



“A Recipe has no Soul,
you as a Chef must bring
the Soul to the Recipe,,

Patrick Vitti / Executive Chef



Vegetarian
Vegetarisch



Seafood
Meeresfrüchte



Nuts
Nüsse



Gluten Free
Glutenfrei



Dairy
Milchprodukte

Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements
Bitte kontaktieren Sie unsere Mitarbeiter sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder -intolleranz haben

All Prices include 10% Service Charge and 7% Government Tax

Alle Preise beinhalten 10 % Bedienungszuschlag und 7 % gesetzliche Steuern

Thai Starters



1. Som Tum Gai Yang 340

Spicy Green Papaya Salad, Roasted Chicken, Coriander

Grüner Papayasalat, Geröstetes Hähnchen, Koriander



2. Satay Ruam Mit 390

Beef, Pork, Chicken Satay Skewers, Peanut Sauce, Cucumber Relish

Rinder, Schweine & Hähnchen Saté-Spieße, Erdnussoße, Gurkenrelish



3.Yam Som-O 460

Pomelo Salad, Shallots, Garlic, Chili, Roasted Coconut, Spring Onion, Lime Juice, Crunchy Prawns

Pomelosalat, Schalotten, Knoblauch, Chili, Kokosnuss, Frühlingszwiebeln, Limettensaft, Knusprige Garnelen



4. Larb Nue 460

Minced Spicy Beef Salad, Fresh Herbs, Mint,
Roasted Rice, Chili Dressing

Würziger Rindfleischsalat, Frische Kräuter, Minze,
Gerösteter Reis, Chili Dressing



5. Sang-Wa Goong 460

Prawn Salad, Kaffir Lime, Lemongrass, Shallots, Ginger, Mint

Garnelensalat, Kaffirlimette, Zitronengras, Schalotten, Ingwer, Minze



6. See Krong Moo Tod 380

Deep-fried Pork Ribs, 5 Spices, Tamarind Sauce

Frittierte Schweinerippchen, 5 Gewürze, Tamarindensauce



7. Prathad Lom 380

Crispy Prawn Spring Rolls

Knusprige mit Garnelen gefüllte
Frühlingsrollen



8. Por Pier Sod Poo 390

Vietnamese Spring Rolls, Crab Sticks,
Crispy Lettuce, Cucumber, Avocado, Coriander,
Lime Juice

Vietnamesische Frühlingsrollen, Krebsfleisch,
Salat, Gurke, Avocado, Koriander, Limettensaft



9. Tao Hou Satay 290

Tofu Satay Skewers, Peanut Sauce, Cucumber Relish

Tofu Saté-Spieße, Erdnusssoße, Gurkenrelish



Tropical Breeze 370

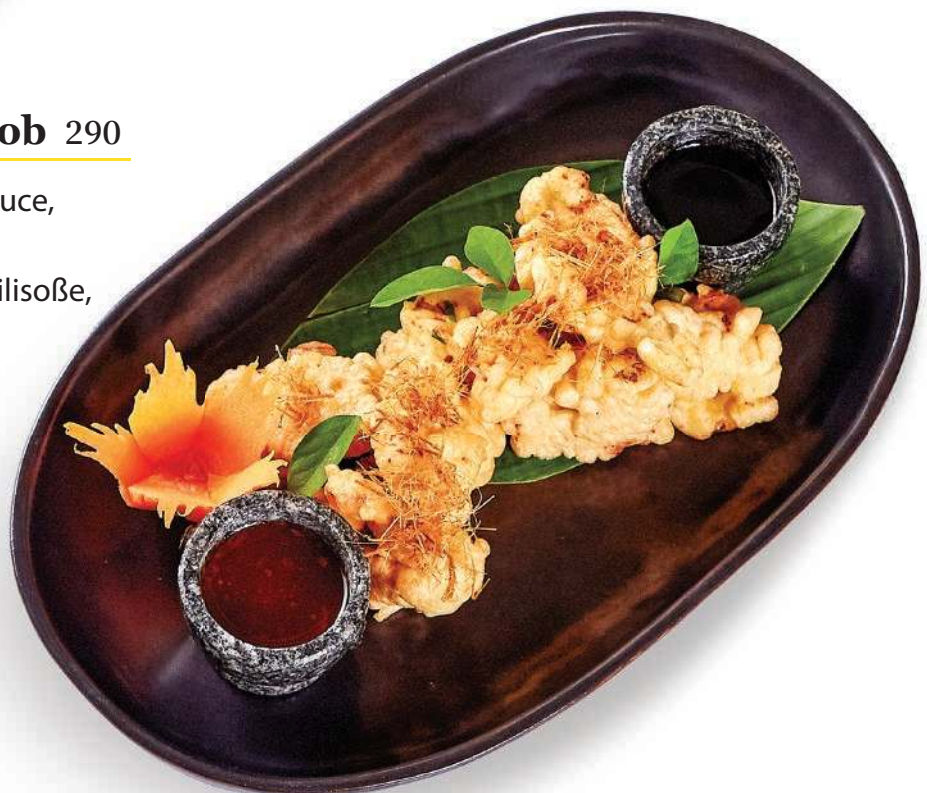
Cachaca Rum, White
Rum, Passion Fruit,
Lime & Cane Sugar



