

# THAI MENU



## Appetizer

1. Ruam Mitr Paradee 500.-  
รวมมิตรปารดี  
Spring Rolls, Chicken Satay, Shrimp Cutlet and Shrimp Pancake
2. Pla Haeng Taeng Mo 250.-  
ปลาแห้งแตงโม  
Fresh Watermelon with Dried Fish
3. Satay Ruam 300.-  
สะเต๊ะรวม  
Grilled Pork, Chicken and Beef Satay
4. Gai Hor Bai Toey 300.-  
ไก่ห่อใบเตย  
Chicken Wrapped in Pandan Leaves
5. Goong Sarong 420.-  
กุ้งสอด  
Deep Fried Shrimp Wrapped with Noodles
6. Moo Tord Kapi 300.-  
หมูสามชั้นทอดกะปิ  
Fried Pork Belly Marinated with Shrimp Paste
7. Peek Gai Tord 250.-  
ปีกไก่ทอดสมุนไพร  
Fried Chicken Wings with Herbs
8. Nuea Yang Jim Jaew 300.-  
เนื้อย่างจิ้มแจ่ว  
Marinated Grilled Beef Skewers with Jaew Sauce
9. Por Pia 280.-  
โปะเปียะกุ้งและหมูห่อสาหร่าย  
Shrimp and Pork Seaweed Spring Rolls
10. Moo or Nuea Dad Diew 290.-/390.-  
หมู หรือเนื้อแดดเดียว ข้าวเหนียว  
Fried Sun-Dried Pork or Beef with Sticky Rice

## Salad

11. Larb Salad 750.-  
ลาบสายบัวปลากะพงทอด  
Fried Sea Bass with Lotus Stem Larb Salad
12. Yum Talay 420.-  
ยำทะเลรวม  
Spicy Seafood Salad
13. Yum Woon Sen 320.-/390.-  
ยำวุ้นเส้นหมูสับ หรือทะเล  
Glass Noodle Salad with Minced Pork or Seafood
14. Larb Moo or Talay 350.-/420.-  
ลาบหมู หรือทะเล  
Larb Salad with Minced Pork or Seafood
15. Pla Nuea 750.-  
ปลาเนื้อ สตรีปลอยบ่อออสเตรเลีย  
Herb Salad with Grilled Australian Striploin
16. Yum Phak Kood 390.-  
ยำผักกูดกุ้งสด  
Paco Fern Salad with Shrimps

## Chili Paste

17. Nam Phrik Mamuang 390.-  
น้ำพริกมะม่วงกุ้งสด  
Spicy Shrimp Paste with Mango and Shrimp
18. Nam Prik Long Ruea 350.-  
น้ำพริกขี้หนือ  
Spicy Shrimp Paste with Sweet Pork
19. Jaew Ma Khua Ted 320.-  
แจ่วมะเขือเทศ ปลาสดกรอบ  
Spicy Tomato Dip with Crispy Catfish

# THAI MENU



## Soup

20. Tom Yum 450.-  
ต้มยำกุ้ง หรือทะเล  
Herbal Soup with Shrimp or Seafood
21. Tom Kloang 320.-/450.-  
ต้มโคล้งปลาอย่าง หรือทะเล  
Herbal Soup with Grilled Fish or Seafood
22. Gang Jued 320.-/450.-  
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ หรือสาหร่ายปลาหมึกยัดไส้  
Clear Soup with Tofu and Minced Pork / Seaweed and Stuffed Squid
23. Tom Kha 320.-/450.-  
ต้มข่าไก่ หรือทะเล  
Coconut Milk Soup with Chicken or Seafood

