

## APPETIZERS AND SALADS อาหารเรียกน้ำย่อย และสลัด

**CAESAR SALAD**  ซีซาร์สลัด **200.-**

**CHOICE OF CHICKEN** ไก่ **260.-**

**OR PRAWN** กุ้ง **280.-**

Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Croutons, Crispy bacon

and Classic Caesar Dressing

ผักกาดหอม, พาเมซานชีส, ขนมปังกรอบ, เบคอน และน้ำสลัดซีซาร์

**MEDITERRANEAN SALAD**  สลัดปลาซาติน **260.-**

Tomato, Cucumber, Olives, red Onions, Feta Cheese, Iceberg Lettuce and

Vinegar Dressing Served with a Grilled Tapenade and Basil Sardine Filet.

มะเขือเทศ, แดงกวา, มะกอก, หอมแดง, เฟต้าชีส, ผักกาด, น้ำสลัดน้ำส้มสายชู

เสิร์ฟพร้อมกับมะกอกดำอย่างสด, ไบโหรพา และเนื้อปลาซาติน

**GRILLED GOAT CHEESE SALAD** ซีสมมแพะย่างสลัด **280.-**

Romaine Lettuce, Toasted Walnut, Vine Ripe Cherry Tomatoes

and Light balsamic Virgin Olive Oil Dressing.

ผักกาด, ถั่ววอลนัท, มะเขือเทศเชอร์รี่ และน้ำสลัดน้ำส้มสายชูกับน้ำมันมะกอก

**CAPRESE SALAD** คาปริเซ่สลัด **260.-**

Thin Sliced Tomato, Fresh Buffalo Mozzarella and Pesto Sauce

มะเขือเทศ, มอสซาเรลลาสด และซอสโหรพา

## ASIAN SALADS AND STARTERS สลัดเอเชียและอาหารจานแรก

**SOM TAM GAI YANG**  ส้มตำไก่ย่าง **200.-**

Spicy Thai Style Papaya Salad with Grilled Marinated Chicken.

**LARB MOO E-SARN**   ลาบหมู อีสาน **220.-**

Spicy Northern Thai Style Salad with Ground Pork

**NUE NAM TOK**  เนื้อน้ำตก **280.-**

Spicy Northern Thai Style Salad with Grilled Australian Beef Sirloin

**CHOICE OF GAI, NUE OR MOO SATAY (3 PIECES)**  สะเต๊ะไก่เนื้อหรือหมู **150.-**

Served with Peanut Sauce and Cucumber Relish

**HOMEMADE SPRING ROLL**  ปอเปี๊ยะ **150.-**

Golden Vegetable Spring Roll with Plum Sauce

## SOUP ซุป

**CLASSIC ONION SOUP**  ซุปหอมใหญ่ **150.-**

Classic Baked Onion Soup with Cheese Crouton

ซุปหอมอบกับซีสมมปัง

**CHICKEN CREAM SOUP** ครีมซุปไก่ **150.-**


## ASIAN SOUP ซุปเอเชีย

**TOM YAM GOONG MAE NAM** ต้มยำกุ้งแม่น้ำ **280.-**

Traditional Thai Hot and Sour Soup with River Prawns

**TOM KA GAI** ต้มข่าไก่ **220.-**

Chicken in Coconut Milk Soup with Galangal and Lemongrass.

-  = SUITABLE FOR VEGETARIANS เหมาะสำหรับมังสวิรัต
-  = MILDLY SPICY รสเผ็ดน้อย
-  = MEDIUM SPICY รสเผ็ดปานกลาง
-  = CONTAIN PORK ประกอบด้วยหมู
-  = NOT APPLICABLE FOR ALL INCLUSIVE I HALF BOARD AND FULL BOARD PACKAGE
-  = THIS HEALTHY DISH CONTRIBUTES TO A BALANCED DIET อาหารเพื่อสุขภาพก่อให้เกิดความสมดุล
-  = ACCOR PLANET21 SUSTAINABLE DEVELOPMENT PROGRAM แพลนเน็ต21 โปรแกรมการพัฒนาที่ยั่งยืนแบบ ACCOR SUPPORT LOCAL PRODUCT สนับสนุนผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น

HERE, OUR FOOD HAS A local ACCENT

We favor local produce.



