



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

Patrick Vitti / Executive Chef



Vegetarian
มังสวิรัต



Seafood
อาหารทะเล



Nuts
ถั่ว



Gluten Free
ไม่มีโปรตีนกลูเตน



Dairy
ผลิตภัณฑ์นม

Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานหากคุณต้องการปรับเปลี่ยนประเภทอาหาร

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

Thai Starters



1. Som Tum Gai Yang 340

Spicy Green Papaya Salad, Roasted Chicken, Coriander

ส้มตำ, ไก่ย่าง



2. Satay Ruam Mit 390

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

สะเต๊ะเนื้อ, หมู, น้ำจิ้มสะเต๊ะ, อาจาด



3.Yam Som-O 460

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

ยำส้มโอ, หอมทอด, กระเทียม, พริก, มะพร้าวคั่ว, ต้นหอม, น้ำมะนาว, กุ้งทอด



4. Larb Nue 460

Minced Spicy Beef Salad, Fresh Herbs, Mint,
Roasted Rice, Chili Dressing
ลาบเนื้อ, สมุนไพร, ใบสะระแหน่, ข้าวคั่ว, พริก



5. Sang-Wa Goong 460

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

แซ่ร้งว่ากุ้ง, มะกรูด, ตะไคร้, หอมแดง, ช้ง, ใบสะระแหน่



6. See Krong Moo Tod 380

Deep-fried Pork Ribs, 5 Spices, Tamarind Sauce

ซี่โครงหมูทอด, เครื่องเทศ 5 ชนิด, ซอสมะขาม



7. Prathad Lom 380

Crispy Prawn Spring Rolls

ปอเปี๊ยะกุ้ง



8. Por Pier Sod Poo 390

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

ปอเปี๊ยะเวียดนาม, เนื้อปู, พักกาดแก้ว, แตงกวา, อะโวคาโด, พริกขี้หนู, น้ำมะนาว



9. Tao Hou Satay 290

Tofu Satay Skewers, Peanut Sauce, Cucumber Relish

เต้าหู้เสียบไม้, น้ำจิ้มถั่ว, อาจาต



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

ดอกกะหล่ำทอด, ซอสหวาน, ซีอิ๊วดำ



11. Tom Yam 380

Spicy Flavoured Prawn or Chicken Soup,
Thai Herbs, Chili

ต้มยำกุ้งหรือไก่, สมุนไพรไทย, พริก



12. Tom Kha Gai 380

Creamy Coconut Chicken Soup,
Lemongrass, Ginger

ต้มข่าไก่, ตะไคร้, ขิง



Mediterranean Starters

13. Crab Salad 460

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

เนื้อปู, แอปเปิ้ล, น้ำมะนาว, มายองเนส, พักกาดแก้ว



14. Tuna Tartar 460

Tuna Tartar, Avocado, Mango-Chili Salsa, Microgreens

ทูน่าทาร์ตาร์, อโวคาโด, ซัลซ่ามะม่วง-พริก, พักดินอ่อน





15. Seared Rock Lobster 640

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

กั้งภูเก็ตย่าง, รัชอตโตมะเขือเทศ, วานิลลา,
ซอสมะนาว



16. Italian Burrata 570

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

ชีสอิตาลีเลียนบوراتต้า, กราณิต, มะเขือเทศย่าง,
น้ำมันโหระพา, ขนมปังฟอกคาเซีย



17. Australian Beef Carpaccio 570

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

เนื้อออสเตรเลียคาร์ปาซโซ, ชีสพาร์เมซาน, ไข่นกกระทา, สลัด
ร็อกเก็ต, น้ำสลัดทรัฟเฟิลไลม์



