

NEW YEAR'S EVE

PORTOSINO RESTAURANT MENU

สลัด I THAI SALAD

สดชื่นสับตำ I **Som Tum Salad - LIVE STATION**
ลาบไก่ I **Larb Gai**
ยำวุ้นเส้นทะเล I **Yum Woon sen Talay**
ยำส้มโอ I **Yum Sum**
ยำมะม่วงปลากรอบ I **Yum Mamuang pla krob**
พลาหอยแครง I **Pla Hoey Malang Poo**
สลัดเต้าหู้ I **Tofu salad with peanut (V)**

โคลด์ คัท และ อาหารทานเล่น I COLD CUT, CHEESE & GREENS

Camembert, goat cheese, gouda, Swiss, cheddar Cured ham, Chicken salami, Pork chili bologna
Marinated Artichokes, Herb Marinated Feta, Marinated Olives, Sundried tomatoes, roasted herbed onions,
Marinated Grilled peppers & eggplants, Marinated Roasted pumpkins & local root veggies, mixed green leaves,
romaine, Red oak Cheese Crackers, Celery stick, Dried Fruits, Vegetable crudites, walnuts, grapes, Local Honey,
croûtons, parmesan, Caesar dressing

อาหารไทยเรียกน้ำย่อย และ ซุป I THAI APPETIZER AND SOUP

ต้มยำไก่ I **Tom Kha Gai**
ต้มยำกุ้ง I **Tom Yum Goong**
ปอเปี๊ยะทอด I **Poh Pia Tod**
ปีกไก่ทอด I **Peek Gai Thod**
สะตือไก่ I **Satay Gai**
ทอดมันปลา I **Tod Mun Pla**
ปลาหมึกทอด I **Pla Muek Thod**

บุฟเฟ่ต์จานร้อน I HOT BUFFET

ต้มยำ I **Assorted steamed dim sums**
ปลาสามรส I **Crispy fried seabass fish with three flavored sauce**
ผัดข่าทะเล I **Stir fried mixed seafood with grachai and young peppercorn**
แกงเขียวหวานไก่ I **Green Curry with chicken & basil**
แกงมัสมั่นเนื้อ I **Massaman Curry with Beef**
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ I **Stir fried chicken with cashew nut**
ผัดไทยกุ้ง I **Pad Thai with condiments**
ผัดผักรวมมิตร I **Stir fried mixed vegetables**
ข้าวผัดปู I **Crab fried rice**
แซลม่อน ย่างซอสมิโซะ I **Miso-Marinated salmon**
ข้าวสวย I **Steamed Thai rice**

สเตชันพาสต้า I PASTA - LIVE STATION

Pasta: Penne, spaghetti, fettucine, squid ink spaghetti
Sauces: Alfredo, tomato, pesto
Condiments: bacon, garlic, onion, shrimps, mussels, squid, olives sundried tomatoes,
woodland mushrooms, grilled peppers Grilled zucchini, parmesan, ham, arugula,
chili flakes

ขนมปังจอบ I BAKER'S DELIGHT

ขนมปังมาเกดัด
**Whole Baguette, rye, black olive bread, onion focaccia,
parmesan rolls, country bread rolls, white rolls**

บาร์บีคิว ปิ้งย่าง I THAI BARBEQUE GRILL

ไส้กรอกอีสาน I **Saikrok**
ลูกชิ้นปลา I **lookchin pla**
ลูกชิ้นไก่ I **Lookchin Gai**
ลูกชิ้นหมู I **Lookchin Moo**
กุ้ง I **Prawns**
ปลาหมึกย่าง I **Thai style squid**
หอยแครงย่าง I **Thai Mussels**
น้ำจิ้มซีฟู้ด/น้ำจิ้มรสเด็ด/น้ำจิ้มแจ่ว I **Seafood sauce/
chili sauce/ tamarind sauce**

ขนมหวาน I DESSERTS

ทiramisu I **Tiramisu cake**
ช็อคโกแลต I **Sacher torte**
ชีสเค้กสตรอว์เบอร์รี่ และมะม่วง I **Passion and mango cheese cake**
โอเปร่าเค้ก I **Opera Cake**
แครมบริวเล่ มะพร้าว I **Coconut crème brulee**
วนิลลา และ สตอเบอร์รี่ พานาคอตต้า I **Vanilla & Strawberry
Panna cotta**
ทาร์ตผลไม้ I **Fresh fruit tart**
ช็อกโกแลตมูส I **Chocolate mousse shot**
พุดดิ้งประจําเทศกาล ราดซอสคาราเมล และช็อกโกแลต I **Festive baked
Pudding with caramel and chocolate sauce**

ข้าวเหนียวมะม่วง I **Mango sticky rice**
กล้วยบวชชี I **Banana in sweet coconut**
ขนมหม้อแกว I **Kanom mor kang**
ขนมชั้น I **Kanom chan**
ฟอยทอง I **Foi thong**
เบ็ดขม I **Med kanoon**
ทองหยิบ I **Thong yib**
สาหร่าย พุดดิ้ง I **Sago pudding**

สเตชันไอศกรีม I ICECREAM station

ไอศกรีมรสช็อกโกแลต I **Chocolate**
ไอศกรีมรสวานิลลา I **Vanilla**
ไอศกรีมรสสตอเบอร์รี่ I **Strawberry**
ไอศกรีมรสมะพร้าว I **Coconut**
ท็อปปิ้งต่างๆ I **Sprinkles, chocolate sauce, peanut butter,
waffles, almond slivers, roasted peanut, sweet corn,
sweet sticky rice, coconut jelly**



PORTOSINO