

TO START WITH

- COCONUT PRAWNS**  590
 กุ้งทอดกรอบกลั่นมะพร้าวอบ
 Crispy prawns in coconut batter, sweet chili sauce
- RAILAY YAKITORI**    620
 ไก่และเนื้ออย่างซอสยากิโตริ
 Yakitori style chicken & beef skewers
 kimchi, pickled wasabi & Teriyaki sauce
- TUNA TARTARE FRESH SUMMER ROLLS** 640
 เปาะเปี๊ยะเวียดนามทูน่าสด
 Yellow fin tuna strips & fresh herbs
 wrapped in rice paper
- WAGYU MAKI BBQ ROLL**   750
 เนื้อวากิวมากิโรลย่าง
 Torched BBQ beef rolls with cream cheese
 cucumber, Teriyaki sauce & crispy shallots
- SATE LILIT**   670
 สะเต๊ะซี่ฟู้ดแบบบาห์ลี
 Balinese style minced seafood satay on lemongrass skewers
 pickles & peanut sauce
- SOM TUM GAI KOR LAE YANG**   590
 ส้มตำไก่กอและย่าง
 Spicy green papaya salad with Southern style
 chicken skewers infused in red curry sauce

SALADS

- PRAWNS GADO GADO**  670
 สลัดผักและกุ้งย่างกาโดกาโด
 Indonesian style salad with grilled prawns, organic vegetables
 boiled egg & peanut sauce
- BUN THIT NUONG**  590
 สลัดเส้นขนมจีนและหมูซี่ฉั้วแบบเวียดนาม
 Vietnamese rice noodles, stewed ginger pork, fresh herbs
 mixed greens, peanuts, pickled radish & carrots
- SAMBAL SEAFOOD SALAD**    750
 สลัดซี่ฟู้ดในซอสซัมบัล
 Seared Andaman mixed seafood, wing beans, snap peas
 cashew nuts, Sambal dressing & yogurt
- CHINESE CUCUMBER PRAWN SALAD**    620
 สลัดกุ้งทอดและแตงกวา
 Prawn tempura, smashed cucumber, cherry tomatoes
 garlic, sesame, chili oil, light soy sauce

 Contains Gluten  Contains Dairy  Contains Nuts  Contains Seeds  Contains Alcohol
 Chef's signature dish  Sustainable/Local  Vegetarian  Vegan  Mildly Spicy  Spicy

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge
 & applicable 7% government tax

NOODLES & RICE

- PHO BO**       790
 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อเฟอ
 Vietnamese noodle soup with braised beef
 beef balls, sliced Wagyu striploin, Hoisin & chili sauce
- HOISIN DUCK NOODLES**   690
 บะหมี่ผัดเปิดอย่างในซอสฮอยซิน
 Stir-fried egg noodles with barbecue duck, duck confit
 & crispy duck shreds, bok-choy, red chili pepper & Hoisin sauce
- SEAFOOD LAKSA NOODLE SOUP**  790
 เส้นบั้งแฉ่ง น้ำแกงกะทิ และซีฟู้ดลวกซ่า
 Rice noodles in a rich coconut curry broth
 with herbs & spices, grilled Andaman seafood & tofu
- SHANGHAI-STYLE BRAISED PORK BELLY** 750
 หมูสามชั้นตุ๋นซีอิ้วเสิร์ฟพร้อมข้าวผัดกระเทียม
 Slow-braised 5-spice pork belly, garlic wok-fried rice, soft-boiled egg & bok-choy
- PHAD KAPRAO WOONSEN**  
 ผัดกะเพราวุ้นเส้น
 Wok fried glass noodles with chilli & holy basil
 served with fried egg & organic brown rice
- Minced chicken, pork or beef:** ไก่สับ หมูสับ หรือเนื้อสับ 620
Seafood: ทะเล 690

FROM THE SEA

- SRI-LANKAN FISH CURRY**    790
 แกงกะทิปลาน้ำดอกไม้แบบศรีลังกา
 Barracuda fish fillet in Sri-Lankan style coconut curry served with butter naan
- TURMERIC COBIA FISH**     790
 ปลาซ็อนทะเลย่างซอสพริกแกงเหลือง
 Turmeric marinated roasted cobia fish fillet
 grilled cocoyam stalks, sour yellow curry
- LAHPET THOKE, FRIED FISH**    790
 สลัดใบชาและปลาน้ำดอกไม้ทอดสมุนไพรแบบพม่า
 Burmese style pickled tea leaf salad, crispy-fried barracuda & aromatics
- CHILLI CRAB**    1,190
 เนื้อปูผัดซอสพริก ปูนึ่งทอด เสิร์ฟพร้อมหมั่นโถทอด
 Stir-fried premium crab claw meat in sweet & savoury tomato-chili sauce
 deep-fried soft shell crab & crisp mantou bun
- TAMARIND PRAWNS**   1,290
 กุ้งทอดซอสมะขาม
 Fried prawns with tamarind sauce

