



APPETIZERS & SALADS

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| <ul style="list-style-type: none"> • Meang Pla Ka Pong (เมี่ยงปลากระทง)
Deep Fried Snapper Served with Thai Herb and Special Sauce
ปลากระทงทอดเสิร์ฟพร้อมสมุนไพรไทยและซอสเมี่ยงสูตรพิเศษ | 210 | <ul style="list-style-type: none"> • Caesar Salad (ซีซาร์สลัด)
Iceberg Lettuce, Prawns, Roasted Chicken and Bacon
สลัดผักกาดหอมสด เสิร์ฟพร้อมกับ กุ้ง, ไก่ย่าง และเบคอน | 170 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Yam Sa Ded (ยำสะเด็ด)
Spicy Mixed Thai Herb Salad with Dry Shrimps
ยำสมุนไพรไทยคลุกเคล้ากับกุ้งแห้งรสเด็ด | 190 | <ul style="list-style-type: none"> • Tuna Mango Wasabiyo
(ทูน่าเนื้อแดงกับซอสวาซาบิ)
Grilled Tuna Slice with Mango and Wasabi Dressing
ปลาทูน่าเนื้อแดงสไลด์เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมะม่วงและวาซาบิ | 230 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Koy Teaw Lui Suan (ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน)
Noodle rolls stuffed with Fresh Vegetable and Tuna
เส้นก๋วยเตี๋ยวห่อผัก กุ้งา เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด | 150 | <ul style="list-style-type: none"> • Pumpkin & Sweet Potato Salad
(สลัดมันญี่ปุ่นย่างกับฟักทองและอันนี่ซอส)
Roasted Japanese Sweet Potato and Pumpkin in Soy Honey Sauce topped with Mozzarella Cheese and Sunflower Seeds
สลัดมันญี่ปุ่นหวานและฟักทอง เสิร์ฟพร้อม น้ำสลัดน้ำผึ้ง ถั่วเหลือง โรยหน้าด้วยชีสโมซซาเรลล่า และเมล็ดทานตะวัน | 270 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Grilled Prawns Cocktail (สลัดกุ้งย่าง)
Grilled Prawn Salad with Wasabi Dressing
สลัดกุ้งย่างเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดวาซาบิ | 250 | <ul style="list-style-type: none"> • Som Tom Thai & Peek Gai Tod (ส้มตำไทย)
Thai Green Papaya Salad served with Fried Chicken Wing
ส้มตำไทยเสิร์ฟพร้อมปีกไก่ทอด | 210 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Smoked Salmon Salad (สลัดปลาแซลมอน)
Smoked Salmon with Mixed Vegetables and Honey Mustard Dressing
สลัดปลาแซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมผักสดและน้ำสลัดน้ำผึ้งบัตาร์ด | 290 | | |



PHUKET CUISINE

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Kean Phuket (เกียนภูเก็ต) 230
Minced and Marinated Pork and Prawns stuffed in a wrapper in deep frying
หมูและกุ้งสับ ห่อด้วยฟองเต้าหู้ แล้วนำไปทอดกรอบ | |
| <ul style="list-style-type: none">• Hu Chare Phuket (ฮูแฉะภูเก็ต) 150
Crispy Rice Noodle, Vegetable, Boiled Egg, Fried Bean Curd Served with Sweet Sauce in Phuket style
สลัดพริก หมี่กรอบ ไข่ต้ม พักต้ม พักสด และเต้าหู้ราดซอสหวานสไตล์ภูเก็ต | |
| <ul style="list-style-type: none">• Por Pia Sod Phuket (ปอเปียะสดภูเก็ต) 210
Fresh Spring Roll Sheet Stuffed with Vegetables in Phuket Style
ปอเปียะสดยัดไส้ด้วยผักสด บรรจุลงในสไตล์ภูเก็ต | |
| | <ul style="list-style-type: none">• Tao Kor Chee (เต้าควั๊ช) 170
Deep Fried Bean Cured Stuffed with Taro and Vegetables served with Sweet & Sour Sauce
เต้าหู้ทอด ยัดไส้ด้วยเผือกและผักสด เสิร์ฟพร้อมซอสเปรี้ยวหวาน |
| | <ul style="list-style-type: none">• Moo Hong Phuket (หมูฮ้อง) 250
Stewed Pork Belly in Soy Sauce, Phuket Style
หมูพะโล้ปรุงเครื่องด้วยซอสถั่วเหลืองในสไตล์ภูเก็ต |
| | <ul style="list-style-type: none">• Nam Prik Goong Sod (น้ำพริกกุ้งสด) 190
Fresh Shrimps Chili in Paste, Phuket Style
Served with Vegetable
น้ำพริกกุ้งสดเสิร์ฟพร้อมผักสด |
| | <ul style="list-style-type: none">• Nam Prik Goong Seb (น้ำพริกกุ้งเสียบ) 190
Dried Shrimps Chili in Paste, Phuket Style
Served with Vegetable
น้ำพริกกุ้งเสียบเสิร์ฟพร้อมผักสด |