## Curry

24. Gang Pha Rayong 350.-/390.-  
แกงระยองหมู หรือเนื้อ  
Rayong Jungle Curry with Pork or Beef
25. Gang Kiew Waan 350.-/390.-  
แกงเขียวหวานไก่ หรือเนื้อ  
Green Curry with Chicken or Beef
26. Massaman Gai 390.-  
มัสมั่นไก่  
Massaman Curry with Chicken
27. Gang Phed Ped Yang 390.-  
แกงเผ็ดเป็ดย่าง  
Red Curry with Roasted Duck
28. Gang Lueng 750.-  
แกงเหลืองปลากะพงยอดมะพร้าว  
Yellow Curry with Coconut Shoot and Sea Bass
29. Chu Chee Curry 1,100.-  
จู้จี้กุ้งลายเสือ  
Red Curry with Tiger Prawn
30. Panang Curry 350.-/390.-  
พะเนียงไก่ หมู หรือเนื้อ  
Red Curry with Chicken, Pork or Beef
31. Gang Chamuang 420.-  
แกงหมูชะมวง  
Braised Pork with Chamuang Leaves
32. Gang Phed 420.-/460.-  
แกงเผ็ดพริกขี้หนู ไก่ หมู หรือเนื้อ โรตีสกรอบ  
Chicken, Pork or Beef Red Curry with Fried Roti

## Main

33. Phad Pak Ruam Mitr 250.-  
ผัดผักรวมมิตร  
Stir-Fried Mixed Vegetables
34. Phad Pak Kood Pla Kem 300.-  
ผัดผักกูดปลาเค็ม  
Stir-Fried Paco Fern with Anchovy
35. Goong Phad Kapi Sai Bua 450.-  
กุ้งผัดกะปิสายบัว  
Stir-Fried Shrimp with Lotus Stem
36. Kai Jiew 400.-/450.-  
ไข่เจียวฟูกุ้ง หรือปู  
Fried Omelet with Shrimp or Crab
37. Gai Phad Med Mamuang 370.-  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง  
Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts
38. Moo Palo 450.-  
พะไลหมูสามชั้น ไก่นกกระทา  
Braised Pork Belly and Quail Eggs in Soy Sauce
39. Talay Phad Pong Karee 650.-  
ทะเลผัดผงกะหรี่  
Stir-Fried Seafood in Curry Powder
40. Goong Tord Gratiem 1,100.-  
กุ้งลายเสือทอดกระเทียม  
Stir-Fried Tiger Prawn with Garlic
41. Goong Tord Sauce Makham 1,100.-  
กุ้งลายเสือทอดซอสมะขาม  
Stir-Fried Tiger Prawn with Tamarind Sauce
42. Pla Tord Nam Pla 950.-  
ปลากะพง หรือ อินทรียกทอดน้ำปลา  
Deep-Fried Sea Bass or Mackerel with Fish Sauce
43. Pla Tord Raad Prik 950.-  
ปลากะพงทอดราดพริก  
Deep-Fried Sea Bass with Chili Sauce
44. Phad Cha 550.-  
หอยเชลล์ผัดฉ่า  
Stir-Fried Spicy Scallops with Herbs
45. Pla Nueng Bai Kha 950.-  
ปลาหนังใบข่า แจ่วมะเขือเทศ  
Steamed Sea Bass with Spicy Tomato Salsa

