

ALL-DAY DINING

Coastal Favourites



A journey for every palate.

*From leisurely lunches to evening seafood specialities,
we blend local Thai soul with international favourites.*

*Whether you're dining on our breezy outdoor deck or enjoying the
energy of our show kitchen, there is a seat at our table for everyone.*

écume Sal

SALADS - APPETISERS



Japanese
Salmon Poké Bowl



Mixed Satay
Chicken and Pork



Grilled
Pork Neck

SALADS

Caesar Salad ซีซาร์สลัด 🥗 🥛

Romaine lettuce, crispy pancetta, shaved parmesan and croutons. Served with a caesar dressing
ผักกาดโรเมน, แพนเซตตัดกรอบ, ชีสพาร์เมซานสไลด์, ครูดอง เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดซีซาร์

THB/NET
400

Japanese Salmon Poké Bowl โปเก โบลว์ ปลาแซลมอนย่างสโตล์ญี่ปุ่น 🐟 🥗

Grilled salmon, quinoa, shredded red cabbage, carrot, Japanese cucumber, avocado, Japanese rice
grilled mushrooms, radish, red onion, edamame and mixed green salad. Served with teriyaki sauce.

ปลาแซลมอนย่าง, ข้าวญี่ปุ่น, ควินัว, กะหล่ำม่วง, แครอท, แดงควาญี่ปุ่น, อโวคาโด, เห็ดย่าง, เรดิช, หอมแขก, ถั่วแระญี่ปุ่น, ผักสลัดรวม เสิร์ฟพร้อมซอสเทริยากิ

495

Vegetarian Poké Bowl โปเก โบลว์ มังสวิรัติ 🥗 🥛

Fried tofu, shredded red cabbage, carrot, Japanese cucumber, avocado, Japanese rice, radish, edamame
and mixed green salad. Served with sesame dressing

เต้าหู้ทอด, กะหล่ำม่วง, แครอท, แดงควาญี่ปุ่น, อโวคาโด, ข้าวญี่ปุ่น, เรดิช, ถั่วแระญี่ปุ่น, ผักสลัดรวม เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดงา

375

Niçoise Salad สลัดนิซัวส์สไตล์ฝรั่งเศส 🐟 🥗 🥛

Seared tuna, French beans, new potatoes, radish, cherry tomatoes, shallots, boiled egg and black olives.
Served with a classic vinaigrette

ทูน่าย่าง, ถั่วแขก, มันฝรั่งต้ม, เรดิช, มะเขือเทศราชินี, หอมแขก, ไข่ต้ม, มะกอกดำ เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดสไตล์ฝรั่งเศส

460

APPETISERS

Cold Cut and Cheese Platter โคลด์คัทและชีสพรีเมียมรวม 🍷 🥗

Brie, Blue cheese, Gruyère and Parmesan. Served with Parma ham, pepperoni, salami, gherkins,
black olives, assorted nuts, dried fruits, crackers and fresh grapes

บริชีส, บลูชีส, กรูแยร์ชีส, พาร์เมซานชีส, พาร์มาแฮม, เปปเปอร์โรนี, ซาลามี่, แดงควาดอง, มะกอกดำ, ถั่ว, ผลไม้อบแห้ง, แครกเกอร์, องุ่น

895

Fresh Spring Rolls เปาะเปี๊ยะสด 🥗 🥗

Fried tofu, tomato, carrot, Japanese cucumber, mixed bell peppers, shredded red cabbage and
green oak, peppermint, wrapped in Vietnamese rice paper. Served with a sweet chilli sauce

เต้าหู้ทอด, มะเขือเทศ, แครอท, แดงควาญี่ปุ่น, พริกหวาน 3 สี, กะหล่ำม่วง, กรีนโอ๊ค, สะระแหน่, ห่อแผ่นปอเปี๊ยะเวียดนาม เสิร์ฟพร้อมซอสพริกสเปรี้ยวหวาน

355

Grilled Pork Neck คอกหมูย่างหมักซอสสมุนไพร 🥗 🥗

Grilled marinated pork neck. Served with fresh cucumber, carrot, and a spicy Thai dipping sauce
คอกหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมแตงกวา แครอท และน้ำจิ้มแจ่วรสเด็ด

465

Mixed Satay สะเต๊ะรวม (หมู และ ไก่) 🥗 🥗 🥗

Grilled marinated chicken and pork skewers. Served with a chilli & shrimp paste sauce, ajaad, and toast
สะเต๊ะหมูและไก่ย่าง เสิร์ฟพร้อม น้ำจิ้มพริกแกงใส่กะปิ น้ำจิ้มจาด และขนมปังปิ้ง

330

Fried Marinated Squid ปลาหมึกหมักน้ำปลาทอด 🐙 🥗

Sun-dried squid, marinated in premium fish sauce, flash-fried, and served with a chilli sauce
หมึกหมักน้ำปลาทอด เสิร์ฟพร้อมซอสพริก

445

FROM THE GRILL



Australian
Lamb Chops



Grilled
Salmon Steak

Every dish is served with...

