

# LIGHT BITES สลัดและอาหารเรียกน้ำย่อย

Start your meal with a burst of fresh, vibrant flavors or order a selection of snacks perfect for sharing.

## CHEESY FRENCH FRIES

**THB 195++**

Crispy golden fries draped in a warm, velvety cheese sauce – comfort food done right!  
Add crispy bacon bits for THB 50.

เฟรนช์ฟรายส์ราดชีส (เพิ่มเบคอนกรุบกรอบ + 50 บาท)



## SMOKED SALMON BRUSCHETTA

**THB 325++**

Smoked salmon layered on homemade toasted bread, topped with caper mayo and a squeeze of fresh lemon.

นรุสเก็ดต้าแซลมอนรมควัน

## SALMON SALAD

**THB 430++**

Tender grilled salmon tossed with crunchy lettuce, tomatoes, boiled eggs and a tangy miso dressing.

ปลาแซลมอนย่างกับน้ำสลัดมิโซะ



## SEAFOOD BISQUE

**THB 295++**

Dive into this creamy classic blend with fresh prawns, squids, and mussels—a warming delight in every spoonful

ซุปรีมซีฟู้ด



## MINT HUMMUS

**THB 285++**

Mediterranean-inspired green pea and mint hummus paired with a selection of freshly baked bread.

หัวเขียวตดลิ้วพร้อมขนมปังสไลด์ลิ้มดิเวอรเมียน



## GAMBAS GARLIC TIGER PRAWNS

**THB 420++**

Succulent Andaman tiger prawns sautéed with garlic and finished with a lemon butter sauce, Spanish style.

กุ้งลายเสือผัดกระเทียม ราดซอสเนยเลมอนสไตล์สเปน



Kindly inform us if you have any allergic intolerance, dietary restrictions, food allergies, or specific dietary preferences, such as vegetarian or halal, to ensure we can accommodate your needs accordingly. โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากท่านมีอาการแพ้อาหาร, แพ้วัตถุดิบอาหาร, รับประทานอาหาร หรือรับประทานอาหารที่ต้องงดรับประทาน: อาทิ ไข่ นม ธัญพืช ฯลฯ หรืออื่นๆ

PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

# MAIN COURSE อาหารจานหลัก

Enjoy a selection of hearty dishes using fresh ingredients to satisfy and delight you.

## AUSTRALIAN WAGYU BEEF SIRLOIN STEAK (MB 6-7) 200G

**THB 955++**

Savor the tender, marbled perfection of Wagyu beef, grilled just right, with a side of caramelized vegetables and buttery potato fondant.

เนื้อวากิวเสิร์ฟกับมันบ่ม  
และมันฝรั่งนึ่งนุ่ม



## HOME MADE TORTELLINI

**THB 420++**

Fresh, hand-rolled tortellini filled with ricotta and spinach, topped with a rich tomato sauce and served with a zesty tomato bruschetta. An Italian delight created to satisfy your cravings.

ทอร์เทลลินี่สอดไส้ริคอตต้าชีสและผักโขม  
กับสลัดมะเขือเทศ ขนมันฝรั่งอบ



## SAFFRON RISOTTO

**THB 420++**

This saffron-infused risotto, with a splash of spicy sauce and crunchy vegetables. A dish that's as vibrant as the views around you.

ข้าวสาลีอบกับมันฝรั่งนึ่งนุ่มและผักโขม



## DUCK CONFIT

**THB 455++**

Exquisitely slow-cooked duck leg, crispy on the outside and tender within, served with creamy mashed potatoes, asparagus, carrots, and a tangy orange glaze for a harmonious finish

เปิดต้นกับมันบ่มและซอสส้ม



Kindly inform us if you have any allergic intolerance, dietary restrictions, food allergies, or specific dietary preferences, such as vegetarian or halal, to ensure we can accommodate your needs accordingly. โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากท่านมีอาการแพ้อาหาร, มีข้อจำกัดด้านอาหาร, รับประทานอาหารที่งดสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ, ไข่, เนื้อสัตว์, ปลา, หรืออื่นๆ

PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT



## SPICY ARANCINI RICE BALL

THB 390++

Crispy Italian risotto balls filled with Parmesan cheese, and bell peppers, served with a rich tomato sauce flavor. A delicious bite-sized indulgence, golden-fried to perfection.

### ข้าวปั้นอิตาลีชีสพริก

ข้าวปั้นริซอตโต้ชีสพริกทอดกรอบ สดใสชีสพาร์เมซาน ผักบด มะเขือเทศ รสเข้มข้น รสอร่อย หอม กรอบนอก นุ่มใน



## SALMON TATAKI

THB 480++

Delicately seared salmon fillet served with a flavorful Japanese sesame soy dressing. Crisp salad greens, and a touch of sesame add the perfect balance of freshness and texture. A light yet indulgent dish.