# THAI MENU



## Rice and Noodles

46. Phad Ga Prao 300.-/350.-/390.-  
ข้าวกะเพรา ไก่ หมู เนื้อ หรือทะเล  
Stir-Fried Chicken, Pork, Beef or Seafood with Basil
47. Tord Gratiem 300.-/350.-  
ข้าวทอดกระเทียม ไก่ หมู หรือเนื้อ  
Stir-Fried Chicken, Pork or Beef with Garlic and Pepper
48. Khao Phad 300.-/390.-  
ข้าวผัดไก่ หมู หรือทะเล  
Fried Rice with Chicken, Pork or Seafood
49. Khao Phad Supparod 420.-  
ข้าวผัดสับปะรด  
Pineapple Fried Rice
50. Khao Phad Nuea Kem 320.-  
ข้าวผัดเนื้อเค็ม  
Fried Rice with Beef Jerky
51. Khao Phad Naem 300.-  
ข้าวผัดแหนม  
Fried Rice with Sour Pork
52. Khao Phad Gang Kiew Waan 300.-  
ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่  
Green Curry Fried Rice with Chicken
53. Somtum Gai Yang 350.-  
ส้มตำไก่ย่าง  
Thai Papaya Salad with Grilled Chicken and Sticky Rice
54. Raad Na 300.-/350.-/390.-  
ราดหน้าไก่ หมู เนื้อ หรือทะเล  
Flat Noodles in Gravy with Chicken, Pork, Beef or Seafood
55. Phad See Ew 300.-/390.-  
ผัดซีอิ๊วไก่ หมู หรือทะเล  
Stir-Fried Flat Noodles with Chicken, Pork or Seafood
56. Pad Thai 390.-/690.-  
ผัดไทยกุ้งสด หรือกุ้งย่าง  
Pad Thai with Shrimp or Grilled Tiger Prawn
57. Phad Kee Mao 300.-/390.-  
เส้นใหญ่ผัดขี้เมาไก่ หมู หรือทะเล  
Drunken Noodles with Chicken, Pork or Seafood
58. Khao Soi 350.-/390.-  
ข้าวซอยไก่ หรือเนื้อ  
Noodles with Chicken or Beef and Curry Soup

## Vegetarian

59. Por Pia Phak 220.-  
पोปี้เยะผัก  
Vegetable Spring Rolls
60. Tao Hoo Tord 220.-  
เต้าหู้ทอด  
Deep-Fried Tofu
61. Phad Pak Ruam Mitr 250.-  
ผัดผักรวมมิตร  
Stir-Fried Mixed Vegetable
62. Larb Salad 250.-  
ลาบเต้าหู้เห็ดรวม  
Larb Salad with Tofu and Mushroom
63. Phad Prik Kluea 250.-  
เต้าหู้ผัดพริกเกลือ  
Stir-Fried Tofu with Garlic and Chili
64. Tom Yum 250.-  
ต้มยำเห็ดรวม  
Sour Herbal Soup with Mushroom
65. Gang Kiew Waan 250.-  
แกงเขียวหวานมั่งสวิติ  
Green Curry with Mushroom and Eggplant
66. Pad Thai 250.-  
ผัดไทยมั่งสวิติ  
Pad Thai with Tofu
67. Phad Ga Prao Hed 250.-  
ข้าวผัดกะเพราเห็ดรวม  
Stir-Fried Mushroom with Basil Over Rice
68. Khao Klong Phad 250.-  
ข้าวกล้องผัดมั่งสวิติ  
Stir-Fried Brown Rice with Vegetable

# WESTERN MENU



## Appetizer

1. Parma Ham Melon 360.-  
พาร์มาแฮมเมลอน  
Parma Ham and Fresh Melon
2. Moules Mariniere 550.-  
หอยแมลงภู่ออบซอสไวน์ขาว  
Mussels in White Wine
3. Steak on Toast 700.-  
ไกสตั๊ดทอดและเนื้อ  
Sautéed Mushroom, Foie Gras, Toasted Brioche
4. Foie Gras on Toast 490.-  
ไกสตั๊ดฟัวกราส์  
Wild Rocket, Raspberry Sauce, Toasted Brioche
5. Calamari 580.-  
คาลามารี  
Fried Squid with Tartar Sauce
6. Scallop Carpaccio 680.-  
คาร์ปาซิโอหอยเชลล์  
Lime, Mint, Cherry Tomato, Radish

## Soup

7. Minestrone Soup 300.-  
ซูปผักมินีสโตรน  
Tomato, Carrot, Celery, Onion
8. Mushroom Soup 350.-  
ซูปเห็ด  
Mushroom, Cream, Truffle Oil
9. Lobster Bisque 390.-  
ซูปล็อบสเตอร์  
Lobster, Cream
10. Onion Soup 350.-  
ซูปหัวหอม  
Onion, Gruyere on Toast

