

Buabok

Breakfast Menu

Raw Vegan Protein, L-Arginine, Shelled Hemp Seed in Soy Milk (Boost circulation, high vegan protein, essential amino acids) เวิร์คเอาท์: โปรตีนจากถั่ว แอล-อาร์จินีน เมล็ดป่านในนมถั่วเหลือง	Back On Track Kombucha, Apple, Beetroot, Carrot (Reduce blood pressure, improves stamina, antioxidant) แมคคอบนแทร็ค: คอมบูชา แอปเปิ้ล บีทรูท แครอท
Green Day Celery, Cucumber, Ginger, Spinach (Digestion, boosts immune system, balance blood sugar levels) กรีนเดย์: คื่นช่าย แตงกวา ขิง ผักโขม	Liver Up Green Apple, Celery, Beetroot, Fresh Ginger & Turmeric (Release toxins from body systems and increase energy) แอปเปิ้ลเขียว, คื่นช่าย, บีทรูท, ขิงสดและขมิ้น
Creamy Orange Banana, Orange, Almond Milk, Roasted Almond (Vitamin C, Potassium, Vitamin E, reduces cholesterol) ธัญม้อเรียนท์:กล้วย ส้ม นมอัลมอนด์ และอัลมอนด์อบแห้ง	Whole Wheat Waffle (V) โฮลวีทวาฟเฟิล Caramelised Pineapple, Mascarpone Lemon Zest

Coffee กาแฟ

Espresso, Double Espresso
เอสเปรสโซ่ เอสเปรสโซ่ 2 ช็อต

Macchiato, Americano, Cappuccino, Latte, Hot Chocolate, Cold Brew
มักคิอาโต อเมริกาโน่ คาปูชิโน ลาเต้ ช็อคโกแลตร้อน กาแฟสกัดเย็น

Fresh Herbal Tea ชาสมุนไพร

Fresh Mint, Ginger, Lemongrass
ใบมินท์ ขิง ตะไคร้

Tea Selection ชา

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Jasmine, Peppermint, Japanese Green Tea, Thai Iced Tea
อิงลิชเบรกเฟสตาต์ เอิร์ลเกรย์ ดาร์จิงนิง มะธิ สะระแหน ชาเขียวญี่ปุ่น ชาไทย

Juices น้ำผลไม้

Orange, Pineapple, Watermelon, Apple, Coconut, Carrot
ส้ม สับปะรด แตงโม แอปเปิ้ล มะพร้าว แครอท

Vitality Juices น้ำผลไม้เพื่อสุขภาพ

Detox
Pineapple & nutrient rich Spirulina Blend
(Alkalizing, high protein & iron)
ดีท็อกซ์: สับปะรดและสาหร่ายสไปรูลินา

Antioxidant
Goji Berries, Carrot, Apple, Blood Orange & Ginger Juice
(High vitamin)
แอนตี้ออกซิแดนท์: โกโก้ แครอท แอปเปิ้ลแฉง ส้ม ขิง

Workout
Raw Vegan Protein, L-Arginine, Shelled Hemp Seed in Soy Milk
(Boost circulation, high vegan protein, essential amino acids)
เวิร์คเอาท์: โปรตีนจากถั่ว แอล-อาร์จินีน เมล็ดป่านในนมถั่วเหลือง

Back On Track
Kombucha, Apple, Beetroot, Carrot
(Reduce blood pressure, improves stamina, antioxidant)
แมคคอบนแทร็ค: คอมบูชา แอปเปิ้ล บีทรูท แครอท

Green Day
Celery, Cucumber, Ginger, Spinach
(Digestion, boosts immune system, balance blood sugar levels)
กรีนเดย์: คื่นช่าย แตงกวา ขิง ผักโขม

Liver Up
Green Apple, Celery, Beetroot, Fresh Ginger & Turmeric
(Release toxins from body systems and increase energy)
แอปเปิ้ลเขียว, คื่นช่าย, บีทรูท, ขิงสดและขมิ้น

Creamy Orange
Banana, Orange, Almond Milk, Roasted Almond
(Vitamin C, Potassium, Vitamin E, reduces cholesterol)
ธัญม้อเรียนท์:กล้วย ส้ม นมอัลมอนด์ และอัลมอนด์อบแห้ง