Broccoli, cauliflower, baby carrot, mushroom, grilled tomato, ratatouille, roasted garlic

ทุกเมนูเสิร์ฟพร้อมกับ...

บล็อกโคลี, ดอกกะหล่ำ, แครอท, เห็ดย่าง, มะเขือเทศย่าง, ลากากุย, กระเทียมอบ

Choice of Sauce:

Mushroom, herb jus, lemon butter, red wine, green peppercorn, Béarnaise

เลือกซอสที่คุณชอบ:

เห็ด, จูส์สมุนไพร, เลมอนบัตเตอร์, ไวน์แดง, พริกไทยเขียวสด, แบนเนส

Choice of Side:

French fries, sautéed vegetables, baked potato, mashed potatoes

เลือกเครื่องเคียงที่คุณชอบ:

เฟรนช์ฟรายส์, ผักผัด, มันฝรั่งอบ, มันบด

	THB/NET
Australian Lamb Chops ซีโรงแกะออสเตรเลียย่าง	1,590
Angus Beef Tenderloin Steak สเต็กเนื้อสันในแองกัส	965
Grilled Sea Bass สเต็กปลาทะเลพงขาว	685
Grilled Pork Chop สเต็กหมูติดกระดูก	660
Grilled Salmon Steak สเต็กปลาแซลมอน	575
Grilled Chicken Breast สเต็กอกไก่	375

BURGERS - PIZZAS



The Juicy Lucy
Cheeseburger






Club
Sandwich



Prosciutto di
Parma Pizza

BURGERS & SANDWICH

The Juicy Lucy Cheeseburger เบอร์เกอร์ชีส จูซี่ ลูซี่    THB/NET
565

Minced beef stuffed with mixed cheese, lettuce, tomato, pickles, and caramelised onions. Served with French fries
เบอร์เกอร์เนื้อวัวยัดไส้ด้วยชีสรวม เสิร์ฟพร้อมผักกาดแก้ว, มะเขือเทศ, แดงกวาดอง, หอมใหญ่ผัด เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Signature Burger เบอร์เกอร์เนื้อ ชิกเนเจอร์    470

Beef burger with lettuce, tomato, smoked bacon, pickled cucumber, and caramelised onions. Served with French fries
เบอร์เกอร์เนื้อวัว เสิร์ฟพร้อมผักกาดแก้ว, มะเขือเทศ, เบคอนรมควันอบกรอบ, แดงกวาดอง, หอมใหญ่ผัด เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Club Sandwich คลับแซนด์วิช    355

Toasted bread, grilled chicken, fried egg, grilled smoked bacon, tomato, cucumber, shallots, cheddar cheese. Served with French fries
แซนด์วิชไก่ย่างและเบคอน, ไข่ดาว, มะเขือเทศ, และชีส เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Cheesy French Fries เฟรนช์ฟรายส์ราดชีส   210

French fries topped with a secret-recipe cheese sauce and Parmesan cheese
เฟรนช์ฟรายส์ราดชีสซอสสูตรลับ โรยด้วยชีสพาร์มาเชาน

Truffle French Fries เฟรนช์ฟรายส์ทรัฟเฟิล   260

French fries tossed with truffle sauce and Parmesan cheese
เฟรนช์ฟรายส์คลุกซอสทรัฟเฟิล และชีส

PIZZAS

Margherita พิชซ่ามาร์เกริต้า   340

Topped with tomato sauce, mozzarella cheese, and basil
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, และใบโหระพา

Hawaiian พิชซ่าฮาวายเอี้ยน  390

Topped with cheese, pineapple, and ham
ชีส, สับปะรด, และแฮม

Quattro Formaggi พิชซ่าชีส 4 ชนิด   660

Topped with four kinds of cheese: Mozzarella, Blue, Brie, and Cheddar
ชีส 4 อย่าง (มอสซาเรลล่า, บลูชีส, บรีชีส, เชดดาร์ชีส)

Prosciutto di Parma พิชซ่าพาร์มาแฮม  685

Topped with Parma ham, Parmesan cheese, and rocket salad
พาร์มาแฮม, พาร์มาเชานชีส, และสลัดร็อกเก็ต