10. Dok Kalum Tod Grob 290

Crispy Cauliflower, Sweet-Chili Sauce,
Dark Soy Sauce

Knuspriger Blumenkohl, Süße Chilisoße,
Dunkle Sojasoße



11. Tom Yam 380

Spicy Flavoured Prawn or Chicken Soup,
Thai Herbs, Chili

Pikante Garnelen- oder Hühner-Suppe,
Thai Kräuter, Chili



12. Tom Kha Gai 380

Creamy Coconut Chicken Soup,
Lemongrass, Ginger

Kremige Kokosnuss-Hühner-Suppe,
Zitronengras, Ingwer





Mediterranean Starters

13. Crab Salad 460

Crab Meat, Apple, Lime Juice,
Mayonnaise, Crispy Lettuce

Krabbenfleisch, Äpfel, Limettensaft,
Mayonnaise, Knackiger Salat



14. Tuna Tartar 460

Tuna Tartar, Avocado, Mango-Chili
Salsa, Microgreens

Thunfisch Tartar, Avocado,
Mango-Chili Salsa, Shiso Kresse





15. Seared Rock Lobster 640

Grilled Phuket Rock Lobster, Glazed Tomato Risotto, Vanilla, Salted Lemon

Gebratener Phuket Rock Lobster, Kandiertes Tomaten Risotto, Vanille, Salz Zitrone



16. Italian Burrata 570

Italian Burrata, Tomato-Ginger Granité, Grilled Tomatoes, Basil Oil, Homemade Focaccia Bread

Italienische Burrata, Tomaten-Ingwer Granita, Gegrillte Tomaten, Basilikumöl, Hausgemachtes Focaccia Brot



17. Australian Beef Carpaccio 570

Australian Beef Carpaccio, Parmesan Crisp,
Quail Egg, Rocket Salad, Truffle-Lime Vinaigrette

Australisches Rindercarpaccio, Parmesan,
Wachtelei, Ruccola, Trüffel-Limetten Vinaigrette



18. Beetroot Carpaccio 420

Beetroot Carpaccio, Goat Cheese, Lemon Vinaigrette, Walnuts, Herbal Salad, Green Sauce

Rote Beete, Ziegenkäse, Zitronen Vinaigrette, Walnuss, Kräutersalat, Grüne Soße



19. Organic Red Quinoa 420

Red Quinoa, Grilled Avocado, Pickled Onion, Mango Salsa

Roter Quinoa, Gegrillte Avocado, Eingelegte Zwiebeln, Mango Salsa





★★ Chef's ★★
RECOMMENDATION

20. Grilled Watermelon-Capsicum

Gazpacho 440

Grilled Watermelon-Capsicum Gazpacho, Freshwater Tiger Prawn, Chive Oil

Gegrillte Wassermelonen-Paprika Gazpacho, Süßwasser Riesengarnele, Schnittlauchöl