### แซลมอนทากากิ

เนื้อปลาแซลมอนลวกไฟเบาๆ เสริฟพร้อมน้ำสลัดงาซีอิ๊วญี่ปุ่น นึกสลัดสด มะเขือเทศเชอร์รี่ และงาดำ เพิ่มกลิ่นรสกรุบกรอบให้กับเมนูสุดพิเศษ

## TUNA SALAD WITH PONZU SAUCE

THB 350++

Delicately seared tuna slides tossed with crisp greens, and shallots. Drizzled with a tangy ponzu dressing. A refreshing mix of flavors and textures with a hint of citrus.

### สลัดทูน่าซอสพอนซุ

ทูน่าลวกไฟอ่อน เสริฟพร้อมผักสลัด เรกซ์ และต้นหอม ราดด้วยซอสพอนซุรสเปรี้ยวกลมกล่อม เพิ่มความสดชื่นในทุกคำ



## FRIED SEAFOOD WITH TARTAR SAUCE

THB 480++

Delight in golden-fried prawns, squid, and New Zealand mussels, coated in semolina flour for a crispy, tender bite. Paired with homemade tartar sauce.

### ซีฟู้ดทอดกรอบเสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์

กุ้ง ปลาหมึก และหอยแครงชุบแป้งทอดกรอบ ชุบแป้งเซโมลินาทอดกรอบ ให้คุณค่าทางโภชนาการสูง เสริฟพร้อมซอสทาร์ทาร์โฮมเมด และสมุนไพรเพิ่มความสดชื่น



Kindly inform us if you have any allergic intolerance, dietary restrictions, food allergies, or specific dietary preferences, such as vegetarian or halal, to ensure we can accommodate your needs accordingly. โปรดแจ้งพนักงานทราบหากท่านมีอาหารแพ้สาร, ยังจำกัดด้านอาหาร, รายการแพ้สาร หรือรับประทานอาหารที่ต้องงดเครื่องดื่มใต้อาหาร อาทิ น้สorbit, ชาลาซ หรืออื่นๆ

PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

# DESSERTS ขนมหวาน

Lush and decadent creations that bring a sweet close to your rooftop dining experience. Crafted to be as unforgettable as the Phuket Sunset.

## ENTREMET & MANGO MOUSSE

**THB 320++**

A Chocolate Entremet served next to a light mousse made with ripe, tropical mangoes.

มูสชีวคโทแลตเม-มังว



## PASSIONFRUIT CHEESE CAKE

**THB 340++**

A tropical twist on cheesecake! Silky cream cheese meets the bold tartness of passionfruit.

เลาวยรคธรมบิล



Sit back, soak in the view, and let our dishes transport you – one bite at a time. Estrela Rooftop Bar awaits your culinary adventure in the sky.

**Kindly inform us if you have any allergic intolerance,** dietary restrictions, food allergies, or specific dietary preferences, such as vegetarian or halal, to ensure we can accommodate your needs accordingly. โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากท่านมีอาหารแพ้หรือแพ้ส่วนผสมอาหาร. รบกวนแจ้งอาหารที่งดรับประทานให้เฉพาะ อาทิ ไข่ นม ธัญพืช ฯลฯ หรืออื่นๆ

PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT



# THAI FUSION SPECIALS

## เมนูพิเศษประจำเดือน

Take your taste buds on an adventure with our limited-time only, Thai Fusion dishes, blending local flavors with global inspiration.

### SOFT SHELL CRAB WITH MANGO SALAD

**THB 380++**

Crisp soft-shell crab with juicy mango in a refreshing, light salad that's perfect for hot tropical nights.

สลัดปูนิ่มกับมะม่วง



### GRILLED SALMON WITH CHOO CHEE SAUCE

**THB 500++**

Perfectly grilled salmon topped with choo chee, a creamy, coconut-based Thai red curry sauce with a touch of spice, delivering a truly unique flavor experience.

แซลมอนย่างราดซอสจู้จี้



Kindly inform us if you have any allergic intolerance, dietary restrictions, food allergies, or specific dietary preferences, such as vegetarian or halal, to ensure we can accommodate your needs accordingly. โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากท่านมีอาหารแพ้หรือแพ้สารอาหาร. กรุณาแจ้งพนักงานอาหารที่รับผิดชอบให้เฉพาะ อาทิ ภูมิแพ้ อดอาหาร หรืออื่นๆ

PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT