

SALT



The Story of SALT





The name 'Naklua' translates to 'salt fields'. Traditional sea salt farming was one of the main industries of the Pattaya region before the area saw a rise in tourism and the land was repurposed for real estate developments.

ALL-DAY BREAKFAST

(Available 6.30 a.m. - 10.00 p.m.)

BREAKFAST SETS

1. JOMTIEN FAVOURITE 420 BREAKFAST

two eggs cooked any style (fried, omelette, scrambled, poached or boiled) served with your choice of ham  or sausage , bacon, hash brown potatoes, a Danish, toast and a croissant with butter and a selection of preserves


ชุดอาหารเช้าสุดโปรด ยู จอมเทียน ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลวก หรือไข่ตุ๋ม) เสริฟพร้อม แฮมหรือไส้กรอก เบคอน มันฝรั่งทอด เดนิช ขนมปัง และครัวซองต์ พร้อมเนยและแยม

2. Ur BREAKFAST 400

Eggs Benedict with smoked salmon and Hollandaise sauce served with hash brown potatoes, mixed green salad, a bread basket, butter and a selection of preserves

ชุดอาหารเช้ายัวร์ ไข่เบเนดิกต์ แซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนด์ส มันฝรั่งทอด สลัดผัก เสริฟพร้อมตระกร้าขนมปัง เนยและแยม

3. ASIAN BREAKFAST 250

a bowl of congee or boiled rice with chicken, pork  or fish served with a soft-boiled egg and sliced seasonal fresh fruits

ชุดอาหารเช้าสไตล์เอเชีย โจ๊ก หรือข้าวต้มไก่ หมู หรือปลา เสริฟพร้อมไข่อ่อนเชน และผลไม้ตามฤดูกาล

4. SALT'S HEALTHY 320 BREAKFAST

superfood avocado and egg toast with kale tapenade served with a mini booster bowl

ชุดอาหารเช้าเพื่อสุขภาพ ขนมปัง เสริฟพร้อมอะโวคาโด ไข่ ทาпенาด และกรีกโยเกิร์ต

All breakfast sets are served with a selection of seasonal fruits, your choice of fresh juice (orange, guava, pineapple or apple) and coffee, tea or hot chocolate

ชุดอาหารเช้าทุกชุด เสริฟพร้อมผลไม้ น้ำผลไม้สด (ส้ม ฝรั่ง สับปะรด หรือแอปเปิ้ล) และกาแฟ ชา หรือช็อกโกแลตร้อน

KHAO TOM (BOILED RICE)

5. KHAO TOM GAI/MOO /PLA 190



boiled rice with chicken, pork or fish ข้าวต้มไก่ หมู หรือปลา

6. KHAO TOM GOONG 250

boiled rice with shrimp, served with an onsen egg ข้าวต้มกุ้งเสริฟพร้อมไข่อ่อนเชน

À LA CARTE BREAKFAST

7. Ur EGGS 220

two eggs cooked any style (fried, omelette, scrambled, poached or boiled) served with your choice of ham  or sausage , bacon, hash brown potatoes and sautéed tomato

ไข่ในแบบคุณ - ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลวก ไข่ทอด หรือไข่ตุ๋ม) เสริฟพร้อมแฮมหรือไส้กรอก เบคอน มันฝรั่งทอด และมะเขือเทศ

8. SCRAMBLED EGGS 250

on multigrain toast served with smoked salmon, sautéed tomato and wild rocket

ไข่กวน เสริฟพร้อมแซลมอนรมควัน มะเขือเทศ และผักโรกเก็ต

9. EGGS BENEDICT 220

with smoked salmon and Hollandaise sauce served with hash brown potatoes and mixed green salad




ไข่เบเนดิกต์ เสริฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนด์ส มันฝรั่งทอด และสลัดผัก

10. PANCAKES 180

plain, apple or blueberry pancakes served with your choice of maple syrup, fruit topping or compote

แพนเค้ก แบบธรรมดา แอปเปิ้ล หรือบลูเบอร์รี่ เสริฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเปิ้ล ท็อปปิงผลไม้ หรือผลไม้เชื่อม

11. SIDE DISHES 130

sautéed spinach, bacon , ham , pork  or chicken sausage, roasted potatoes, baked beans, grilled tomatoes or mixed green salad

