ESCAPE
POOL CLUB

Daytime

SALADS

THB

- **Watermelon & Feta Salad (V)** 280
  Fresh watermelon, feta cheese, red onion, mint, basil, and balsamic glaze
  สลัดแตงโมกับชีสเฟต้า หอมแดง ใบมินต์ โหระพา และน้ำสลัดบัลซามิก

- **Quinoa & Avocado Power Bowl (V)** 280
  Three color quinoa, avocado, soft-boiled egg, crunchy veggies, olives, and lemon vinaigrette
  สลัดควินัวสามสี กับอโวคาโด ไข่ต้ม ผักรวม มะกอกดำ และน้ำมันสลัดมะนาว

- **Crispy Prawn & Mango Salad** 320
  Batter-fried prawns, yellow mango, cherry tomatoes, and mesclun salad with honey lime dressing
  สลัดกุ้งทอดกรอบกับมะม่วงสุก มะเขือเทศ ผักสลัดรวม และน้ำสลัดน้ำผึ้งมะนาว

- **Thai Salmon Ceviche (Larb Fusion)** 320
  Spicy salmon tartare with roasted rice powder, garden herbs, and crispy Khao tang rice crackers
  ลาบปลาแซลมอนรสแซ่บผสมด้วยสมุนไพรกลิ่นหอมเสิร์ฟพร้อมข้าวตังทอดกรอบ

POKE BOWLS

THB

- **Salmon & Avocado Poke Bowl** 320
  Teriyaki salmon bites served with sushi rice, avocado, veggies, and wakame sesame salad
  ข้าวหน้าปลาแซลมอนย่างเต๋า อโวคาโด ผักรวม และยำสาหร่ายวากาเมะ

- **Tuna & Ahi Poke Bowl** 340
  Tuna tataki with sushi rice, avocado, mango, edamame, crunchy veggies, pickled ginger, sesame, and Sriracha mayo
  ข้าวหน้าปลาทูน่าย่าง อโวคาโด มะม่วง ถั่วแระ ผักรวม ขิงดอง งา และซอสพริกมายองเนส

WRAPS

THB

- **Falafel & Hummus Wrap (V)** 280
  Crispy falafel, fresh veggies, and hummus with a creamy lemon-garlic dill sauce, served with Cajun fries
  ตอติญ่าห่อด้วยฟาลาเฟล มูสถั่วลูกไก่ ซอสมะนาวกระเทียมสมุนไพร เสิร์ฟพร้อมกับเฟรนช์ฟรายส์คลุกเคล้าเครื่องเทศเคจุน

- **Grilled Chicken & Avocado Wrap** 300
  Butter-seared chicken with romaine lettuce, avocado, and tangy tomato salsa, served with French fries
  แป้งตอติญ่า ห่อด้วยอกไก่ย่าง ผักสลัด อโวคาโด มะเขือเทศ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

- **Spicy Prawn Mango Wrap** 320
  Garlic and lime grilled prawns, romaine lettuce, avocado, yellow mango, roasted capsicum, and Thousand Island dressing, served with French fries
  แป้งตอติญ่า ห่อด้วยกุ้งย่าง ผักสลัด มะม่วงสุก พริกหวานอบ และซอสเทาซันไอส์แลนด์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

- **Thai Beef Wrap** 360
  Grass-fed beef, cucumber, red onion, tomato, and field greens, tossed in chili lime dressing, served with shrimp crackers
  ยำเนื้อย่างห่อด้วยแป้งตอติญ่า เสิร์ฟพร้อมข้าวเกรียบกุ้ง

GOURMET HOT DOGS

THB

- **Kimchi & Pork Belly Dog** 280
  Crispy pork belly, gochujang mayo, kimchi slaw, sesame, and coriander, served with French fries
  ฮอทดอกหมูกรอบกับคิมจิและซอสโคชูจัง เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

- **Chorizo & Jalapeño Dog** 280
  Spicy chorizo hot dog with roasted capsicum, shallots, cilantro, jalapeño, and mustard, served with French fries
  ฮอทดอกไส้กรอกโชริโซ่รสเผ็ดกับพริกหวานย่าง หอมแดง ผักชี พริกดอง และซอสมัสตาร์ด เสิร์ฟคู่กับเฟรนช์ฟรายส์

