

Vegetarian Menu

Salads

Fresh from the garden mixed crispy lettuce with your choice of dressing; French, Italian, Thousand island or oil & vinegar สลัดผักสดและน้ำสลัดตามชอบ	160.-
Tomato mozzarella salad with fresh basil leaf สลัดมะเขือเทศ ซีสมอซซาเรลล่า และใบโหระพา	250.-
Salad of rocket leaf with goat cheese and sun-dried tomatoes on hazelnut oil dressing สลัดผักร็อคเก็ตกับชีสมมแพะและมะเขือเทศแห้ง น้ำสลัดเฮเซลนัท	310.-
Crispy ciabatta bread with grilled vegetable, zucchini pesto, rocket leaf and Parmesan cheese ขนมปังอิตาเลียนใส่ผักย่าง ชุกชีน ผักร็อคเก็ต และพาร์เมซานชีส	230.-
Deep-fried spring rolls served with plum sauce ปอเปี๊ยะทอดกรอบ	200.-
Vegetable samosas served with mango chutney & mint dip แป้งสอดไส้ผักและเครื่องเทศ	180.-

Soups & Curries

Asparagus cream soup ซूपครีมหน่อไม้ฝรั่ง	180.-
French onion soup with Gruyere cheese and bread croutons ซูปหัวหอมแบบฝรั่งเศส ใส่กรวยแยร์ชีสและขนมปังกรอบ	180.-
Tomato cream soup ซูปครีมมะเขือเทศ	180.-
Clear soup bean curd with vegetables แกงจืดเต้าหู้ผัก	180.-
Yellow Curry with potatoes and vegetables แกงกะหรี่ผักและมันฝรั่ง	180.-
Green Curry with assorted vegetables, pineapple & mushrooms แกงเขียวหวานผักรวม สับปะรดและเห็ด	180.-

Main Dishes

Forest mushroom risotto G with fresh rosemary ข้าวไรซอตโต้เห็ดป่ากับใบโรสแมรี่สด	330.-
Stuffed roti rolls with creamy mixed vegetables on a bed of grilled mushrooms แป้งโรตีม้วนไส้ผักผสมครีมและเห็ดย่าง	280.-
Potatoes gnocchi with spinach gratin baked with parmesan cheese พาสต้ามันฝรั่งและผักโขมอบกับชีสพาร์เมซาน	280.-
Vegetarian pizza with spinach and blue cheese พิซซ่าผักโขมและบลูชีส	280.-
Spaghetti with pesto, mushroom or tomato sauce สปาเก็ตตี้กับซอสสมุนไพร เห็ด หรือซอสมะเขือเทศ	330.-
Vegetable tempura with garlic rice, pickled ginger and miso soup เทมปุระผักกับข้าวกระเทียมและซูปโซ	240.-
Chicken protein with sweet & sour Tofu with tomato, pineapple, bell pepper and potatoes ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้	210.-
Stir-fried mixed vegetables with light Soya sauce ผัดผักรวมใส่ซีอิ้วขาวเจ	180.-
Stir-fried flat rice noodles topped with bean curd, mushroom and peppers sauce ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเจ	180.-
Fried rice with leek, carrot, onion and deep-fried bean curd ข้าวผัดเจ	200.-



Prices are subject to 10% service charge and VAT

Kids Menu

Super hot dog in sesame bun with French Fries ฮอตดอกกับเฟรนช์ฟรายส์	155.-
Spaghetti with meat balls and tomato sauce สปาเกตตีราดซอสมะเขือเทศและลูกชิ้นเนื้อบด	140.-
Sautéed chicken breast in cream sauce with carrot and pasta ไก่ผัดซอสครีมกับเส้นพาสต้า	150.-
Deep-fried chicken nuggets with BBQ sauce and French Fries นั๊กเก็ตไก่กับเฟรนช์ฟรายส์	120.-
Rice noodle soup with pork balls ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่น้ำใสลูกชิ้นหมู	130.-
Pad Thai Fried Thai noodles with shrimp meat ก๋วยเตี๋ยวผัดไทใส่กุ้ง	160.-
Fried rice with crab meat and fried egg ข้าวผัดปูและไข่ดาว	150.-
Sautéed baby corn, carrot and mushrooms in oyster sauce ข้าวโพดอ่อน แครอทและเห็ดผัดน้ำมันหอย	120.-
Fried egg with cream spinach and mashed potatoes ไข่ดาวกับผักโขมและมันบด	130.-
Breaded fish fillet with green peas and mashed potatoes ปลาชุบแป้งทอดกับถั่วลันเตาและมันบด	150.-