21. Khao Ob Sapparot Goong 540

Thai Style Pineapple Fried Rice, Black Tiger Prawn

Thai Style Gebratener Ananasreis, Riesengarnelen



22. Pla Kapong Thod Lui Suan 540

Deep-fried Sea Bass, Chili, Ginger, Lime,
Shallots, Cashew Nuts

Frittierte Wolfsbarsch, Chili, Ingwer,
Limette, Schalotten, Cashewnüsse





23. Pla Tord

Yam Mamuang 540

Crispy Barramundi, Green Mango Salad, Cashew Nuts

Knuspriger Barramundi, Grüner Mangosalat, Cashewnüsse



24. Chu Chee

Pla Kapong 560

Roasted White Snapper, Thick Red Curry Sauce

Gerösteter White Snapper, Rote Currysoße



25. Nue Phad

Nam Man Hoy 580

Beef Sirloin, Garlic, Wild Mushrooms,
Onion, Ginger, Soy Sauce

Rinderlende, Knoblauch, Wilde Pilze,
Zwiebeln, Ingwer, Sojasoße



26. Gai Thod

Sod Makham 540

Deep-fried Chicken Breast,
Tamarind Sauce, Yellow Noodles,
Pak Choi

Frittierte Hähnchenbrust,
Tamarindensoße, Gelbe Nudeln,
Pak Choi

27. Gai or Goong Phad Med

Mamuang 540

Wok-fried Chicken or Shrimp, Capsicum, Wild Mushrooms, Onion, Cashew Nuts

Im Wok Gebratenes Hähnchen oder Garnelen, Paprika, Wilde Pilze, Zwiebeln, Cashewnüsse



28. Phad Kra-Pow Gai, Moo or Nue 460

Wok-fried Chicken, Pork or Beef, Hot Basil, Chili, Fried Egg

Im Wok Gebratenes Hähnchen, Schweine- oder Rindfleisch, Thai Basilikum, Chili, Gebratenes Ei



29. Guay Tiew Phad Se-Ew Gai or Goong 320

Wok-fried Rice Noodles, Soy Sauce, Chicken or Prawns

Im Wok Gebratene Reisnudeln, Sojasoße, Hähnchen oder Garnelen





30. Khao Soy Gai 420

Crispy Chiang Mai Noodles,
Chicken Curry Sauce

Knusprige Chiang Mai Nudeln,
Hähnchencurry



31. Phad Thai Gai or Goong 420

Stir-fried Phad Thai Noodles,
Chicken or Prawns, Dried Shrimps,
Peanuts, Bean Sprouts, Garlic,
Chives

Gebratene Phad Thai Nudeln,
Hähnchen oder Garnelen,
Getrocknete Shrimps, Erdnüsse,
Bohnensprossen, Bärlauch



32. Pad Fuk Tong 360

Stir Fried Pumpkin, Spring Onion,
Celery, Garlic, Soy Sauce

Gebratener Kürbis, Frühlingszwiebeln,
Sellerie, Knoblauch, Sojasoße



33. Tao Hou Tod Pad Med

Mamuang 360

Yellow Tofu, Capsicum, Mushrooms,
Cashew Nuts, Spring Onion, Chili

Gelber Tofu, Paprika, Pilze, Cashew Nüsse,
Frühlingszwiebeln, Chili



34. Gaeng Phed

Man Fa Rang 360

Red Curry, Sweet Potato, Hot Basil

Rotes Curry, Süsskartoffel, Basilikum





★★ Chef's ★★
RECOMMENDATION

35. Panang Lobster Roti 720

Panang Lobster Curry, Roti

Panang Hummer Curry, Fladenbrot



36. Gaeng Kiew Warn Gai, Nue or Goong 420

Creamy Green Curry, Chicken, Beef or Prawns,
Baby Eggplant, Kaffir Lime

Kremiges Grünes Curry, Hähnchen, Rind oder
Garnelen, Baby Aubergine, Kaffir Limette



37. Massaman Nue or Gai 460

Massaman Curry, Chicken or Beef

Massaman Curry, Hähnchen oder
Rindfleisch



38. Gaeng Phed Gai, Moo or Nue 420

Red Curry, Chicken, Pork or Beef

Rotes Curry, Hähnchen, Schwein oder Rindfleisch



Mediterranean Main Courses



39. Yellow Fin Tuna 840

Seared Pepper & Herb Crusted Yellow Fin Tuna, Creamy Avocado, Red Quinoa

Angebratener Gelbflossen Thunfisch im Pfeffer- und Kräutermantel, Kremige Avocado, Roter Quinoa



40. French Duck

Breast 820

French Duck Breast, Cauliflower Cream, Grilled Cauliflower, Baby Cos, Blackberry Jus

Französische Entenbrust, Blumenkohl Crème, Gegrillter Blumenkohl, Baby Romana Salat, Brombeer Jus



41. Sea Bass 820

Grilled Sea Bass, Seafood Broth, Tomatoes, Fennel, Almonds, Sautéed Spinach

Gegrillter Wolfsbarsch, Meeresfrüchte Brühe, Tomaten, Fenchel, Mandeln, Sautierter Spinat