- **Truffle & Parmesan Dog** 300
  Hot dog topped with caramelized onions, pickles, truffle mayo, and parmesan cheese, served with French fries
  ไส้กรอกไก่ย่างวางบนขนมปังฮอทดอกกับหอมใหญ่ผัดเนย แตงกวาดอง ซอสเห็ดทรัฟเฟิลมายองเนส และโรยด้วยชีสพามีซาน

OPEN SANDWICHES & BURGERS

THB

- **Mediterranean Veggie Delight (V)** 260
  Soft whole wheat bread layered with creamy hummus, crunchy veggies, sweet roasted peppers, and feta, served with an Arugula salad
  แซนวิชผักย่างกับขนมปังธัญพืช มูสถั่วลูกไก่ ชีสเฟต้า เสิร์ฟพร้อมสลัดผักร็อกเก็ต

- **Smoked Salmon & Avocado Smash** 300
  Norwegian smoked salmon on toasted sourdough, with avocado, rocket, capers, honey dill mustard, and a squeeze of lemon
  แซนวิชแบบเปิดหน้าแซลมอนรมควันบนขนมปังซาวร์โดว์กับผักสลัดร็อกเก็ต แคปเปอร์ ซอสน้ำผึ้งมัสตาร์ด เสิร์ฟพร้อมเลมอน

- **Shrimp & Mango Tartine** 300
  Spicy shrimp and mango salsa with grilled cherry tomatoes, avocado mousse, and rocket on toasted sourdough
  แซนวิชกุ้งรสเผ็ดแบบเปิดหน้าบนขนมปังซาวร์โดว์ กับสลัดมะม่วง มูสอโวคาโด และสลัดผักร็อกเก็ต

- **Greek Lamb Burger** 360
  Juicy lamb patty spiced to perfection with vegetables, feta cheese, and homemade tzatziki, served with steak fries and apple coleslaw
  แฮมเบอร์เกอร์เนื้อแกะบดกับชีสเฟต้า ผักรวม ซอสโยเกิร์ตรสเปรี้ยว

- **Truffle Brie Beef Burger** 360
  Black Angus beef with Brie cheese, sautéed mushrooms, caramelized onions, rocket, and truffle aioli, served with steak fries and apple coleslaw
  แฮมเบอร์เกอร์เนื้อบดกับชีสบรี เห็ดผัดสมุนไพร หอมใหญ่ย่าง ผักสลัดร็อกเก็ต และซอสเห็ดทรัฟเฟิลกระเทียม

PASTA

THB

Your choice of pasta and favorite sauce:
Spaghetti, Penne, Rigatoni, or Fettuccine
สามารถเลือกเส้นพาสต้าที่ชอบได้แก่ สปาเก็ตตี้ เพนเน่ ริกาโตนี่ หรือ เฟตตูชินี่

- **Pomodoro (V)** 260
  Homemade tomato sauce, basil and parmesan cheese
  พาสต้ากับซอสมะเขือเทศ ใบโหระพา และพามีซานชีส

- **Mushroom and Truffle (V)** 300
  Fettuccine with wild and Porcini mushroom, cream, garlic and truffle
  พาสต้าเห็ดกับซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล

- **Carbonara** 300
  Bacon, heavy cream, yolk egg and parmesan cheese
  พาสต้าครีมซอสเบคอน ไข่แดง และพามีซานชีส

- **Slow Cooked Beef Ragu** 340
  Traditional beef ragu, tomatoes and basil
  พาสต้าซอสเนื้อ

- **Alla Pescatora** 360
  Fish stock, white wine, prawns, squid, scallops, mussels, crab meat and cherry tomato
  พาสต้าซีฟูดไวน์ขาว กุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ หอยแมลงภู่ เนื้อปู และมะเขือเทศเชอรี่

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

PIZZA 12"

THB

- **Margarita** 300
  Classic tomato sauce, mozzarella, and fresh basil
  พิซซ่าหน้ามอสซาเรลล่าชีส มะเขือเทศ และใบโหระพา
- **Hawaiian** 320
  Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, and pineapple
  พิซซ่าหน้ามอสซาเรลล่าชีส แฮมและสับปะรด
- **Diavola** 340
  Tomato sauce, mozzarella, spicy chorizo, and green chili
  พิซซ่าหน้าซาลามี่รสเผ็ด มอสซาเรลล่าชีส และซอสมะเขือเทศเข้มข้น
- **Seafood** 360
  Tomato sauce, mozzarella, squid, prawn, mussels, and cherry tomatoes
  พิซซ่าหน้ามอสซาเรลล่าชีส ปลาหมึก กุ้ง หอยแมลงภู่ และมะเขือเทศเชอรี่