 Contains Gluten  Contains Dairy  Contains Nuts  Contains Seeds  Contains Alcohol
 Chef's signature dish  Sustainable/Local  Vegetarian  Vegan  Mildly Spicy  Spicy

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge
 & applicable 7% government tax

FROM THE FARM

- KUNG PAO CHICKEN**   

กึ่งเปา ไก่ผัดซอสพริกเสฉวน

Wok-fried spicy chicken in Szechuan sauce
cashew nuts, lotus stalks & root

650
- NYONYA BEEF CURRY**     

แกงเนื้อแบบมาเลเซียเสิร์ฟพร้อมโรตีส

Malaysian style slow-braised beef shank in fragrant curry
potatoes, onions, cashew nuts & roti pancakes

950
- BURMESE STYLE LAMB SHANK** 

น่องแกะตุ๋นเครื่องเทศ

48-hour braised lamb shank with aromatics
& fried cumin potatoes

1,390
- GAENG SOM MOO YANG TRANG YOD MAPHRAO**  

แกงส้มหมูย่างตังหยอดมะพร้าว

Southern style spicy & sour curry
with Trang's grilled pork & young coconut heart

650
- BEEF TERIYAKI**  

เนื้อสันในย่างแบบเทอริยากิ
เสิร์ฟพร้อมข้าวผัดกระเทียม

Grilled Thai-Charolais beef tenderloin (300gr)
marinated in Teriyaki sauce
seared king oyster mushrooms
& kimchi, garlic fried rice
mixed greens with Japanese dressing

2,490

A supplement charge of THB 500 applies for this item
when selected as part of a half/full board or dinner package

 Contains Gluten  Contains Dairy  Contains Nuts  Contains Seeds  Contains Alcohol
 Chef's signature dish  Sustainable/Local  Vegetarian  Vegan  Mildly Spicy  Spicy

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge
& applicable 7% government tax

VEGETARIAN

- BUN CHA GIO**    420
สลัดผักและเส้นขนมจีนเสิร์ฟพร้อมเปาะเปี๊ยะทอด
Vietnamese noodle salad, vegetable spring rolls
cucumber, bean sprouts, peanuts, tofu, fresh herbs
- SATAY TEMPEH**   420
สะเต๊ะถั่วเทมเป้แบบอินโดนีเซีย
Grilled curry marinated Indonesian soybean
cake skewers, peanut sauce & cucumber relish
- VEGETARIAN COCONUT RED CURRY**   470
แกงแดงกะทิผักรวมตามฤดูกาล
Market vegetables & tofu in a fragrant coconut red curry
with kaffir lime leaves
- CHAR-GRILLED MUSHROOMS IN BANANA LEAF**     450
ห่อหมกเห็ดรวมย่างในซอสมิโซะ
Asian herbs & miso marinated seasonal mushrooms
wrapped in banana leaf, butternut squash
- MISO & GREEN TEA NOODLES**   450
บะหมี่น้ำเส้นชาเขียวในซุสมิโซะ
Green tea noodles with organic vegetables
in miso soup
- SHAOLIN WOK-FRIED VEGETABLES**   450
ผัดผักรวมแบบจีน
Assorted wok-fried organic vegetables
& mushrooms, cashew nuts, lotus root
gingko nuts in ginger garlic sauce

 Contains Gluten  Contains Dairy  Contains Nuts  Contains Seeds  Contains Alcohol
 Chef's signature dish  Sustainable/Local  Vegetarian  Vegan  Mildly Spicy  Spicy

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge
& applicable 7% government tax