Sal & Sea พิชซ่าซีฟู้ด   610

Topped with seafood (shrimps, squid, and mussels)
กุ้ง, หมึก, หอยแมลงภู่

PASTA



Carbonara
with Salted Egg Yolk



Spicy Seafood
Kee Mao sauce



Bolognese

PASTA

Choose your pasta: Fettuccine, Penne, or Spaghetti

เลือกเส้นพาสต้าที่คุณชอบ: เฟตตูชินี่, เพนเน่ หรือ สปาเกตตี้

Carbonara with Salted Egg Yolk ซอสครีมคาโบนาร่าไข่เค็ม  

Pasta with a creamy salted egg yolk sauce

THB/NET
425

Spicy Seafood Kee Mao sauce ผัดซอสซีเมากะเล (กุ้ง และปลาหมึก)     

Spicy Thai-style pasta with chilli, garlic, peppercorns, shrimps, and squid

460

Bolognese ซอสเนื้อมัดไวน์แดง โรยพาร์เมซานชีส  

Minced beef braised in a red wine sauce, topped with Parmesan cheese

590

Chicken Pesto ซอสโหระพาอิตาลีเนียน และไก่    

Pasta with a creamy Italian basil sauce, diced chicken, Parmesan cheese, and walnuts

540

Frutti di Mare ซอสมะเขือเทศ ซีฟู้ด (กุ้ง และปลาหมึก) 

Tomato sauce mixed seafood (prawns and squid)

555

THAI SEAFOOD



Baked Prawns
with Glass Noodles



Stir-fried Squid
with Salted Egg



Crispy Soft-shell
Crab with Garlic

Fried Prawns with Tamarind Sauce กุ้งทอดซอสมะขาม

Fried shrimps tossed in tamarind-fish sauce glaze. Served with crispy rice noodles and fried shallots
กุ้งทอดคลุกเคล้าซอสมะขามปรุงรสด้วยน้ำปลาแท้ เสิร์ฟพร้อมหมี่กรอบและหอมเจียว

THB/NET
610

Baked Prawns with Glass Noodles กุ้งอบวุ้นเส้น

Prawns and glass noodles baked in soy sauce with pork belly, ginger. Topped with Thai celery
กุ้ง และวุ้นเส้น อบในซอสถั่วเหลืองกับหมูสามชั้น ชิม โรยขึ้นฉ่ายไทย

530

Steamed Prawns with Garlic & Soy Sauce กุ้งนึ่งซีอิ๊ว

Prawns steamed in soy sauce, topped with shredded spring onions, chillies, ginger, Thai celery
กุ้งนึ่ง โรยต้นหอม พริก ชิมชอย โรยขึ้นฉ่ายไทย

645

Stir-fried Prawns with XO Sauce กุ้งผัดซอสเอ็กซ์โอ

Blanched shrimps stir-fried with shimeji mushrooms, spring onions, and chillies, in a premium XO sauce
กุ้งลวกผัดกับเห็ดชิเมจิ ต้นหอม และพริก ในซอส XO

470

Stir-fried Squid with Salted Egg ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

Stir-fried squid with onions, mixed bell peppers, spring onions, Thai celery, in a rich salted egg sauce
หมึกสดผัดหอมใหญ่, พริกหวาน 3 สี, ต้นหอม, ปรุงรสด้วยซอสไข่เค็ม โรยขึ้นฉ่ายไทย

460

Stir-fried Seafood with Curry Powder ทะเลผัดผงกะหรี่ (กุ้งและปลาหมึก)

Prawns and squid stir-fried with onions, mixed bell peppers, spring onions, Thai celery, in a creamy curry sauce
กุ้ง และปลาหมึกผัดกับหอมใหญ่, พริกหวาน 3 สี, ต้นหอม ปรุงรสด้วยซอสผงกะหรี่ โรยขึ้นฉ่ายไทย

530

Crispy Soft-shell Crab with Garlic ปูนิ่มทอดกระเทียม

Crispy seasoned soft-shell crab topped with golden fried garlic. Served with chilli sauce.
ปูนิ่มทอดกรอบปรุงรส โรยกระเทียมเจียว เสิร์ฟพร้อมซอสพริก

445

Soft-shell Crab with Black Pepper Sauce ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ

Crispy soft-shell crab stir-fried with onions, mixed bell peppers, and spring onions, in a black pepper sauce
ปูนิ่มทอดกรอบ ผัดกับหอมใหญ่, พริกหวาน 3 สี, ต้นหอม ปรุงรสด้วยซอสพริกไทยดำ โรยด้วยต้นหอม

460

Soft-shell Crab with Curry Powder ปูนิ่มผัดผงกะหรี่

Crispy soft-shell crab stir-fried with onions, mixed bell peppers, spring onions, Thai celery, in a creamy curry sauce
ปูนิ่มทอดกรอบผัดกับหอมใหญ่, พริกหวาน 3 สี, ต้นหอม ปรุงรสด้วยซอสผงกะหรี่ โรยขึ้นฉ่ายไทย

