

the
SQUARE
Food Outside the Box



“

At Novotel Phuket Vintage Park, our Chefs are inspired by Thailand's authentic flavors and the artful harmony of local ingredients. From our organic garden to the daily catch from local fishermen, seasonal produce lies at the heart of every dish we create.

Here at The Square, we bring together regional Thai specialties and international favorites, crafted into sustainable and imaginative menus designed to offer a dining experience you'll remember long after your stay.

Bon Appétit

”



Starter



MELON CARPACCIO

เมล่อน คาร์ปาโซ่ 🌿

Thinly sliced Phuket melon with local herbs, Siamese ruby pomelo and citrus dressing

90.-

CALAMARI FRITTI

คาลามารี ฟริตตี้ 🌿

Fresh caught Phuket calamari with lime-Sriracha mayo and fresh lemon

150.-



PHUKET BURRATA

ภูเก็ตเบอร์ราตา 🌿

Fresh Phuket burrata with mixed berry, marinated candy tomato and basil oil

320.-

BEETROOT TARTARE

บีทรูทาร์ตาร์ 🌿

Roasted marinated beetroot with house dressing, finished with crème fraiche and pistachio crust

190.-



HARMONY WINGZ

ฮาโมนี่ วิงซ์ 🌿

Chef's childhood favorite
Glazed chicken wings with black pepper, garlic and Phuket pineapple sauce

150.-

Soup OF THE DAY

ซุปรประจำวัน

Created daily from Chef with the best and freshest ingredients

180.-

Fire and Smoke



BLACK ANGUS RIBEYE 850.-

แบล็คแองกัส ริปอาย 🍖

200-day grass fed Australian black angus ribeye with caramelized cauliflower puree and candied tomatoes



YOUNG CHICKEN 320.-

ยังชีพเกิน

Isaan style marinated free-range young chicken with aromatic herbs and Thai tamarind sauce



ROMESCO CAULIFLOWER STEAK 250.-

สเต็กดอกกะหล่ำ 🌱

Roasted cauliflower with spicy romesco sauce, beet hummus and home-made pickles



PHUKET CATCH OF THE DAY 320.-

ภูเก็ต แคช ออฟ เดอะ เดย์ 🐟

Phuket fresh caught (catch of the day) fish with puttanesca sauce and fresh marinade fennel bulb



CHIANG MAI DUCK BREAST 320.-

อกเป็ดย่าง 🍖

Chiangmai style marinated duck breast with longan jus and caramelized cauliflower

Select Your Sauce

- RED WINE JUS / ซอสไวน์แดงแบบเข้มข้น
- SMOKED TEXAS BBQ SAUCE / ซอสบาร์บีคิวรมควันแบบเท็กซัส
- THAI SPICY TAMARIND SAUCE / แจ่วมะขาม
- THAI SEAFOOD SAUCE / น้ำจิ้มซีฟู้ด
- PEPPERCORN SAUCE / ซอสพริกไทยดำ
- CHIMICHURRI / ซอสสมุนไพรแบบอาร์เจนตินา

Burger and Sandwich



THE BLACK BARON BEEF BURGER

เบอร์เกอร์แบล็คบาร์อน 🍖

Charcoal grilled 200-day grass fed black angus beef patty with smoked bacon jam, Jack Daniel's bliss sauce and applewood charcoal brioche

350.-

MISO PLUM REVERIE FISH BURGER

เบอร์เกอร์ปลาริเวอร์รี 🐟 🌿

Phuket fresh fish with miso-plum sauce, shoyu cucumber and matcha brioche

320.-



CIABATTA PROSCIUTTO

เซียบัตต้า ไพรชิวโต้ 🍖 🍷

Fresh baked ciabatta filled with Italian prosciutto, smoked pimentos and Phuket burrata

280.-

SALMON CROFFLE

แซลม่อนคอฟเฟิล 🐟

House made salmon gravlax with French butter coffles topped with crème fraiche and seasonal green salad

