Hiwa Kai

KITCHEN & BAR

CONTEMPORARY HAWAIIAN CUISINE

Hiwa Kai is a Hawaiian black lava sea salt harvested from the Pacific Ocean surrounding the remote Hawaiian Islands. Before it is dried, it is blended with activated charcoal which gives it a beautiful shiny black colour and smooth texture.

ALL-DAY BREAKFAST

Available 6.30 a.m. – 10.30 p.m.

BREAKFAST WHENEVER WHEREVER

1. HIWA KAI HEALTHY BREAKFAST 300
superfood avocado, poached egg, toast, kale tapenade, mini booster bowl, mixed green salad, vinaigrette

ชุดอาหารเช้าเพื่อสุขภาพ อะโวคาโด ไข่ลวก ขนมปัง ทาเปนาด เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตบูสเตอร์ และสลัดผัก

mini booster bowl = müsli, yoghurt, banana, coconut flakes, mixed dried fruits
โยเกิร์ตบูสเตอร์ ประกอบไปด้วย มูสลี่ โยเกิร์ต กล้วย มะพร้าวอบแห้ง และผลไม้อบแห้ง

2. Ur BREAKFAST 300
eggs benedict, smoked salmon, Hollandaise sauce, potato hash brown, bread basket, butter, selection of preserves

ชุดอาหารเช้ายัวร์ ไข่เบเนดิกต์ แซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนเดส มันฝรั่งบดทอด เสิร์ฟพร้อมตะกร้าขนมปัง เนย และแยม

3. SAMUI BREAKFAST 300
boiled rice soup with chicken, pork or fish, wok-fried morning glory, crispy white snapper, sweet chilli sauce, two eggs cooked any style, pickled vegetables

ชุดอาหารเช้าสไตล์สมุย ข้าวต้มไก่ หมู หรือปลา เสิร์ฟพร้อม ผัดผักบุ้ง ปลาทอดซอสสามรส ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง และผักดอง

4. RIM LAY BREAKFAST 300
two eggs cooked any style, your choice of ham or bacon , potato hash brown, bread basket, butter, selection of preserves

ชุดอาหารเช้าริมเล ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง เสิร์ฟพร้อม แฮมหรือเบคอน มันฝรั่งบดทอด ตะกร้าขนมปัง พร้อมเนย และแยม

5. VEGETARIAN BREAKFAST 320
egg wrap, sautéed vegetables, toasted whole wheat bread, creamy spinach, tomato, carrot, warm oatmeal, nuts, cinnamon, mixed green salad, vinaigrette

อาหารเช้าแบบมังสวิรัติ ไข่ม้วนไส้ผัก เสิร์ฟพร้อมขนมปัง โฮลวีท ผักโขมผัดซอสครีม มะเขือเทศ แครอท โอ๊ตมีล ถั่ว อบเชย และสลัดผักพร้อมน้ำสลัด

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 เสิร์ฟพร้อมผลไม้ น้ำผลไม้สด (ส้ม ฝรั่ง สับปะรด หรือแอปเปิ้ล) หรือกาแฟ ชา หรือช็อกโกแลตร้อน

two eggs cooked any style = fried, omelette, scrambled, poached or boiled
ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง =
ไข่ดาว ไข่ออมเล็ต ไข่กวน ไข่ลวก หรือไข่ต้ม

bread basket = farmers bread, white baguette slices, chocolate croissant
ตะกร้าขนมปัง ประกอบไปด้วย ขนมปังฟาร์เมอร์ ขนมปังบาเกตต์ และครัวซองช็อกโกแลต

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian

PRICES ARE SUBJECT TO 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."