THB

- **Phuket Crab Curry** 360
  Crab curry, mozzarella, pineapple, and salmon roe
  พิซซ่าหน้ามอสซาเรลล่าชีสกับแกงปูใส่สับปะรดและไข่ปลาแซลมอน
- **Gochujang Wagyu** 420
  Gochujang sauce, mozzarella, onion, capsicum, and Australian Wagyu slices
  พิซซ่าหน้ามอสซาเรลล่าชีส หอมใหญ่ พริกหวาน และเนื้อวากิวผัดซอสโคชูจัง
- **Parma Ham with Burrata** 520
  Tomato sauce, creamy burrata, Parma ham, rocket, cherry tomatoes, oregano and extra virgin olive oil
  พิซซ่าหน้าบูราต้าชีส พาร์ม่าแฮม สลัดร็อกเก็ต

STIR FRIES

THB

Choose your favourite protein with your stir-fry

- Free-Range Chicken, Kurobuta Pork, Tofu 240
- Andaman Monkfish, Sea Bass, Beyond Meat 280
- Tiger Prawn 340
- Wagyu Beef 480

เลือกเนื้อสัตว์หรืออาหารทะเลที่ท่านชื่นชอบกับเมนูผัด อกไก่ หมูคุโรบูตะ เต้าหู้ ปลามง ปลากะพง เนื้อสัตว์จากพืช กุ้งลายเสือ หรือ เนื้อวากิว

- **Cashew Nuts**
  A mix of cashew nuts with water chestnuts, onions, capsicum, dried chilies, and spring onions in a mild chili paste
  ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- **Broccoli**
  Stir-fried broccoli with garlic, carrots, and shiitake mushrooms in oyster sauce
  ผัดกับบล็อกโคลี่และซอสหอยนางรม
- **Ginger & Chili**
  Assorted vegetables sautéed with ginger, red chili, soy sauce, and Shaoxing rice wine
  ผัดพริกขิงและเหล้าจีน
- **Garlic & Pepper**
  Stir-fried vegetables in a homemade garlic and black pepper sauce with sesame oil
  ผัดซอสกระเทียมพริกไทยดำ
- **Fried Riceberry Rice**
  Nutty riceberry stir-fried with egg, mixed vegetables, cashew nuts, and soy sauce
  ข้าวผัดไรซ์เบอร์รี่
- **Sweet & Sour Stir Fry**
  Phuket pineapple, onions, tomatoes, and cucumbers tossed in a sweet and sour sauce
  ผัดเปรี้ยวหวาน
- **Red Curry Stir Fry**
  Thai street food classic with red curry paste, long beans, aromatic herbs, and fish sauce
  ผัดพริกแกง
- **Pad Cha**
  A fiery blend of spices and fresh herbs stir-fried with vegetables in a secret sauce
  ผัดฉ่า

SIGNATURE THAI

THB

- **Gaeng Kiew Waan Gai** 220
  Green curry with chicken, coconut milk, crispy eggplant, red chili, and sweet basil
  แกงเขียวหวานไก่
- **Phuket Noodles** 220
  'Pad Mee Sapam' wok-fried yellow noodles with Andaman seafood, fresh poached egg, dark soy sauce, topped with crispy garlic
  ผัดหมี่สะป้าทะเลรวมมิตร
- **Pad Thai Goong** 240
  King prawns, organic rice noodles, bean sprouts, spring onions, tofu, egg, and tamarind sauce
  ผัดไทยกุ้งสด
- **Tom Yum Goong** 280
  Traditional Thai spicy prawn soup with lemongrass and galangal
  ต้มยำกุ้ง
- **Chili & Basil** 280
  'Pad Kra Prao' with Angus beef stir-fried in hot basil leaves and a savory sauce
  ผัดกะเพราเนื้อวัวแองกัส
- **Crab Curry Powder** 360
  Stir-fried crab meat in a creamy curry sauce with celery and chili oil
  ปูผัดผงกะหรี่
- **Vegetable & Tofu Stir Fry (V)** 200
  Stir-fried mixed vegetables with soft tofu, shiitake mushrooms, and soy sauce
  ผัดผักรวมมิตร
- **Chinese Broccoli (V)** 200
  Healthy stir-fried Chinese broccoli with toasted sesame oil, ginger, garlic, and red gravy sauce, topped with crispy garlic and sesame seeds
  ผัดคะน้าน้ำมันหอย