190.-



House Made Pasta



CAPELLINI AGLIO E OLIO FUNGI 180.-

คาเปลลินี อากิโอ ฟุงกี 

Capellini pasta with fried garlic, dried chili and smoked mushroom



FETTUCINE ALLA CARBONARA 190.-

เฟตตูชินี คาร์บอนาร่า 

Home-made fettucine with Louisiana's smoked bacon and grana padano



TUSCAN RAGOUT TAGLIATELLE 190.-

ทัสแกน บัฟรากูตตี แทกเลียเทลเล่

Tuscan style braised beef ragout with home-made tagliatelle and candied tomatoes



PENNE ROMESCO 190.-

เพนเน โรเมสโก  

Classic penne pasta with romesco sauce finished with slivered almonds



PUMPKINS RISOTTO 190.-

พัมพ์ทึน ริซอตโต้  

Italian arborio rice with Japanese pumpkin puree and pickled pumpkins



SHRIMP SCAMPI RISOTTO 220.-

ซิริม สแคมปี ริซอตโต้  

Italian arborio rice with seafood stock and grilled tiger prawns

Side Dish

GARLIC MUSHROOMS

บัตเตอร์ การ์ลิก มัชรูม 

Sautéed wild mushrooms with butter, onion and garlic

90.-



PURÉE DI POTATO

พวเร่ ติ โปเตโต้  

Golden potato puree with crispy shallots

90.-

FRESH ARUGULA

สลัดผักร็อคเก็ตป่า 

Fresh arugula salad with lemon vinaigrette and grana padano

140.-



GOURMET STEAK FRIES

กูร์เมต สเต็กฟรายส์ 

Home-made steak fries sprinkled with Himalayan pink salt

130.-

Fire wood Pizza 10"



FRUTTI DI MARE 380.-

พิซซ่า ฟรุตตี ดี มาร 

Classic tomato sauce with Andaman prawns, squids and mussels



PROSCIUTTO 380.-

พิซซ่า ไพรชุตโต้ 

Classic tomato sauce with Italian prosciutto, arugula and phuket burrata



MARGHERITA 280.-

พิซซ่า มาเกอรืต้า 

Classic tomato sauce with bocconcini, and basil



QUATTRO FORMAGGI 320.-

พิซซ่า ควอตโต้ พรอมาจจิ

Classic four cheese pizza with gorgonzola, grana padano, bocconcini and mozzarella



GRANDMA'S SPECIAL 350.-

พิซซ่า แกรนด์ม่า สเปเชียล 

Black truffle sauce with smoked wild mushrooms, prosciutto and arugula



HAWAIIAN 320.-

พิซซ่า ฮาวายเียน 

Phuket pineapple with Louisiana's smoked bacon and green jalapeños



JAB LAK

จับหลัก  

Thai curry fish cake on lemongrass skewers with peanut sauce and house-made pickles

250.-



LARB THOD

ลาบทอด 

Deep fried Thai spicy pork meatballs with Thai tamarind spicy sauce

190.-



GAJ SATAY

ไก่สะเต๊ะ 

Thai style marinated chicken skewers served with peanut sauce and house-made pickles

190.-



GOONG SARONG

กุ้งsarong 

Deep fried vermicelli wrapped tiger prawns with plum sauce and house-made pickles

220.-

Salad



SOM TAM

ส้มตำกุ้งยักษ์ 🥥 🌶️

The famous Thai salad with shredded papaya, green beans, tomato, with grilled tiger prawns with red chili's up to your preference

250.-

YUM SOM O

ยำส้มโอกับทูนสยาม 🌶️

Siamese ruby pomelo salad with grilled tiger prawns and betel leaf

250.-



YUM NUEA MAKUE YANG

ยำเนื้อมะเขือย่าง 🥚

Thai beef salad with grilled local eggplant and free-range soft-boiled egg

250.-



YUM TALAY

ยำทะเล 🌶️ 🌶️

Thai mixed seafood salad with fresh seasonal vegetables and spiced up to you

250.-

Soup



TOM YUM GOONG YAK

ต้มยำกุ้งยักษ์ 

The classic Thai spicy soup with tiger prawns with fresh aromatic herbs

250.-



TOM KHA GAI

ต้มข่าไก่

Chicken soup with coconut milk and aromatic herbs

190.-



POH TAEK

ปูทะเล  

Spicy mixed seafood soup with hot basil and Sriracha sauce

250.-

Main

PHAD THAI

ผัดไทยกุ้งลายเสือ 🥥 🥚 🌱

Thai stir fried rice noodles with tamarind sauce and king prawns

250.-



KHAO PAD PU

ข้าวผัดปู 🌱 🥚

Classic wok fried rice with jumbo crab meat

250.-



Main



GANG KIEW WHAN GAI 220.-

แกงเขียวหวานไก่

Classic Thai green curry with chicken, coconut milk, sweet basil and local eggplant



GANG PHED PED YANG 250.-

แกงเผ็ดเปิดอย่าง

Thai red curry with charcoal roasted duck breast, tomato, lychee, pineapple, basil, and coconut milk



GANG RAWANG NUEA 250.-

แกงระแวงเนื้อ

The royal recipe Thai yellow curry with tender beef ribeye and turmeric, lemon grass herb



