

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.

บรูสเก็ตตัดาแซลมอนรมควัน



SALMON SALAD

THB 430++



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

ปลาแซลมอนย่างกับน้ำสลัดมิโซะ



GAMBAS GARLIC PRAWNS

THB 450++



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

กุ้งนัตกระเทียม ราดซอสเนยเลมอนสไตล์สเปน



MINT HUMMUS

THB 285++



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

ถั่วเขียวบดเสิร์ฟพร้อมขนมปังสโตร์มดิเอเวอเรียน



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.

เนื้อวากิวเสิร์ฟกับผักย่าง
และมันฝรั่งบัตเตอร์



○— HOME MADE TORTELLINI



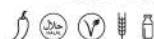
THB 420++

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.

ทอริเทลลินี่สอดไส้ริคอตต้าชีสและผักโขม
กับสลัดมะเขือเทศ ขนบั้งกรอบ



○— 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.

ข้าวสาลีปนกับพริกขี้หนูขี้ผึ้งและผักกรอบ

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

เป็ดตุ๋นกับมันบดและซอสส้ม



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.

ข้าวปั้นอิตาลีชีสเผ็ด

ข้าวปั้นริซอตโต้ชีสพาร์เมซาน ผักชีสเผ็ด เสิร์ฟพร้อมซอสซอสมะเขือเทศ กลิ่นหอม 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 เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดงาซีอิ๊วญี่ปุ่น บั๊กสลัดสด 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.

สลัดทูน่าซอสพอนซู

ทูน่าลวกไฟอ่อนๆ เสิร์ฟพร้อมบั๊กสลัด เรดิช และต้นหอม ราดด้วยซอสพอนซูรสเปรี้ยวกลมกล่อม 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 และหอยนางรมทอดกรอบด้วยแป้งมันฝรั่ง ผงแป้งข้าวโพดเคลือบให้กรุบคำทางโภชนาการสูง เสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์โฮมเมด และเลมอนหั่นเพิ่มความสดชื่น



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-ม่วง



PASSIONFRUIT CHEESE CAKE

THB 340++



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

เลาเวอร์สครีมชีส



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.

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