SIDE DISHES

THB

- Truffle Parmesan Fries มันฝรั่งทอดรสชีสพาร์เมซาน 140
- Mashed Potatoes มันบด 100
- Potato Wedges มันฝรั่งติดเปลือกทอดกรอบ 100
- Sautéed Garlic Spinach ผัดผักโขม 100
- Grilled Vegetables ผักรวมย่าง 100
- Jasmine Rice ข้าวสวย 50

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ACAI BOWLS

Tropical Acai Bowl (V)
A vibrant blend of acai, banana, and strawberry puree, mixed with apple juice and topped with fresh kiwi, mango, crunchy granola, and coconut flakes
อาซาอิ กล้วย สตรอเบอร์รี่ น้ำแอปเปิ้ล กีวี่ มะม่วง กราโนล่าและมะพร้าวอบกรอบ
THB 220

Mango-Passion Acai Bowl (V)
Acai blended with creamy Greek yogurt, topped with juicy yellow mango, tangy passion fruit, kiwi, chia seeds, roasted nuts, and granola
อาซาอิ กรีกโยเกิร์ต น้ำมะม่วง เสาวรส กีวี่ ธัญพืช ถั่วและกราโนล่า
THB 220

DESSERTS

Roti with Caramelized Banana
Warm, flaky banana roti drizzled with coconut caramel sauce, served alongside vanilla ice cream and fresh mixed berries
โรตีกล้วยหอมกับซอสคาราเมลกะทิ ไอศกรีมวนิลา และเบอร์รี่สด
THB 180

Coconut Lime Panna Cotta
An ultra-smooth and creamy Key lime panna cotta, served with mango mint coulis
พานาคอตต้ารสมะนาวสดชื่นผสมเนื้อมะพร้าวอ่อน เสิร์ฟกับซอสมะม่วงผสมใบมินต์
THB 180

Young Coconut Crème Brûlée
Creamy coconut-infused baked custard with pineapple flambés and almond whipped cream
คัสตาร์ดมะพร้าวอ่อนกับสับปะรดย่างรสเหล้ารัม
THB 180

Piña Colada Cheesecake
A decadent blend of coconut, pineapple, and rum in a creamy cheesecake, finished with pineapple compote and coconut flakes
ชีสเค้กมะพร้าวสับปะรดผสมเหล้ารัม เสิร์ฟพร้อมสับปะรดเชื่อมและเนื้อมะพร้าวอบกรอบ
THB 200

ICE CREAM SUNDAE

Tropical Bliss
Vanilla ice cream with crushed waffle cone, tropical fruits, whipped cream, and a drizzle of strawberry sauce
ไอศกรีมวนิลากับวาฟเฟิลกรอบและผลไม้ฤดูร้อน ราดด้วยซอสสตรอเบอร์รี่
THB 180

Brownie Explosion
Brownie cubes served with chocolate ice cream, drizzled with hot fudge, and topped with whipped cream, cashew nuts, and fresh strawberry
ไอศกรีมช็อกโกแลตกับบราวนี่เค้ก วิปปิ้งครีม ช็อกโกแลต ซอส สตรอเบอรี่
THB 180

Oreo Cookie & Cream
Cookies and cream ice cream mixed with crushed Oreo, grated chocolate, whipped cream, fresh strawberry, and roasted almonds
อศกรีมคุกกี้แอนด์ครีม กับโอริโอ เกล็ดช็อกโกแลต วิปปิ้งครีม และอัลมอนด์อบกรอบ
THB 180

Verry Berry
Strawberry ice cream topped with fresh berries, whipped cream, wafer rolls, marshmallows, and strawberry sauce
ไอศกรีมสตรอเบอร์รี่ มาร์ชเมลโลว์ เวเฟอร์อบกรอบ สตรอเบอร์รี่สด และสตรอเบอร์รี่ซอส
THB 200

Coco Mango Delight
Creamy coconut ice cream topped with fresh mango cubes, chewy black tapioca pearls, and tender young coconut noodles
ไอศกรีมกะทิ มะม่วง เจลลี่ไข่มุก และเนื้อมะพร้าวอ่อน
THB 200