460

A TASTE OF MAE PHIM



Salt-crusted
Grilled Sea Bass



Steamed Sea Bass
in Spicy Lime Sauce



Stir-Fried Fish with
Spicy Sweet & Sour Sauce

Salt-crusted Grilled Sea Bass ปลากระพงย่างเกลือทะเล 🐟 🍷
Grilled whole sea bass crusted with sea salt. Served with seafood dipping sauce

THB/NET
670

Deep-fried Sea Bass with Fish Sauce ปลากระพงทอดน้ำปลา 🐟 🌿
Deep-fried whole sea bass. Served with spicy mango salad and Thai celery
ปลากระพงทอดทั้งตัว เสริฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด ยำมะม่วงรสจัด โรยขึ้นฉ่ายไทย

670

Steamed Sea Bass in Spicy Lime Sauce ปลากระพงนึ่งมะนาว 🐟
Steamed whole sea bass in a spicy lime sauce, topped with garlic, fresh chilli, and coriander
ปลากระพงทั้งตัวนึ่งด้วยซอสมะนาว โรยหน้าด้วยพริกสด, กระเทียม, มะนาวสไลด์, และผักชี

670

Steamed Sea Bass with Ginger & Soy Sauce ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว 🐟 🌿 🍷 🌿
Steamed whole sea bass in soy sauce. Topped with spring onions, shredded ginger, Thai celery
ปลากระพงทั้งตัวนึ่งซีอิ๊ว โรยหน้าด้วยขิงซอย ต้นหอม ขึ้นฉ่ายไทย

670

Crispy Sea Bass with Sweet Chilli Sauce ปลากระพงทอดราดซอสพริก 🐟 🌿
Deep-fried whole sea bass with a sweet, sour, and spicy chilli sauce, topped with crispy sweet basil
ปลากระพงทั้งตัวทอด ราดด้วยซอสพริกสามรส โรยใบโหระพากรอบ

495

Stir-fried Fish with Cardamom & Chilli ปลากระพงผัดพริกแกงระยองใส่หน่อกระวาน 🐟 🌿 🌿 🌿
Crispy fish stir-fried with Rayong curry paste, cardamom, peppercorns, and small eggplant. Topped with crispy holy basil
ปลากระพงทอดผัดพริกแกงระยอง และหน่อกระวาน, พริกไทยอ่อน, พริกชี้ฟ้า, มะเขือลูกเล็ก โรยใบกะเพรากรอบ

530

Deep-fried King Mackerel with Fish Sauce ปลาอินทรีทอดน้ำปลา 🐟 🌿 🌿 🍷
Deep-fried marinated King Mackerel served with spicy mango salad. Topped with Thai celery
ปลาอินทรีทอด เสริฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด ยำมะม่วงรสจัด โรยขึ้นฉ่ายไทย

425

Stir-fried Fish with Black Pepper Sauce ปลากระพงผัดพริกไทยดำ 🐟 🌿 🌿
Stir-fried fish with mixed bell peppers, onions, spring onions, in a black pepper sauce
ปลากระพงทอด ผัดซอสพริกไทยดำ, พริกหวาน 3 สี, หอมใหญ่, โรยต้นหอม

495

Stir-Fried Fish with Spicy Sweet & Sour Sauce ปลากระพงผัดเปรี้ยวหวาน 🐟 🌿 🌿
Stir-fried fish with pineapple, tomato, onions, mixed bell peppers, in a spicy sweet and sour sauce
ปลากระพงทอด ผักพริกหวาน 3 สี, หอมใหญ่, สับปะรด, มะเขือเทศ, และซอสเปรี้ยวหวาน

530

THAI ZESTY SALADS



Thai-Style
Papaya Salad



Spicy White Turmeric
Salad with Prawns



Spicy Glass Noodle
Salad with Seafood

Thai-Style Papaya Salad ล้มตำไทย

Green papaya, chillies, tomatoes, long beans, dried peanuts, in a lime and palm sugar dressing
มะละกอดิบ ตำกับกระเทียม, พริก, น้ำปลา, น้ำตาลปีบ, น้ำมันงา, กุ้งแห้ง, มะเขือเทศราชินี, ถั่วงอก, ถั่วลิสงคั่ว

THB/NET
295

Spicy White Turmeric Salad with Prawns ยำขมิ้นขาวกุ้งสด

Blanched prawns, fresh white turmeric, chillies, shallots, roasted peanuts. Served on betel leaves with a spicy dressing.
กุ้งลวก คลุกเคล้าน้ำยำ รวมกับขมิ้นขาว, พริกสด, หอมแดง, ถั่วลิสงคั่ว, เสริฟบนใบชะพลูสด