18. Beetroot Carpaccio 420

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

บีทรูทคาร์ปาซโซ, ชีสนมแพะ, น้ำสลัดเลมอน, วอลนัท, สลัดสมุนไพร, ซอสเขียว



19. Organic Red Quinoa 420

Red Quinoa, Grilled Avocado, Pickled Onion, Mango Salsa

ควินัวแดง, อกาโด้ย่าง, หอมดอง, ซอสส้มม่วง





20. Grilled Watermelon-Capsicum

Gazpacho 440

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

ซูปากาซปาโช แดงโมย่าง, กุ้งลายเสือ, น้ำมันต้นหอม





21. Khao Ob Sapparot Goong 540

Thai Style Pineapple Fried Rice, Black Tiger Prawn

ข้าวอบสับปะรด, กุ้งลายเสือ



22. Pla Kapong Thod Lui Suan 540

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

ปลากระพงทอด, พริก, ขิง, น้ำมะนาว, หอมแดง,
เม็ดมะม่วงหิมพานต์





23. Pla Tord

Yam Mamuang 540

Crispy Barramundi, Green Mango Salad, Cashew Nuts

ปลากระพงขาวทอด, ยำมะม่วง, เม็ดมะม่วงหิมพานต์



24. Chu Chee

Pla Kapong 560

Roasted White Snapper, Thick Red Curry Sauce

ปลากระพงขาวย่าง, ซอสถั่วแดง



25. Nue Phad

Nam Man Hoy 580

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

เนื้อเซอร์ลอยด์, เห็ด, หอมใหญ่, ขิง, ซีอิ๊ว



26. Gai Thod

Sod Makham 540

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

อกไก่ทอด, ซอสมะขาม, บะหมี่, ผักกวางตุ้ง

27. Gai or Goong Phad Med

Mamuang 540

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

ไก่หรือกุ้งทอด, พริกชี้ฟ้า, เห็ด, หอมใหญ่, เม็ดมะม่วงหิมพานต์



28. Phad Kra-Pow Gai,

Moo or Nue 460

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

ไก่ หมู หรือเนื้อผัดกะเพรา, ใบกะเพรา, พริก, ไข่ดาว



29. Guay Tiew Phad Se-Ew

Gai or Goong 320

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

เส้นใหญ่ผัดซีอิ้ว, ซีอิ้วขาว, ไก่หรือกุ้ง





30. Khao Soy Gai 420

Crispy Chiang Mai Noodles,
Chicken Curry Sauce

ข้าวซอยเชียงใหม่ใส่ไก่



31. Phad Thai Gai or Goong 420

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

ผัดไท, ไก่หรือกุ้ง, กุ้งทอด, ถั่วงอก,
กระเทียม, ต้นหอม



32. Pad Fuk Tong 360

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

ฟักทองผัด, ต้นหอม, เซลอรี่, กระเทียม, ซีอิ๊ว



33. Tao Hou Tod Pad Med Mamuang 360

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

เต้าหู้เหลือง, พริกชี้ฟ้า, เห็ดนางรม, ถั่วลิสง, ต้นหอม, พริก



34. Gaeng Phed Man Fa Rang 360

Red Curry, Sweet Potato, Hot Basil

แกงเผ็ด, มันฝรั่ง, โหระพา



★★ Chef's ★★
RECOMMENDATION



35. Panang Lobster Roti 720

Panang Lobster Curry, Roti

แกงเผงล็อบสเตอร์, โรตีสี่



36. Gaeng Kiew Warn Gai, Nue or Goong 420

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

แกงเขียวหวาน, ไก่, เนื้อหรือกุ้ง, มะเขือยาว, มะกรูด



37. Massaman Nue or Gai 460

Massaman Curry, Chicken or Beef

แกงมัสมั่น, ไก่หรือเนื้อ



38. Gaeng Phed Gai, Moo or Nue 420

Red Curry, Chicken, Pork or Beef

แกงเผ็ด, ไก่, หมูหรือเนื้อ



Mediterranean Main Courses



39. Yellow Fin Tuna 840

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

ปลาทูน่า พริกไทยป่นและสมุนไพร, อะโวกาโด, ควินัวแดง



40. French Duck

Breast 820

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

อกเป็ด, กะหล่ำสด, กะหล่ำย่าง, พักกาดหวาน, ซอสแบล็กเบอร์รี่



41. Sea Bass 820

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

ปลากระพงย่าง, ซุปซีฟู้ด, มะเขือเทศ, ยี่หร่า, อัลมอนด์, พักโขมทอด



42. Scallops and Parma Ham 820

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

พาสต้าคานเนลโลนีใส่หอยเชลล์และพาร์มาแฮม, มะเขือยาวย่าง,
พริกหวานย่าง, มันฝรั่งกรอบ



