

## Starters

### Larb Nue – 390

Minced spicy beef salad, fresh herbs, mint, roasted rice, chili dressing

Scharfer Rindfleischhackfleisch-Salat, frische Kräuter, Minze, gerösteter Reis, Chili

### Som Tum Gai Yang – 350



Spicy green papaya salad, Thai roasted chicken

Würziger grüner Papayasalat, thailändisches gebratenes Hähnchen

### Por Pier Sod Poo – 390



Vietnamese spring rolls, crab sticks, crispy lettuce, cucumber, avocado, Tobiko caviar, coriander, lime juice

Vietnamesische Frühlingsrollen, Krabbenstäbchen, knackiger Salat, Gurke, Avocado, Tobiko-Kaviar, Koriander, Limettensaft

### Yam Som-O – 420



Pomelo salad, shallots, garlic, dried chili, roasted coconut, spring onions, lime juice, crispy fried prawns

Pampelmusesalat, Schalotten, Knoblauch, getrocknete Chili, geröstete Kokosnuss, Frühlingszwiebeln, Limettensaft, knusprig gebratene Garnelen

### Satay Ruam Mit – 430



Beef, pork, chicken Satay, peanut sauce

Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnersatay, Erdnussauce



Vegetarian  
Vegetarisch



Gluten free  
Glutenfrei



Nuts  
Nüsse



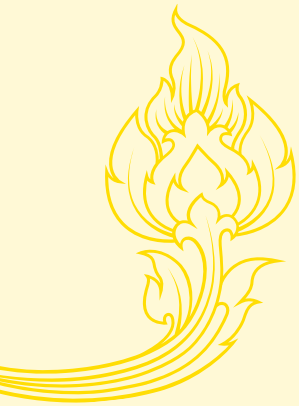
Seafood  
Meerestrichte



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 -intoleranz haben.

All Prices include 10% Service Charge and 7% Government Tax.  
Alle Preise beinhalten 10% Bedienungszuschlag und 7% gesetzliche Steuern.



## Starters

### Dok Kalum Tod Grob – 250



Crispy chili cauliflower, plum sauce

Knuspriger Chilli-Blumenkohl, Pflaumensauce

### Sang-Wa Goong – 350



Prawn salad, kaffir lime, lemongrass, shallots, ginger, mint

Garnelensalat, Kaffirlimette, Zitronengras, Schalotten, Ingwer, Minze

### See Krong Moo Tod- 380

Deep fried pork ribs, 5 spices, tamarind sauce

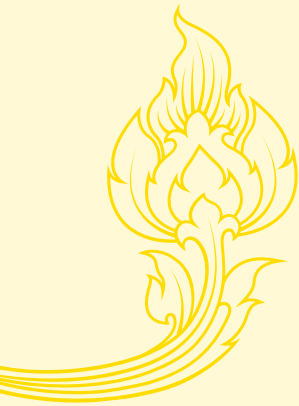
Frittierte Schweinerippchen, 5 Gewürze, Tamarindensauce

### Prathad Lom – 380



Crispy prawn spring rolls

Knusprige mit Garnelen gefüllte Frühlingsrollen



## Soups

### Tom Yam - 350

Spicy flavoured prawn or chicken soup, Thai herbs, chili  
Scharf gewürzte Garnelen- oder Hühnersuppe,  
Thai-Kräuter, Chilli

### Tom Kha Gai - 350

Creamy coconut chicken soup  
Cremige Kokosnuss Hühnersuppe

## Curries

### Panang Lobster Roti - 650

Panang lobster curry, roti  
Panang Hummer Curry, Roti

### Massaman Nue or Gai - 350

Massaman curry, chicken or beef  
Massaman-Curry, Huhn oder Rindfleisch

### Gaeng Phed Ped Gai, Moo or Nue - 350

Red curry, duck, chicken, pork or beef  
Rotes Curry, Ente, Huhn, Schweinefleisch oder Rind

### Gaeng Kiew Warn Gai, Nue, Goong or Moo - 350

creamy green curry, chicken, beef, prawn or pork, baby  
eggplant, kaffir lime  
Kremiges grünes Curry, Hähnchen, Rind, Garnelen oder  
Schweinefleisch, Baby Aubergine, Kaffir Limette



# THAI



## Local Favorites

### Khao Pad Sapparot Goong - 490



Thai pineapple fried rice, black tiger prawn

Gebratener Thai Ananas Reis, schwarze Tiger Garnele

### Pla Kapong Thod Lui Suan - 490



Deep fried sea bass, chili, ginger, lime, shallot, cashew nuts

Frittierter Wolfsbarsch, Chilli, Ingwer, Limette, Schalotte, Cashewnüsse

### Chu Chee Pla White Snapper - 490



Roasted white snapper, thick red curry sauce

Gerösteter weißer Schnapper Fisch, dicke rote Currysauce

### Gai Thod Sod Makham - 350

Deep fried battered chicken breast, tamarind sauce

Frittierte, panierte Hähnchenbrust, Tamarindensauce

### Nue Phad Nam Man Hoy - 490

Beef sirloin, garlic, wild mushrooms, onion, ginger, soy sauce

Rinderfilet, Knoblauch, Pilze, Zwiebeln, Ingwer, Sojasauce

### Phad Kra-Pow Gai, Moo or Nue - 350



Wok fried chicken, pork or beef, hot basil, chili, fried egg

Im Wok gebratenes Hähnchen, Schweine- oder Rindfleisch, scharfes Basilikum, Chilli, Spiegelei