Cereals & Bowls ซีเรียล

Corn Flakes, Special K, Weetabix, All-Bran, Rice Crispy
คอนฟลัก สเปเชียลเค เวีทาบิกซ์ ออลเบรน ข้าวพอง

Bircher Muesli บิเชอร์มูสลี
Almond, Dragon Fruit, Blueberry

Tropical Fruit Plate ผลไม้รวม
Thai Fruit Selection

Thai Mango Bowl (Vg) มะม่วงโยเกิร์ต
Coconut Yogurt, Homemade Granola, Mango, Lychee

Açaí Smoothie Bowl (Vg) อาซาอีโบล
Banana, Almond Milk, Blue Berries, Beetroot, Peanut Butter

Chia Pudding (Vg) พุดดิ้งเมล็ดเจีย
Coconut Water, Almond Milk, Chiang Mai Matcha Tea, Toasted coconut, Strawberry, Mint

From Our Bakery เบเกอรี่

Bakery Basket เบเกอรี่
Whole-Wheat, White Toast, Baguette, Multigrain Loaf
(Served with Butter and house-made Jams)
ขนมปังโฮลวีท, ขนมปังขาว, บาแกตต์ และขนมปังน้ำสตริกนอร์ เซิร์ฟพร้อมเมเยและแยม

Pastry Basket ขนมอบ
Croissant, Pain Au Chocolate, Danish, Blueberry Muffin
ครัวซองต์, ครัวซองต์ช็อคโกแลต, เดนิส, มัฟฟินบลูเบอร์รี่

Eggs & Omelettes เมนูไข่

Organic Free-Range Eggs Any Style ไข่อ่อนภาค
Roasted Potatoes, Cherry Tomatoes, Field Mushrooms, Bacon, Chicken or Pork Sausages
เซิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบ มะเขือเทศเชอร์รี่ เห็ด ผกอบ ไส้กรอกไก่หรือไส้กรอกหมู

Morning Favourites เมนูอาหารเช้า

Egg White & Herb Frittata (V) ไข่ขาวอบ
Red Onions, Basil, Green Chilli, Asparagus, Rocket

Turmeric Oat Pancake (V) ข้าวโอ๊ตขมิ้นแผ่นเค้ก
Greek Yogurt, Mango, Passion Fruit, Peanut butter

Whole Wheat Waffle (V) โฮลวีทวาฟเฟิล
Caramelised Pineapple, Mascarpone Lemon Zest

Eggs Florentine (V) ไข่ลอรเอนทีน
English Muffin, Poached Eggs, Spinach, Hollandaise Sauce

Eggs Benedict ไข่เบเนดิกต์
English Muffin, Poached Eggs, Ham, Hollandaise Sauce

Vegan Scrambled Toast (VG) ไข่คนมังสวิรัติ
Tofu, Kale, Mulberries, Hemp seeds, Sweet Potato, Pepper, Homemade Multigrain Sourdough Bread

Avocado & Egg (V) อะโวกาโดและไข่
Homemade Sourdough Bread Toast, Avocado Purée, Lemon, Sesame Seeds, Poached Egg, Cherry Tomato

Thai Flavour อาหารไทย

Kao Klong Joke โจ๊กข้าวกล้อง
Organic Brown Rice Porridge, Ginger, Fish Fillet

Kai Kata ไข่กะทะ
Pan Fried Eggs, Minced Pork, Pork Sausage, Spring Onions

Kai Jeaw Moo Sab ไข่เจียวหมูสับ
Thai-Style Omelette with Minced Pork Served with Steamed Jasmine Rice

Pho Gai ผอไก่
Lao-Style Chicken Noodle Soup, Sawtooth Coriander Basil, Homemade Chilli Sauce

Mee Sa-pum หมี่สะปำ
Phuket-Style Stir-Fried Sapam Noodle, Vegetables, Prawn, Poached Egg

Moo-Ping หมูปิ้ง
Grilled Pork Skewers, Black Sticky Rice, Tamarind Sauce

Kao Tom Goong ข้าวต้มกุ้ง
Boiled Rice Soup, Prawns, Pickled Turnips, Fried Garlic

(V) vegetarian option, (VG) vegan option, (H) healthy living option

Our menu may contain allergens. If you suffer from any food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order.