Waffle Cone Ice Cream
Choice of ice-cream; vanilla, chocolate, strawberry, coconut, mango, cookie & cream, lemon
วาฟเฟิลโคนอบกรอบกับไอศกรีม วนิลา ช็อกโกแลต สตรอเบอร์รี่ มะพร้าว มะม่วง คุกกี้แอนด์ครีม หรือ มะนาว
THB 110

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

ESCAPE
POOL CLUB

Dinner

TAPAS BAR

	THB
• Pla Too Arancini Crispy golden rice balls stuffed with savory salted fish ข้าวรีซอตโต้ปรุงรสยัดไส้ด้วยปลาทูทอดกรอบ	180
• Larb Chicken Wings Crispy chicken wings coated in a spicy larb seasoning ลาบปีกไก่ทอดรสแซ่บ	200
• Sate Ayam Spring Rolls Crispy spring rolls filled with chicken sate, served with a tangy peanut salsa and cucumber relish ปอเปี๊ยะไก่สะเต๊ะทอดกรอบ	200
• Sun Dried Squid Served with sriracha mayo and crispy garlic for a perfect balance of spice and crunch ปลาหมึกแดดเดียวกับกระเทียมทอดกรอบ	240
• Curried Crab Claw Chunks Delicious crab claw chunks in a curried sauce, served with crispy rice crackers ข้าวตังหน้าตั้งแกงปู	240
• Lemongrass Wagyu Beef Juicy wagyu beef marinated and skewered with lemongrass, served with a gochujang dip เนื้อวากิวเสียบกับตะไคร้ย่างกับซอสโคชูจัง	300

SALADS

	THB
• Watermelon & Feta Salad (V) Fresh watermelon, feta cheese, red onion, mint, basil, and balsamic glaze สลัดแตงโมกับชีสเฟต้า หอมแดง ใบมิ้นต์ โหระพา และน้ำสลัดบัลซามิก	280
• Quinoa & Avocado Power Bowl (V) Three color quinoa, avocado, soft-boiled egg, crunchy veggies, olives, and lemon vinaigrette สลัดควินัวสามสี กับอโวคาโด ไข่ต้ม ผักรวม มะกอกดำ และน้ำมันสลัดมะนาว	280
• Crispy Prawn & Mango Salad Batter-fried prawns, yellow mango, cherry tomatoes, and mesclun salad with honey lime dressing สลัดกุ้งทอดกรอบกับมะม่วงสุก มะเขือเทศ ผักสลัดรวม และน้ำสลัดน้ำผึ้งมะนาว	320
• Thai Salmon Ceviche (Larb Fusion) Spicy salmon tartare with roasted rice powder, garden herbs, and crispy Khao tang rice crackers ลาบปลาแซลมอนรสแซ่บ ผสมด้วยสมุนไพรกลิ่นหอม เสิร์ฟพร้อมข้าวตังทอดกรอบ	320

PIZZA 12"

	THB
• Margarita Classic tomato sauce, mozzarella, and fresh basil พิซซ่าหน้ามอสซาเรลล่าชีส มะเขือเทศ และใบโหระพา	300
• Hawaiian Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, and pineapple พิซซ่าหน้ามอสซาเรลล่าชีส แฮมและสับปะรด	320
• Diavola Tomato sauce, mozzarella, spicy chorizo, and green chili พิซซ่าหน้าชาลามี่รสเผ็ด มอสซาเรลล่าชีส และซอสมะเขือเทศเข้มข้น	340
• Seafood Tomato sauce, mozzarella, squid, prawn, mussels, and cherry tomatoes พิซซ่าหน้ามอสซาเรลล่าชีส ปลาหมึก กุ้ง หอยแมลงภู่ และมะเขือเทศเชอร์รี่	360
• Phuket Crab Curry Crab curry, mozzarella, pineapple, and salmon roe พิซซ่าหน้ามอสซาเรลล่าชีสกับแกงปูใส่สับปะรดและไข่ปลาแซลมอน	360
• Gochujang Wagyu Gochujang sauce, mozzarella, onion, capsicum, and Australian Wagyu slices พิซซ่าหน้ามอสซาเรลล่าชีส หอมใหญ่ พริกหวาน และเนื้อวากิวผัดซอสโคชูจัง	420
• Parma Ham with Burrata Tomato sauce, creamy burrata, Parma ham, rocket, cherry tomatoes, oregano and extra virgin olive oil พิซซ่าหน้าบูราต้าชีส พาร์ม่าแฮม และสลัดร็อคเก็ต	520