355

Spicy Prawn Salad with Lemongrass & Mint ยำกุ้งตะไคร้ใบสะระแหน่

Blanched prawns with sliced lemongrass, kaffir lime leaves, mint, shredded carrot
กุ้งลวก คลุกเคล้าน้ำยำ รวมกับตะไคร้ซอย, พริกสด, หอมแดง, ใบมะกรูดซอย, สะระแหน่, แครอท

355

Spicy Mixed Seafood Salad ยำทะเลรวมมิตร

Prawns and squid with tomatoes, onions, Thai celery, shallots, carrot, in a spicy lime dressing
กุ้งและหมึกลวก คลุกเคล้าน้ำยำ รวมกับมะเขือเทศ, พริกสด, หอมใหญ่, ขึ้นฉ่ายไทย, หอมแดง, แครอท

540

Spicy Glass Noodle Salad with Seafood ยำทะเลรวมมิตร ใส่วุ้นเส้น

Glass noodles, prawns, and squid tossed with tomatoes, chillies, Thai celery, shallots, carrot, mushroom
กุ้งและหมึกลวก ยำรวมกับมะเขือเทศ, พริกสด, หอมใหญ่, วุ้นเส้น, ขึ้นฉ่ายไทย, หอมแดง, แครอท, เห็ด

565









Spicy Mixed Mushroom Salad ยำเห็ดรวมมิตร

Assorted mushrooms tossed with tomatoes, onions, Thai celery, shallots, carrot, in a spicy dressing
เห็ดรวมมิตร ยำรวมกับมะเขือเทศ, พริกสด, หอมใหญ่, ขึ้นฉ่ายไทย, หอมแดง, แครอท

295

SOUPS - CURRIES

SOUPS

- Truffle and Porcini Mushroom Soup** ซุปครีมเห็ดพอร์ซินี และทรัฟเฟิล  THB/NET 375
Creamy porcini mushroom soup, drizzled with truffle oil. Served with sautéed porcini mushrooms, fresh cream and crunchy croutons.
 ซุปเห็ดพอร์ซินีและทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อม น้ำมันทรัฟเฟิล เห็ดพอร์ซินีผัด ครีม และครุตอง
- Cream of Tomato Soup** ซุปครีมมะเขือเทศ  305
Silky tomato soup drizzled with extra virgin olive oil. Served with a touch of fresh cream and crunchy croutons.
 ซุปมะเขือเทศ เสิร์ฟพร้อมกับ น้ำมันมะกอก ครีม และครุตอง
- Tofu and Seaweed Clear Soup** ต้มจืดเต้าหู้สาหร่าย  320
A light, clear broth with tofu, seaweed, and Chinese cabbage. Topped with fresh Thai celery
 ต้มจืดผักกาดขาว, เต้าหู้ขาว, สาหร่ายทะเล โรยหน้าด้วยชิ้นฉ่ายสด
- Chicken Coconut Soup** ต้มข่าไก่  390
Chicken breast in a creamy coconut broth with galangal, lemongrass, and lime. Medium spicy
 อกไก่ต้มกับกะทิ, ข่า, ตะไคร้, ใบมะกรูด ประุงรสด้วยน้ำปลา และน้ำมะนาว โรยหน้าด้วยพริกแห้งทอดและผักชี สรสชาติเผ็ดกลาง
- Thai Spicy & Sour Soup (Prawn, Chicken, or Seafood)** ต้มยำ (กุ้ง, ไก่, หรือ ซีฟู้ด)  495
Creamy spicy & sour soup with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves, fresh milk & chillies. Medium spicy
 ไก่ หรือกุ้ง หรือซีฟู้ดรวม ต้มกับใบมะกรูด, ข่า, ตะไคร้, พริกสด ประุงรสด้วยน้ำปลา และน้ำมะนาว สรสชาติเผ็ดกลาง
- Yellow Curry with Snapper** แกงเหลืองปลากระพงแบบระยอง  375
Snapper fillets in a spicy yellow curry broth with coconut shoots, lime juice, dried garcinia. Medium spicy
 ปลากระพงต้มกับพริกแกงเหลือง ใส่ยอดมะพร้าว, ประุงรสด้วยน้ำปลา, น้ำมะนาว, ส้มแขกแห้ง, สรสชาติเผ็ดกลาง
- Sea Bass Soup with Cardamom** ปลากระพงต้มกระวานแบบระยอง  470
A fragrant Rayong-style soup with cardamom shoots, galangal, cherry tomatoes
 ปลาต้มกับหน่อกระวาน, ข่า, ใบมะกรูด, มะเขือเทศราชินี, ประุงรสด้วยน้ำปลา, น้ำมะนาว, พริกสด สรสชาติเผ็ดกลาง
- Sea Bass Soup with Salacca** ปลากระพงต้มระกำแบบระยอง  470
A fragrant Rayong-style soup with salacca, shallots, chilli, ginger, white pepper corn, mushroom, spring onions
 ปลาต้มกับระกำ, หอมแดง, พริกขี้หนู, ขิง, เม็ดพริกไทยขาว, เห็ด, ต้นหอม, ตะไคร้, ประุงรสด้วยกะปิ น้ำปลา โรยขิงซอยและพริกแห้งทอด สรสชาติเผ็ดกลาง

