

*Raya
Dining*

WESTERN FLAVOURS

SALADS

ORGANIC MIXED GREEN SALAD (g) (n) (s) (v) 420

สลัดผักออร์แกนิก

Mixed lettuce and seasonal vegetables, nuts and seeds croutons, hazelnut vinaigrette

CAESAR SALAD (g) (d) (v) 490

ซีซาร์สลัด

Classic with a twist, vegetarian Caesar dressing shaved Parmesan and croutons

WITH GRILLED CHICKEN: ไก่ย่าง 520

WITH BACON: เบคอน 520

TUNA NIÇOISE 590

ทูน่าย่างนิซัวส์สลัด

Grilled medium rare tuna steak, organic mixed greens seasonal vegetables, kalamata olives, anchovies boiled egg, Provençale dressing

HORS D'OEUVRES

AVOCADO VINAIGRETTE (vg) 490

อโวคาโดเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมัสตาร์ด ถั่วเหลืองและผักกรอบ

Fresh avocado, soy and mustard vinaigrette, vegetable crisps

ROASTED PEPPERS (d) (v) 520

พริกหวานย่างและชีสริคอตต้า

Fresh ricotta, pistachios, olives, pesto rosso

CHARCUTERIES 790

โคลด์คัทรวม

Cold cuts of the day and condiments

SPANISH GARLIC PRAWNS (g) (d)  690

กุ้งผัดกระเทียมและเครื่องเทศเสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียมกรอบ

Sautéed with garlic, smoked paprika, Espelette chili pepper parsley and garlic bread

(g) contains gluten (n) contains nuts (s) contains seeds

(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  mildly spicy  spicy

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

PASTA

PENNE ALL'ARRABIATTA (g) (d) (v)  490
เพนเน่ซอสมะเขือเทศ พริก กระเทียมและใบโหระพา
Spicy garlic tomato sauce, fresh basil, olives and fresh chillies

GNOCCHI BEEF CHEEK BOLOGNESE (g) (d) 750
น็อกกีซอสเนื้อและแกมว้าวตุ๋น
Braised beef cheeks, Bolognese sauce
Parmesan cheese

ROCK LOBSTER LINGUINI (g) (d)  1,290
กั้งกระดานย่างและลิงกวินีดำซอสมะเขือเทศ
Grilled rock lobsters, squid ink linguini, cherry tomatoes
fresh chillies, Espelette chili pepper, basil, garlic and lemon

SANDWICHES

All sandwiches and burgers are served with a side of fries
salad, mayonnaise and ketchup.

Burgers are cooked well done only.

แซนด์วิชและเบอร์เกอร์เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด สลัด มายองเนส และซอสมะเขือเทศ

เบอร์เกอร์ปรุงสุกอย่างเดียวนั้น

SMASHED DOUBLE CHEESEBURGER (g) (s) (d) 690
เบอร์เกอร์เนื้อและชีสเชดดาร์
Thai-Charolais beef, aged Cheddar cheese, dill pickle
pickled chili, sesame bun and secret sauce

GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH (g) (d) 590
แซนด์วิช แฮมและชีส
Paris ham, Mozzarella and Cheddar cheese in toasted brioche

ARTISAN HOT-DOG (g) (d) 650
ฮอตดอก ไก่ หมู หรือแกะ
Choice of grilled chicken, pork or merguez sausage
curry remoulade sauce, onions, pickles
crispy shallots in brioche bun

BAGUETTE CLUB SANDWICH (g) 620
คลับแซนด์วิช
Lettuce chiffonade with mayonnaise, grilled chicken breast
bacon, tomatoes and hard-boiled egg in French baguette

GRILLED VEGETABLE WRAP (g) (vg) 590
ผักย่างโรลเสิร์ฟพร้อมซอสฮัมมุส
Marinated summer vegetables, lettuce, olives
sundried and fresh tomatoes, herb hummus

(g) contains gluten (n) contains nuts (s) contains seeds

(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  mildly spicy  spicy

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

SICILIAN STYLE PIZZA

Typical Sicilian thick and square-shaped pizza dough

พิซซ่าทรงสี่เหลี่ยมแป้งหนาแบบซิซิลี

MARGHERITA (g) (d)