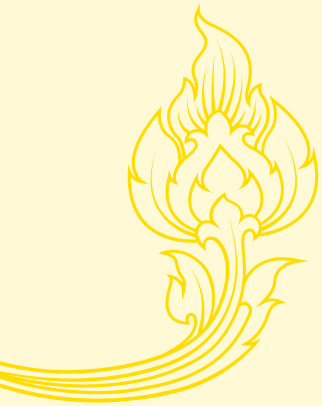
Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements.  
Bitte kontaktieren Sie unsere Mitarbeiter sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder -intoleranz haben.

All Prices include 10% Service Charge and 7% Government Tax.  
Alle Preise beinhalten 10 % Bedienungszuschlag und 7 % gesetzliche Steuern.

OPEN DAILY 6 - 10 PM



# THAI



## Local Favorites

### Guay Tiew Phad Se-Ew Gai or Goong – 350

Stir fried flat noodles, soy sauce, chicken or prawn  
Gebratene Bandnudeln, Sojasauce, Hühnchen oder Garnelen

### Khao Soy Gai – 350

Crispy Chiang Mai noodles, chicken curry sauce  
Knusprige Chiang-Mai-Nudeln, Hähnchen-Currysauce

### Phad Thai Gai or Goong – 350



Stir fried phad Thai noodle, chicken or prawn, dried shrimps, peanuts, bean sprouts, garlic chives  
Gebratene Pad-Thai-Nudeln, Hühnchen oder Garnelen, getrocknete Garnelen, Erdnüsse, Sojasprossen, Knoblauchschnittlauch

### Tao Hou Tod Pad Med Mamuang – 290



Yellow tofu, bell pepper, mushroom, cashew nut, spring onion, chili  
Gelber Tofu, Paprika, Pilze, Cashewnüsse, Frühlingszwiebeln, Chili

### Gai or Goong Phad Med Mamuang – 540



Wok-fried chicken or shrimp, capsicum, wild mushrooms, onion, cashew nuts  
In Wok gebratene Hähnchen oder Garnelen, Paprika, Waldpilze, Zwiebeln, Cashewnüsse



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

All Prices include 10% Service Charge and 7% Government Tax.  
Alle Preise beinhalten 10% Bedienungszuschlag und 7% gesetzliche Steuern.

OPEN DAILY 6 – 10 PM



## Salads

### Crab Salad - 390



Crab meat, apple, lime juice, mayonnaise, crispy lettuce  
Krabbenfleisch, Apfel, Limettensaft, Mayonnaise, knackiger Salat

### Caesar Salad - 390



Romaine lettuce, Parmesan cheese, anchovies, croutons  
Römersalat, Parmesan, Sardellen, Croutons

### Gourmet Salad - 450



Home cured gravled lax, quail eggs, greens, fried brie cheese  
Hausgemachter Gravlax, Wachteleier, Gemüse, frittierter Brie Käse

### Quinoa Bowl - 420



Quinoa, romaine lettuce, avocado, cucumber, cherry tomatoes  
Quinoa, Römersalat, Avocado, Gurke, Kirschtomaten

### Lemon Chicken Salad - 460



Lemon chicken, crispy lettuce, avocado, corn, tomatoes, red onion,  
bacon, coriander  
Zitronenhähnchen, knuspriger Salat, Avocado, Mais, Tomaten, rote  
Zwiebeln, Speck, Koriander

# WESTERN



## Appetizer

### Australian Beef Carpaccio - 570

Australian Beef Carpaccio, parmesan crisp, quail egg, rocket salad, truffle-lime vinaigrette

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

### Tuna Tatar - 450

Tuna tartar, avocado, mango salsa

Thunfischtatar, Avocado, Mangosalsa

### Buffalo Mozzarella - 420

Buffalo Mozzarella, tomato salad, shallots, basil

Büffetmozzarella, Tomatensalat, Schalotten, Basilikum

## Soups

### Cream of Sweet Potato - 290

Crab meat spring roll

Süßkartoffelcreme Suppe, Frühlingsrolle mit Krabbenfleisch

### Prawn Bisque - 390

Morsels of slipper lobster

Garnelen-Bisque, Häppchen vom Langusten



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

All Prices Include 10% Service Charge and 7% Government Tax.  
Alle Preise beinhalten 10% Bedienungszuschlag und 7% gesetzliche Steuern

OPEN DAILY 6 - 10 PM



## Comfort & Grill

### Sea Bass "Chimichurri" – 550

Vegetable tian, coriander-lemon jus  
Wolfsbarsch, Gemüse-Tian, Koriander-Zitronen-Jus