42. Scallops and Parma Ham 820

Scallops & Parma Ham Cannelloni,
Grilled Eggplant, Smoked Pepperonata,
Crispy Potatoes

Jakobsmuschel & Parmaschinken Cannelloni,
Gegrillte Aubergine, Geräucherte Pepperonata,
Knusprige Kartoffeln



43. Australian Beef Tenderloin 1490

Australian Beef Tenderloin, Seared Broccolini,
Pickled Carrots, Rosemary Jus

Australisches Rinderfilet, Gebratener Brokkolini,
Eingelegte Karotten, Rosmarin Jus



44. Sous Vide Octopus 760

Sous Vide Octopus, Baby Turnip, White Beans,
Saffron Stock

Sous Vide Oktopus, Baby Steckrübe,
Weisse Bohnen, Safran Sud



45. Chinese Pumpkin 360

Chinese Pumpkin, Roasted Tomatoes,
Romaine Lettuce, Cumin

Chinesischer Kürbis, Geröstete Tomaten,
Romanasalat, Kreuzkümmel



46. Tomato-Vanilla Risotto 360

Tomato-Vanilla Risotto, Grilled Green Asparagus,
Sundried Cherry Tomatoes, Almond

Tomaten-Vanille Risotto, Gegrillter Grüner
Spargel, Sonnengetrocknete Tomaten, Mandeln



47. Spinach Tagliatelle 420

Spinach Tagliatelle, Stewed Baby Beetroot,
Smoked Buffalo Mozzarella

Spinat Tagliatelle, Geschmorte Baby Rote Beete,
Geräucherter Büffelmozzarella



48. Seafood Risotto 820

Risotto with Lobster, Prawn, Mussel, Clam, Squid
 Risotto mit Hummer, Garnelen, Körbchenmuscheln,
 Grünschalenmuscheln, Tintenfisch



49. Layana Carbonara 660

Linguine, Seafood Carbonara, Lobster, Prawn,
Mussel, Clam, Squid

Linguine, Meeresfrüchte Carbonara, Hummer,
Shrimp, Körbchenmuscheln, Grünschalenmuscheln,
Tintenfisch





50. Khao Niew

Ma-mouang 230

Mango Sticky Rice, Sesame,
Coconut Milk

Mango Klebereis, Sesam,
Kokosnussmilch



51. Gluay Kaek 230

Deep Fried Tempura Banana,
Young Coconut Ice Cream

Frittierte Banane im Tempurateig,
Kokosnusseiscreme



52. Fresh Tropical Fruit Platter 210

Frischer Tropischer Früchteteller



53. Modern Tiramisu 340

Modern Tiramisu, Mascarpone Cheese, Finger Biscuits, Amaretto, Coffee

Modernes Tiramisu, Mascarpone, Löffel Biscuits, Amaretto, Kaffee



54. Warm Apple Crumble 340

Warm Apple Crumble, Almonds, Vanilla Ice Cream

Warmer Apfel Streuselkuchen, Mandeln, Vanilleeis





Hot Coffee
Selection 160

55. Layana Lava Cake 340

Hot Chocolate Cake, Walnut Sponge,
Pickled Orange & Sorbet

Heisser Schokoladenkuchen, Walnuss Biskuit,
Eingelegte Orange & Sorbet



56. Mango Panna Cotta 340

Flamed Gin Mango, Cashew Nut Crumble, Green Tea Sorbet

Flammbierte Gin Mango, Cashewnussbrösel, Grüner Tee Sorbet



56. Pandan Leaf Crème Brûlée 340

Pandan Leaf Crème Brûlée, Chestnut Caramel,
Lemongrass Sorbet

Pandan Blatt Crème Brûlée, Karamalisierte Kastanien,
Zitronengrassorbet





57. Sorbet 125

Lemon, Orange, Mango, Lychee, Passion Fruit, Raspberry, Tamarind

Zitrone, Orange, Mango, Litschi, Passionsfrucht, Himbeer, Tamarinde



58. Ice Cream 125

Vanilla, Chocolate, Black Sesame, Strawberry, Thai Tea, Coconut, Rum Raisin

Vanille, Schokoladen, Schwarzer Sesam, Erdbeer, Thai Tea, Kokosnuss, Rum Rosinen