ผักโขม เบคอน แฮม ไส้กรอกหมูหรือไก่ มันฝรั่งอบ ถั่วอบ มะเขือเทศย่าง หรือสลัดผัก

12. BREAD BASKET 220

(please select 4)
your selection of freshly-baked Danishes, croissants, bread rolls, dark rye bread, farmer's bread, baguette, sliced white or whole wheat toast served with jam, butter and honey

ตระกร้าขนมปัง เลือกขนมปัง 4 รายการ: ขนมปังเดนิช ครัวซองต์ ขนมปังก้อน ขนมปังดาร์กไรย์ ขนมปังฟาร์มเมอร์ ขนมปังบาเกตต์ หรือขนมปังแผ่นสีขาวหรือขนมปังโฮลวีทปัง เสริฟพร้อมแยม เนย และน้ำผึ้ง

13. A SELECTION OF SEASONAL FRUITS 150

ผลไม้ตามฤดูกาล

BEVERAGES

14. CHILLED JUICE 90

your choice of apple, pineapple, guava, orange, mango or fresh coconut

น้ำผลไม้เย็น - น้ำแอปเปิ้ล น้ำสับปะรด น้ำฝรั่ง น้ำส้ม น้ำมะม่วง หรือน้ำมะพร้าว

15. BLENDED JUICE 150

your choice of watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit smoothie

น้ำผลไม้ปั่น - น้ำแตงโม น้ำมะม่วง น้ำสับปะรด น้ำมะพร้าว กล้วยปั่น หรือน้ำผลไม้รวมปั่น

16. FRESHLY - BREWED COFFEE (HOT or ICED) 90/120

Café Latte, Cappuccino, Espresso, Double Espresso, Café Mocha, Espresso Macchiato, Americano or Decaffeinated

ลาเต้ คาปูชิโน เอสเปรสโซ ดับเบิลเอสเปรสโซ ม็อคคา คาคิอาโต อเมริกาโน หรือกาแฟดีคาเฟอีน

17. HOT OR ICED CHOCOLATE 100

ช็อกโกแลต ร้อนหรือเย็น

18. HOT OR COLD MILK 100






(whole, low-fat or soya milk)

นมสด นมไขมันต่ำ นมถั่วเหลือง ร้อนหรือเย็น

19. OR TEA? 90

ชากลิ่นต่างๆ

- TIFFANY'S BREAKFAST - ENGLISH BREAKFAST (ORGANIC)
- DUKE'S BLUES - EARL GREY (ORGANIC)
- TOWERING KUNG FU - KEEMAN CONGU BLACK TEA
- BEEEEE CALM - CHAMOMILE INFUSION (ORGANIC)
- PEACH MONKEY PINCH - PEACH OOLONG
- MERRY PEPPERMINT - HERBAL INFUSION (ORGANIC)
- LYCHEE WHITE PEONY - LYCHEE FLAVOURED WHITE TEA (ORGANIC)
- DRAGON PEARL JASMINE - CHINESE GREEN TEA WITH JASMINE (ORGANIC)

 Pork |  Healthy |  Contains Nuts |  Vegetarian |  Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

SALT

(Available 11.00 a.m. - 10.30 p.m.)

APPETIZERS

20. CAJUN-SPICED CALAMARI 180

calamari with a bite, served with salad and tartar sauce

ปลาหมึกชุบแป้งทอดโรยผงเคจันรสเผ็ด เสิร์ฟพร้อมสลัดกับซอสทาร์ทาร์

21. TRUFFLE QUESADILLA 220

served with sour cream and spicy tomato salsa

เคซาดิลลาถั่วทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมครีมเปรี้ยว และซัลซามะเขือเทศ

22. ASSORTED JOMTIEN FAVOURITES 180

vegetable spring rolls, chicken wings, spicy pork balls and minced pork in golden bags

