

Holiday Inn®
& Suites

AN IHG® HOTEL

SIRACHA LAEMCHABANG

Eats & treats

Room Service



Keep you going **all day!**

BREAKFAST CORNER

ชุดอาหารเช้า

American Breakfast* 450

อาหารเช้าแบบอเมริกัน

Two fresh farm eggs cooked any way and served with chicken sausage
Grilled bacon, roasted potatoes, grilled tomato, baked beans,
and sautéed mushrooms
A chilled juice, a fruit plate, and plain yoghurt
Bakery basket and jam, butter
Choice of hot coffee, hot chocolate, hot tea, and hot or cold milk

Continental Breakfast 450

อาหารเช้าแบบคอนติเนนตัล

Bakery basket with toasted bread selections, croissants, Danishes,
and muffins served with butter or margarine and your choice
of orange marmalade
Strawberry jam and honey, various types cheese platter
A chilled juice, a fruit plate, and plain yoghurt
Choice of hot coffee, hot chocolate, hot tea, and hot or cold milk

Healthy Breakfast  450

อาหารเช้าเพื่อสุขภาพ

A chilled juice, a fruit platter, and yoghurt
Egg white omelet with whole-grain toast
Coconut Chia seed pudding with mixed fresh fruits
Choice of hot coffee, hot tea, or hot soy milk

Asian Breakfast 390

อาหารเช้าแบบเอเชีย

Rice porridge (congee) with choice of minced chicken or pork or seafood
Thai style omelet with minced chicken, spring onions and Thai shallots
Dim sum & steamed Chinese Bun basket with soy sauce
Pa Tong Go (Thai-style Chinese doughnut) with condense milk
and pandan custard
A chilled juice, choice of hot coffee, hot chocolate, Thai iced tea

A LA CARTE EGG FAVORITES

เมนูไข่จานโปรด

Two Eggs 320

สองไข่

Any style (fried, omelet, scrambled, poached or boiled eggs)
Condiments: mushroom, onion, capsicum, cheese, tomato, chili,
chicken ham
Choice of chicken sausage or bacon, and hash browns
or sautéed potatoes, mushroom and roasted tomatoes,
and served with white or whole-grain toast and mixed salad

Traditional Eggs Benedict 350

ไข่เบนดิคท์

Poached eggs, grilled chicken bacon, Hollandaise sauce served
with mixed salad

Egg White Omelet 250

ออมเล็ตไข่ขาว

Tomato, mushroom, and served with whole-grain toast and hash browns
or sautéed potatoes, and mixed salad

Rice Porridge

ข้าวต้ม

Chicken ไก่ 250

Pork หมู 250

Seafood ซีฟู้ด 280

Rice porridge (congee) with choice of minced chicken or pork
or seafood served with onsen egg and condiment

A LA CARTE BREAKFAST SELECTION

อาหารเช้าตามสั่ง

Breakfast Sides เครื่องเคียงอาหารเช้า

Bacon 120

เบคอน

Chicken Turanger or chicken sausage 100

ไส้กรอกไก่

Grilled tomato 80

มะเขือเทศย่าง

Baked beans 80

ถั่วอบ

Sautéed mushrooms 80

เห็ดผัด

Steamed Jasmin rice 50

ข้าวสวย

Rice berry Rice 65

ข้าวไรซ์เบอร์รี่

Japanese rice 80

ข้าวญี่ปุ่น

All prices are quoted in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

ราคาดังกล่าวเป็นสกุลเงินไทยบาทรวมภาษีและค่าบริการแล้ว



Chef's signature dish เมนูแนะนำ



Vegetable dish มังสวิรัต

Don't miss!