Prices are subject to 10% service charge and VAT



Thailand's Regional Cuisine
Southern Thailand
ภาคใต้

Fried marinated chicken thigh with fresh turmeric And garlic, coriander root, sweet dip served with steamed jasmine rice ไก่ทอดขมิ้นเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	220.-
Hot Yellow Curry Minced Chicken  Wok-fried with fresh ginger root, hot basil, peppercorn, kaffir lime leaf, turmeric, red chili Served with steamed jasmine rice ไก่คั่วกลิ้งเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	200.-
Pork Spare Ribs with Chili Paste  Braised with local spices, kaffir lime leaf, coconut milk served with steamed jasmine rice แกงเผ็ดซี่โครงหมูเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	230.-
Braised Bean Curd in Yellow Curry  (V) With coconut shoots, sweet basil, kaffir lime leaf, a touch of chili served with steamed jasmine rice แกงเหลืองยอดมะพร้าวเต้าหู้เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	180.-

Northern Thailand
ภาคเหนือ




Chiang Mai Sausage: Sai Oua  Served with cucumber, long beans, pickled ginger, chili and garlic ไส้ฮั่ว	260.-
Crispy Pork Skin  Wok-fried with chili paste, long beans, local spices and sweet basil and steamed jasmine rice แคปหมูผัดพริกแกงเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	300.-
Green Curry White Prawns  Cooked with sweet gourd, local spices, sweet basil and steamed jasmine rice แกงเขียวหวานกุ้งมะระหวานเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	350.-
Chayote Wish Vegetables & Yellow Tofu (V) Wok-fried with local spices & herbs and steamed jasmine rice ยอดผักแก้วฝัดเต้าหู้เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	180.-

"For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the manager"


 - Gluten Free dishes  - Dusit signature dishes  - Spicy **V** - Vegetarian

All prices are subject to 10% service charge and VAT.


Isan
North East Thailand
ภาคอีสาน

Isan sausage Sour pork sausage with traditional condiments ไส้กรอกอีสาน	400.-
Hot & Spicy Pork Ribs G  Braised with local herbs & spices, steamed jasmine rice ต้มแซ่บกระดูกหมูเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	180.-
Traditional Vegetables & Pork Broth G  Assorted vegetables, pork with local herbs, chili paste, steamed jasmine rice แกงอ่อมหมูเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	180.-
Bamboo shoot Salad  With scallions, coriander & spicy salad served with steamed jasmine rice ยำหน่อไม้เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	180.-

Central Thailand
ภาคกลาง

Dried Fish Maw, Squid & Chicken Sausage Salad  Tossed with sliced onions, carrot, scallions, cashew nuts, local celery & traditional chili paste ยำสามกรอบ	550.-
Minced Pork & Bean Curd in Clear Soup Assorted vegetables in clear broth and steamed jasmine rice ต้มจืดเต้าหู้ใส่หมูสับเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	200.-
Squid with Salted Egg Wok-fried with assorted capsicum, celery, scallions, chili and egg and jasmine steamed rice หมึกผัดไข่เค็มเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	320.-
Wok-fried Assorted Mushroom (V) With soya sauce & chili and steamed jasmine rice ผัดเห็ดรวมเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	220.-

“For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the manager”

G - Gluten Free dishes D - Dusit signature dishes  - Spicy **V** - Vegetarian

All prices are subject to 10% service charge and VAT.