All prices are inclusive of government tax and service charge.

## SANDWICHES AND BURGERS แซนวิชและเบอร์เกอร์

<b>CLASSIC CLUB SANDWICH</b> 🍔 คลับแซนวิช Toasted Bread, Grilled Chicken, Crispy Bacon, Fried Egg, Tomato ขนมปัง, ไก่ย่าง, เบคอนทอดกรอบ, ไข่ดาว และมะเขือเทศ	<b>250.-</b>
<b>STEAK SANDWICH ON BAGUETTE</b> แซนวิช สเต็ก บน ขนมปังฝรั่งเศส Served with Caramelized Onion เสิร์ฟพร้อมกับหัวหอมผัด	<b>280.-</b>
<b>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO AND FRESH BASIL ON CIABATTA</b> ชีสนมควาย, มะเขือเทศ และใบโหระพาสด บนขนมปัง เซียแบตต้า	<b>250.-</b>
<b>CLASSIC BEEF BURGER</b> เบอร์เกอร์เนื้อ Ground Beef Pattie served with Salad and Pickle เนื้อบดปิ้งเสิร์ฟพร้อมกับสลัดและผักดอง	<b>300.-</b>
<b>TOP UP WITH</b> เพิ่ม Crispy Bacon 🍔 เบคอนทอดกรอบ <b>30.-</b> Fried Egg ไข่ดาว <b>30.-</b> Cheddar Cheese ชeddarชีส <b>30.-</b> All items served with French Fries and Coleslaw รายการทั้งหมดเสิร์ฟกับมันฝรั่งทอดและโคลสลอว์	

## ITALIAN CORNER อิตาลีเลียน

<b>FETTUCCHINE, SPAGHETTI, PENNE, LINGUINI</b> เฟตตุดชินเน, สปาเกตตี, เพนเน, ลิงกินี่ With sauce of your choice กับซอสที่คุณเลือก <b>260.-</b> <b>CARBONARA SAUCE</b> 🍷 ซอสคาโบนาร่า Fresh Cream, Smoked Bacon, Parmesan Cheese and Egg Yolk ครีมนสด, เบคอนรมควัน, พามาซานชีส และไข่แดง <b>BOLOGNAISE SAUCE</b> ซอสเนื้อ Slow Cooked Ground Beef in Tomato Sauce เนื้อบดในซอสมะเขือเทศ <b>MARINARA SAUCE</b> ซีฟูดในซอสมะเขือเทศ Sautéed Andaman Seafood in Napoli and Fresh Basil Sauce ซีฟูดในซอสมะเขือเทศและใบโหระพาสด <b>ARRABBIATA SAUCE</b> (V) ซอสเผ็ดรสชาติเผ็ด Garlic, Fresh Chili, Basil, Eggplant, Zucchini, Napoli Sauce กระเทียม, พริกสด, ใบโหระพา, มะเขือ, แดงกว่าญี่ปุ่น และซอสมะเขือเทศ <b>PESTO SAUCE</b> (V) ซอสโหระพา Fresh Basil, Pine Nuts, Olive Oil, Parmesan Cheese โหระพาสด, ไพน่นัท, น้ำมันมะกอก, พามาซานชีส <b>NAPOLI SAUCE</b> (V) ซอสมะเขือเทศ Slow Cooked Tomato Sauce	
---	--

## PIZZA CORNER พิซซ่า

<b>PIZZA BREAD</b> ขนมปังพิซซ่า <b>250.-</b> Rosemary, Sea Salt and Virgin Olive Oil ดอกโรสแมรี่, เกลือ, น้ำมันสายชูน้ำมันมะกอก	
<b>PIZZA MARGARITA</b> (V) พิซซ่ามาร์การิต้า <b>290.-</b> Tomato & Mozzarella มะเขือเทศ และมอสซาเรลล่าชีส	
<b>PIZZA MEDITERRANEAN</b> (V) พิซซ่าผัก <b>320.-</b> Tomato, Mozzarella, Grilled Marinated vegetable, Pesto	
<b>PIZZA HAWAII</b> 🍔 พิซซ่าฮาวาย <b>320.-</b> Tomato, Mozzarella, Ham and Pineapple มะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส แฮม และสับปะรด	
<b>PIZZA MILANO</b> 🍔 พิซซ่า มิลาโน่ <b>350.-</b> Tomato, Mozzarella, salami, Green Pepper มะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, ซาลามี, พริกหยวก	
<b>PIZZA FRUTTI DI MARE</b> พิซซ่า ทะเล <b>380.-</b> Tomato, Mozzarella, Mixed seafood, Onion, Mushroom มะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, ซีฟูด, หอมใหญ่, เห็ด	

