

Holiday Inn®
& Suites

AN IHG® HOTEL

SIRACHA LAEMCHABANG

Eats & treats

The Hub Bar & Deli

THE HUB
BAR & DELI



Keep you going **all day!**

BREAKFAST CORNER

ชุดอาหารเช้า

Continental Breakfast 320

อาหารเช้าแบบคอนติเนนตัล

2 eggs any style served with seasonal mushroom, tomato, baked bean, fried potato and cheese of the day, ham and bacon and mixed salad

American Breakfast 320

อาหารเช้าแบบอเมริกัน

2 eggs any style served with seasonal mushroom, tomato beaked bean, fried potato and bacon, ham, and chicken sausage and mixed salad

Egg Benedict 350

ไข่เบนดิกท์

Special egg with homemade Hollandaise sauce accompanies with chicken bacon, ham, chicken sausage English bun and mixed salad

Egg White Omelet 280

ออมเล็ตไข่ขาว

Tomato, mushroom, and served with whole-grain toast and hash browns or sautéed potatoes, accompanies with chicken bacon, ham, chicken sausage 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 accompany with onsen egg and condiment

*Any style

(fried, omelet, scrambled, poached or boiled eggs)

Condiments: mushroom, onion, capsicum, cheese, tomato, chili, chicken ham

APPETIZER อาหารทานเล่น

Cold Cuts Platter 690

โคลด์ คัทส แพลทเทอ์

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

Yellow fin Tuna 420

ทูน่ากับคีนัวซาลซ่า

Seared brined Yellow fin Tuna with almond oil and lemon salt accompanied with celery quinoa salsa and mango mint sauce

Shrimp Taco 350

ทาโก้กุ้งย่าง

Spicy shrimp taco accompany with fresh avocado and pineapple salsa and sour cream



Spicy Fried Balls 320



ลาบแพลนต์เบสทอดกับซอสมะม่วง

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

ชีสแพลทเทอ์

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



Chef's signature dish เมนูแนะนำ



Vegetable dish มังสวิรัต

Don't miss!

LIGHT SNACKS (Finger Food)

ของว่างเบาๆ (ฟิงเกอร์ฟู้ด)

Separate from big menu



Spicy Fried Balls



320

ลาบแพลนต์เบสทอดกับซอสมะม่วง

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

Deep Fried Potato Wedge

200

มันฝรั่งคดลูกปาล์ปรีต้าและสมุนไพร

Deep fried potato wedge sprinkle with paprika and rosemary served with sour cream

US Steak Fries

150

มันฝรั่งทอด

SOUP ซุป

Pumpkin Soup



210

ซุปฟักทอง

Homemade roasted local pumpkin soup served with roasted pumpkin seeds and roasted pumpkin, red bean and soft rolls with herbal butter, mixed herbs, cheese, and fried bean tempeh

Double Boil Consume

250

ซूपดัดเบิ้ลคอนซูม

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

ซूपเห็ดป๊อปคอร์นเนื้อปู

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

SALAD สลัด



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

ย่าจันเส้นสุตรกุนยาย

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

Smoked Salmon Salad

320

สลัดแซลมอนรมควัน

Salad with handmade smoked Salmon and white wine vinaigrette

Yum Som-O Goong Yang

320

ย่าส้มโอกุ้งย่าง

Pomelo salad with spicy minced chicken and shrimp in coconut milk, topped with crispy garlic and crispy shallots

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!

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

Smoked Salmon Sandwich 350

แซนด์วิชแซลมอนรมควัน

Homemade multigrain bread served with Norwegian smoked Salmon, pickle, red onion accompany with steak fries

Parma Ham Sandwich 350

พาร์มาแฮมแซนด์วิช

Homemade multigrain bread served with Parma ham, fresh salad, rocket, pickle, red onion accompany with steak fries

PIZZA พิชซ่า

Pizza di Salami Pepperoni 390

พิชซ่าไส้กรอกเปปเปอร์โรนี

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

Pizza Margherita 310

พิชซ่ามาร์เกริต้า

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



Pizza di Frutti con Hawaiana 360

พิชซ่าฮาวายไอัน

Homemade pizza dough, fresh organic tomatoes, pineapples, Parma ham, imported mozzarella cheese, and oregano

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

พาสต้าโอลิโออ๊วกัวมเป้

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

MAIN WESTERN

อาหารจานหลักแบบตะวันตก



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

สเต็กเนื้อสตริปลอยน้อออสเตรเลีย

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 butter

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

ราคาดังกล่าวเป็นสกุลเงินไทยรวมทั้งภาษีและค่าบริการแล้ว



Chef's signature dish เมนูแนะนำ



Vegetable dish มังสวิรัต

Don't miss!