ASIAN BREAKFAST SPECIALTIES

อาหารเช้าแบบเอเชีย

Congee

โจ๊ก

Chicken ไก่ 250

Pork หมู 250

Seafood ซีฟู้ด 280

Rice porridge with choice of minced chicken or pork

Served with onsen egg, fresh ginger, coriander and garlic crisps

Thai Rice Noodle Soup

ก๋วยเตี๋ยวน้ำ

Chicken ไก่ 250

Pork หมู 250

With choice of chicken or pork

Served with fresh ginger, coriander and garlic crisp

FRUIT AND YOGHURTS

ผลไม้และโยเกิร์ต

Seasonal fresh cut fruit plate 210

ผลไม้สดตามฤดูกาล

Yoghurt plain, low fat or strawberry 120

โยเกิร์ต โยเมนต่ำ หรือสตรอว์เบอร์รี่

Fruit salad 150

ฟรุตสลัด

SWEET TOOTH ของหวาน

All served plain with maple syrup, vanilla sauce and berry compote

American pancakes 200

อเมริกันแพนเค้ก

Grilled waffles 200

วัฟเฟิลส์

French toast 190

เฟรนช์โทสต์

All prices are quoted in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

ราคาดังกล่าวเป็นสกุลเงินไทยบาทรวมภาษีและค่าบริการแล้ว

BAKERY เบเกอรี่

From the bakery

90

เบเกอรี่

Create your own bakery basket 2 pieces per kind

เลือกเบเกอรี่ได้ 2 ชิ้นต่อชนิด

◇ Butter croissant

ครัวซองต์เนย

◇ Pain au chocolate

ขนมปังไส้ช็อกโกแลต

◇ Danish pastry

เดนิช

◇ Raisin scroll

ครัวซองต์โรลลูกเกด

◇ Muffin (chocolate or berry)

มัฟฟิน (ช็อกโกแลตหรือเบอร์รี่)

◇ Banana bread

ขนมปังกล้วย

◇ Butter cake

เค้กเนย

Bread & Toast

190

ขนมปังและโทสต์

Served with butter, jam and honey

White toast, full wheat or rye brown toast

Soft rolls or hard rolls

White loaf, rye loaf, Baguette

Cereals

80

ซีเรียลส์

Choice of Kellogg's cornflakes, All-bran, Frosties, Coco Loops, muesli, granola

Served with full cream milk, low fat milk or soy bean milk

Bircher Muesli

180

บิเชอร์มูสลี่

Garnished with seasonal fruits from Siracha

Cold Cuts Plate

390

โคลด์คัทส์

Smoked salmon, Beer ham, salami, chicken Bologna

Served with butter and basket of toast

Cheese Plate

390

ชีสไอวน

Brie Cheese, Swiss Emmental, and Blue Cheese

Served with a selection of dry fruits, crackers, butter, basket of toast



Chef's signature dish เมนูแนะนำ



Vegetable dish มังสวิรัต

Don't miss!

APPETIZER อาหารทานเล่น

Cold Cuts Platter 690

โคลด์ คัทส์ แพพานเคอร์

Assortment of Chorizo, Milano, Parma ham and Beer ham served with artist breadbasket with marinated olive and Kalamata

Spicy Fried Balls 320

ลาบแพนตเบสทอดกับซอสมะม่วง

Deep-fried plant-based balls with Thai spicy herbs, mango sauce, potato fondant and fresh dills

Buffalo Wings 250

ปีกไก่ทอดสไตล์อเมริกัน

Marinated chicken wings with low fat yoghurt, soy sauce, tabasco, mustard seed, and garlic powder served with a vegetable salad and a yoghurt soy sauce dressing

Deep Fried Vegetable Spring Rolls 290

ปอเปี๊ยะทอด

Deep fried stuffing of, bean sprout, mushroom, glass noodle in a rice sheet

Calamari 320

คาลามารี

Deep-fried and breaded marinated fresh squid with crisp kale and tartar sauce

Cheese Platter 550

ชีสแพนเคอร์

Assorted of Brie, Edam, Parmesan, Cheddar, Blue and Emmental cheeses, both local and imported, served with dry fruits and a homemade breadbasket

Meang Goong 350

เมี่ยงกุ้ง

Steamed fresh prawns with spicy peanut sauce, seasonal fresh vegetables, and Siamese rice noodles

SALAD สลัด

Greek Salad 280

กรีกสลัด

Summer tomato, kalamata olive, cucumber, and a variety of capsicums with a homemade extra olive oil herbal dressing and mixed herbs cheese with fried bean tempeh