## MAIN COURSE อาหารจานหลัก

<b>YELLOW FIN TUNA</b> 🍷 สลัดปลาทูน่า <b>650.-</b> Seared Pink Tuna Steak served with Nicoise salad ทูน่าสเต็กเสิร์ฟ กับ ผักสลัด	
<b>SALMON TERIYAKI</b> 🍷 แซลมอนเทอริยากิ <b>590.-</b> Grilled Marinated Fillet of Salmon Japanese Style on a bed of Crispy Noodles served with Shitake Mushrooms. ปลาแซลมอนย่างหมักซอสไต้ญี่ปุ่นบนหมี่กรอบเสิร์ฟกับเห็ดหอม	
<b>1/2 ROASTED CHICKEN</b> ไก่อบ ครึ่งตัว <b>590.-</b> Slow Roasted Half Free Range Chicken served with Pomme Pont Neuf, Roasted Garlic, Vine Tomatoes and Red Wine Sauce. ไก่ย่างเสิร์ฟพร้อมกับ มันฝรั่งชิ้นใหญ่ทอด, กระเทียมอบ, มะเขือเทศ และซอสไวน์แดง	

All prices are inclusive of government tax and service charge.

**DUCK COMFIT**  ขาเป็ดตุ๋น **650.-**

Classic Slow Cooked Duck Leg served with Almond Crushed Potato, Roasted Vine Tomatoes and Red Wine Sauce. ขาเป็ดตุ๋น เสิร์ฟกับ อัลมอนด์บด, มันฝรั่ง, มะเขือเทศอบ และซอสไวน์แดง


**PORK CUTLET**  หมูย่าง **390.-**

Grilled Marinated Local Pork Cutlet served with Baked Potato, Garden Vegetables and a choice of Pepper Corn OR Mushroom Sauce. หมูย่างเสิร์ฟกับ มันฝรั่งอบ, ผัก และซอสพริกไทยหรือ ซอสเห็ด

**LAMB CUTLET**  เนื้อแกะย่าง **790.-**

Grilled Marinated Australian Lamb Cutlet served with Roasted Baby Potato, Garden Vegetable and Mint Sauce. เนื้อแกะจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟกับมันฝรั่งอบ, ผัก และซอสมินต์

## FROM THE GRILL ปิ้ง ย่าง

**BEEF SIRLOIN (200 GR)**  เนื้อสันนอก **850.-**

**BEEF RIB EYE (200 GR)**  เนื้อสันกลาง **890.-**


Served with Roasted Vine Tomato, Sautéed Button Mushroom and Pomme Pont Neuf.

And a choice of Mushroom, Pepper Corn OR Béarnaise Sauce

เสิร์ฟกับมะเขือเทศอบ, เห็ดกระดุม, มันฝรั่งชิ้นใหญ่ทอด และซอสเห็ด หรือ ซอสพริกไทย หรือ ซอสเบอร์เนส

**SEAFOOD PLATTER (FOR 2 PERSONS)**  ซีฟู้ด สำหรับ 2 คนทาน **2,500.-**

Freshly catch from the Andaman Sea. Local Rock Lobster, Gratinated Oyster, Prawns, Crab, Squid, Fish Filet, Mussel served with Butter Rice, Green Salad, Chili Sauce, Garlic Sauce and BBQ Sauce. กุ้ง, หอยนางรม, กุ้ง, ปู, ปลาหมึก, เนื้อปลา, หอยแมลงภู่ เสิร์ฟกับข้าวผัดเนย, สลัดผักเขียว, น้ำจิ้มซีฟู้ด หรือ ซอสกระเทียม และซอสบาบีคิว

**PHUKET LOBSTER**  กุ้งมังกร ภูเก็ต **470.-/100 Gr**

Cook of your Choice: Thermidor, Grilled, Steamed, Stir Fried.