550

พิซซ่า มาร์การิต้า

Tomato sauce, organic tomatoes
fresh mozzarella and basil

PROSCIUTTO E QUESO (g) (d)

650

พิซซ่า พาร์มาแฮม ชีสมาสคาโปนและสลัดร็อกเก็ต

Tomato sauce, mozzarella, mascarpone, Parma ham
organic wild rocket

PEPPERONI (g) (d)

650

พิซซ่า เปปเปอร์โรนี

Tomato sauce, pepperoni, fresh mozzarella

CAPRA (g) (n) (d)

630

พิซซ่า ชีสนมแพะและมะเทีอเทศอบแห้ง

Tomato sauce, fresh goat cheese, pesto and sundried tomatoes

MAIN COURSES

CAULIFLOWER STEAK (vg)

590

ดอกกะหล่ำย่าง ซอสกะทิผงกะหรี่

Roasted cauliflower, curry coconut cream, tomatoes
chickpeas and snap peas

BUTCHER'S CUT OF THE DAY (d)

2,490

เนื้อสตั๊กย่าง

Grilled Thai-Charolais beef, truffle scented French fries
sautéed seasonal vegetables, green peppercorn sauce
and Thai chili dipping sauce

GRILLED PRAWNS (g) (d)

1,390

กุ้งย่างและพาสต้าเฟตตูชินี

Marinated Andaman prawns in garlic and parsley butter
pesto rosso fettuccine

ROASTED WHITE SNAPPER (a) (d)

990

ปลากระพงขาวอบซอสไวน์ขาวและมันฝรั่ง

Baked Andaman snapper with white wine, olive oil
lemon butter, cherry tomatoes, Kalamata olives
basil and sautéed potatoes

CHICKEN FRICASSÉE (d)

720

อกไก่ย่างซอสครีมเห็ดเสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Seared chicken breast with mushroom cream sauce
Thai jasmine rice

(g) contains gluten (n) contains nuts (s) contains seeds (a) contains alcohol

(d) dairy

(v) vegan

(vg) vegetarian

 mildly spicy

 spicy

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

THAI AND ASIAN FLAVOURS

APPETIZERS AND SALADS

YAM PED KROB (n)  550

ยำมะม่วงเปิดกรอบ

Crispy duck shreds tossed with spicy green mango salad and lychees

MIXED SATAY (g) (n)  620

สะเต๊ะไก่ เนื้อ และกุ้ง

Grilled chicken, beef and shrimp skewers
pineapple cucumber chili relish, peanut sauce
and toasted brioche

SATAY TEMPEH (g) (n) (vg)  420

สะเต๊ะถั่วเทมเป้

Grilled curry marinated Indonesian soybean cake skewers
pineapple cucumber chili relish, peanut sauce
and toasted brioche

YUM MAKUEA PAO  420

ยำมะเขือเผา

Smoked eggplant salad with coconut milk
chili and home-grown gotu kola

POH PIAH PHAK THOD (g) (vg) 420

เปาะเปี๊ยะผักทอด

Crispy-fried spring rolls with pumpkin and tofu
Penang sauce

SOUPS

TOM YUM GOONG  650

ต้มยำกุ้ง

Fragrant hot and sour lemon grass soup with prawns
mushrooms and kaffir lime leaves

TOM KHA GAI DUM KHAMIN SOD 520

ต้มข่าไก่ดำขมิ้นสด

“Trang” organic black chicken soup with seasonal mushrooms
fresh turmeric and banana blossom

TOM KATI PHAK (vg) 390

ต้มกะทิผักตามฤดูกาล


Coconut milk soup with lemongrass and seasonal vegetables

(g) contains gluten (n) contains nuts (s) contains seeds

(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  mildly spicy  spicy

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

NOODLES AND RICE

PHAD THAI GOONG (n)  790

ผัดไทยกุ้ง

Wok-fried rice noodles with prawns, bean sprouts, peanuts, spring onions, lime and tamarind chili sauce