### Australian Beef Tenderloin – 1.590

Tossed green beans, beetroot mashed potatoes  
Australisches Rinderfilet, Gemischte grüne Bohnen, Rote-Bete-Kartoffelpüree

### Panko Chicken Breast – 550

Filled with spinach, feta and tomatoes  
Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat, Feta und Tomaten

### Land & Sea – 1.690

Beef tenderloin, slipper lobster, scallops, truffle teriyaki sauce, oyster mushrooms, crushed potatoes  
Rinderfilet, Langusten, Jakobsmuscheln, Trüffel-Teriyaki-Sauce, Austernpilze, zerdrückte Kartoffeln

### Roasted Chicken Noodle Wrap – 390

Bell pepper, green onions, lime mayonnaise  
Gebratenes Hühnchen, Paprika, Frühlingzwiebeln, Limettenmayonnaise

### Yellow Fin Tuna – 840

Seared pepper & herb crusted yellow fin tuna, creamy avocado, red quinoa  
Angebratener Gelbflossen Thunfisch im Pfeffer- und Kräutermantel, cremige Avocado, Roter Quinoa

### Sides: – 90

Green leaves with choice of dressings, mashed potatoes with roasted garlic, green asparagus, creamed spinach, assorted seasonal vegetables, french fries, potato wedges

Beilagen: grüne Blätter mit Dressings nach Wahl, Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch, grüner Spargel, Rahmspinat, verschiedene Gemüsesorten der Saison, Pommes Frites, Kartoffelecken





## Pasta & Lasagna & Risotto

### Chicken Escalope Milanese - 490

breaded chicken escalope, tomato, spaghetti, sauteed mushroom  
paniertes Hähnchenschnitzel, Tomate, Spaghetti, sautierte Pilze

### Layana Carbonara- 660

linguine, seafood carbonara, prawn, mussel, cream, squid  
Linguine, Meeresfrüchte Carbonara, Garnele, Muschel, Sahne, Tintenfisch

### Seafood Risotto - 820

Risotto with lobster, prawn, mussel, cream, squid  
Risotto mit Hummer, Garnele, Muscheln, Sahne, Tintenfisch

### Tomato - Vanilla Risotto- 360

Tomato - Vanilla risotto, grilled green asparagus, sundried cherry, tomatoes, almond  
Tomaten - Vanillerisotto, gegrillter grüner Spargel, getrocknete Kirschen, Tomaten, Mandeln

### Choice of Pasta - 390

Spaghetti, Fettuccine, Penne, Bolognese, Carbonara, Arrabiata  
Spaghetti, Fettuccine, Penne, Bolognese, Carbonara, Arrabiata

### Vegetarian lasagne - 390

Zucchini, spinach, mushrooms, tomato fondue  
Vegetarische Lasagne mit Zucchini, Spinat, Pilze, Tomatenfondue



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

All Prices include 10% Service Charge and 7% Government Tax.  
Alle Preise beinhalten 10% Bedienungszuschlag und 7% gesetzliche Steuern.

## Desserts

### Khao Niew Ma-mouang - 190

Mango sticky rice, sesame, coconut milk  
Mango-Klebreis, Sesam, Kokosmilch



### Gluay Kaek - 250

Tempura battered banana, young coconut ice cream  
Tempura panierte Banane, junges Kokosnussei



### White & Dark Chocolate Mousse Cake - 320

Confit of strawberries  
Mousse-Kuchen aus weißer und dunkler Schokolade mit  
Confit von Erdbeeren



### Cinnamon Creme Brulee - 320

Cocoa cookie  
Zimt Crème Brulee



### Duo of Mango Cheese Cake and Raspberry-Yoghurt Mousse - 390

Peanut brittle  
Duo aus Mango-Käsekuchen und Himbeer-Joghurt-Mousse  
mit Erdnusskrokant






### Layana Lava Cake - 350




Hot chocolate cake, walnut sponge, pickled orange & sorbet  
Heisser Schokoladenkuchen, Walnussbiskuit, eingelegte  
Orange, & Sorbet









## Desserts

**Warm Apple Crumble - 340**    
 warm apple crumble, almonds, vanilla ice cream  
 warmer Apfelstreusel, Mandeln, Vanilleeis

**Modern Tiramisu - 340**   
 Modern Tiramisu, mascarpone chesse, finger biscuits, amaretto, coffee  
 Modernes Tiramisu, Mascarpone, Fingerkekse, Amaretto, Kaffee

**Cheese Platter - 550**     
 Crackers, grapes, walnut bread slice, olives  
 Käseplatte mit Cracker, Weintrauben, Walnussbrotscheibe, Oliven

**Assorted sliced tropical Fruits - 190**     
 Mango laisse  
 Frischer tropischer Früchteteller

**Ice Cream - 150**     
 Vanilla, chocolate, strawberry, coconut, rum raisin, mango, banana/cashew, caramel, cookie n cream, jackfruit, tiramisu  
 Eiscreme: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kokosnuss, Rum-Rosine, Banane/Cashew, Karamell, Cookies N Cream, Jackfruit, Tiramisu