CURRIES

- Vegetarian Green Curry** แกงเขียวหวานเจ  330
Tofu and mixed vegetables (broccoli, cauliflower, carrots) in a creamy vegetarian chilli paste, seasoned with sea salt, palm sugar, light soya sauce. Medium spicy
 เต้าหู้และผักรวม(บล๊อคโคลี่, ดอกกะหล่ำ, แครอท) พริกแกงเขียวหวานเจ, ประุงรสด้วยซีอิ๊วขาว, น้ำตาลปีบ, เกลือ, สรสชาติเผ็ดกลาง
- Vegetarian Panang Curry** แกงพะแนงเจ  330
A rich, thick vegetarian panang curry paste with tofu and mixed vegetables (broccoli, cauliflower, carrots), seasoned with sea salt, palm sugar, light soya sauce. Medium spicy.
 เต้าหู้และผักรวม(บล๊อคโคลี่, ดอกกะหล่ำ, แครอท) พริกแกงพะแนงเจ, ประุงรสด้วยซีอิ๊วขาว, น้ำตาลปีบ, เกลือ, สรสชาติเผ็ดกลาง
- Beef Massaman Curry** แกงมัสมั่นเนื้อ  530
Tender beef simmered in a rich curry with potatoes, onions, carrot, peanuts. Medium spicy
 เนื้อวัวเคี่ยวในพริกแกงมัสมั่น กับกะทิ, มันฝรั่ง, หอมใหญ่, แครอท, ถั่วลิสง, ประุงรสด้วยน้ำปลา, น้ำตาลปีบ, มะขามเปียก, สรสชาติเผ็ดกลาง
- Crab Meat Curry with Betel Leaves** แกงปูใบชะพลู  530
Crab meat in a creamy yellow curry with wild betel leaves. Served with crispy soft-shell crab. Medium spicy
 เนื้อปูเคี่ยวในพริกแกงเหลืองกับกะทิ ใบชะพลู ประุงรสด้วยเกลือ, น้ำตาลปีบ, ครีม, เสิร์ฟพร้อมปูนิ่มทอด สรสชาติเผ็ดกลาง
- Pork Belly Curry with Chamuang Leaves** แกงหมูชะมวงแบบระยอง  445
A famous Rayong dish of pork belly simmered with sour Cha-Muang leaves in a rich, mild curry. Less spicy
 หมูสามชั้นตุ๋นกับพริกแกงชะมวงแบบระยอง และใบชะมวงสด ประุงรสด้วยน้ำปลา, น้ำตาลปีบ, เกลือ, สรสชาติเผ็ดน้อย

STIR-FRIES

- | | THB/NET |
|--|---------|
| Stir-fried Broccoli with Prawns บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง 
<i>Broccoli and prawns stir-fried in a savoury oyster sauce</i>
บล๊อคโคลี่ และกุ้งลวก ผัดด้วยน้ำมันหอย | 425 |
| Stir-fried Melindjo Leaves with Egg & Dried Prawns ใบเหลียงผัดไข่ ไข่กุ้งแห้ง 
<i>Melinjo leaves stir-fried with egg and dried prawns in a special house sauce</i>
ใบเหลียงผัดกับไข่ไก่ และกุ้งแห้ง ด้วยซอสผัดสูตรพิเศษ | 340 |
| Mixed Vegetables in Oyster Sauce ผัดผักรวมมิตร 
<i>Stir-fried broccoli, cauliflower, carrots, mushrooms, baby corn, in oyster sauce</i>
บล๊อคโคลี่, ดอกกะหล่ำ, แครอท, เห็ดออริจิน, ข้าวโพดอ่อน, ผัดกับซอสน้ำมันหอย | 410 |
| Stir-Fried Mixed Mushrooms เห็ดรวมผัดน้ำมันหอย 
<i>Eryniji mushroom, shiitake, shimeji, jelly black mushrooms. Stir-fried in oyster sauce</i>
เห็ดนางรมหลวง, เห็ดหอมสด, เห็ดชิเมจิ, เห็ดหูหนูดำ, ผัดกับซอสน้ำมันหอย | 425 |
| Stir-fried Pork with Shrimp Paste & Beans หมูผัดกะปิถั่วฝักยาว 
<i>Sliced pork stir-fried with shrimp paste, garlic, chillies, string beans. Topped with crispy garlic</i>
หมูสไลด์ผัดกับกะปิ, กระเทียม, พริกขี้หนู, ถั่วฝักยาว, ปรงรสด้วยซีอิ๊วและน้ำมันหอย โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว | 355 |