DUCK EGG NOODLES (g)  590

บะหมี่ผัดเปิดอย่างในซอสฮอยซิน

Stir-fried egg noodles with barbecue duck, duck confit and crispy duck shreds, bok-choy, red chili pepper and Hoisin sauce

SEN MEE PHAD KEEMAO TAOHU LAE PHAK (s)  520

เส้นหมี่ผัดจี่มาเต้าหู้และผัก

Stir-fried vermicelli with tofu and vegetables with soya chilli sauce

KHAO PHAD KRATIEM (s) 590

ข้าวผัดกระเทียมเสิร์ฟพร้อมเนื้อ ไก่หรือหมูเทอริยากิ

Garlic fried rice with a choice of marinated beef, chicken or pork Teriyaki style with edamame beans

PHAD KAPRAO  590

ข้าวราดกะเพราไก่ หมู หรือเนื้อ ไข่ดาว

Wok-fried spicy minced chicken, pork or beef with garlic, chili and holy basil, Thai jasmine rice and a fried egg

MAIN COURSES

MASSAMAN KHA GAE (s) 1,290

มัสมั่นขาแกะ

Slow-braised lamb shank in Southeast Asian curry with sweet potatoes, mangosteen, cashew nuts

GAENG KIEW WAAN PLA GAO (g)  670

แกงเขียวหวานปลาเก๋า

Grouper filet and fish balls green curry, Thai eggplant, sweet basil

GAENG GAREE POLLAMAI (vg) 490

แกงกะหรี่ผลไม้และผักออร์แกนิก

Seasonal fruits and organic Chiang Mai root vegetables in aromatic yellow curry

NUEA PHAD NAM MAN HOY 890

เนื้อผัดน้ำมันหอย

Wok-fried Thai-Charolais beef rib-eye with mushrooms in oyster sauce

GAJ PHAD MED MAMUANG HIMAPHAN (g) (n) (d)  650

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Wok-fried chicken with onions, bell peppers and cashew nuts

PHAD PHAK KANA NAM MAN HOY  420

ผัดผักค่าน้ำมันหอย

Stir-fried organic kale with mushroom sauce, chili and garlic

(g) contains gluten (n) contains nuts (s) contains seeds

(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  mildly spicy  spicy

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

DESSERTS

SELECTION OF FRENCH AFFINÉ CHEESE (n) (d) 890
Served with crackers, fruit jelly and nuts

SWEET OF THE DAY (g) (n) (d) 390
ของหวานประจำวันจากเซฟ
Our service attendant is here to assist you

MILK CHOCOLATE AND PASSION FRUIT (g) (n) (d) 420
มูสช็อกโกแลตและเสาวรส
Milk chocolate and passion mousse, coconut dacquoise
hazelnut biscuit, crunchy praliné, passion fruit crèmeux
milk chocolate ganache

CITRUS FRUIT POSSET (g) (n) (d) 390
ครีมมูสมะนาวและไวท์ช็อกโกแลต
Citrus, passion and peach crèmeux
oat and white chocolate crumble, pomegranate

PIÑA COLADA (g) (n) (a) (d) 420
พีน่าโคลาด้า
Roasted pineapple, coconut sablé and financier
vanilla whipped cream, Issan rum
young coconut and lime zest

EXOTIC SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER (vg) 370
ผลไม้รวมหลากชนิด

ICE CREAM (PER SCOOP) (D) 195

Belgian dark chocolate	Madagascar vanilla
Cookies and cream	Arabica coffee
Italian pistachio	Salted caramel
Raspberry white chocolate	Vanilla brownie caramel

SORBET(PER SCOOP) 195

Premium chocolate single origin	Lemon (D)
Strawberry	Yuzu (D)
Raspberry	Supreme mango
Passion fruit (D)	William pear

Our sorbets may contain traces of eggs and dairy products

(g) contains gluten (n) contains nuts (s) contains seeds (a) contains alcohol

(d) dairy (v) vegan (vg) vegetarian  mildly spicy  spicy

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