

ยำ & ของว่าง • Thai Snacks and Appetizers

A1	ทอดมันกุ้ง Crunchy Shrimp Patties	250
A2	ปลากุ้ง Spicy Shrimp Salad with Mint	220
A3	ยำกุ้งยอดมะพร้าว Spicy Shrimp with Palm Heart	250
A4	ยำมะม่วงกุ้งสด Spicy Mango Salad with Fresh Shrimp	220
A5	ยำเม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด Toasted Cashew Nuts with Chilis	180
A6	หมูแดดเดียว Pork jerky	220
A7	เนื้อแดดเดียว	

ข้าวสวย • Steamed Rice

AA1	ข้าวสวย-จาน Plate of Steamed Rice	25
AA2	ข้าวสวยโต Pot of Steamed Rice	70

จานด่วน • Thai Quick Dishes

B1	ข้าวผัดกุ้ง Shrimp Fried Rice	140
B2	ผัดไทยกุ้งสด Fresh Shrimp Pad Thai	200
B3	ข้าวผัดไก่ Chicken Fried Rice	80
B4	ไข่ยัดไส้กุ้ง Shrimp Omelet	220
B5	ข้าวผัดเต้าหู้ Tofu Fried Rice	75
B6	ก๋วยเตี๋ยวทะเล	



A15 ส้มตำทะเล



B6 ก๋วยเตี๋ยวละเล



A5 ยำเม็ดมะม่วง



A9 ลาบทะเล

A8	ยำทะเลรวม Spicy Mixed Seafood Salad	250
A9	ลาบทะเล Minced Seafood Spicy Salad	250
A10	ยำวุ้นเส้น Spicy Vermicelli Salad	200
A11	ปลาปกระพงทอดกรอบ Crispy Sea Bass with Spicy Mint Salad	250
A12	ทอดมันปู Crunchy Crabmeat Patties	300
A13	ผักรวมมิตรชุบแป้งทอด Mixed Vegetables Tempura	200
A14	ยำปลาหมึก Spicy Squid Salad	220
A15	ส้มตำทะเล Seafood Spicy Papaya Salad	200

B7	ข้าวผัดทะเลรวม Mixed Seafood Fried Rice	150
B8	ข้าวผัดปู Crab Fried Rice	150
B9	ข้าวผัดผักรวมมิตร Mixed Vegetable Fried Rice	75
B10	ข้าวผัดหมู Pork Fried Rice	90

แกง & ต้ม

Thai Soups and Curries

(หม้อไฟเพิ่ม 100 Charcoal Hot Pot add 100)

C1	แกงเขียวหวานกุ้ง	280
	Shrimp Sweet Green Curry	
C2	แกงเขียวหวานกุ้งใหญ่	300
	Prawn Sweet Green Curry	
C3	แกงเลียงกุ้งสด	280
	Peppery Shrimp and Vegetable Soup "Kaeng Liang"	
C4	ต้มข่ากุ้งใหญ่	300
	Prawn Hot Sour Coconut Soup "Tom Khaa Kung Yai"	
C5	แกงเขียวหวานไก่บ้าน	280
	Free Range Chicken Sweet Green Curry	
C6	ต้มข่าไก่บ้าน	280
	Free Range Chicken Hot Sour Coconut Soup "Tom Khaa Kai"	
C7	แกงเขียวหวานเต้าหู้	200
	Tofu Sweet Green Curry	
C8	แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย	180
	Tofu and Seaweed Soup	
C9	แกงจืดทะเลรวม	



C9 แกงจืดทะเลรวม

	Mixed Seafood Soup	250
C10	ต้มยำทะเลรวม	280
	Hot Sour Mixed Seafood Soup "Tom Yam"	
C11	แกงป่าปลาอินทรี	250
	Tuna Jungle Curry Soup	
C12	ปูผัดผงกะหรี่	400
	Crab Sautéed with Curry	
C13	แกงจืดหมูสับเต้าหู้	220
	Minced Pork and Tofu Soup	

ปิ้ง & ย่าง

Thai Grilled Dishes

D1	กุ้งใหญ่เผา	400
	Charcoal Broiled Prawns with Piquant Dip	
D2	เนื้อโคขุนดัดมันย่าง	250
	Grilled Beef Brisket with Piquant Dip	
D3	ปลากระพงเผาทั้งตัว	450
	Whole Sea Bass Baked with Herbs	



D1 กุ้งใหญ่เผา



D3 ปลากระพงเผา

D4	ปลาหมึกย่างเผา	280
	Charcoal Grilled Squid with Piquant Dip	
D5	คอหมูย่าง	250
	Grilled Pork	

ผัด & ทอด • From the Wok

E1 กุ้งชุบแป้งทอด



E1 กุ้งชุบแป้งทอด

Shrimp Tempura 250

E2 กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย
Shrimp with Garlic and Pepper 220

E3 กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน
Sweet and Sour Shrimp 220

E4 กุ้งผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน
Shrimp Sautéed with Chillis and
Green Peppercorns 240