À LA CARTE BREAKFAST

6. Ur EGGS 220
two eggs cooked any style (fried, omelette, scrambled, poached or boiled) served with your choice of ham or sausage , bacon , potato hash brown and sautéed tomato

ไข่ในแบบคุณ ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่ออมเล็ต ไข่กวน ไข่ลวก หรือไข่ต้ม) เสิร์ฟพร้อมแฮมหรือไส้กรอก เบคอน มันฝรั่งบดทอด และมะเขือเทศ

7. SCRAMBLED EGGS 250
on multigrain toast served with smoked salmon, sautéed tomato and wild rocket

ไข่กวน เสิร์ฟพร้อมขนมปัง แซลมอนรมควัน มะเขือเทศ และผักร็อกเก็ต

8. EGGS BENEDICT 220
with smoked salmon and Hollandaise sauce served with potato hash brown and mixed green salad

ไข่เบเนดิกต์ เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนเดส มันฝรั่งบดทอด และสลัดผัก

9. PANCAKES 180
plain, apple or blueberry pancakes served with your choice of maple syrup, fruit topping or compote

แพนเค้ก แบบธรรมดา แอปเปิ้ล หรือบลูเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อม น้ำเชื่อมเมเปิ้ล ท็อปปิ้งผลไม้ หรือผลไม้เชื่อม

10. SIDE DISHES 130
sautéed spinach, bacon , ham , pork or chicken sausage, roasted potatoes, baked beans, grilled tomatoes or mixed green salad

ผัดผักโขม เบคอน แฮม ไส้กรอกหมูหรือไก่ มันฝรั่งอบ ถั่วอบ มะเขือเทศย่าง หรือสลัดผัก

11. 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

ตะกร้าขนมปัง เลือกขนมปัง 4 รายการ: ขนมปังเดนิช ครัวซอง ขนมปังก้อน ขนมปังดาร์กไรย์ ขนมปังฟาร์เมอร์ ขนมปังบาเกตต์ ขนมปังแผ่นสีขาว หรือขนมปังโฮลวีทปิ้ง เสิร์ฟพร้อมแยม เนย และน้ำผึ้ง

12. A SELECTION OF SEASONAL FRUITS 150
ผลไม้ตามฤดูกาล

BEVERAGES

13. CHILLED JUICE 80
your choice of apple, pineapple, guava, orange, mango
น้ำผลไม้เย็น น้ำแอปเปิ้ล น้ำสับปะรด น้ำฝรั่ง น้ำส้ม น้ำมะม่วง

14. FRESH COCONUT 90
น้ำมะพร้าว

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
กาแฟสด

	HOT	ICED
ESPRESSO เอสเปรสโซ	90	
DOUBLE ESPRESSO ดับเบิ้ลเอสเปรสโซ	110	
CAFÉ LATTE ลาเต้	120	140
CAPPUCCINO คาปูชิโน	120	140
CAFÉ MOCHA มือคค่า	120	140
ESPRESSO MACCHIATO เอสเปรสโซ มัคคิอาโต้	120	140
AMERICANO อเมริกาโน	120	140

17. HOT OR ICED CHOCOLATE 100
ช็อกโกแลต ร้อนหรือเย็น

18. HOT OR COLD MILK 100
(whole, low-fat or soya milk)
นมสด นมไขมันต่ำ นมถั่วเหลือง ร้อน หรือเย็น

19. OR TEA? 120
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)
- **LA VIE EN ROSE**
  BLACK TEA WITH ROSE
- **MERRY PEPPERMINT**
  HERBAL INFUSION (ORGANIC)
- **LYCHEE WHITE PEONY**
  LYCHEE FLAVOURED WHITE TEA (ORGANIC)
- **DRAGON PEARL JASMINE**
  CHINESE GREEN TEA WITH JASMINE (ORGANIC)

20. WHITE SNAPPER CEVICHE 320
mint, spring onion, tomato, lime-coriander dressing
ปลากะพงขาวเซวิเช่
ปลากะพงปรุงรสด้วยน้ำสลัดมะนาว และผักชี ใบสะระแหน่ ต้นหอม มะเขือเทศ

PUPUS – HAWAIIAN APPETIZERS

21. PANKO CALAMARI 280
tartar sauce, hand cut French fries
ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปัง (คารามารี)
เสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์ และเฟรนช์ฟรายส์

22. LOMI LOMI SALMON 320
salted diced salmon, tomato, sweet onion, lime juice
แซลมอน โลมิ โลมิ
ปลาแซลมอนหั่นเต๋า มะเขือเทศ หอมใหญ่ มะเขือเทศ และน้ำมะนาว

23. LUAU LETTUCE WRAP 200
cucumber, avocado, sweet corn, pineapple, red onion, ginger, honey-teriyaki dressing, rice paper wrap
เมี่ยงผักกาดแก้ว
ผักกาดแก้วห่อแตงกวาสด อะโวคาโด ข้าวโพดหวาน สับปะรด หอมแดง ขิง ซอสเทอริยากิ และน้ำผึ้ง

24. TERIYAKI CHICKEN WINGS 340
chicken wings with honey-teriyaki sauce
ปีกไก่เทอริยากิ

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE SUBJECT TO 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."