SOUP

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| <ul style="list-style-type: none"> • Tom Yam Goong (ต้มยำกุ้ง)
Spicy Shrimps Soup with Thai Herb
ต้มยำกุ้งรสจัดจานหอมสมุนไพรไทย | 230 | <ul style="list-style-type: none"> • Gazpacho Soup (ซูปมะเขือเทศเย็น)
Chilled Gazpacho Soup Served with
Garlic Bread and Cheese
ซูปมะเขือเทศเย็นกับพัทรววม
เสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียมอบชีส | 150 |
| <ul style="list-style-type: none"> • See Krong Moo On Ton Ya Jeen
(ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นยาจีน)
Stew Pork Ribs with Chinese Herb
ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นสมุนไพรจีนเครื่องยาจีน | 210 | <ul style="list-style-type: none"> • Chicken Clear Soup
Clear Soup Served with
Garlic Bread and Cheese
ซูปไก่และผัก เสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียมอบชีส | 150 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Tom Kha Kai (ต้มข่าไก่)
Chicken Soup with Coconut Milk
ต้มข่าไก่รสชาดีเข้มข้นกลมกล่อม | 210 | <ul style="list-style-type: none"> • Soup of The day
Soup of The Day Served with
Garlic Bread and Cheese
ซูปประจำวัน เสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียมอบชีส | 190 |



SANDWICH
&
BURGER

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| <ul style="list-style-type: none">• Club Sandwich (คลับแซนด์วิช)
Triple Bread, Egg, Chicken, Ham, Salmon and Cheese served with French Fries
คลับแซนด์วิชแอมชีส ไข่ไก่, ไก่ และปลาแซลมอน
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดกรอบ | 190 | <ul style="list-style-type: none">• Phuket Sandwich (แซนด์วิชภูเก็ต)
Grilled Pineapple, Shrimps, Squid and Crab Meat, Vegetables served with French Fries
สับปะรดย่างกับกุ้ง, ปลาหมึก และเนื้อปู ใส่ผัก
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดกรอบ | 190 |
| <ul style="list-style-type: none">• Spicy Grilled Chicken (แซนด์วิชไก่ย่าง)
Grilled Chicken Thigh and Vegetables served with Potato Chips and Sweet & Sour Sauce
ไก่ย่างกับมันฝรั่งทอดเพิ่มรสชาติด้วยซอสเปรี้ยวหวาน | 250 | <ul style="list-style-type: none">• Your choice of burger
Beef or Chicken Burger
Long Bun Burger Beef or Chicken Served with French Fried and Cheese
เบอร์เกอร์เนื้อ หรือ เบอร์เกอร์ไก่
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดกรอบ และชีส | 210 |



PASTA CORNER

SELECT YOUR FAVORITE PASTA AND SAUCE

• Spaghetti สปาเก็ตตี้ • Penne เพนเน • Linguine ลิงกวินี

- | | | | |
|---|-----|--|-----|
| • Moo Hong (ซอสหมูฮ้อง)
Stewed Pork with Shiitake Mushroom
finished with Parmesan Cheese
หมูสามชั้นต้มซอสเห็ดหอมผสมผสานความอร่อย
ของชีสพาร์มีซาน | 350 | • Green Curry Chicken (ซอสแกงเขียวหวานไก่)
Chicken, Green Curry and Thai Herb
น่องไก่, เครื่องแกงเขียวหวานปรุงรสกับสมุนไพรไทย | 310 |
| • Carbonara (คาโบนาร่า)
Bacon, Mushrooms, Onion, Egg York,
Parmesan Cheese in Cream Sauce
เบคอน, เห็ด, หอมใหญ่, ไข่แดงและชีสพาร์มีซาน
พุดในซอสครีม | 310 | • Andaman Sauce (ซอสอันดามัน)
Tomato Sauce, Seafood, Parmesan Cheese
ซอสมะเขือเทศใส่อาหารทะเล และ ชีสพาร์มีซาน | 350 |
| | | • Bolognese (โบโลเนส - ซอสเนื้อ)
Meat Sauce, Parmesan Cheese
ซอสเนื้อปรุงรสอย่างดีโรยหน้าด้วยชีสพาร์มีซาน | 310 |