PASTA

	THB
Your choice of pasta and favorite sauce Spaghetti, Penne, Rigatoni or Fettuccine สามารถเลือกเส้นพาสต้าที่ชอบได้แก่ สปาเก็ตตี้ เพนเน่ ริกาโตนี่ หรือ เฟตตูชินี่	
• Pomodoro (V) Homemade tomato sauce, basil and parmesan cheese พาสต้ากับซอสมะเขือเทศ ใบโหระพา และพามีซานชีส	260
• Mushroom and Truffle (V) Fettuccine with wild porcini mushrooms, cream, garlic, and truffle พาสต้าเห็ดกับซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล	300
• Carbonara Bacon, heavy cream, egg yolk, and Parmesan cheese พาสต้าครีมซอสเบคอน ไข่แดง และพามีซานชีส	300
• Slow Cooked Beef Ragu Traditional beef ragù, tomatoes, and basil พาสต้าซอสเนื้อ	340
• Alla Pescatora Fish stock, white wine, prawns, squid, scallops, mussels, crab meat and cherry tomatoes พาสต้าซีฟูดไวน์ขาว กุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ หอยแมลงภู่ เนื้อปู และมะเขือเทศเชอรี่	360

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

MAINS

THB

- Pork Schnitzel 360
  Golden, crispy pan-fried pork schnitzel with butter, served with French fries and a slice of lemon
  เนื้อหมูนุ่ม ๆ คลุกด้วยแป้งเกล็ดขนมปังทอดกับน้ำมันเนย
- Whole Grilled Andaman Fish 480
  Perfectly grilled monkfish accompanied by roasted chili tamarind dipping sauce and a spicy green chili sauce for an extra kick
  ปลามงทั้งตัวย่างสมุนไพร เสิร์ฟพร้อมซอสมะขามรสเผ็ดและน้ำจิ้มซีฟู้ด
- Butterfly Seabass 480
  Crispy whole-fried seabass, served with a refreshing mango salad and a rich lemon butter sauce
  ปลากะพงผีเสื้อทอดกรอบ กับซอสมะม่วงซัลซ่าและซอสเนยมะนาว

CHARCOAL GRILL

THB

- Australian Lamb Chops 350g 1,080
  เนื้อซี่โครงแกะ
- BBQ Beef Short Ribs 350g 890
  เนื้อวัวติดซี่โครง
- Australian Beef Rib Eye 250g 850
  เนื้อวัวสันแหลมริบอาย
- Australian Beef Sirloin 250g 780
  เนื้อวัวสันนอก
- Beef Picanha 250g 750
  เนื้อวัวส่วนสะโพกติดไขมัน
- Double Pork Chop 480g 580
  เนื้อหมูสันนอกติดซี่โครง 2 ซี่
- Free Range Chicken Breast 200g 360
  เนื้ออกไก่เลี้ยงด้วยอาหารธรรมชาติ
- Phuket Rock Lobster 600g 890
  กั้งหิน
- Tiger Prawn 500g 790
  กุ้งลายเสือ
- Squid 500g 620
  ปลาหมึก
- Red Snapper 600g 480
  ปลากะพงแดง
- Salmon 200g 480
  แซลมอน

SAUCES

Peppercorn, Café de Paris, red wine, chimichurri, or Béarnaise
ซอสพริกไทยดำ, ซอสคาเฟ่เดอปารีส, ซอสไวน์แดง, ซอสชิมิชูริ, หรือซอสแบร์เนส

SIDE DISHES

THB

- Truffle Parmesan Fries มันฝรั่งทอดรสชีสพาร์เมซาน 140
- Mashed Potatoes มันบด 100
- Potato Wedges มันฝรั่งติดเปลือกทอดกรอบ 100
- Sautéed Garlic Spinach ผัดผักโขม 100
- Grilled vegetables ผักรวมย่าง 100
- Jasmine Rice ข้าวสวย 50

STIR FRIES

THB

Choose your favourite protein with your stir-fry

- Free-Range Chicken, Kurobuta Pork, Tofu 240
- Andaman Monkfish, Sea Bass, Beyond Meat 280
- Tiger Prawn 340
- Wagyu Beef 480
  เลือกเนื้อสัตว์หรืออาหารทะเลที่ท่านชื่นชอบกับเมนูผัด อกไก่ หมูคุโรบูตะ เต้าหู้ ปลามง ปลากะพง เนื้อสัตว์จากพืช กุ้งลายเสือ หรือ เนื้อวากิว