All-time Signature Dishes

Pad Thai add on choices: chicken, pork / king prawns D ผัดไทยใส่ไก่ หรือหมู หรือกุ้ง	250.- / 300.-
Khao Soy Gai D 🌶️ Crispy noodle served with vegetables & chicken in curry sauce ข้าวซอยไก่	200.-
Tom Yum Kung D 🌶️🌶️ Spicy broth with king prawn, straw mushroom and vegetables ต้มยำกุ้ง	350.-
Chef's Special Fried Rice D Cooked with crab meat, sweet pork sausage, tail on prawns, squid, oyster sauce, mixed vegetables, chicken satay & fried boiled egg ข้าวผัดดุสิต	300.-
Green curry with chicken D 🌶️🌶️ Served with steamed jasmine rice แกงเขียวหวานไก่เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	200.-
Som Tam D G 🌶️🌶️ Local favorite papaya salad prepared in traditional style ส้มตำ	180.-
Wok Fried Rice with fried egg Choice of : Pork, Chicken or Beef / Shrimp or Seafood D ข้าวผัดหมู ไก่ หรือเนื้อเสิร์ฟพร้อมไข่ดาว / กุ้ง หรืออาหารทะเลรวม	250.- / 300.-
Stir-fried with chili & hot basil leaf and steamed jasmine rice D 🌶️🌶️ Choice of : Pork, Chicken or Beef / Shrimp or Seafood ผัดกระเพราหมู ไก่ หรือเนื้อ / กุ้งหรืออาหารทะเลรวม เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	300.- / 350.-
Satay Chicken / Pork / Beef D Served with peanut sauce and cucumber salad สะเต๊ะไก่ หมู หรือเนื้อ เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง	200.-
Chicken Cashew Nuts D Wok fried with bell peppers, onions, sun-dried chilies and steamed jasmine rice ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	220.-
Flat Rice Noodles with Asian brown sauce & Vegetable D Choice of : Pork, Chicken or Beef / Shrimp or Seafood ราดหน้าหมู ไก่ หรือเนื้อ / กุ้ง หรืออาหารทะเลรวม	220.- / 250.-

"For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the manager"

G - Gluten Free dishes **D** - Dusit signature dishes 🌶️ - Spicy **V** - Vegetarian

All prices are subject to 10% service charge and VAT.

International Flavors

From the Kettle & Salads

Black bean soup G Pan-fried tail on king prawn ซุปลั้วดำ เสิร์ฟพร้อมกุ้งย่าง	180.-
Red bell pepper and potato soup With a dollop of sour cream ซุปรีริกและมันฝรั่ง	180.-
Caesar salad Romaine, shaved parmesan, bacon, crouton, boiled egg, anchovies and dressings ซีซาร์สลัด	180.-
Add on choices:	
Smoked Tasmanian Salmon ปลาแซลมอนรมควัน	280.-
Grilled Cajun marinated chicken tenders ไก่ปิ้งรสเครื่องเทศ	220.-
Poached white king prawns กุ้งต้ม	240.-
Atrium salad Turkey ham, honey roasted ham, gruyere cheese, cucumber, cherry tomato, boiled egg, spring onion, mixed green lettuce with Dressing choices –Thousand Island / Sherry Dijon Vinaigrette / French or Italian Vinaigrette เอเทรียมสลัด	250.-
Roma tomato and fresh white mozzarella salad G (V) With pesto and reduction of old aged balsamic สลัดมะเขือเทศและชีสมอสซาเรลล่า	250.-
Warm tail-on white Prawn & endive salad Mixed with tomato concasse, coriander, toasted sesame seeds and Sherry Dijon Vinaigrette สลัดผักเอนไดว์และกุ้ง	300.-

Pasta & Pasta

Pasta Choices: เส้นพาสต้า

Angel Hair เส้นแวงเจิลแฮร์ - Spaghetti เส้นสปาเก็ตตี้ - Fettucine เส้นเฟตตูชินี่ - Penne เส้นเพนเน

Sauces:

Pesto with a touch of cream (V) ซอสเพรสโตร์ครีม	240.-
Chicken Carbonara คาโบนาร่าไก่	320.-
Green & black olives, garlic and chili flakes (V) มะกอกดำและเขียวสอด้ใส่พริก	200.-
Bolognese ซอสเนื้อ	320.-
Tomato basil sauce (V) ซอสมะเขือเทศและใบโหระพา	240.-

"For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the manager"

G - Gluten Free dishes **D** - Dusit signature dishes  - Spicy **V** - Vegetarian

All prices are subject to 10% service charge and VAT.