ชุดของว่างยอดนิยมน: ปีกไก่ทอด ปอเปี๊ยะผัก ลาบหมูทอด และถุงทองไส้หมู

23. THAI-STYLE 320

SPICY SALMON

with Thai seafood dipping sauce, wasabi and Thai herbs

แซลมอนแช่บ วาซาบิ

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

SOUPS

24. WILD MUSHROOM CREAM SOUP 🍄 200

with garlic croutons and basil oil

ซูปครีมเห็ด กับขนมปังกรุตองซักระเทียม และน้ำมันโหระพา

25. LOBSTER BISQUE 290

lobster soup flamed with brandy, and grilled river prawn

ซูปล็อบสเตอร์ พร้อมกุ้งแม่น้ำย่าง

26. BLACK MUSSELS 450

WITH TOMATO SAUCE

with white wine, cherry tomatoes, chilli, basil, thyme and garlic herb croutons

หอยแมลงภู่นิวอิงแลนด์ในซอสมะเขือเทศ

และขนมปังกรุตองซักระเทียม

OUR MOST POPULAR DISHES

27. TARTE FLAMBÉE WITH SMOKED SALMON, 390 DILL, CAPERS AND ROCKET

ทาร์ตฟล็องเบ แซลมอนรมควัน เคเปอร์ และผักร็อกเก็ต

28. TARTE FLAMBÉE WITH PARMA HAM, 🐷 390 WHITE TRUFFLE AND ROCKET

ทาร์ตฟล็องเบ พาร์มาแฮม ราดด้วยน้ำมันทรัฟเฟิล และผักร็อกเก็ต

29. CLASSIC TARTE FLAMBÉE 350 WITH FRENCH BACON 🐷, ONION AND BRIE CHEESE

ทาร์ตฟล็องเบ เบคอน หัวหอม และบริชีสสไตล์ฝรั่งเศส

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🍄 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

“Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.”



30. BAKED CHORIZO 🐷 420 AND FARM EGGS

baked Sloane's chorizo sausages in a tomato casserole with onion, served with farm salad

ไส้กรอกโชริโซจากสโลนส์และไข่ไก่สดจากฟาร์ม อปในซอสมะเขือเทศที่เคี่ยวกับหอมแดง และผักสลัดสดจากฟาร์ม



BURGER

31. UR ULTIMATE BURGER 🐷 420

Australian wagyu beef burger with bacon, fried egg, caramelized onion, aged Cheddar cheese and tomato, served with steak fries and coleslaw

ยัวอัลติเมทเบอร์เกอร์ เนื้อวัววากิวออสเตรเลีย เบคอน ไข่ดาว หอมใหญ่ผัด ชีสเชดดาร์ มะเขือเทศ เลิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์



SANDWICHES

32. CLUB SANDWICH 🐷 250

toasted white loaf with marinated chicken, crispy bacon, ham, cheese, onion, fried egg and tomato, served with steak fries and coleslaw

คลับแซนด์วิช ขนมนึ่งอบกับไก่หมักย่าง เบคอนกรอบ แยม ชีส หัวหอม ไข่ดาว และมะเขือเทศ เลิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์

33. GRILLED PARIS HAM 🐷 320

AND CHEESE SANDWICH served with steak fries and coleslaw

แซนด์วิชแฮมปารีสย่างและชีส เลิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

34. BLUE CRAB MEAT SALAD 350

served with farm salad, oven-dried tomatoes, avocado and orange-passion dressing

สลัดเนื้อปู เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดส้ม และเสาวรส

SALADS

35. FARMER'S SALAD 290

with honey-roasted pumpkin, quinoa, cherry tomatoes, avocado, Taggiasca olives and cilantro-lemon dressing

สลัดผักสดจากฟาร์ม เสิร์ฟพร้อมผักทองอบน้ำผึ้ง ควินัว มะเขือเทศเชอร์รี่ อะโวคาโด มะกอก น้ำสลัดมะนาว และผักชี

36. CAESAR SALAD 250

the classic with garlic croutons, crispy bacon and Parmesan cheese

ซีซาร์สลัด สไตส์ดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อมเบคอนกรอบ ขนมปังกรุตองซ์กระเทียม และชีสพามาซาน

add chicken breast 330

เลือกทานคู่กับอกไก่

add smoked salmon 350

เลือกทานคู่กับปลาแซลมอนรมควัน

37. SEARED TUNA SALAD 420

with orange, fennel, cherry tomatoes, orange dressing and jalapeno-lime tequila salt

สลัดทูน่า เสิร์ฟพร้อมส้ม ผักเฟนเนล มะเขือเทศเชอร์รี่ น้ำสลัดส้มสด โรยด้วยเกลือพริกจาลาปิโน