E5 กุ้งผัดเม็ดมะม่วง
Shrimp Sautéed with Cashews 240

E6 กุ้งผัดพริกขี้หนู
Shrimp Sautéed with Bird Chillis 220

E7 กุ้งใหญ่ทอดกระเทียมพริกไทย
Prawns with Garlic and Pepper 300

E8 กุ้งใหญ่หนึ่งชีอิ้ว



E13 ปีกไก่ทอดสมุนไพร

Prawns Steamed in Soy Sauce 300

E9 กุ้งใหญ่ผัดผงกะหรี่
Prawns in Curry Sauce 300

E10 กุ้งใหญ่ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน
Prawns with Chillis and
Green Peppercorns 300

E11 กุ้งใหญ่ผัดเม็ดมะม่วง
Prawns Sautéed with Cashews 300

E12 ชูฉี่กุ้งใหญ่ {งานโปรดลุงวิศ}
Prawns in Thick Curry
{David's favorite!} 300

E13 ปีกไก่ทอดสมุนไพร
Crispy Chicken wings with Herbs 250

E14 ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน
Sweet and Sour Chicken 200

E15 เต้าหู้ผัดโป๊ยเซียน
Tofu Sautéed with
Vermicelli and Herbs 180

E16 เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Tofu Sautéed with Cashews 200

E17 เนื้อสันในโคขุนผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์



E18 ชูฉี่ปลาอินทรี

E19 ปลาอินทรีทอด

Grain Fed Beef Filet Sautéed
with Cashews 350

E18 ชูฉี่ปลาอินทรี
Tuna in Thick Curry 250

E19 เนื้อปลากะพงทอดสมุนไพร
Crispy Sea Bass
Chunks with Herbs 250

E20 เนื้อปลากะพงเปรี้ยวหวาน
Sweet and Sour
Sea Bass Chunks 250

E21 ปลากะพงทอดกระเทียมพริกไทย
Whole Sea Bass Fried with
Garlic and Pepper 450

E22 ปลากะพงหนึ่งชีอิ้ว ตัว
Whole Sea Bass
Steamed with Soy Sauce 450

E23	ปลากระพงหนึ่งมะนาว ตัว Whole Sea Bass Steamed with Lime	450
E24	ปลาอินทรีทอดกรอบผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน Crisp Fried Tuna Steak with Chilli Green Peppercorns	250
E25	เนื้อปูผัดผงกะหรี่ Crabmeat Sauted with Curry	400
E26	ปูหนึ่ง/เฝม Steamed or Grilled Crab (500 g)	450
E28	ปลาหมึกชุบแป้งทอด Squid Tempura	250
E29	ปลาหมึกหนึ่งมะนาว Squid Steamed with Lime	280
E30	ปลาหมึกผัดกระเทียมพริกไทย Squid Sauted with Garlic and Pepper	220
E31	หอยแมลงภู่ออบหม้อดิน Steamed Mussels with Basil	200



F1 ขนมปังกระเทียมชีส

F2	Garlic Bread ขนมปังกระเทียม	95
F3	Cheddar Cheese with Home Made Pickles เนยแข็งชีดดาร์กผักดองทำเอง	200
F4	French Fries มันฝรั่งทอด	90

Salads • สลัด

G1	Seafood Salad สลัดทะเลรวม	280
G2	Crab Salad สลัดปู	300
G3	Greek Salad สลัดกรีก	250
G4	Italian Salad สลัดอิตาเลียน	280
G5	Mixed Salad สลัดผสม	200



G3 สลัดกรีก

Western-Style Soup • ซุป

H1	Vikings Potted Shrimp "" ซูปกุ้ง "ทูไวกิ้ง"	180
H3	Gazpacho Andaluz "" ซูปเย็นผักรวมแบบสเปน "กาสปาโช"	120

Appetizers • ของว่างแบบฝรั่ง

F1	Cheese Garlic Bread ขนมปังกระเทียมชีส	150
----	--	-----

Sandwiches • แซนด์วิช

- | | | |
|----|---|-----|
| 11 | Bacon Lettuce & Tomato Sandwich
แซนด์วิชเบคอน-ผักกาดแก้ว-มะเขือเทศ | 200 |
| 12 | Cheddar Cheese Sandwich
ชีสแซนด์วิช | 180 |
| 13 | Crab Salad Sandwich
แซนด์วิชสลัดปู | 280 |
| 14 | Grilled Bacon Cheese and Vegetable Sandwich --
แซนด์วิชขอบ เบคอน-ผัก-ชีส | 220 |
| 15 | Grilled Cheese and Vegetable Sandwich open
face -
แซนด์วิชขอบ ผัก-ชีส | 200 |
| 18 | Deluxe Cheddar Bacon Burger
เบคอนชีสเบอร์เกอร์ | 210 |
| 19 | Sirloin Steak Sandwich
แซนด์วิชสเต็กเนื้อเชอร์ลอยน์ | 220 |