RICE & NOODLE

ข้าวและก๋วยเตี๋ยว

Crispy Pork with Banana Yellow Curry 320

หมูทอดทงคัตสี่แองกะหรือกล้วย

Deep-fried crispy pork loin served with steamed rice and banana yellow curry

Sukhothai Shrimp Pad Thai and Crispy Bean Tempeh 320

ผัดไทยกุ้งสุโขทัยและถั่วงอกอบเตมเป้

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

White Egg Miso Noodle Soup 320

ก๋วยเตี๋ยวไข่ขาวและปลากระพงหมักซีอิ๊ว

White egg noodle served with sous vide herbal soy sauce with sea bass fillet, bok choy, miso soup and hard-boiled egg

Noodle with Beef Blood and Sliced Rib Eye Beef 350

ก๋วยเตี๋ยวน้ำตกเนื้อริบอาย

Chef signature authentic Thai noodle soup with sliced rib eye beef

Pineapple Fried Rice 320

ข้าวผัดสับประสด

Fried rice with curry powder pineapple, raisin, and sweet pork sausage accompany crispy with fried garlic and shrimp

Thai Spicy Shrimp Paste Fried Rice 350

ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนือ

Stir-fried rice berry with vegetarian chili paste, salted egg, deep-fried organic pork loin, and locally grown organic vegetables

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

SIDE DISHES 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

Salad 75

สลัด



Chef's signature dish เมนูแนะนำ



Vegetable dish มังสวิรัต

Don't miss!

SWEETS

ของหวาน

Selection of Seasonal Tropical Fresh Fruits 210
ผลไม้รวม

French Toast Caramel Banana 270

เฟรนช์โทสต์กล้วยหอมคาราเมล

Slow cooked of French toast with rich butter served with caramel banana and your choice of ice cream

Mango & Sticky Rice 210

ข้าวเหนียวมะม่วง

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

Poached Pear 310

ลูกแพร์เชื่อม

Pear poached in red wine with Thai herbs accompanied with mixed berries and seasonal tropical fruits

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

Coconut Panna Cotta 260

แพนนาคอตตำมะพร้าว

Served with fresh mango, passion fruits sauce, and your choice of ice-cream

Homemade Sorbet and ice cream 150
(per scoop)

ไอศกรีม (1 สกूप)

◇ Vanilla

วนิลา

◇ Chocolate

ช็อกโกแลต

◇ Strawberry

สตรอว์เบอร์รี่

◇ Coconut

มะพร้าว

◇ Lemon Sorbet

เชอร์เบ็ตเลมอน



Chef's signature dish เมนูแนะนำ



Vegetable dish มังสวิรัต

Don't miss!

SIGNATURE SWEETS

เมนูของหวาน

Cake เค้ก	per piece ราคาต่อชิ้น
◇ Brownie Cake บราวนี่เค้ก	140
◇ Coconut Cake เค้กมะพร้าว	140
◇ Chocolate Fudge Cake ช็อกโกแลตฟัดจ์เค้ก 160	160
◇ Red Velvet Cake เร็ดเวลเวทเค้ก	160
◇ Mango mousse with Rice Pudding มูสเค้กมะม่วงและพุดดิ้งข้าว	160
◇ Strawberry Cheesecake สตรอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก	160
◇ Blueberry Cheesecake บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก	160
Cookies คุกกี้	per piece ราคาต่อชิ้น
◇ Double Chocolate Cookies ดับเบิลช็อกโกแลตคุกกี้	60
◇ Oat Cookies คุกกี้ข้าวโอ๊ต	60
Tart and Pie ทาร์ตและพาย	per piece ราคาต่อชิ้น
◇ Apple Tart 0 per piece ทาร์ตแอปเปิ้ล	120
◇ Mixed nut caramel Tart ทาร์ตถั่วรวมคาราเมล	120
◇ Pineapple Pie พายสับปะรด	60
◇ Chicken Curry Pie พายกะหรี่ไก่	70

Pralines
ช็อกโกแลตพราลีนส์

Variety of black and white chocolate praline

◇ Mango มะม่วง	40
◇ Passion fruits เสาวรส	40
◇ Coconut มะพร้าว	40
◇ Strawberry สตรอเบอร์รี่	40

Macaroon
มาการอง

◇ Mango มะม่วง	40
◇ Passion fruits เสาวรส	40
◇ Chili Chocolate ช็อกโกแลตพริก	40
◇ Pina Colada พินา โคลาดา	40
◇ Strawberry Cheesecake สตรอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก	40

Pastries
ขนมอบ

◇ Danish Blueberry เดนิชบลูเบอร์รี่	65
◇ Danish Strawberry เดนิชสตรอว์เบอร์รี่	65
◇ Plain Croissant ครัวซองต์	85
◇ Almond Croissant อัลมอนด์ครัวซองต์	120
◇ Chocolate Croissant ช็อกโกแลตครัวซองต์	120

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

ราคาดังกล่าวเป็นสกุลเงินไทยบาทรวมภาษีและค่าบริการแล้ว

OPERATION HOURS

Everyday 7 a.m. - 11 p.m.
Last order 10.30 p.m.

AFTERNOON TEA

Everyday 11 a.m. - 5 p.m.

WELCOME DRINK

Everyday 7 a.m. - 11 p.m.



**Holiday Inn®
& Suites**

AN IHG® HOTEL

SIRACHA LAEMCHABANG