38. CHIPOTLE-STYLE LIME & CILANTRO GRILLED SHRIMP SALAD 300

with avocado, mango, red onion, fresh cherry tomatoes and dressing

สลัดกุ้งย่างซีโพลสไตล์เม็กซิกัน เสิร์ฟพร้อม อะโวคาโด มะม่วง หอมแดง และมะเขือเทศเชอร์รี่



Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



39. FRESH CATCH OF THE DAY (for 2 persons) 690

(please allow 45 minutes preparation time)
baked whole white snapper in salt crust with lemongrass, kaffir lime and coriander, served with steamed vegetables, spicy seafood sauce and steamed rice or steak fries

ปลากระพงอบเกลือแบบทั้งตัว (สำหรับ 2 ท่าน) กรุณารออาหาร 45 นาที
อบด้วยเกลือ ตะไคร้ ใบมะกรูดและผักชี เสิร์ฟพร้อมผักนึ่ง ซอสซีฟู้ด ข้าวสวย หรือเฟรนช์ฟรายส์



40. SURF & TURF TACOS 🐷 350

pulled pork and shrimp tacos with chimichurri aioli, corn salsa and steak fries

เซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟ หมูตุ๋นสโตร์สโลว์คูกและกุ้ง
ซอสไอโยลีสิมิซุรี สลัดข้าวโพด เสิร์ฟพร้อม
เฟรนช์ฟรายส์

41. PISTACHIO-CRUSTED 🌰 460

SALMON
served with grilled asparagus spears, Himalayan salt flakes, rocket salad and dill-caper cream

แซลมอนอบถั่วพิสตาชิโอ เสิร์ฟพร้อมยอดหน่อไม้ฝรั่ง
ผักโรกเก็ต และซอสดีวแค้ปเปอร์

42. FISH & CHIPS 350

fried sea bass in batter served with tartar sauce, steak fries and lemon

ปลาซุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

43. BBQ PORK SPARE RIBS 🐷 420

served with steak fries and farm salad

ซี่โครงหมูย่างซอสบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์
และสลัดผักสดจากฟาร์ม

44. CHICKEN CORDON BLEU 🐔 320

breaded chicken breast stuffed with ham and Gruyère cheese, served with red wine sauce and farm salad

ไก่ทอดชีสกรูแยร์ซุบเกล็ดขนมปังทอด กับซอสไวน์แดง
เสิร์ฟพร้อมสลัดผักสดจากฟาร์ม

MAIN DISHES

45. AUSTRALIAN ANGUS 590

PICANHA STEAK 180g

served with steak fries, green asparagus, pepper sauce and nam jim jaew

สเต็กเนื้อ เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง พร้อมซอสพริกไทยอ่อน
และน้ำจิ้มแจ่ว

46. PORK CHOP 🐷 420

grilled pork steak with pumpkin mash, sautéed forest mushrooms and Dijon mustard sauce

สเต็กหมู ทานกับฟักทองบด เห็ดผัด
ราดซอสมีสตัดดิจอง



🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🌰 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

LOCAL FAVOURITES

(Available 11.00 a.m. - 10.30 p.m.)

47. KOR MOO YANG 🐷 220

roasted marinated pork neck served with sticky rice and pickled garlic

คอหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมกระเทียมโทน ข้าวเหนียว และน้ำจิ้มแจ่ว

THAI APPETIZERS

48. PEAK GAI THORD 180
deep-fried chicken wings

ปีกไก่ทอด

49. SATAY GAI 🍴 180
Thai-style marinated grilled chicken skewers served with homemade peanut sauce and pickled vegetables

สะเต๊ะไก่ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มถั่ว และองุ่น

50. MOO PING 🐷 190
served with sweet & sour tamarind dip and sticky rice

หมูปิ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวและน้ำจิ้มแจ่ว

51. LARB MOO THORD 🐷 190
deep-fried spicy minced pork balls with Thai herbs

ลาบหมูทอด

52. VEGETABLE 🌱 180
SPRING ROLLS

deep-fried vegetable spring rolls served with plum sauce

ปอเปี๊ยะผัก

THAI SOUPS

53. TOM YUM POH TAEK 🌶️ 290
Jomtien spicy seafood soup with prawns, squid, mussels, and sea bass simmered in lemongrass, kaffir lime leaves, galangal and hot basil