INDIAN CUISINE

CRISPY PUNJABI SAMOSA ซาโมซ่าปัญจาบ 	
with tamarind, mint & mango chutneys	
Potato & peas มันฝรั่งและถั่วลันเตา 	350
Chicken ไก่	390
ONION BHAJI บาจิหอมหัวใหญ่  	350
with tamarind, mint & mango chutneys	
ALOO JEERA อาลูจีรา   	350
มันฝรั่งผัดเครื่องเทศยี่หระและพริกสด	
Sautéed potatoes with cumin seeds & chili	
DAL TADKA ดาลทัดกา 	390
แกงถั่วเลนทิล	
Yellow lentil curry with ginger & garlic	
DAL MAKHANI ดาลมาคานี 	390
แกงถั่วดำ	
Black lentil curry with cream & butter	
BHINDI MASALA บินดีมาซาลา  	490
ผัดกระเจี๊ยบขาวและมะเขือเทศในเครื่องเทศอินเดีย	
Stir-fried semi-dry curry with okras, onions	
tangy tomatoes & Indian aromatics	
VEGETABLE PULAO ข้าวพิลาฟผักและชีสพานีร์  	490
Indian style rice pilaf with seasonal vegetables	
cashew nuts & paneer cheese	
CHANA MASALA แกงถั่วลูกไก่มาซาลา  	420
Northern Indian chickpea masala curry	
KORMA CURRY แกงกอร์มา  	
Creamy mild curry with Indian aromatics & yogurt	
Mixed vegetables & paneer cheese ผักและชีสพานีร์	490
Chicken ไก่	590
PANEER BUTTER MASALA ปานีร์มาซาลา  	490
Rich & creamy curry with paneer	
CHICKEN TIKKA MASALA ไก่ย่างดิกก้ามาซาลา   	650
Tandoor roasted marinated chicken in masala creamy curry	
LAMB VINDALOO แกงเนื้อแกะวินดาลู 	790
Tender lamb in a tangy Goan curry	
BUTTER ROTI โรตีสี่  	180
NAAN BUTTER OR GARLIC  	180
แป้งน่านรสเนย หรือแป้งน่านรสกระเทียม	
PARATHA PLAIN OR BUTTER  	180
โรตีสี่ปราตารสดั้งเดิม หรือโรตีสี่ปราตารสเนย	

 Contains Gluten
  Contains Dairy
  Contains Nuts
  Contains Seeds
  Contains Alcohol
 Chef's signature dish
  Sustainable/Local
  Vegetarian
  Vegan
  Mildly Spicy
  Spicy

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge
& applicable 7% government tax

SWEET CORNER

ROTI BANANA ROLLS   (V)	390
โรตีสลัดวหอมเสิร์ฟพร้อมซอสช็อกโกแลตและมะม่วง	
Banana cinnamon crispy roti rolls, chocolate sauce, fresh mango	
FRESH CLOUD  (V)	390
มูสมะนาวกลิ่นสะระแหน่เสิร์ฟพร้อมครีมวานิลลา	
Lime peppermint cream, lemon curd, crispy meringue mint gel, fresh & finger lime, mint vanilla Chantilly, lime caviar	
COCONUT RICE PUDDING (VG)	370
พุดดิ้งข้าว เสิร์ฟกับมะม่วง	
Coconut crisps, passion fruit jelly fresh mango	
CHOCO'TAM   (V)	390
เค้กช็อกโกแลตเสิร์ฟพร้อมวิปครีมรสมะขาม	
Chiang Mai chocolate moelleux cake, 70% dark chocolate ganache tamarind crèmeux, chocolate tamarind caramel	
COCO PASSION    (V)	390
มูสมะพร้าวสอดไส้เสาวรส	
Passion fruit confit, coconut financier coconut crèmeux, Madagascar vanilla ganache	
EXOTIC SEASONAL FRUIT PLATTER	370
ผลไม้รวม	
ICE CREAM (PER SCOOP)  (V)	195
ไอศกรีม	
Dark chocolate	ช็อกโกแลต
Cookies & cream	คุกกี้และครีม
Vanilla brownie caramel	วานิลลาบราวนี่คาราเมล
Madagascar vanilla	วานิลลามาดากัสการ์
Matcha green tea	มัทฉะชาเขียว
Thai tea	ชาไทย
Banana	กล้วย
Cassata Amaretto (A)	เค้กคาสาด้าและเหล้าหวานอัลมอนด์
Coconut (VG)	มะพร้าว
SORBETS (PER SCOOP) (VG)	195
เชอร์เบท	
Lime	มะนาว
Yuzu	ยูซุ
Supreme mango	มะม่วง
Raspberry	ราสเบอร์รี่
Fresh lemongrass	ตะไคร้
Strawberry	สตรอเบอร์รี่
Pabana (passion fruit, mango, banana)	เสาวรส มะม่วง และกล้วย

 Contains Gluten
  Contains Dairy
  Contains Nuts
 (S) Contains Seeds
 (A) Contains Alcohol
 Chef's signature dish
  Sustainable/Local
 (V) Vegetarian
 (VG) Vegan
  Chili

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge
& applicable 7% government tax