Served with Butter Rice, Green Salad, Chili Sauce, Garlic Butter Sauce and BBQ Sauce.

กุ้งมังกร, ย่าง, นึ่ง, ผัด เสิร์ฟกับ ข้าวผัดเนย, ผักสลัด, น้ำจิ้มซีฟู้ด, ซอสเนยกระเทียม และบาบีคิวซอส

**SIDE DISHES**  เครื่องเคียง **180.-**

Sautéed Organic Baby Potatoes with Rosemary

Creamy Mashed Potato มันฝรั่งบด

French Fries มันฝรั่งทอด

Onion Rings หอมทอด

Organic Beans and Broccoli Tossed in Lemon Butter and Sea Salt  ถั่วและบรอกโคลี

Cauliflower and Broccoli Cheese Gratin กระหล่ำและบรอกโคลี

Grilled Marinated Vegetables  ผักย่าง

Organic Green Salad  ผักสลัด

Steamed Jasmine Rice. ข้าวหอมมะลิ

**60.-**

## ASIAN MAIN COURSE อาหารหลักเอเชีย

**PLA THOD MA KAM**  ปลาทอดซอสมะขาม **490.-**

Deep Fried Fish Fillet with Tamarind Sauce

**PAD THAI GOONG YANG**  ผัดไทยกุ้งย่าง **300.-**

Traditional Thin Rice Noodle dish of Thailand with Tiger Prawns wrapped in an omelet.

**MOO HONG**  หมูฮ้อง ภูเก็ต **300.-**

Braising Pork Belly in Brown sauce served with Brunch Young Kale.

“Moo Hong is a stewed pork belly dish originally served in Southern Thailand.

It’s made by braising chunks of pork in herbaceous sweet paste made with garlic, coriander root, black pepper corn and coconut sugar, then stewing it slowly in gravy seasoned with dark soy, oyster sauce and star anise. The result is a slightly sweet, fatty and completely delicious dish.”

**MEE-SA-PAM**  ผัดหมี่สปา **300.-**

Stir Fried Egg Noodle with Seafood in Brown Sauce.

“A great way to get a typical taste of Phuket. Consumed by local folks since 1946, this thick yellow fried noodles with seafood, pork and vegetables topping are best served with a boiled egg on top”

**PHAD-SE-EIW GAI**  ผัดซีอิ้วไก่ **200.-**

Stir Fried flat noodle with Chicken in Brown Sauce.

**KHAO PHAD GOONG**  ข้าวผัดกุ้ง **240.-**

Fried Rice, Shrimp, Egg and Diced Vegetables.

**GAENG KIEW WAN GAI**  แกงเขียวหวานไก่ **220.-**

Green Fragrant Chicken Curry in Coconut Milk Soup, Eggplant, Chili and Sweet Basil.

**GAENG MASSAMAN NUE**  แกงมัสมั่นเนื้อ **250.-**

Braising beef in Masaman Curry Paste, Coconut Milk, Potato, Shallot and Cinnamon Stick.

**All prices are inclusive of government tax and service charge.**

**GAENG PANANG MOO**   แกงพริกหมู **220.-**  
Panang Curry Paste with Pork.

**NASI GORENG**  ข้าวผัดแบบอินโดนีเซีย **220.-**  
The Traditional Indonesian Fried Rice.

**BEEF RENDANG** เนื้อตุ๋นเครื่องเทศแบบมาเลเซีย **250.-**  
Braised with Southeast Asian Spices.

### INDIAN STARTER อาหารอินเดีย

**ONION BAJI** (V)  หอมใหญ่ชุบแป้งทอด **180.-**  
Onion Fritter serve with Mint sauce หอมใหญ่ชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมกับซอสมินต์