18 เบคอนชีสเบอร์เกอร์



J4 สปาเก็ตตี้ซอสหมูสับ

- | | | |
|-----|--|-----|
| J7 | Fettuccine with Broccoli and Parmesan
สปาเก็ตตี้ผัดบรอกโคลี-เนยปาร์เมซาน | 225 |
| J8 | Fettuccine with Tomato Seafood Sauce
สปาเก็ตตี้ทะเลรวม | 295 |
| J9 | Fettuccine with Shrimp & Mushroom Cream
Sauce
สปาเก็ตตี้ซอสครีมกุ้ง+เห็ด | 350 |
| J10 | Fettuccine with Anchovies and Black Olives
สปาเก็ตตี้ทำเองผัดปลาเค็มแอนโชวี | 250 |



J8 สปาเก็ตตี้ทะเลรวม

- | | | |
|-----|--|-----|
| 110 | Tuna Salad Melt -
แซนด์วิชขอบ สลัดทูน่า-ชีส | 250 |
|-----|--|-----|

Home-made Pasta • เส้นทำเอง

- | | | |
|----|--|-----|
| J1 | Fettuccine with Black Olives and Straw
Mushrooms
สปาเก็ตตี้มะกอกดำ-เห็ดฟาง | 225 |
| J2 | Fettuccine with Porcini Straw Mushroom Sauce -
สปาเก็ตตี้ซอสเห็ดพอร์ซินี่-เห็ดฟาง | 295 |
| J3 | Fettuccine all'Amatriciana
' สปาเก็ตตี้ อมาตริเซียน่า | 250 |
| J4 | Fettuccine alla Bolognese
สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อสับหมูสับ | 235 |
| J5 | Fettuccine alla Carbonara
สปาเก็ตตี้ คาร์บอนาร่า | 250 |
| J6 | Fettuccine alla Marinara plain tomato sauce
สปาเก็ตตี้มารินาร่า ซอสมะเขือเทศ | 195 |

From the Grill • ปิ้งย่างแบบฝรั่ง

- K1 Broiled Prawns with Lime Garlic Butter
กุ้งใหญ่ย่างเนย-กระเทียม-มะนาว 350
- K2 Charcoal Broiled Sirloin Steak
สเต็กเนื้อไทย-ฝรั่งเศสย่างถ่าน 450
- K3 Charcoal Broiled Striploin Steak for Two
สเต็กเนื้อสันนอกไทย-ฝรั่งเศส



K4 สเต็กปลาอินทรีย่างถ่าน

ย่างถ่าน สำหรับท่าน 725

- K4 Charcoal Broiled Tuna Steak สเต็กปลาอินทรีย่างถ่าน 350
- K5 Barbecued Spare Ribs
ซี่โครงหมูบาร์บีคิว 350



L7 สเต็กหมูซอสพริก ๓ อย่าง

Baked, Braised & Sautéed •

อาหารฝรั่งคลาสสิก

- L1 Grilled Chicken Breast with Lime Herb Butter
อกไก่อบเนยมะนาว 300
- L2 Filet Steak with Mushroom Sauce
สเต็กสันในโคขุนซอสเห็ด 550
- L3 Filet Steak with Red Wine and Shallot Sauce
สเต็กสันในโคขุนซอสไวน์แดง 550
- L4 Filet Steak with Three Pepper Sauce
สเต็กสันในโคขุนซอสพริก ๓ อย่าง 550
- L5 Broiled Sea Bass Filet with Lime Butter
ซีกปลาทะเลย่างเนยมะนาว 350
- L6 Grilled Pork Cutlet with Cream and Sherry Sauce
สเต็กหมูซอสครีมเหล้าเชอร์รี่ 350



L8 สเต็กปลาซาลมอนอบ+ผักโขม

- L7 Pork Cutlet with Three Pepper Sauce
สเต็กหมูซอสพริก ๓ อย่าง 350
- L8 Salmon Steak with Herbed Spinach
สเต็กปลาซาลมอนอบ+ผักโขม 350
- L9 Mussels Marinières in White Wine Cream Sauce
หอยแมงภู่อบซอสไวน์ขาว-ครีม 350

Desserts • ของหวาน

M1	Carrot Cake เค้กหัวแครอท	90
M2	Chocolat Fondant (Lava Cake) with Ice Cream ช็อกโกแลตฟองดองต์ (เค้กภูเขาไฟ) + ไอศกรีม	250
M3	Crème Brûlée แครมบริวเล	120

M3F Crème Brûlée with Fresh Fruit



M3F แครมบริวเลผลไม้สด

แครมบริวเลผลไม้สด 185

M4	New York Cheese Cake ชีสเค้กแบบนิวยอร์ก	130
M4F	New York Cheese Cake with Fresh Fruit ชีสเค้กแบบนิวยอร์กผลไม้สด	195



L7 สแต็กหมูซอสพริก ๓ อย่าง



N6 ไอศกรีมสตอเบอร์รี่

Ice Cream • ไอศกรีม

N1	Maple-Pecan เมเปิ้ล-พีแคน	
N2	Raspberry ราสป์เบอร์รี่	
N3	Passionfruit เสาวรส	120
N4	Mango มะม่วง	
N5	Lime มะนาว	90
N6	Strawberry สตอว์เบอร์รี่	100
N7	Vanilla วานิลลา	
N8	Mocha-Walnut ม็อกก้าวอลนัท	
N9	Almond อัลมอนด์	95