ต้มยำโป๊ะแตก

54. TOM KHA GAI 🌶️ 220
chicken and galangal soup with creamy coconut milk

ต้มข่าไก่

55. TOM YUM GOONG 🌶️ 290
Thailand's favourite soup with juicy spicy & sour river prawns, lemongrass, galangal and kaffir lime leaves

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

🐷 Pork | 🌱 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🍴 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

THAI SALADS

56. SOM TUM THAI 🌶️🥥 130
Thai-style spicy papaya salad
ส้มตำไทย

57. TUM KHAI KHEM 🌶️ 150
spicy sweet corn salad with salted egg
ตำข้าวโพดไข่เค็ม

58. NAM TOK 🐷🌶️ 250
KOR MOO YANG
Thai-style grilled pork neck salad
with chilli flakes, roasted rice and
fresh Thai herbs
น้ำตกคอหมูย่าง

59. YUM WOON SEN TALAY 🌶️ 290
spicy glass noodle salad with
mixed seafood and vegetables
ยำวุ้นเส้นทะเล

62. YUM PLA DUK FU 🥥 290
crispy fried catfish
with green mango and
spicy sweet & sour sauce
ยำปลาอุกฟู



PASTA

60. YOUR FAVOURITE PASTA 240

choose your pasta:
PENNE, SPAGHETTI, FETTUCINE
or TAGLIATELLE

choose your sauce:
PESTO 🥬, ARRABIATA or TOMATO

พาสต้าของคุณ
เลือกเส้นพาสต้าที่คุณชอบ:
เพนเน่, สปาเก็ตตี้, เฟตตูชินี่, แทลเลียเทลเล
เลือกซอสที่คุณชอบ: เพสโต้, อาราเบียตต้า, มะเขือเทศ

61. PENNE BOLOGNESE 320

with minced beef, leek, carrot
and fresh tomato sauce
เพนเน่ซอสมะเขือเทศเนื้อสับ

62. BLACK INK SPAGHETTI 🐷 260
AGLIO E OLIO

with chilli, garlic, bacon and Parmesan cheese
สปาเก็ตตี้เส้นดำโอลิโอ เบคอน พริกแห้ง และกระเทียม

63. SPAGHETTI PAD KEE MAO 🌶️ 350
TALAY

with seafood, garlic, chilli and Thai herbs
สปาเก็ตตี้ผัดซีเมาทะเล

64. SPAGHETTI 🐷🌶️ 280
PAD KRAPAO MOO

with minced pork, garlic, chilli and hot basil
สปาเก็ตตี้ผัดกะเพราหมู

65. SPAGHETTI CARBONARA 🐷 320

with cream sauce, bacon, mushroom,
and Parmesan cheese topped
with a poached egg
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าเบคอน เลิรฟ์พร้อมไข่ลวก

66. SPAGHETTI 🥬 380

WITH RIVER PRAWN
with basil pesto and
Parmesan cheese

สปาเก็ตตี้กึ่งแม่น้ำเพสโตซอส
และชีสพามาซาน



🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥥 Contains Nuts | 🥬 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

67. BAKED SRIRACHA 🐷 🥜 350
PINEAPPLE FRIED RICE
 with Chinese pork sausage,
 pork floss, curry powder and
 chicken satay

ข้าวอบสับปรดศรีราชา กุนเชียงหมู หมูหยอง
 ผงกะหรี่เสิร์ฟพร้อมสะเต๊ะไก่



WOK-WONDERS

68. PAD THAI GOONG MAE NAM 🥜 290
 the renowned Thai-style fried noodles
 with river prawn
 ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

69. PAD THAI GAI 🥜 220
 the renowned Thai-style fried noodles
 with chicken
 ผัดไทยไก่

70. KHAO PAD
 the classic fried rice served with a fried egg
 ข้าวผัด เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

with chicken, pork 🐷,
 tofu or vegetables 190
 ไก่, หมู, เต้าหู้ หรือผัก

with shrimp or squid 250
 กุ้ง หรือปลาหมึก

with crab meat 290
 เนื้อปู

71. PAD SEE-EW 190
 fried rice noodles with chicken, pork 🐷
 or vegetables in soya sauce
 ผัดซีอิ๊วไก่ หมู หรือผัก

72. KHAO PAD POOH PRIK PAO 🐷 320
 fried rice with crab meat and chilli paste,
 served with Thai-style grilled pork neck
 ข้าวผัดเนื้อปูคลุกเคล้าด้วยน้ำพริกเผา
 เสิร์ฟพร้อมคอหมูย่าง และน้ำจิ้มแจ่ว