Chicken Black Caesar Salad 280

ซีซาร์สลัดไก่

Sous vide chicken breast, baby cos lettuce, garlic crouton, and homemade black Caesar dressing

Grandma's Glass Noodle Salad 290

ย่าจูนเส้นสูตรคุณยาย

An old Thai organic herb and vegetable recipe of spicy glass noodle salad with minced pork and seafood

Green Salad 280

สลัดผักสด

Variety of green salad accompanied by rocket and served with sliced almond, fried bean tempeh, and balsamic vinaigrette

Chef's Salad 280

เซฟสลัด

Variety mixed salad with roasted pumpkin, red bean, sous vide herbal chicken breast, avocado, fresh tomato, Japanese cucumber, and pumpkin seed dressing

SOUP ซุป

Warm Winter Gazpacho 230

ซูปวอร์มกัซปาโช

Homemade rich tomato soup served with a fresh variety of organic veggie soft tofu, soft rolls, and butter

Double Boil Consume 250

ซูปดับเบิลคองซูเม่

Slow-cooked clear soup served with sous vide chicken breast and quail egg, soft rolls with young organic vegetables and herbal butter

Mushroom and Crab Meat Popcorn Soup 250

ซูปเห็ดป๊อปคอร์นเนื้อปู

Homemade roasted mushroom and crab meat popcorn soup served with homemade soft rolls and herbal butter

Tom Yum Goong 310

ต้มยำกุ้ง

Traditional Thai white prawn and seasonal mushroom soup seasoned with chiles, shallots, lime, lemongrass, and kaffir lime leaves

Coconut Chicken Soup 280

ต้มข่าไก่

Chicken breast slices in coconut milk with seasonal mushrooms, chiles, shallot, lime, lemongrass, and kaffir lime leaves

All prices are quoted in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

ราคาดังกล่าวเป็นสกุลเงินไทยรวมภาษีและค่าบริการแล้ว



Chef's signature dish เมนูแนะนำ



Vegetable dish มังสวิรัต

Don't miss!

RICE & NOODLE

ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

Sukhothai Shrimp Pad Thai and Crispy Bean Tempeh 320

ผัดไทยกุ้งสดโขลกและถั่วงอกกรอบเมเป้

Thai-style fried noodle with white prawn, bean sprouts, and Chinese chive on top with crispy bean tempeh

Fried Rice Stir-fried with Hot Basil

ข้าวผัดกะเพรา

Chicken ไก่ 250

Pork หมู 250

Beef เนื้อ 320

Seafood ซีฟู้ด 380

Minced chili and garlic mixed with sugar, fish sauce, oyster sauce, hot basil, and your choice of chicken, pork, beef, or seafood served with a fried egg

Fried Rice

ข้าวผัด

Chicken ไก่ 250

Pork หมู 250

Shrimp กุ้ง 320

Crab ปู 380

Seafood ซีฟู้ด 380

Fried rice with chicken, pork, shrimp, or seafood served with a fried egg

PASTA พาสต้า

Choice of Pasta, Spaghetti, Penne or Fettuccine

เลือกเส้นพาสต้า สปาเก็ตตี้ เพนเน่ หรือฟุดดูซินี่

Choice of sauces เลือกซอสต่อไปนี้

Red Curry Crab Meat 320
พาสต้าซอสแกงแดงปู

Thai-style pasta with red curry sauce, sea crab meat, grilled aubergine, and crispy bean tempeh sprinkled on top, served with soft rolls

Aglio e olio Bean Tempeh 290

พาสต้าออลิโอถั่วงอกเมเป้

Pasta sauté with crispy tempeh, dried chili, roasted garlic, parsley, and parmesan cheese served with soft rolls

Classic Carbonara 290

พาสต้าคลาสสิกคาโบนารา

Rich cream pasta topped with crispy bean tempeh, parmesan cheese, and an egg yolk served with soft rolls

Meat Balls Tomato Sauce Pasta 290

พาสต้าซอสมะเขือเทศมีทบอล

Pasta sauté with rich homemade tomato sauce and minced pork meatballs served with soft rolls