- Cashew Nuts
  A mix of cashew nuts with water chestnuts, onions, capsicum, dried chilies, and spring onions in a mild chili paste
  ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Broccoli
  Stir-fried broccoli with garlic, carrots, and shiitake mushrooms stir-fried in oyster sauce
  ผัดกับบล็อคโคลี่และซอสหอยนางรม
- Ginger & Chili
  Assorted vegetables sautéed with ginger, red chilies, soy sauce, and Shaoxing rice wine
  ผัดพริกขิงและเหล้าจีน
- Garlic & Pepper
  Stir-fried vegetables in a homemade garlic and black-pepper sauce with sesame oil
  ผัดซอสกระเทียมพริกไทยดำ
- Fried Riceberry Rice
  Nutty riceberry stir-fried with egg, mixed vegetables, cashew nuts, and soy sauce
  ข้าวผัดไรซ์เบอร์รี่
- Sweet & Sour Stir Fry
  Phuket pineapple, onions, tomatoes, and cucumbers tossed in a sweet and sour sauce
  ผัดเปรี้ยวหวาน
- Red Curry Stir Fry
  Thai street food classic with red curry paste, long beans, aromatic herbs, and fish sauce
  ผัดพริกแกง
- Pad Cha
  A fiery blend of spices and fresh herbs stir-fried with vegetables in a secret sauce
  ผัดฉ่า

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

DESSERTS

Roti with Caramelized Banana
Warm, flaky banana roti drizzled with coconut caramel sauce, served alongside vanilla ice cream and fresh mixed berries
โรตีกล้วยหอมกับซอสคาราเมลกะทิ ไอศกรีมวนิลาและเบอร์รี่สด
THB 180

Coconut Lime Panna Cotta
An ultra-smooth and creamy Key Lime Panna Cotta, served with mango mint coulis
พานาคอตต้ารสมะนาวสดชื่นผสมเนื้อมะพร้าวอ่อน เสิร์ฟกับซอสมะม่วงผสมใบมินต์
THB 180

Young Coconut Crème Brûlée
Creamy coconut-infused baked custard with pineapple flambé and almond whipped cream
คัสตาร์ดมะพร้าวอ่อนกับสับปะรดย่างเหล้ารัม
THB 180

Piña Colada Cheesecake
A decadent blend of coconut, pineapple, and rum in a creamy cheesecake, finished with pineapple compote and coconut flakes
ชีสเค้กมะพร้าวสับปะรดผสมเหล้ารัม เสิร์ฟพร้อมคอมโพตสับปะรดและเนื้อมะพร้าวอบกรอบ
THB 200

ICE CREAM SUNDAE

Coco Mango Delight
Creamy coconut ice cream topped with fresh mango cubes, chewy black tapioca pearls, and tender young coconut noodles
ไอศกรีมกะทิ มะม่วง ไข่มุกเจลลี่และเนื้อมะพร้าวอ่อน
THB 200

Waffle Cone Ice Cream
vanilla, chocolate, strawberry, coconut, mango, cookies & cream, lemon
วาฟเฟิลโคนอบกรอบกับไอศกรีม วนิลา ช็อกโกแลต สตรอเบอร์รี่ มะพร้าว มะม่วง ครีมคุกกี้ หรือ มะนาว
THB 110

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.

HOUSE COCKTAILS

THB

- Pool Club พูล คลับ — 280
  Aperol, Vodka, Lime Juice, Ginger Ale, Fruit Slice
- Andaman Iced Tea อันดามัน ไอซ์ที — 260
  Gin, Rum, Vodka, Tequila,Blue Curaçao, Lime Juice, Sprite
- Thai-jito ไทยจิโตะ — 240
  Thai rum, sweet basil, mango syrup, lime juice, ginger ale

CLASSIC COCKTAILS

THB 260

- Blue Hawaii บลูฮาวาย
- Cosmopolitan คอสโมโพลิตัน
- Harvey Wallbanger ฮาร์วีย์ วอลแบงเกอร์
- Long Island Iced Tea ลองไอซ์แลนด์ ไอซ์ที
- Mai Tai ไมไท
- Pina Colada พินาโคลาดา
- Mojito โมฮิโต้
- Singapore Sling สิงคโปร์สลิง
- Sex on the Beach เซ็กออนเดอะบีช
- Margarita มาการิต้า
- Caipirinha ไคปิรินญ่า
- Tequila Sunrise เตกีลาซันไรส์