43. Australian Beef Tenderloin 1490

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

เนื้อเทนเดอร์ลอยด์ออสเตรเลีย, บร็อกโคลี,
แครอทดอง, ซอสโรสแมรี่



44. Sous Vide Octopus 760

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

หมึกยักซ์, พักกาด, ถั่วขาว, แซฟฟรอน



45. Chinese Pumpkin 360

Chinese Pumpkin, Roasted Tomatoes, Romaine Lettuce, Cumin

ฟักทองจีน, มะเขือเทศย่าง, พริกภาคหอม, พงยี่หระ



46. Tomato-Vanilla Risotto 360

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

ริซอตโตมะเขือเทศ-วานิลลา, แอสพารากัสย่าง, มะเขือเทศ, อัลมอนด์



47. Spinach Tagliatelle 420

Spinach Tagliatelle, Stewed Baby Beetroot, Smoked Buffalo Mozzarella

พาสต้าฟักโขม, บีทรูท, ชีสมอสซาเรลลารมควัน



48. Seafood Risotto 820

Risotto with Lobster, Prawn, Mussel, Clam, Squid

ริซอตโตกุ้งล็อบสเตอร์, กุ้ง, หอยแมลงภู่, หอย, ปลาหมึก



49. Layana Carbonara 660

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

พาสต้าลิงกวินี, คาร์บอนาราซีฟู้ด, ลอบสเตอร์, กุ้ง,
หอยแมลงภู่, หอย, ปลาหมึก





50. Khao Niew Ma-mouang 230

Mango Sticky Rice, Sesame,
Coconut Milk

ข้าวเหนียวมะม่วง, งา, กะทิ



51. Gluay Kaek 230

Deep Fried Tempura Banana,
Young Coconut Ice Cream

กล้วยทอด, ไอศกรีมกะทิ



52. Fresh Tropical Fruit Platter 210

ผลไม้สด



53. Modern Tiramisu 340

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

ทิรามิสุ, ชีสมาสคาโปร, บิสกิต, เหล้าอะมาเร็ตโต, กาแฟ



54. Warm Apple Crumble 340

Warm Apple Crumble, Almonds, Vanilla Ice Cream

แอปเปิ้ลครีมเบิล, อัลมอนด์, ไอศกรีมวานิลลา





Hot Coffee
Selection 160

55. Layana Lava Cake 340

Hot Chocolate Cake, Walnut Sponge,
Pickled Orange & Sorbet

เค้กช็อกโกแลต, วอลนัท, ซอสส้มและซอร์เบ



56. Mango Panna Cotta 340

Flamed Gin Mango, Cashew Nut Crumble, Green Tea Sorbet

มะม่วง, ครีมเบิลเบิดมะม่วงคิมพานต์, ซอร์เบชาเขียว



56. Pandan Leaf Crème Brûlée 340

Pandan Leaf Crème Brûlée, Chestnut Caramel,
Lemongrass Sorbet

ครีมบุเล่ใบเตย, คาราเมลกาสด, ซอร์เบตเลมอน





57. Sorbet 125

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

มะนาว, ส้ม, มะม่วง, ลิ้นจี่, เสาวรส, ราสเบอร์รี่, มะขาม



58. Ice Cream 125

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

วานิลลา, ช็อกโกแลต, งาดำ, สตอเบอร์รี่, ชาไทย, มะพร้าว, รัมลูกเกด