73. PAD KRPAO 220
 chicken, pork 🐷 or beef stir-fried
 with chilli and hot basil served with
 steamed rice and a fried egg
 ข้าวกะเพราไก่ หมู หรือเนื้อเสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

with shrimp or squid 250
 กุ้ง หรือปลาหมึก

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

CURRIES

74. GAENG KIEW WAN GAI/ MOO 🐔 🌶️ 220

chicken or pork in green curry with coconut milk

แกงเขียวหวานไก่ หรือหมู

75. MASSAMAN GAI 🌶️ 220

massaman curry with chicken, roasted peanuts and potato

แกงมัสมั่นไก่

SHARING PLATES

76. PLA THORD NAM PLA (for 2 persons) 🐟 590

crispy whole white snapper served with fish sauce and mango salad

ปลากระพงทอดน้ำปลา เสริฟพร้อมยำมะม่วง (สำหรับ 2 ท่าน)

77. GOONG MA KHAM 350

deep-fried river prawns with tamarind sauce and crispy shallots

กุ้งทอดราดซอสมะขาม

78. PAD CHA TALAY 🌶️ 420

KA-TA RONN

wok-fried seafood with garlic, chilli and Thai herbs, served in a sizzling hot pan

ผัดฉ่าทะเลรวมกระทะร้อน

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

DESSERTS

79. HONEY TOAST 🍯 280
crispy toast topped with honey,
served with banana and
vanilla ice cream

ฮันนี่โทสต์ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และกล้วยหอม

80. DARK CHOCOLATE LAVA CAKE 250

with vanilla ice cream and a wild berry compote
เค้กช็อกโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และซอสเบอร์รี่

81. BANANA SPLIT 🍌 250

dark Belgian chocolate and Madagascar vanilla
bean ice cream with banana, whipped cream,
chocolate sauce and toasted almonds

บานาน่าสปริต

82. LA VANILLE ICE CREAM (SCOOP) 120

Madagascar vanilla bean, 72% dark Belgian
chocolate, salted caramel, Thai tea or
mango sorbet

ไอศกรีม LA VANILLE รสต่างๆ

83. TRIPLE CRUNCHY CHOCOLATE CAKE 250

served with Thai tea ice cream

เค้กช็อกโกแลตครั้นซี่ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมชาเย็น