MAIN COURSE & GRILL

- **Keang Som Pla Ka Pong Yod Ma Praw** 250
White Snapper in Yellow Curry Soup
with Young Coconut Shoots
แกงส้มปลากระพงยอดมะพร้าวอ่อน

- **Keang Massaman Lamb Chop** 350
(แกงมัสมั่นซี่โครงแกะ)
Lamb Chop in Massaman Curry

- **Kang Keaw Wan Kai (แกงเขียวหวานไก่)** 190
Chicken in Green Curry

- **Chu – Chee – Goong - Yang (จูจี๋ก๊วยย่าง)** 290
Grilled Shrimp in Dried Red Curry
and Coconut Milk

- **Goong Pad Sauce Ma Kham** 290
(กุ้งผัดซอสมะขาม)
Fried Prawns with Tamarind Sauce

- **Salmon** 350
- **Chicken Breast** 250
- **Tenderloin Steak** 450
- **Pork Chop** 350
- **Sirloin Steak** 450
- **T-Bone** 420

Your Choice of Side Dishes

Mushrooms, Green Pepper, Red Wine,
Shallot, Ginger Sauce, Red Curry, Another Sauce
ซอสตามเลือก ซอสเห็ด, ซอสพริกไทยอ่อน, ซอสไวน์แดง,
ซอสหอมแดง และ ซอสขิง

Your Choice of Potato and Vegetable

Mash Potato, Sautéed Potato, French Fries,
Baked Potato Boiled Vegetable or Butter Rice
เสิร์ฟพร้อมผักเครื่องเคียงตามเลือก มันฝรั่งนวด, มันฝรั่งผัด,
มันฝรั่งทอด มันฝรั่งอบ พริกอบ หรือ ข้าวผัดเนย



RICE & NOODLE

- | | | | |
|--|-----|--|-----|
| • Khao Pad Nam Prik Pla Too
Shrimps Paste Fried Rice with Mackerel
ข้าวผัดน้ำพริกปลา | 190 | • Pad Thai
Thai-style fried noodles
ผัดไทยกุ้งสด | 250 |
| • Choose Your Favorite Fried Rice
ข้าวผัดจานโปรดที่คุณเลือกได้
Pork, Chicken, Crab Meat, Shrimps or Seafood
topped with Fried Egg
หมู, ไก่, เนื้อปู, กุ้ง หรือ ซีฟู้ด เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว | 210 | • Pad See Ew Seafood
Fried Noodles with Shrimps,
Squid and Mussel in Soy Sauced
and Vegetable
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วซีฟู้ด | 290 |
| • Pad Kaprow
Fried Pork, Chicken, Beef or Shrimp
with Hot Basil Leaves
หมู, ไก่, เนื้อ หรือ กุ้ง ผัดใบกระเพรา ตามเลือก | 230 | • Koy Teaw Rad Na Sen Krob
Crispy Noodles in Gravy, Pork and Prawns
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเส้นกรอบ ใส่หมูและกุ้ง | 350 |



DESSERT

• Seasonal Fruit ผลไม้ตามฤดูกาล	190	• Chocolate Honey Toast ขนมปังอบเนยหอมนุ่มราดด้วยน้ำผึ้งและชีสโกโก้เลต	290
• Choose Your Favorite Ice Cream 1 Scope (ไอศกรีมตามเลือก 1 ก้อน) Durian, Mango, Vanilla, Strawberry, Green Tea, Chocolate Chip Topped with Whipped Cream ทุเรียน, มะม่วง, วนิลลา, สตรอว์เบอร์รี่, ชาเขียว, ชีสโกโก้เลตท็อป ราดด้วยวิปครีม	170	• Coconut Crème Brûlée คัสตาร์ดมะพร้าว	250
• Mango Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง	210	• Black and White Chocolate Mousse ชีสโกโก้เลตมูส	220
• Kluay Buat Chee (กล้วยบวชชี) Banana in Coconut Milk	170	• Passion Fruit Panna Cotta พานาคอตต้าเลมอน	230
• Tiramisu เค้กทิรามิสุ ทำรับอิตาลีเลียน	230	• Raspberry Cheesecake ราสเบอร์รี่ชีสเค้ก	220