PIZZA พิซซ่า

Pizza Manzo la Melanzana il Basilico 380

พิซซ่ามะเขือยาวและเนื้อสับซอสกะเพรา

Homemade pizza dough, fresh aubergine minced beef, and sweet basil sauce

Pizza di Salami Pepperoni 390

พิซซ่าไส้กรอกเปปเปอร์โรนี

Homemade pizza dough, imported Milano sausage, imported Mozzarella cheese, and oregano on top

Pizza con Pancetta Croccante 360

พิซซ่าเบคอนกรอบ

Homemade pizza dough, crispy bacon, imported Mozzarella cheese, and oregano on top

Pizza Margherita 310

พิซซ่ามาร์เกริต้า

Homemade pizza dough, fresh organic tomato and imported Mozzarella cheese and oregano

All prices are quoted in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

ราคาดังกล่าวเป็นสกุลเงินไทยบาทรวมภาษีและค่าบริการแล้ว



Chef's signature dish เมนูแนะนำ



Vegetable dish มังสวิรัต

Don't miss!

MAIN WESTERN

อาหารจานหลักแบบตะวันตก

Australian Grain Fed Beef Tenderloin Steak (200 g) 1,550

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย

Roasted grain-fed tenderloin, sautéed mushrooms, baby carrots with butter, mashed potatoes, and grilled red bell pepper with red wine sauce

Australian Grain Fed Beef Strip Loin Steak (200 g) 1,250

สเต็กเนื้อสตริปลอยน์ออสเตรเลีย

Grilled grain-fed ribeye, sautéed mushroom, baby carrot with butter, mashed potato, and grilled red bell pepper with fresh pepper corn red wine sauce

Grilled Salmon Steak 660

สเต็กปลาแซลมอน

Grilled Salmon accompany with buttered asparagus, corn, potato Provençale in light bean oil and pomelo miso sauce

Kurobuta Pork Chop 590

คุโรบุดะพอร์คชอป

Roasted Kurobuta pork chop with sautéed seasonal vegetables with butter herbs, ratatouille, and apple honey mustard seed pork jus

Chicken Breast with Red Curry Sauce 450

อกไก่ซอสแกงแดง

Sous-vide organic chicken breast with herbal butter accompany with fried potato fondant, served with red curry sauce, and sauté vegetables in garlic herbal butte

SANDWICH AND BURGER

แซนด์วิชและเบอร์เกอร์



The Lava Cheesy Beef Burger 480

เบอร์เกอร์เนื้อชีสลาวา

Pan-fried minced grain-fed beef with extra olive oil and a layer of fresh organic vegetables, crispy bacon, fried sliced shallot with almond oil, and steak fries with almond paste spread

Double Plant-Based Burger 330

ดับเบิลแพลนต์เบสเบอร์เกอร์

Minced plant-based ginger bun burger with a variety of vegetables, grilled organic albergin with steak fries and guacamole spread

Club Sandwich 350

คลับแซนด์วิช

Sous vide herbal chicken breast served with mixed salad Fried egg and steak fries with homemade almond mayonnaise served with whole wheat bread

Chicken Caesar Wrapped 350

ซิกเก้นซีซาร์ม้วนแผ่นแป้งตอร์ตียา

Grilled chicken breast wrapped with Tortilla with Caesar sauce served with French fries

SIDE DISH เครื่องเคียง

Steamed Jasmine rice 50

ข้าวสวย

Steamed rice berry 65

ข้าวโรซเบอร์รี่

Soft Roll 30

ขนมปังซอฟต์โรล

Mashed Potato 120

มันฝรั่งบด

Fried Egg 40

ไข่ดาว

Thai Omelet 40

ไข่เจียว

French fries 120

มันฝรั่งทอด

Salad 75

สลัด

All prices are quoted in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

ราคาดังกล่าวเป็นสกุลเงินไทยบาทรวมภาษีและค่าบริการแล้ว




Chef's signature dish เมนูแนะนำ



Vegetable dish มังสวิรัต

Don't miss!

