### **IN-ROOM DINING MENU**

**STARTERS THB**  centra centra

#### Classic Tomato and Mozzarella

### สลัดมะเขือเทศสดและชีสมอสซาเรลล่าสไตล์คลาสสิค

Buffalo mozzarella, sun ripened cherry tomatoes, garlic confit, pesto sauce and extra virgin olive oil

## **Black Tiger Prawns**

## สลัดกุ้งลายเสือ

Refreshing salad with mango, coriander and handpicked tomatoes

#### **Chicken Caesar Salad**

#### สลัดซีซาร์ไก่

Romaine, garlic infused croutons, bacon bits, Parmesan cheese and classic Caesar dressing

#### **Centara Cob**

#### เซ็นทาราคือบสลัด

Crisp lettuce, smoked chicken breast, asparagus, ripened blue cheese sauce, crispy bacon, tomatoes and quail eggs

## **Crunchy Thai Spring Rolls**

## ปอเปี้ยะทอดกรอบสไตล์ไทย

Paper thin stuffed rolls with tender chicken and vegetables served with homemade plum sauce

## **Malaysian Chicken Satay**

# ไก่สะเต๊ะย่างสไตล์มาเลเซีย

Generous portion of satays accompanied by a slow cooked peanut sauce containing coconut and spice

## **SANDWICH WRAPS - BURGERS - PIZZA**

#### Chicken and Avocado Wrap

#### ไก่ย่างและอะโวคาโด

Butter tossed strips of chicken layered with Romaine lettuce, avocado and a tangy tomato sauce

### **Gyros Pork Wrap**

# หมูจิรอส

Generous portion of meat, onions, fresh tomatoes, iceberg lettuce and tzatziki

#### **Classic Burger**

### เบอร์เกอร์สไตล์คลาสสิค

Beef burger, ripe tomatoes, iceberg lettuce and onions and hickory smoked barbeque sauce

# **Crunchy Chicken Burger** เบอร์เกอร์ไก่ทอดกรอบ

Panko and basil crusted chicken breast topped with shredded lettuce, spicy tomato salsa and sour cream

# Margarita Pizza พิชช่าหน้ามาการิต้า

The original with tomato, mozzarella cheese and fresh basil

## Hawaiian Pizza

## พิซซ่าหน้าฮาวายเอี้ยน

Butcher's ham, pineapple, tomato and mozzarella cheese

#### Parma Pizza

# พิซซ่าหน้าพาร์ม่าแฮม

Tomatoes, mozzarella cheese, parmesan cheese, San Daniele Parma ham and rocket salad

### Ciabatta Club

#### ขนมปังเชียบาต้าคลับแซนวิช

Freshly baked ciabatta topped with chicken and bacon straight off the grill combined with fried egg, lettuce, tomato and garlic mayonnaise – The Ultimate Club!!

#### **WESTERN AND THAI MAIN DISHES**

### Fish and Chips

## เนื้อปลาชบแป้งทอดและมันฝรั่งทอด

Singha beer battered John Dory with a generous serving of potato wedges and tartare sauce

# Spaghetti – Penne – Tagliatelle

### สปาเกตตี้ – เพนเน่ – เตลิยาเตลเล่

Served with your choice of Bolognaise beef, seafood or basil pesto

### **Phad Thai Noodles**

### ก๋วยเตี๋ยวผัดไท

Organic rice noodles tossed with bean sprouts, spring onions, tofu and egg with your choice of black tiger prawn, chicken or vegetables

### **Thai Fried Rice**

# ข้าวผัดสไตล์ไทยสูตรดั้งเดิม

Jasmine rice fried with egg – your choice of black tiger prawn, chicken or vegetables

# **Tom Yum Goong**

# ต้มยำกุ้ง

Thai herb broth with black tiger prawn, galangal and lemon grass infused with roasted chili oil

# Tom Kha Gai ตั้มข่าไก่

Velvety chicken soup spiced with galangal, kaffir lime leaf, lime juice and chili oil

# **Phad Krapaow**

## ผัดกะเพรา

Spicy stir fried chili, garlic and onion infused with Thai hot basil – your choice of beef, black tiger prawn, chicken, tofu or pork

option centra

CEULA

LEULA Leura

# Australian Pepper Steak เนื้อวัวสันในจากออสเตรเลียหมักพริกไทยย<sup>่</sup>าง

200 gram beef fillet grilled to your liking and served with a rich green pepper sauce, saute vegetables and potato wedges

# Pork Medallions เนื้อสันในหมูกับซอสแบร์เนสซ์

With Bearnaise Sauce – 3 grilled pork fillet medallions served with a delicious bearnaise sauce, saute vegetables and mashed potatoes

# Chicken Schnitzel เนื้ออกไก<sup>่</sup>ชนิเซล

Chicken breast in panko crust, pan fried in butter and served with potato wedges

# Shish Kebab Spiced Pork Fillet เนื้อหมูสันในหั้นเตาเสียบไม<sup>้</sup>ยางสไตล์กรีก

Greek spiced pork fillet grilled and served with a generous portion of tzatziki and potato wedges

# Pepper Pork Tenderloin เสต็กเนื้อหมูสันในหมักพริกไทยย<sup>่</sup>าง

Grilled and served with a green peppercorn sauce, saute vegetables and potato wedges

# Gaeng Massaman แกงมัสมั่นเนื้อ

24 hours slow braised Australian beef curry bringing out the complex richness of this dish with onions, potatoes and peanuts scented with cinnamon and star anise

# Geang Kiew Wan Gai แกงเขียวหวานไก<sup>่</sup>

Green chicken curry with crisp eggplant, Thai basil and chili

# Geang Panang แกงพะแนงเนื้อ

A savory thick red beef curry infused with kaffir lime leaf and chili

SIDES THB

French Fries เฟรนช์ฟรายส์

Potato Wedges มันฝรั่งทอด

Steamed Rice ขาวสวย

#### **SOMETHING SWEET**

A Platter of Tropical Sliced Fruits ผลไมตามฤดูกาล

Lemon & Almond Slice เค้กมะนาวและอัลมอนด์ With dark cherries

Peanut & Chocolate Mousse เคกถั่วและช็อกโกแลตมูส

Sticky caramel peanuts, chocolate cake and rich chocolate mousse

Red Velvet

Tiramisu Cake with white chocolate

Chocolate Chewy เค<sup>้</sup>กช็อกโกแลตชูววี่

Brownie slice topped with a tangy passionfruit chocolate mousse

Chocolate Lava Cake เค<sup>้</sup>กช็อกโกแลตลาวา

Served warm with a molten core of dark chocolate and topped with a scoop of vanilla ice cream

Salted Caramel Lava Cake เคกคาราเมลลาวา

Served warm with a molten core of caramel

Black Forest Slice เคกแบล็คฟอเรสต์

Delicious chocolate cake with dark cherries