SIMPLE THAI PLATES



Spicy Basil Stir-fry
with Prawns



Pineapple
Fried Rice



American
Fried Rice

Spicy Basil Stir-fry with Prawns ผัดกะเพรากุ้ง 🍄🍄🍳🌿🍝

Spicy stir-fried holy basil with prawns. Served with steamed rice and a fried egg

เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และไข่ดาว

THB/NET
495

Spicy Basil Stir-fry with Beef ผัดกะเพราเนื้อสไลด์ 🍄🍄🍳🌿🍝

Spicy stir-fried holy basil with beef. Served with steamed rice and a fried egg

เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และไข่ดาว

460

Spicy Basil Stir-fry with Pork or Chicken ผัดกะเพรา (หมูสับ/ไก่สับ) 🍄🍄🍳🌿🍝

Spicy stir-fried holy basil with pork or chicken. Served with steamed rice and a fried egg

เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และไข่ดาว

330

Crab Fried Rice ข้าวผัดปู 🍄🍄🍳🌿🍝

Classic Thai fried rice with crab meat. Served with a fried egg

ข้าวผัดเนื้อปู เสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาว

470

Prawns Fried Rice ข้าวผัดกุ้ง 🍄🍄🍳🌿🍝

Classic Thai fried rice with prawns. Served with a fried egg

ข้าวผัดกุ้ง เสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาว

460

Pork or Chicken Fried Rice ข้าวผัด (หมู/ไก่) 🍄🍄🍳🌿🍝

Classic Thai fried rice with pork or chicken. Served with a fried egg

ข้าวผัดหมูหรือไก่ เสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาว

340

Pineapple Fried Rice ข้าวผัดสับปะรด (ไก่ หรือ กุ้ง) 🍄🍄🍳🌿🍝🥥🥛

Stir-fried rice with curry powder, butter, cashew nuts, raisins. Topped with shredded pork and served in a pineapple shell

ข้าวผัดกับผงกะหรี่, เนย, เม็ดมะม่วงหิมพานต์, ลูกเกด, ไก่ หรือ กุ้ง, เสิร์ฟในลูกสับปะรด

410

American Fried Rice ข้าวผัดอเมริกัน 🍄🍄🍳🌿🍝

Tomato-base fried rice with butter, raisins, mixed bell peppers. Served with fried chicken & a fried egg

ข้าวผัดด้วยซอสมะเขือเทศ และเนย, ลูกเกด, พริกหวาน 3 สี, เสิร์ฟพร้อมไก่ทอด และไข่ดาว

340

Pad Thai with Prawns ผัดไทยกุ้งสด 🍄🍄🍳🌿🍝

Stir-fried rice noodles with prawns, egg, tofu, and tamarind sauce. Served with bean sprouts and lime

ผัดไทยเส้นจันท์ใส่กุ้ง เสิร์ฟพร้อมถั่วงอก, กุ้งย่าง, และมะนาว

410

Vegetarian Stir-fried Soy Sauce Noodles เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วเจ 🍄🍄🍳🌿🍝

Stir-fried wide flat rice noodles with dark soy sauce, carrots, kale, mushroom

เส้นใหญ่ผัดด้วยซีอิ๊วดำ, แครอท, คะน้า, เห็ด

340

Seafood Stir-fried Soy Sauce Noodles เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วทะเล 🍄🍄🍳🌿🍝

Stir-fried wide flat rice noodles with seafood, egg, dark soy sauce, carrots, kale, mushroom

เส้นใหญ่ผัดด้วยซีอิ๊วดำ, กุ้ง, ไข่ไก่, แครอท, คะน้า, เห็ด

495

Chicken or Pork Stir-fried Soy Sauce Noodles เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว (หมู/ไก่) 🍄🍄🍳🌿🍝

Stir-fried wide flat rice noodles with chicken or pork, egg, dark soy sauce, carrots, kale

เส้นใหญ่ผัดด้วยซีอิ๊วดำ, ไก่ หรือ หมู, ไข่ไก่, แครอท, คะน้า

340

DESSERTS



Écume Signature
Cheesecake



Vanilla
Crème Brûlée



Mango
Sticky Rice

Vanilla Crème Brûlée ครีมบรูเล่วานิลลา



Classic vanilla crème brûlée served with whipped cream, fresh strawberries, and blueberries
ครีมบรูเล่วานิลลา เสิร์ฟพร้อมวิปป์ครีม, สตรอว์เบอร์รี่, บลูเบอร์รี่