KIDS MENU เมนูคุณหนู

 **Fish and Chips** 245
 ฟิชแอนด์ชิปส์
Deep fried fish in light bean oil served with lemon almond tartar sauce and mushy peas

Chicken Fingers 180
 ชิกเก้นฟิงเกอร์ส
Fried chicken finger served with French fries and homemade almond mayonnaise

Fried Rice
 ข้าวผัด

Chicken	ไก่	245
Pork	หมู	245
Shrimp	กุ้ง	260

Light bean oil fried rice accompanies with vegetables and chicken, pork or shrimp served with clear soup

Tomato Soup 195
 ซุปมะเขือเทศ
Roasted tomato soup served with homemade soft rolls

 **Mini Beef Burger** 230
 มินิบีฟเบอร์เกอร์
Homemade bun burger served with minced beef accompany with steak fries

Mini pizza ham and pineapple 230
 มินิพิซซ่าหน้าแฮมและสับปะรด
Homemade pizza sauce served with ham and sriracha pine apple

Veggie congee  190
 โจ๊กผัก
Rice conge mixed with vegetable

Dessert ทองหวาน

Mango & Sticky Rice 210
 ข้าวเหนียวมะม่วง
Seasonal fresh sweet mango, served with sticky rice and coconut milk

Chocolate Fondant 270
 ช็อกโกแลตฟองดอง
Topped with sherry and cream accompanied with Vanilla ice-cream

Blueberry Cheesecake 270
 บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
Baked cheesecake topped with blueberry served with fresh berries

Selection of Seasonal Tropical Fresh Fruits 210
 ผลไม้สดตามฤดูกาล

Homemade Sorbet and ice cream (per scoop) 150
 ไอศกรีม (1 สกूप)

◇ Vanilla
 วานิลลา

◇ Chocolate
 ช็อกโกแลต

◇ Strawberry
 สตรอว์เบอร์รี่

◇ Coconut
 มะพร้าว

◇ Lemon Sorbet
 เซอร์เบิตเลมอน

All prices are quoted in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

ราคาดังกล่าวเป็นสกุลเงินไทยบาทรวมภาษีและค่าบริการแล้ว



Chef's signature dish เมนูแนะนำ



Vegetable dish มังสวิรัติ

Don't miss!

Light Late Night Meal during Midnight – 5.30 a.m.

APPETIZER ทongs

Cold Cuts Platter 690

โคลด์ คัทส์ แพลทเธอร์

Assortment of Chorizo, Milano, Parma ham and Beer ham served with artist breadbasket with marinated olive and Kalamata

Buffalo Wings 250

ปีกไก่ทอดสไตล์อเมริกัน

Marinated chicken wings with low fat yoghurt, soy sauce, tabasco, mustard seed, and garlic powder served with a vegetable salad and a yoghurt soy sauce dressing

Deep Fried Vegetable Spring Rolls 290

ปอเปี๊ยะทอด

Deep fried stuffing of, bean sprout, mushroom, glass noodle in a rice sheet

Cheese Platter 550

ชีสแพลทเธอร์

Assorted of Brie, Edam, Parmesan, Cheddar, Blue and Emmental cheeses, both local and imported, served with dry fruits and a homemade breadbasket

SALAD สลัด

 Chicken Black Caesar Salad 280

ซีซาร์สลัดไก่

Sous vide chicken breast, baby cos lettuce, garlic crouton, and homemade black Caesar dressing

 Chef's Salad 280

เชฟสลัด

Variety mixed salad with roasted pumpkin, red bean, sous vide herbal chicken breast, avocado, fresh tomato, Japanese cucumber, and pumpkin seed dressing

SOUP ซุป



Mushroom and Crab Meat Popcorn Soup 250

ซุปเห็ดป๊อปคอร์นเนื้อปู

Homemade roasted mushroom and crab meat popcorn soup served with homemade soft rolls and herbal butter