**ALOO TIKKI** (V)  มันฝรั่งทอด **180.-**  
Deep fried Potato Croquette served with Tamarind sauce.

มันฝรั่งทอดเสิร์ฟกับซอสมะขาม **200.-**  
**CHICKEN TIKKA** ไก่ย่างหมักเครื่องเทศ

Marinated Grilled Chicken served with Onion Rings, Lemon Wedge and Green Coriander Sauce. ไก่ย่างหมักเสิร์ฟกับหัวหอมมะนาว และซอสผักชี

**FISH AMRITSARI** ปลาทอดหมักเครื่องเทศ **220.-**  
Deep Fried Marinated Fish with Lime Wedges on the Side.

ปลาหมักทอดเสิร์ฟกับเลมอนชิ้น **180.-**  
**MIXED FRIED VEGETABLE PAKORA** (V)  ผักชุบแป้งทอด

Served with mint Sauce. เสิร์ฟกับซอสมินต์ **180.-**  
**VEGETABLE SAMOSA** (V)  แป้งห่อผักทอด

Deep fried pastry with a savoury filling, such as spiced potatoes, onions, Peas, mint sauce แป้งทอดไส้เผ็ดเช่นมันฝรั่งเผ็ด, หัวหอม, ถั่ว และ ซอสมินต์

### INDIAN MAIN COURSE อาหารหลัก อินเดีย

**YELLOW DAL** (V)  แกงถั่วเหลือง **220.-**  
Yellow Lentil Stew with Nan Bread OR Steamed Rice.

ถั่วเหลืองตุ๋นทานกับขนมปังนานหรือข้าวสวย **220.-**  
**DAL MAKHANI** (V)  แดงถั่วดำถั่วแดง


Red and Black Lentil stew with Nan Bread. **250.-**  
สตูว์ถั่วแดงและถั่วดำทานกับขนมปังเนยนาน

**BUTTER CHICKEN** แกงไก่ **250.-**  
Chicken in a Mildly Spiced Curry served with Butter Nan Bread.

แกงไก่เผ็ดน้อยเสิร์ฟกับขนมปังเนยนาน **250.-**  
**CHICKEN TIKKA MASALA** แกงไก่แบบเผ็ด

Chicken in Spicy Curry served with Butter Nan Bread. **220.-**  
แกงไก่เผ็ดเสิร์ฟกับขนมปังเนยนาน

**ALOO GABI** (V)  แกงฝรั่งผัด **220.-**  
Stir Fried Potatoes and Cauliflower in Masala Sauce.

ผัดมันฝรั่งทอด และกะหล่ำดอกใน ซอสมะขาม **220.-**  
**ALOO MATTER** (V)  แกงมันฝรั่งกับถั่วลันเตา

A Punjabi Dish made from Potatoes and Peas in a Spiced Creamy Tomato Sauce. **220.-**  
มันฝรั่ง และถั่วลันเตาในซอสครีมมะเขือเทศแบบเผ็ด

### DESSERT ของหวาน

**PANNACOTTA** พานาคอตต้า **220.-**  
Infused with Vanilla bean served with Berry compote. เสิร์ฟพร้อมกับเบอร์รี่แช่เย็น


**BLUEBERRY CHEESE CAKE** บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก **220.-**  
Baked classic cream Cheese Top with Blueberry compote.

อบครีมชีสกับบลูเบอร์รี่แช่เย็น **220.-**  
**CHOCOLATE BROWNIE** บราวน์ชีช็อกโกแลต

Cashew Nut Brownie Baked to Perfection served with Vanilla Ice Cream. **220.-**  
เม้ดมะม่วงหิมพานต์อบบราวน์เสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมวานิลลา

**CRÈME BRULÉE** แครมบริวเล่ **220.-**  
A Tangy Twist served with Biscotti. เสิร์ฟกับบิสกิต

**APPLE TART** พายแอปเปิล **220.-**  
Served with Vanilla Ice Cream. เสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมวานิลลา

**FRESH FRUIT PLATTER**  ผลไม้รวม **180.-**  
**ICE CREAM SUNDAE** ไอศกรีมซันเดย์ **180.-**

Chocolate, Vanilla and Strawberry Ice cream served with Chocolate Sauce. **180.-**  
ช็อกโกแลต, วานิลลา และสตอเบอร์รี่ไอศกรีม เสิร์ฟกับซอสช็อกโกแลต

All prices are inclusive of government tax and service charge.