THB/NET
260

Trio of Chocolate Cake เค้กช็อกโกแลตสามรส



Three layers of chocolate cake served with a mini chocolate brownie, whipped cream, and fresh berries
ทรีไอช็อกโกแลตเค้ก เสิร์ฟพร้อมมินิช็อกโกแลตบราวน์นี, วิปป์ครีม, สตรอว์เบอร์รี่, บลูเบอร์รี่

305

Écume Signature Cheesecake อ็คูม ชีสเค้ก



Creamy cheesecake served with blueberry filling, whipped cream, and fresh berries
ชีสเค้ก เสิร์ฟพร้อมบลูเบอร์รี่ฟิลลิ่ง, วิปป์ครีม, สตรอว์เบอร์รี่, บลูเบอร์รี่

330

Tiramisu ทิรามิสุ



Tiramisu cake served with vanilla ice cream, whipped cream, and fresh strawberries
ทิรามิสุเค้ก เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา, วิปป์ครีม, สตรอว์เบอร์รี่สด

330

Opera Cake โอเปร่าเค้ก



Classic Opera cake served with chocolate shavings, fresh berries, and strawberry sauce
เสิร์ฟพร้อมช็อกโกแลตเล็ทซูด, สตรอว์เบอร์รี่สด, บลูเบอร์รี่สด, ซอสสตรอว์เบอร์รี่

305

Salacca in Chilled Syrup สละลอยแก้ว



Chilled fresh salak fruit in a light syrup.
สละสดในน้ำเชื่อมแบบแช่เย็น

210

Seasonal Fresh Fruit Platter ผลไม้สดตามฤดูกาล



A selection of seasonal fresh fruits including watermelon, pineapple, and cantaloupe
ผลไม้สดตามฤดูกาล (แตงโม สับปะรด แคนตาลูป) หั่น และจัดใส่จาน

280

Mango Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง



Sweet mango served with three-coloured sticky rice, coconut ice cream, and a rich coconut sauce
มะม่วงน้ำดอกไม้ เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวมูน 3 สี, ไอศกรีมกะทิ, น้ำกะทิ

330

Homemade Ice Cream (Per Scoop) ไอศกรีมโฮมเมด (1 สกूप)



A single scoop of our house-made ice cream
ไอศกรีมสูตรโฮมเมด (1ก้อน)

140

Kids Menu

Fish and Chips ปลาทอดเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย

Battered fried fish served with chips, lemon, and tartar sauce
ปลาทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมมะนาว, เฟรนช์ฟรายส์, ซอสทาร์ทาร์



THB/NET
355

Crispy Chicken Wings ปีกไก่ทอด

Deep-fried chicken wings served with a sweet chilli dipping sauce
ปีกไก่ทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มไก่



305

French Fries เฟรนช์ฟราย

Classic golden fries served with ketchup and mayonnaise
มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ และมายองเนส



175

Pasta Carbonara พาสต้าคาร์บอนารา

Pasta tossed in a creamy sauce, topped with crispy bacon and Parmesan cheese
เส้นพาสต้า ผัดซอสคาโบนารา โรยเบคอนกรอบ และพาร์เมซานชีส



235

Spaghetti and Meatballs สปาเกตตี้มีทบอล

Spaghetti in a rich tomato sauce with meatballs and Parmesan cheese
เส้นสปาเกตตี้ ผัดซอสมะเขือเทศ, ลูกชิ้นเนื้อ, โรยพาร์เมซานชีส



235

Ham Fried Rice ข้าวผัดแฮม

Mild fried rice with egg and ham, served in a kid-friendly portion
ข้าวผัดใส่ไข่, แฮม, เสิร์ฟมาในจานสำหรับเด็ก



210

Pizza Margherita พิชซ่ามาร์เกริต้า

A 6-inch thin-crust pizza topped with tomato sauce, mozzarella, and fresh basil
พิชซ่าขนาด 6 นิ้ว หน้าซอสมะเขือเทศ, ชีส, โหระพา



235

Little's Veggie Pasta พาสต้าผัก


















Penne, red bean, carrot, corn, green pea, olive oil
เส้นเพนเน่, ถั่วแดง, แครอท, ข้าวโพด, ถั่วแขก, น้ำมันมะกอก



200



FOOD ALLERGY

-  Tree nuts
-  Celery
-  Crustaceans
-  Fish
-  Eggs
-  Mustard
-  Molluscs
-  Gluten
-  Sesame seeds
-  Milk
-  Soy
-  Seafood
-  Vegan
-  Vegetarian
-  Alcohol
-  Coffee
-  Peanuts