GANG PANAENG MOO 190.-

แกงพะแนงหมู

Thai pork simmered in curry with coconut cream and kaffir lime leaf



GAJ PAD MED 180.-

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Classic stir-fried chicken with cashew nuts and chili paste



PAD PAK RUAM 120.-

ผัดผักรวม

Wok fried fresh mixed vegetables and oyster sauce

Indian Food



PRAWNS MAKHANI

พรอนมคคานี 🥛 🥚

A mild spiced curry with succulent prawns in a creamy tomato and cashew nut sauce

350.-



PALAK PANEER

ปาลัก ปาร์นี 🌿

A classic curried dish from North Indian cuisine made with fresh spinach, onions, spices, paneer and herbs

280.-



BUTTER CHICKEN

บัตเตอร์ชีกเก้น 🥛 🥚

An Indian classic featuring marinated chicken cooked and served in a rich, creamy, and mildly spiced tomato-butter gravy

350.-



PITA BREAD

พิต้าเบรด 🌿

The classic Middle Eastern flatbread

100.-



VEGETABLE SAMOSA

ซาโมซ่าผัก 🌿

Traditional samosas filled with spiced potatoes, onions and peas served with mint and tamarind sauce

220.-



GARLIC NAAN

การ์ลิค นาน 🌿

Homemade naan bread brushed with melted garlic butter

100.-

VEGETABLE BIRYANI

บิรยานีผัก 🌿 🥚

A flavorful Indian dish featuring aromatic basmati rice layered with spiced mixed vegetables, herbs, and a rich blend of biryani spices like turmeric, garam masala, cinnamon, cashews and cloves

250.-

CHICKEN BIRYANI

บิรยานีไก่ 🥚

A fragrant Indian dish featuring aromatic basmati rice layered with marinated chicken, infused with yogurt and aromatic spices of saffron, ginger, cashews and turmeric

350.-

PRAWNS BIRYANI

บิรยานีกุ้ง 🥛 🥚

A fragrant Indian dish featuring aromatic basmati rice layered with featuring tender marinated prawns cooked with aromatic basmati rice herbs and cashews

350.-



Indian Food



CHICKEN TIKKA MASALA

กิก้า มาซาลา ไก่ 🥛 🥚

A beloved curry dish featuring tender, marinated, and grilled chicken (tikka) simmered in a rich, creamy, and spiced tomato-based sauce

350.-

DAL MAKHANI

ดาล มัคคานี 🌱

A rich and creamy North Indian classic made from whole black lentils (urad dal) and red kidney beans, slowly simmered with butter, fresh cream, tomatoes, ginger, garlic, and a fragrant blend of spices.

220.-

HUMMUS

ฮัมมัส 🌱

A creamy spread originating from the Middle East, made from cooked mashed chickpeas blended with tahini, lemon juice, and garlic

200.-



FALAFEL (5PCS)

ฟาเลฟา 🌱

Deep-fried fritter made from ground chickpeas mixed with herbs and spices, served with hummus

200.-



GULAB JAMUN

กุหลาบจามุน 🥛

Indian sweets made from deep-fried dough balls made from milk solids soaked in a fragrant, sweet sugar syrup flavored with rosewater, and cardamom. Served with Vanilla ice cream

220.-



Dessert



MANGO STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง 🌿 🥥

Mango and sticky rice, palm-sugar and coconut milk

160.-



RASPBERRY MOUSSE

ราสเบอร์รี่มูส 🥚

Sweet raspberry mousse, Vanilla crumble and Raspberry jelly

260.-



APPLE CRUMBLE

แอปเปิ้ลครัมเบิ้ล 🍎 🥚

Granny smith apple compote with Khaoyai vanilla crumble and choice of Ice cream

280.-

TUB TIM GROB (RED RUBY DESSERT)

ทับทิมกรอบ 🌿 🥥

Crisp water chestnuts in ruby tapioca, served with sweet coconut milk in ice for a refreshing Thai classic.

180.-



Seasonal FRESH FRUITS
160.-

Dessert

MILLE FEUILLE

มิลเฟย ①

A masterpiece of delicate pastry and cream strawberry and blueberries

210.-



TIRAMISU

ทิรามิสุ ②

Mascarpone, amaretto, khalua, coffee and Italian sponge fingers

220.-



BROWNIE CAKE

บราวน์เค้ก ① ②

Our signature brownie cake with tropical fruit

200.-



BLUEBERRY CHEESE CAKE

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก ②

New York cheese with blueberries, cream cheese, sour cream, cracker crumbs

220.-





**“ A TABLE SHARED,
A MOMENT CHERISHED.”**