FROM BOAT TO BOWL

25. MAUI JERK 360

coconut rice bowl, Cajun chicken breast or beef sirloin, plantain, tomato salsa, red cabbage, coriander, red onion, beetroot, green bell pepper, coconut dressing

ไก่ หรือเนื้อหมักสมุนไพรย่างสไตล์เกาะเมาวี
อกไก่หมักเครื่องเทศ หรือเนื้อสันนอก เสิร์ฟพร้อมข้าวปรุงรสสไตล์ฮาวาย กล้วยดิบ มะเขือเทศซัลซ่า กะหล่ำปลีม่วง ผักชี หอมแดง บีทรูท พริกหยวก และน้ำสลัดมะพร้าว

26. CATCH OF THE DAY BOWL 360

coconut rice or rice noodles, fisherman's red snapper or catch of the day, sweet corn, red onion, cucumber, chilli flakes, wasabi

ข้าวปรุงรสสไตล์ฮาวาย หรือเส้นก๋วยเตี๋ยว
เสิร์ฟพร้อมปลากะพงแดง หรือปลาตามฤดูกาล พร้อมข้าวโพดหวาน หอมแดง แตงกวา พริกป่น และวาซาบิ

27. AHI POKÉ 380

coconut rice bowl, raw huli huli tuna or salmon, guacamole, ginger, white radish, mango, spring onion, cashews, sesame dressing

อาหิ โปเกะ (ข้าวหน้าปลาดิบสไตล์ฮาวาย)
ข้าวปรุงรสด้วยสไตล์ฮาวาย เสิร์ฟพร้อมทูน่า หรือแซลมอนสด กัวคาโมเล ขิง หัวไชเท้า มะม่วง ต้นหอม เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และน้ำสลัดงา

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

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

SALADS

28. ALOHA PASSION SALAD 250
diced orange, watermelon, pineapple, shallots, cucumber, beetroot, Feta cheese, orange dressing, hot basil pesto
สลัดอะโลฮ่า แพสชั่น
สลัดใส่ส้มหั่นเต๋า แตงโม สับปะรด หอมแดง แตงกวา บีทรูท ชีสเฟต้า น้ำสลัดส้ม และซอสเพสโต้โหระพา

29. CAESAR KEIKI KALE 340
curly kale salad, chicken breast, red grape, cherry tomato, carrot, red onion, Parmesan cheese, bread, Caesar dressing
สลัดเคอิกิแคลซีซาร์
ผักเคล เสิร์ฟพร้อมอกไก่ องุ่นแดง มะเขือเทศเชอรี่ แครอท หอมแดง ชีสพาร์เมซาน ขนมปังธัญพืช และน้ำสลัดซีซาร์

LIQUIDS

30. SPICY SWEET POTATO 210
coconut milk, celery, sesame, orange juice, crispy sweet potato
ซุปมันหวานรสเผ็ด
ซุปมันหวาน เซเลอรี่ งา น้ำส้ม และมันหวานทอด

31. ONO AHI SALAD 360
mixed greens, seared tuna, mango, bean sprouts, ginger-soy dressing
สลัดโอโนะ อาหิ
สลัดผักสด พร้อมทูน่าย่าง มะม่วง ถั่วงอก และน้ำสลัดขิง ซอสถั่วเหลือง

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE SUBJECT TO 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."

SHARING PLATES

32. Ur SAMUI SET 610
(for 2-3 persons)
satay gai, moo ping and sticky rice,
yum woon sen talay, gaeng som pla,
coconut rice, vegetables,
nam prik chilli dip

ยัวร์สมุยเซ็ต
ไก่สะเต๊ะ, หมูปิ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว, ยำวุ้นเส้นทะเล,
แกงส้มปลา, ข้าวหุงกะทิ, ผักสด และน้ำพริก

33. Ur HAWAIIAN SET 710
(for 2-3 persons)
white snapper ceviche, teriyaki chicken wings,
sautéed prawns, lomi lomi salmon salad,
keiki kale salad, tortilla chips, bread

ยัวร์ฮาวายเอี้ยนเซ็ต
ปลากะพงขาวเซวิเช่, ปีกไก่เทอริยากิ, กุ้งผัดซอส,
แซลมอนโลมิ โลมิ, สลัดผักเคล, ทาโก้ชิป และขนมปัง

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE SUBJECT TO 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."