84. CLASSIC COFFEE TIRAMISU 180

espresso-soaked ladyfingers with
mascarpone cream

ทiramisu

85. NEW YORK CHEESECAKE 220

with blueberry sauce

นิวยอร์กชีสเค้ก

86. MANGO STICKY RICE 200

the famous fresh Thai mango with
sweet sticky rice and coconut cream sauce

ข้าวเหนียวมะม่วง

87. FRESH TROPICAL CUT FRUITS 150

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

SIGNATURE COCKTAILS



1. SHINING STAR 340
rum, butterfly pea, lime juice, sugar



2. TEQUILA SUNSET 340
tequila, orange juice, lime juice



3. CARIBBEAN 340
vodka, peach liqueur,
banana liqueur, pineapple juice

LOCAL FAVOURITE COCKTAILS



4. THAI SABAI 340
Mekhong Thai spirit, fresh lime, syrup,
Thai basil leaves



5. JOMTIEN BEACH HOUSE 340
Mekhong Thai spirit, fresh lime,
fresh mango, raw sugar, mint leaves

WORLD OF GIN

6. IRON BALLS G&T 360
THAILAND
Iron Balls gin, tonic water, pineapple
stick, sweet basil

7. MARTIN MILLER'S G&T 360
ENGLAND
Martin Miller's gin, tonic water, lime

8. G'VINE FLORAISON G&T 360
FRANCE
G'Vine Floraison gin, tonic water,
mango, black pepper

9. SABATINI G&T 360
ITALY
Sabatini gin, tonic water,
pomegranate seeds, kaffir lime leaves

DRINK LIST

SPRITZERS

10. YUZU SPRITZ 320
vodka, yuzu, lemon juice,
rosemary, tonic water

11. APEROL SPRITZ 320
Aperol, sparkling wine, orange

PIMM'S NO. 1

12. SPARKLING LEMONADE 320
Pimm's No. 1, lime juice,
cucumber, syrup, tonic water

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



LYCHEE ROSE SODA

SODAS

- 13. BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA 140
- 14. HOMEMADE GINGER LEMONADE 120
- 15. LEMON SODA 120
- 16. AROUND THE WORLD apple syrup, pineapple juice, lime juice, soda 120
- 17. SUNSHINE raspberry syrup, orange juice, pineapple juice, soda 120
- 18. LYCHEE ROSE SODA 140



BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA

REHYDRATING SHAKES



- 19. COCO-MANGOTAIL mango, coconut water, lime 160



- 20. WATERMELON COOLER watermelon, mint, lime, honey 160

JUICES

- 21. CHILLED JUICE 90
apple, pineapple, guava, orange, mango or fresh coconut
- 22. BLENDED JUICE 150
watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit smoothie

ICED TEAS

- 23. HONEY FLOWER 120
- 24. MINT, APPLE & LEMON 120
- 25. LEMON ICED TEA 120

WATER

SPARKLING MINERAL WATER

- 26. SAN PELLEGRINO (500 ml) 180

STILL MINERAL WATER

- 27. ACQUA PANNA (500 ml) 160

STILL WATER

- 28. Ur WATER 50

VITAMIN WATER

- 29. PURRA VITAMIN WATER 60

SOFT DRINKS

- 30. COKE 100
- 31. COKE ZERO 100
- 32. SPRITE 100
- 33. GINGER ALE 100
- 34. SODA 100
- 35. SINGHA YUZU LEMON SODA (ZERO SUGAR) 100

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.
 "Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

COFFEE

	HOT	ICED
36. CAFÉ LATTE	90	120
37. CAPPUCINO	90	120
38. ESPRESSO	90	120
39. DOUBLE ESPRESSO	90	120
40. CAFÉ MOCHA	90	120
41. ESPRESSO MACCHIATO	90	120
42. AMERICANO	90	120
43. IRISH COFFEE	200	



RASUTRA ORANGE-PRESSO

SPECIALITY ICED TEA AND COFFEE

44. MINT LATTE	120
45. THAI TEA LATTE	120

FRAPPÉS

46. HAZELNUT LATTE MACCHIATO	160
47. ESPRESSO & SALTED CARAMEL	160
48. MILKY WAY MOCHA	160



MINT LATTE

RASUTRA COLD BREW



COLD BREW

49. RASUTRA COLD BREW	120
50. RASUTRA COLD BREW COCONUT	120

cold brews are served on
coconut water ice cubes or
roasted coconut milk ice cubes

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



RASUTRA COCO-PRESSO

COFFEE & TONICS

- | | |
|------------------------------------|-----|
| 51. RASUTRA COCO-PRESSO | 120 |
| 52. RASUTRA ORANGE-PRESSO | 120 |
| 53. RASUTO GRAPEFRUIT TONIC COFFEE | 120 |



54. TIFFANY'S BREAKFAST ENGLISH BREAKFAST (ORGANIC) 90



56. DUKE'S BLUES EARL GREY (ORGANIC) 90



58. PEACH MONKEY PINCH PEACH OOLONG 90



60. MERRY PEPPERMINT HERBAL INFUSION (ORGANIC) 90



55. TOWERING KUNG FU KEEMAN CONGU BLACK TEA 90



57. BEEEEEE CALM CHAMOMILE INFUSION (ORGANIC) 90



59. LYCHEE WHITE PEONY LYCHEE FLAVOURED WHITE TEA (ORGANIC) 90



61. DRAGON PEARL JASMINE CHINESE GREEN TEA WITH JASMINE (ORGANIC) 90

Afternoon Tea Set

Available daily
11.00 a.m. - 5.00 p.m.