SPIRIT HI-BALLS

THB 180

- G&T จีแอนด์ที
  House Gin topped up with tonic water
- Cuba Libre คิวบา ลิเบอร์
  House Rum topped up with Coca-Cola
- Cape Codder เคปคอดเดอร์
  House vodka topped up with cranberry juice
- Screwdriver สกรูไดเวอร์
  House vodka topped up with orange juice
- Siam Dry สยาม ดราย
  Thai rum topped up with ginger ale

GIN

THB

- Beefeater Gin บีเฟียเตอร์ — 220

RUM

THB

- Bacardi Light Rum บาคาร์ดีไลท์รัม — 220
- Captain Morgan Dark คัปตันมอแกน — 240

VODKA

THB

- Absolute แอปโซลูท — 200

BEERS

THB

- Chang, Chang Draught ช้าง — 140
- Singha สิงห์ — 140
- Heineken ไฮเนเก้น — 160
- San Miguel Lite ซานมิเกลไลท์ — 160
- Corona โคโรน่า — 240

PHUKET CRAFT BEERS

THB

- Chalawan ชาลาวัน — 260

SOFT DRINKS

THB 90

- Coke โค้ก | Coke Light โค้กไลน์ | Tonic โทนิค
  Ginger Ale จินเจอร์เอล | Sprite สไปรท์
  Fanta Orange แฟนต้าน้ำส้ม | Tonic โทนิค

H2O

THB

- Drinking Water น้ำดื่ม — 60
- Ogeu Still โอจู (ธรรมดา) 33cl | 75cl — 140 I 240
- Ogeu Sparkling โอจู (มีฟอง) 33cl | 75cl — 140 I 240

FRUIT JUICES

THB

- Lime น้ำมะนาว — 90
- Pineapple น้ำสับปะรด — 90
- Orange น้ำส้ม — 90
- Apple น้ำแอปเปิ้ล — 90
- Mango น้ำมะม่วง — 90
- Passion Fruit น้ำเสาวรส — 90
- Whole Young Coconut มะพร้าวลูก — 120

FRESH FRUIT BLENDS

THB 120

- Pineapple น้ำสับปะรดปั่น | Mango น้ำมะม่วงปั่น
  Watermelon น้ำแตงโมปั่น | Passion Fruit น้ำเสาวรสปั่น

SMOOTHIES

THB 160

Your choice of fruits blended with yogurt, honey, and fresh milk
ผลไม้ปั่นรวมกับโยเกิร์ต น้ำผึ้งและนมสด

- Strawberry สตรอเบอร์รี่ | Mango มะม่วง
  Passion Fruit เสาวรส | Banana กล้วย

MILK SHAKES

THB 160

Your choice of ice cream scoops
blended with cold milk
ไอศกรีมปั่นกับนมสด

- Vanilla I Chocolate I Strawberry | Banana
  Mango
  วานิลลา I ช็อคโกแลต I สตรอเบอร์รี่ I กล้วย I มะม่วง

MOCKTAILS

THB 140

- Pink Mojito พิ้งค์โมจิโต้
  Pink guava juice, lime, mint leaves, Sprite
- Andaman Sea Breeze อันดามันซีบีช
  Cranberry Juice, Apple Juice, Lime Juice, Topped with Ginger Ale
- Banana Bliss บานาน่า บริส
  Banana, Orange juice, Pineapple Juice, Lychee Syrup
- Mango Booster แมงโกบูสเตอร์
  Mango, Ginger, Mint leave, Pineapple Juice, syrup

ITALIAN SODAS

THB 140

Your choice of fresh fruit, fruit Puree, soda
ผลไม้สด น้ำเชื่อมผลไม้ และน้ำโซดา

- Strawberry I Mango I Passion Fruit
  สตรอเบอร์รี่ I มะม่วง I เสาวรส

HOUSE Wine

Sparkling I White I Rose I Red
ไวน์มีฟอง I ไวน์ขาว I ไวน์ชมพู I ไวน์แดง

THB 340 per glass
THB 1,350 per bottle

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable taxes.