







## TO START WITH

- COCONUT PRAWNS**  590  
กุ้งทอดกรอบกลั่นมะพร้าวอบ  
Crispy prawns in coconut batter, sweet chili sauce
- RAILAY YAKITORI**    620  
ไก่และเนื้อย่างซอสยากิโตริ  
Yakitori style chicken and beef skewers  
kimchi, pickled wasabi and Teriyaki sauce
- TUNA TARTARE FRESH SUMMER ROLLS** 640  
เปาะเปี๊ยะเวียดนามทูน่าสด  
Yellow fin tuna strips and fresh herbs  
wrapped in rice paper
- WAGYU MAKI BBQ ROLL**   750  
เนื้อวากิวมากิโรลย่าง  
Torched BBQ beef rolls with cream cheese  
cucumber, Teriyaki sauce and crispy shallots
- SATE LILIT**   670  
สะเต๊ะซีฟู้ดแบบบาห์ลี  
Balinese style minced seafood satay on lemongrass skewers  
pickles and 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 and peanut sauce
- BUN THIT NUONG**  590  
สลัดเส้นขนมจีนและหมูซี่อิ้วแบบเวียดนาม  
Vietnamese rice noodles, stewed ginger pork, fresh herbs  
mixed greens, peanuts, pickled radish and carrots
- SAMBAL SEAFOOD SALAD**    750  
สลัดซีฟู้ดในซอสซัมบัล  
Seared Andaman mixed seafood, wing beans, snap peas  
cashew nuts, Sambal dressing and 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 and subject to 10% service charge  
and applicable 7% government tax

## NOODLES AND RICE

- PHO BO**      790  
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อเป็อ  
Vietnamese noodle soup with braised beef  
beef balls, sliced Wagyu striploin, Hoisin and chili sauce
- HOISIN DUCK NOODLES**   690  
บะหมี่ผัดเป็ออย่างในซอซฮอยซิน  
Stir-fried egg noodles with barbecue duck, duck confit  
and crispy duck shreds, bok-choy, red chili pepper and Hoisin sauce
- SEAFOOD LAKSA NOODLE SOUP**  790  
เส้นหมี่น้ำแกงกะทิและซีฟู้ดลั๊กซ่า  
Vermicelli rice noodles in Malaysian coconut curry  
grilled Andaman seafood and fried tofu
- SHANGHAI-STYLE BRAISED PORK BELLY** 750  
หมูสามชั้นตุ๋นซีอิ้วเสิร์ฟพร้อมข้าวผัดกระเทียม  
Slow-braised 5-spice pork belly, garlic wok-fried rice, soft-boiled egg and bok-choy
- PHAD KAPRAO WOONSEN**    
ผัดกะเพราวุ้นเส้น  
Wok fried glass noodles with chilli and holy basil  
served with fried egg and 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  
ปลาช่อนทะเลย่างซอซพริกแกงเหลือง  
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 and aromatics
- CHILLI CRAB**    1,190  
เนื้อปูผัดซอซพริกเสิร์ฟพร้อมหมั่นโถทอด  
Stir-fried crab in sweet and savoury tomato-chili sauce, deep-fried Chinese buns
- 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 and subject to 10% service charge  
and applicable 7% government tax



## FROM THE FARM

- KUNG PAO CHICKEN**     650  
กึ่งเปา ไก่ผัดซอสพริกเสฉวน  
Wok-fried spicy chicken in Szechuan sauce  
cashew nuts, lotus stalks and root
- NYONYA BEEF CURRY**     950  
แกงเนื้อแบบมาเลเซียเสิร์ฟพร้อมโรตีสี่  
Malaysian style slow-braised beef shank in fragrant curry  
potatoes, onions, cashew nuts and roti pancakes
- BURMESE STYLE LAMB SHANK**  1,390  
น่องแกะตุ๋นเครื่องเทศ  
48-hour braised lamb shank with aromatics  
and fried cumin potatoes
- GAENG SOM MOO YANG TRANG YOD MAPHRAO**   650  
แกงส้มหมูย่างต้งยอดมะพร้าว  
Southern style spicy and sour curry  
with Trang's grilled pork and young coconut heart
- BEEF TERIYAKI**   2,490  
เนื้อสันในย่างแบบเทอริยากิ  
เสิร์ฟพร้อมข้าวผัดกระเทียม  
Grilled Thai-Charolais beef tenderloin (300gr)  
marinated in Teriyaki sauce  
seared king oyster mushrooms  
and bok-choy, garlic fried rice  
mixed greens with Japanese dressing
- 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 and subject to 10% service charge  
and 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  
สะเต๊ะถั่วหมักแบบอินโดนีเซีย  
Grilled curry marinated Indonesian soybean  
cake skewers, peanut sauce and cucumber relish
- VEGETARIAN COCONUT RED CURRY**   470  
แกงแดงกะทิผักรวมตามฤดูกาล  
Market vegetables and tofu in a fragrant coconut red curry  
with kaffir lime leaves
- CHAR-GRILLED MUSHROOMS IN BANANA LEAF**     450  
ห่อหมกเห็ดรวมย่างในซอสมิโซะ  
Asian herbs and miso marinated seasonal mushrooms  
wrapped in banana leaf, butternut squash
- MISO AND GREEN TEA NOODLES**   450  
บะหมี่น้ำเส้นชาเขียวในซุสมิโซะ  
Green tea noodles with organic vegetables  
in miso soup
- SHAOLIN WOK-FRIED VEGETABLES**   450  
ผักผัดรวมแบบจีน  
Assorted wok-fried organic vegetables  
and 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 and subject to 10% service charge  
and applicable 7% government tax

## INDIAN CUISINE











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

 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 and subject to 10% service charge and applicable 7% government tax

## SWEET CORNER

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

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

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