Work of Breads

Club Sandwich Grilled chicken, back bacon, cheddar cheese, fries, fried egg, tomato, cucumber & lettuce คลับแซนด์วิช	200.-
New Orleans Muffuletta The classic deli sandwich with thinly sliced salami, capicola, mortadella, Cheddar and tangy olive salad on ciabatta bread, tomato salad แซนด์วิชเนื้อมัฟเฟuletta	200.-
Grilled Mediterranean Sandwich Hummus, grilled assorted vegetables, sun dried tomato on whole meal bread แซนด์วิชผักรวมย่าง	200.-
Tower Beef Burger Angus beef patty, pineapple, beetroot, tomato, pickled cucumber, caramelized onion, Cheddar cheese, fried egg & fries on a brioche bun เบอร์เกอร์เนื้อ	400.-
Steak Sandwich Grain fed beef striploin, sautéed mushroom, caramelized onion, cheddar cheese, crispy bacon, Lettuce, tomato, cucumber, wedges and beef jus on whole meal baguette แซนด์วิชสเต็กเนื้อ	450.-

Main Plates

Tenderloin of Pork & Fettucine Grilled & served with buttered garden vegetables, spinach fettucine and red wine jus เนื้อหมูสันในย่างและเพตตุชินี่ผักโขม ซอสไวน์แดง	400.-
Corn-fed Breast of Chicken Pan-fried, garlic mash, sautéed asparagus & balsamic cream sauce อกไก่ย่างเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด หน่อไม้ฝรั่ง และซอสครีมบาลซามิค	400.-
Australian Tenderloin of Beef With sautéed spinach, roasted baby potatoes, pepper corn jus เนื้อสันในย่างเสิร์ฟพร้อมผักโขมผัด, มันฝรั่งอบและซอสพริกไทยอ่อน	950.-
Tasmanian Salmon Fillet Sautéed leek, mash, lemon wedge served with tarragon mayonnaise สเต็กปลาแซลมอนเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด, ต้นกระเทียมผัดและซอสมายองเนสทาร์รากอน	550.-
Beer Battered Fish & Chips Served with tartar sauce & lemon wedges ปลาชุบแป้งทอดและเฟรนฟรายด์	450.-

"For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the manager"

 - Gluten Free dishes  - Dusit signature dishes  - Spicy **V** - Vegetarian



All prices are subject to 10% service charge and VAT.

Indian Specialties




Lamb Rogan Josh Braised lamb in mild tomato gravy with Indian spices แกงแกะสไตล์อินเดีย	390.-
Chicken Makanwala Chicken cooked in tandoor, braised in rich tomato creamy sauce แกงไก่สไตล์อินเดีย	250.-
Dal Mahkani Black lentil braised slowly in spiced tomato and cream แกงถั่วสไตล์อินเดีย	250.-
Baigan ka Bharta Sautéed baked eggplant with Asian spices, onion, garlic, tomato and chili ผัดมะเขือยาวกับเครื่องเทศอินเดีย	200.-
Prawn Curry Cooked in special Indian spice with a touch of coconut milk แกงกุ้งสไตล์อินเดีย	350.-

**Indian specialties will be accompanied with naan bread, steamed jasmine rice and condiments*
เสิร์ฟพร้อมขนมปังนาน ข้าวหอมมะลิและเครื่องเคียง

Desserts

Young Coconut Crème Brule With Vanilla Ice Cream ครีมบรูล์ในลูกมะพร้าวอ่อนกับไอศกรีมวานิลลา	180.-
Strawberry & Oreo Cheese Cake ชีสเค้กสตอเบอรี่และโอรีโอคุกกี้	180.-
Mango Cold Soufflé  มูสมะม่วง เสิร์ฟแบบเย็น	180.-
Dark & White Chocolate Bitter chocolate dome filled with duo of mousse มูสช็อคโกแลตดาร์กแอนด์ไวท์	180.-
Sticky Rice Mango Cake Layers of sponge, sticky rice and mango topped with warm coconut cream เค้กข้าวเหนียวมะม่วง	180.-
Bualoy in Young Coconut บัวลอยในลูกมะพร้าวอ่อน	180.-
Duo of Jelly Mixed fruits & rich coconut milk jelly วุ้นผลไม้และวุ้นกระทิเสิร์ฟในแก้ว	180.-
Fresh Fruit Platter  (V)	180.-

"For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask for the manager"

 - Gluten Free dishes  - Dusit signature dishes  - Spicy **V** - Vegetarian

All prices are subject to 10% service charge and VAT.