Starting at
THB 499 net



THE CLASSIC COCKTAILS

62. CLASSIC MOJITO rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves	320	74. CAIPIRINHA cachaça, fresh lime, white sugar	290
63. PASSION FRUIT MOJITO rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves, passion fruit	320	75. DAIQUIRI rum, Giffard triple sec, lime juice	290
64. CINNAMON MOJITO rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves, cinnamon syrup	320	76. BLUE HAWAII rum, Giffard blue Curaçao, pineapple juice	290
65. GINGER LYCHEE MOJITO rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves, ginger and lychee syrup	320	77. PIÑA COLADA rum, coconut rum, pineapple juice, coconut milk	290
66. NEGRONI gin, vermouth, Campari	290	78. MAI TAI rum, Giffard triple sec	290
67. DRY MARTINI gin, vermouth	290	79. CUBA LIBRE rum, Coke, fresh lime juice	290
68. VODKA MARTINI vodka, vermouth	290	80. LONG ISLAND ICED TEA gin, rum, vodka, tequila, Giffard triple sec	290
69. BLOODY MARY vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco	290	81. TOMMY'S MARGARITA tequila, Giffard agave syrup, lime juice	290
70. TOM COLLINS gin, soda, lemon juice, syrup	290	82. MANHATTAN bourbon, vermouth, Bitter Truth Aromatic Bitters	290
71. COSMOPOLITAN vodka, Giffard triple sec, lime juice, cranberry juice	290	83. OLD FASHIONED bourbon, orange, Bitter Truth Aromatic Bitters	290
72. SEX ON THE BEACH vodka, Giffard peach, orange juice, cranberry juice	290	84. WHISKY SOUR bourbon, lemon juice, syrup, egg white	290
73. WHITE RUSSIAN coffee liqueur, vodka, fresh cream	290		

LOCAL BEER

85. CHANG	160
86. SINGHA	170
87. HEINEKEN	180

IMPORTED BEER

88. HOEGAARDEN (500 ml)	290
89. HOEGAARDEN ROSÉE (500 ml)	290

APERITIFS

90. CAMPARI	250
91. APEROL	250
92. PERNOD	250
93. RICARD	250
94. PIMM'S NO. 1	250
95. OSCAR.697 VERMOUTH BIANCO	220
96. OSCAR.697 VERMOUTH ROSSO	220

GIN

97. BURNETT'S	220
98. MARTIN MILLER'S	320
99. SABATINI	320
100. G' VINE FLORAISON	320
101. IRON BALLS	320

RUM

102. FLOR DE CAÑA	220
-------------------	-----

VODKA

103. RUSSIAN STANDARD ORIGINAL	240
-----------------------------------	-----

TEQUILA

104. LUNAZUL BLANCO	260
---------------------	-----

WHISKY

105. ARRAN 10 YEAR OLD	290
------------------------	-----

BOURBON

106. EVAN WILLIAMS BLACK LABEL	280
107. MICTER'S US*1 BOURBON	280

COGNAC

108. H BY HINE VSOP	320
---------------------	-----

CACHAÇA

109. ABELHA ORGANIC SILVER CACHAÇA	260
---------------------------------------	-----

THAI SPIRIT

110. MEKHONG	220
--------------	-----



Scan Here for
Our Wine List

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

CROISSANTS

- 111. BAKED SPINACH CROISSANT 129
ครัวซองต์ผักโขม
- 112. SMOKED SALMON CROISSANT 129
ครัวซองต์แซลมอนรมควัน
- 113. PISTACHIO CROISSANT 129
ครัวซองต์พิสตาชิโอ
- 114. ALMOND CROISSANT 129
ครัวซองต์อัลมอนด์
- 115. CHOCOLATE CROISSANT 129
ครัวซองต์ช็อกโกแลต
- 116. CROFFLE 129
คอฟเฟิล

SPECIAL COLD BREW

Made with single origin "No. 6" coffee from the Mae Salong Nok sub district, Chiang Rai.

- 117. BLACK JELLY COLD BREW 140
iced coffee cold brew with black jelly
- 118. OR TEA? WITH COLD BREW 140
iced coffee cold brew with chamomile Or Tea? and honey
- 119. BERRY ICED COLD BREW 140
iced coffee cold brew with mixed berry soda
- 120. FRUITY COLD BREW 140
lychee syrup with tonic topped with iced coffee cold brew
- 121. DIRTY COFFEE 140
hazelnut milk with espresso shot on top
- 122. DIRTY MATCHA COFFEE 140
green tea matcha topped with coffee

🐷 Pork | 🌱 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌿 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."

Moo Kata View Talay



Seafood
BBQ
Buffet