## Salad

11. Classic Caesar Salad 400.-  
ซีซาร์สลัด  
Parmesan, Croutons, Bacon
12. Nicoise Salad 660.-  
นิซัวร์สลัด  
Tuna, Olives, Tomatoes, Shallots, Beans, Boiled Egg, Anchovies
13. Berry and Orange Salad 660.-  
สลัดเบอร์รี่และส้ม  
Spinach, Berries, Orange, Shallots, Tomato, Walnut
14. Roasted Pumpkin Salad 420.-  
สลัดฟักทอง  
Pumpkin, Feta Cheese, Baby Spinach, Walnut

## Pasta

- With Your Choice of Pasta: Spaghetti, Fettuccine, Penne
15. Paradee Aglio e Olio 1,690.-  
ผัดกระเทียม และน้ำมันมะกอก  
Garlic, Olive Oil, Chili, Tiger Prawn, Scallop, Squid, Bacon
  16. Vongole 390.-  
วองโกล่  
Baby Clams, White Wine, Garlic, Parsley
  17. Bolognese 390.-  
โบโลเนส  
Ground Meat, Red Wine, Tomato Paste, Onion
  18. Carbonara 370.-  
คาโบนาร่า  
Bacon, Parmesan, Egg Yolk
  19. Fettuccine Alfredo 370.-  
เฟตตูชินีอัลเฟรโด  
Mushroom, Parmesan, Cream, Onion
  20. Fettuccine Stroganoff 680.-  
เฟตตูชินีสโตรกานอฟ  
Beef, Sour Cream, Mushroom, Pickle, Parmesan

# WESTERN MENU



## Sandwich and Burger

- |   |       |
|---|-------|
| 21. Club Sandwich<br>คลับแซนด์วิช<br>Egg, Tomato, Lettuce, Bacon, French Fries  | 380.- |
| 22. Grilled Ham and Cheese<br>แฮมชีสแซนด์วิช<br>Ham, Cheddar, French Fries  | 350.- |
| 23. Smoked Salmon Toast<br>โทสต์แซลมอนรมควัน<br>Smoked Salmon, Cream Cheese, Dill, Shallots                           | 550.- |
| 24. Cheese Burger<br>ชีสเบอร์เกอร์<br>Beef, Bacon, Caramelized Onion, Cheese, French Fries                            | 550.- |
| 25. Chicken Raspberry Burger<br>เบอร์เกอร์ไก่ซอสราสเบอร์รี่<br>Chicken, Lettuce, Onion, Raspberry Sauce, French Fries | 450.- |

## Pizza

- |  |       |
|--|-------|
| 26. Margherita<br>มาร์การิต้า<br>Cherry Tomato, Fresh Basil, Mozzarella                  | 400.- |
| 27. Four Cheese<br>โฟร์ชีส<br>Parmesan, Gorgonzola, Edam, Mozzarella                     | 480.- |
| 28. Arugula & Prosciutto<br>พาร์มาแฮม ร็อคเก็ต<br>Parma Ham, Arugula, Mozzarella, Rocket | 450.- |
| 29. Frutti Di Mare<br>ซีฟู้ด<br>Shrimp, Scallop, Mussel, Cherry Tomato, Mozzarella       | 530.- |
| 30. Mascarpone<br>มาสคาร์โปเน<br>Mushroom, Cherry Tomato, Spinach, Mascarpone            | 450.- |

## Main - Seafood

- |   |         |
|---|---------|
| 31. Pan-Seared Salmon<br>สเต็กปลาแซลมอนพร้อมซอสเบอร์เนส<br>Bearnaise Sauce, Sauteed Spinach                       | 950.-   |
| 32. Pan-Seared Sea Bass<br>สเต็กปลาเกะพงพร้อมซอสเบอร์บล็อง<br>Beurre Blanc Sauce, Mashed Potato, White Wine       | 850.-   |
| 33. Fish en Papillote<br>ปลาเกะพงในห่อกระดาษ<br>Lemon, Tomato, Zucchini, Butter, Herbs                            | 850.-   |
| 34. Grilled Tiger Prawns<br>กุ้งลายเสือย่างพร้อมซอสเนยเลมอน<br>Lemon Butter Sauce, Grilled Vegetables, White Wine | 1,590.- |
| 35. Pan-Seared Scallops<br>หอยเชลล์ย่างซอสเนยกระเทียม<br>Garlic Butter Sauce, Mashed Potato, White Wine           | 1,100.- |
| 36. Scallops on Brioche<br>หอยเชลล์ย่างเสิร์ฟพร้อมขนมปังบริยอช<br>Pesto, Deglazed Sauce, Toasted Brioche          | 1,100.- |