TARTE FLAMBÉE

34. CLASSIC FLAMBÉE 290
sour cream, bacon, onion, Gouda cheese
ทาร์ตฟล็องเบ สไตล์ดั้งเดิม
ซาวครีม เบคอน หอมใหญ่ และชีสเกาด้า

35. WAIKIKI FLAMBÉE 290
Cajun pineapple, ham,
Hiwa Kai black sea salt, parsley
ทาร์ตฟล็องเบไวกีกิ
สับปะรด แฮม เกลือดำ และพาร์สลีย์

BIG BITES

36. KĀLUA PULLED PORK BURGER 410
pork shoulder, butterhead lettuce, grilled pineapple, brown sugar, hand cut French fries, mixed pickles
เบอร์เกอร์หมูตุ๋น
หมูตุ๋นเคล้าเครื่องเทศ ผักสลัดบัตเตอร์เฮด สับปะรดย่าง น้ำตาลทรายแดง เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และผักดอง

37. PULLED PORK QUESADILLA 390
pork shoulder, sweet corn, Gouda cheese, tomato salsa, guacamole, sour cream
เคซาดิยาหมูตุ๋น
หมูตุ๋นเคล้าเครื่องเทศ ข้าวโพดหวาน ชีสเกาด้า มะเขือเทศซัลซ่า กัวคาโมเล และครีมเปรี้ยว

38. CHICKEN QUESADILLA 360
chicken breast, bell pepper, Gouda cheese, tomato salsa, guacamole, sour cream
เคซาดิยาไก่
อกไก่ พร้อมพริกหวาน ชีสเกาด้า มะเขือเทศซัลซ่า กัวคาโมเล และครีมเปรี้ยว

39. CLUB SANDWICH 280
chicken breast, butterhead lettuce, bacon, ham, Gouda cheese, onion, fried egg, tomato, hand cut French fries, mixed pickles
คลับแซนด์วิช
อกไก่ ผักสลัดบัตเตอร์เฮด เบคอน แฮม ชีสเกาด้า หอมใหญ่ ไข่ดาว มะเขือเทศ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และผักดอง

40. CHICKEN PANINI 280
mini ciabatta, butterhead lettuce, sour cream, tomato, Cheddar cheese, hand cut French fries, mixed pickles
พานินี่ไก่
ขนมปังเชียบัตต้า ผักสลัดบัตเตอร์เฮด ซาวครีม มะเขือเทศ ชีสเชดดาร์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และผักดอง

41. VEGGIE PANINI 200
mini ciabatta, butterhead lettuce, bell pepper, red onion, paprika powder, hand cut French fries, mixed pickles
พานินี่มังสวิรัติ
ขนมปังเชียบัตต้า ผักสลัดบัตเตอร์เฮด พริกหยวก หอมแดง พริกปาปริก้า เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และผักดอง

42. ROSEMARY POTATO WEDGES 150
served with tartar sauce
มันฝรั่งทอดกับโรสแมรี่
เสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์

43. Ur ULTIMATE BURGER 480
Australian beef patty, butterhead lettuce, bacon, fried egg, onion, Gouda cheese, tomato, hand cut French fries, mixed pickles
ยัวร์อัลติเมทเบอร์เกอร์
เนื้อออสเตรเลีย ผักสลัดบัตเตอร์เฮด เบคอน ไข่ดาว หอมใหญ่ ชีสเกาด้า มะเขือเทศ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และผักดอง

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE SUBJECT TO 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."

