

ERAWAN TEA ROOM

AFTERNOON TEA MENU

SAVOURIES

- บุษราคัมไส้ปู “Bussarakum sai poo”
Steamed flower-shaped dumpling filled with crabmeat
ปลากุ้ง “Pla gung”
Prawn salad, lemongrass, chilli paste
หมูปิ้ง “Moo ping”
Grilled pork skewer
เมี่ยงไก่กรอบกระถางทอง “Mieng gai krob katong tong”
Chicken, mixed thai herbs, crispy basket
ไก่จ้อ “Gai jor”
Deep-fried chicken roll
ทาร์ตมัสมั่นเนื้อ “Tart massaman”
Beef massaman tart

DESSERTS

- ข้าวเหนียวมะม่วง “Khao niew mamuang”
Mango with sticky rice
ขนมครก “Kanom krok”
Crispy rice pudding with taro, corn, pumpkin or spring onion
ถั่วแปบ “Tua pap”
Sticky rice flour dumpling stuffed with yellow bean, sesame, coconut
ขนมเบื้อง “Kanom bueng”
Sweet or salty crispy bean crapes
ขนมเส้นห่อจันท์ “Sa-nae jun”
Mixed flour with nutmeg dumpling
Mana banana choux
Tropical fresh fruit tartlet
Pandan coconut mousse
Thai tea, cranberry financier
Scones, whipped cream, homemade strawberry jam

ERAWAN TEA ROOM

AFTERNOON TEA MENU

ERAWAN CLASSIC

- ชาเย็นเอราวัณ Erawan iced tea
ชาไทย Thai iced tea with condensed milk
ชาดำเย็น Thai iced tea
ชาเย็นตะไคร้ Lemongrass iced tea
ชาเย็นใบเตย Pandan iced tea

COFFEE

- กาแฟธรรมดา หรือ กาแฟโร้คาเฟอีน
Regular or decaffeinated coffee
เอสเปรสโซ่: แรงและเข้มข้น
Espresso: strong and short
คาปูชิโน่: เอสเปรสโซ่กับโฟมนม
Cappuccino: espresso with milk foam
กาแฟลาเต้: เอสเปรสโซ่กับนมเป่าร้อน
Caffe Latte: espresso with steamed milk

ERAWAN SELECTION HOT TEA

- ชาเบรกฟาสต์ ซิลอน Breakfast ceylon
ชาเอิร์ลเกรย์ ดาร์จีลิ่ง Earl grey darjeeling
ชาแฟนซีเซินฉะ Fancy sencha
ชาจัสมีน Jasmine
ชาเก๊กฮวย Chrysanthemum
ชาตะไคร้ Lemongrass
ชาแอปเปิ้ล Apple
ชาดอกกระเจียว Rosella
ชาใบเตย Pandan
ชามะตูมและใบเตย Thai bael fruit & pandanus

Daily From 2:30pm - 6:00pm