## Main - Meat

- |   |         |
|---|---------|
| 37. Grilled Tenderloin<br>สเต็กเนื้อสันในพร้อมฟัวกราส<br>Australian Tenderloin, Foie Gras, Red Wine Sauce | 1,890.- |
| 38. Lamb Rack<br>ซี่โครงแกะย่าง<br>Grilled Lamb Rack, Scalloped Potatoes, Brown Sauce                     | 1,890.- |
| 39. Chicken Fillet<br>สเต็กไก่ซอสเบซามอล<br>Chicken Breast, Mashed Potato, Bechamel Sauce                 | 590.-   |
| 40. Grilled Pork Chop<br>พอร์คชอป<br>Pork Chop, Sauteed Vegetable, Peppercorn Sauce                       | 650.-   |

# WESTERN MENU



## Vegetarian

41. Minestrone Soup ซูปผักมิเนสโตรน Tomato, Carrot, Celery, Onion	300.-
42. Mushroom Soup ซูปเห็ด Mushroom, Cream, Truffle Oil	350.-
43. Onion Soup ซูปหัวหอม Onion, Gruyere on Toast	350.-
44. Berry and Orange Salad สลัดเบอร์รี่และส้ม Spinach, Berries, Orange, Shallots, Tomato, Walnut	660.-
45. Roasted Pumpkin Salad สลัดฟักทอง Pumpkin, Feta Cheese, Baby Spinach, Walnut	420.-
46. Pasta Napolitana พาสต้าซอสมะเขือเทศ Tomato, Parmesan, Basil	320.-
47. Fettuccine Alfredo เฟตตูกินีอัลเฟรโด Mushroom, Parmesan, Cream, Onion	370.-
48. Margherita Pizza พิซซ่ามาร์การิต้า Cherry Tomato, Fresh Basil, Mozzarella	400.-
49. Four Cheese Pizza พิซซ่าโฟร์ชีส Parmesan, Gorgonzola, Edam, Mozzarella	480.-
50. Mascarpone Pizza พิซซ่ามาสคาร์โปน Mushroom, Cherry Tomato, Spinach, Mascarpone	450.-

## Dessert

51. Mango Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง Fresh Mango, Sticky Rice, Coconut Milk	350.-
52. Rum Baba รัมบาบา Yeast Cake, Fresh Cream, Dark Rum	450.-
53. Tarte Tatin แอปเปิ้ลทาร์ทเสิร์ฟพร้อมไอศกรีม Caramelized Apple, Vanilla Ice Cream	450.-
54. Banana Flambe บานาน่าฟเลมเบ้ Caramelized Banana, Rum, Lemon Butter Cake	450.-
55. Braised Pineapple สับปะรดตุ๋นเสิร์ฟพร้อมไอศกรีม Pineapple, Crumble, Coconut Ice Cream	450.-
56. Warm Fudge Brownies บราวน์ี่เสิร์ฟพร้อมไอศกรีม Warm Brownies, Walnuts, Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream	350.-
57. Profiteroles โปรฟิเตอร์โร Profiteroles with Vanilla Ice Cream, Chocolate Ganache	350.-
58. Pan-Fried Banana Roti โรตีสถักกล้วย Crispy Roti, Banana, Condensed Milk	150.-
59. Selection of Ice Cream ไอศกรีมสตู๊ป	130.-
60. Fresh Fruits ผลไม้รวม Seasonal Fresh Fruits	250.-

## Smoothie Bowls

61. Tropical Delight ทรอปิคอลดีไลท์ Mango, Pineapple and Passion Fruit Base	320.-
62. Acai Berry อาซาอีเบอร์รี่ Acai and Mixed Berry Base	350.-