SANDWICH AND BURGER

แซนด์วิชและเบอร์เกอร์

All served with steak fries



The Lava Cheesy Beef Burger 480

เบอร์เกอร์เนื้อชีสลาวา

Pan-fried minced grain-fed beef with extra olive oil and a layer of fresh organic vegetables, crispy bacon, fried sliced shallot with almond oil, and steak fries with almond paste spread

Double Plant-Based Burger  350

ดับเบิลแพลนต์เบสเบอร์เกอร์

Minced plant-based ginger bun burger with a variety of vegetables, grilled organic albergin with steak fries and guacamole spread

Club Sandwich 350

คลับแซนด์วิช

Sous vide herbal chicken breast served with mixed salad Fried egg and steak fries with homemade almond mayonnaise served with whole wheat bread

Chicken Caesar Wrapped 350

ซิกเก็ตซีซาร์ม้วนแผ่นแป้งทอร์ติยา

Grilled Chicken breast wrapped with Tortilla with Caesar sauce served with French fries

All prices are quoted in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

ราคาคงกล่าวเป็นสกุลเงินไทยบาทรวมภาษีและค่าบริการแล้ว



Chef's signature dish เมนูแนะนำ



Vegetable dish มังสวิรัต



Light Late Night Meal during Midnight – 5.30 a.m.

MAIN COURSES

อาหารจานหลัก

Meat Balls Tomato Sauce Pasta 290

พาสต้าซอสมะเขือเทศมีทบอล

Pasta sauté with rich homemade tomato sauce and minced pork meatballs served with soft rolls

Australian Grain Fed Beef Tenderloin Steak (200 g) 1,550

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย

Roasted grain-fed tenderloin, sautéed mushrooms, baby carrots with butter, mashed potatoes, and grilled red bell pepper with red wine sauce

 **Kurobuta Pork Chop 590**

คุโรบุดะพอร์คชอป

Roasted Kurobuta pork chop with sautéed seasonal vegetables with butter herbs, ratatouille, and apple honey mustard seed pork jus

 **Sukhothai Shrimp Pad Thai and Crispy Bean Tempeh 320**

ผัดไทยกุ้งสุโขทัยและถั่วงอกกรอบเทมเป้

Thai-style fried noodle with white prawn, bean sprouts, and Chinese chive on top with crispy bean tempeh

Fried Rice Stir-fried with Hot Basil

ข้าวผัดกะเพรา

Chicken ไก่ 250

Pork หมู 250

Beef เนื้อ 320

Seafood ซีฟู้ด 380

Minced chili and garlic mixed with sugar, fish sauce, oyster sauce, hot basil, and your choice of chicken, pork, beef, or seafood served with a fried egg

Thai Omelet with Crab Meat and Ham 200

ข้าวไข่ข้นเนื้อปูและแฮม

Thai Style omelet with ham, crab and spring onion served with steamed rice

Dessert ของหวาน

Mango & Sticky Rice 210

ข้าวเหนียวมะม่วง

Seasonal fresh sweet mango, served with sticky rice and coconut milk

Chocolate Fondant 270

ช็อกโกแลตฟองดอง

Topped with sherry and cream accompanied with Vanilla ice-cream

Blueberry Cheesecake 270

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

Baked cheesecake topped with blueberry served with fresh berries

Selection of Seasonal Tropical Fresh Fruits 210

ผลไม้สดตามฤดูกาล

Homemade Sorbet and ice cream (per scoop) 150

ไอศกรีม (1 สกूप)

◇ Vanilla
วนิลา

◇ Chocolate
ช็อกโกแลต

◇ Strawberry
สตรอว์เบอร์รี่

◇ Coconut
มะพร้าว

◇ Lemon Sorbet
เชอร์บีตเลมอน

All prices are quoted in Thai Baht, inclusive of 10% service charge and 7% government tax.

ราคาดังกล่าวเป็นสกุลเงินไทยบาทรวมภาษีและค่าบริการแล้ว

OPERATION HOURS

ALL-DAY DINING:

*Everyday
Last order*

*5.30 a.m. - 11 p.m.
10.30 p.m.*



**Holiday Inn[®]
& Suites**

AN IHG[®] HOTEL

SIRACHA LAEMCHABANG