FROM THE LAND & FROM THE SEA

44. ALOHA FRIED RICE 220
baked fried rice, chicken satays, sweet chilli sauce
ข้าวผัดอะโลฮ่า
ข้าวอบทรงเครื่อง เสิร์ฟพร้อมไก่สะเต๊ะ และซอสพริก

45. ORANGE CHICKEN 360
batter-fried chicken breast, sticky orange sauce, jasmine rice
ไก่ทอดซอสส้ม
อกไก่ชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสส้ม และข้าวหอมมะลิ

46. BAKED POLYNESIAN SQUID 380
curry fried rice, guava salad, bean sprouts, mango dressing
ปลาหมึกยัดไส้โพลินีเซียน
ข้าวผัดผงกะหรี่ยัดไส้ปลาหมึก อบ เสิร์ฟพร้อมสลัดฝรั่ง กับถั่วงอก และซอสมะม่วง

ALL TIME PASTA

47. YOUR FAVOURITE PASTA 230
choose your pasta:
PENNE, SPAGHETTI, FETTUCCINE
choose your sauce:
PESTO, ARRABBIATA, AGLIO E OLIO

พาสต้าในแบบของคุณ
กรุณาเลือกเส้นพาสต้า: เพนเน่ สปาเก็ตตี้ หรือเฟตตูชินี่
กรุณาเลือกซอส: เพสโต้, อาราเบียตต้า หรือผัดกระเทียมน้ำมันมะกอก

48. PENNE BOLOGNESE 280
minced beef, leek, carrot, tomato sauce
เพนเน่ โบโลเนส

49. SPAGHETTI PAD KEE MAO 350
mixed seafood, chilli, Thai herbs
สปาเก็ตตี้ทะเลผัดขี้เมา

50. CHILLI BUTTER SURF N' TURF 780
200g Australian beef sirloin, tiger prawns, pumpkin chutney, creamy Cajun sauce
เซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟ
เนื้อสันนอก 200 กรัม และกุ้งลายเสือย่างกับซอสครีม เครื่องเทศคาจันเสิร์ฟพร้อมฟักทองบด

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE SUBJECT TO 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."

51. SURF N' TURF TACOS 480
pulled pork, tiger prawns, corn tortillas, chimichurri aioli, corn, hand cut French fries
ทาโก้ เซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟ
ทาโก้หมูตุ๋น กับกุ้งลายเสือ เสิร์ฟพร้อมแป้งทาโก้ข้าวโพด ซอสชิมิชูรี ข้าวโพดหวาน และเฟรนช์ฟรายส์

52. SURF N' TURF CHICKEN TACOS 460
chicken, tiger prawns, corn tortillas, chimichurri aioli, corn, hand cut French fries
ทาโก้ไก่
ทาโก้ไก่ เสิร์ฟพร้อมกุ้งลายเสือย่าง แป้งทาโก้ข้าวโพด ซอสชิมิชูรี ข้าวโพดหวาน และเฟรนช์ฟรายส์

53.TERIYAKI SALMON 430
sautéed string beans, shimeji mushrooms, teriyaki sauce, roasted potatoes
แซลมอนเทอริยากิ
ปลาแซลมอนซอสเทอริยากิ เสิร์ฟพร้อมถั่วแขก เห็ดชิเมจิ และมันฝรั่งอบ

54. LOCO MOCO 580
Australian beef striploin, almonds, abalone mushrooms, quail eggs, jasmine rice
ข้าวเนื้อออสเตรเลียสไตล์ฮาวาย
เสิร์ฟพร้อมอัลมอนด์ เห็ดเป๋าฮื้อ ไข่นกกระทา และข้าวหอมมะลิ

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE SUBJECT TO 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

55. KOR MOO YANG 280
roasted pork neck, sticky rice, nam prik chilli dip, mixed pickles
คอหมูย่าง
เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว น้ำพริก และผักดอง

THAI APPETIZERS

56. SATAY GAI 200
Thai-style grilled chicken skewers, peanut sauce
ไก่สะเต๊ะ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มถั่ว

57. MOO PING 260
Thai-style grilled pork skewers, sticky rice, tamarind dip, mixed pickles
หมูปิ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว น้ำจิ้มแจ่วมะขาม และผักดอง

58. NAM PRIK GOONG SEAB 220
shrimp paste dip, mixed vegetables, boiled egg
น้ำพริกกุ้งเสียบ เสิร์ฟพร้อมผักสด และไข่ต้ม

THAI SALADS

59. SOM TUM THAI 150
Thai-style spicy papaya salad, string beans, peanuts, tomato
ส้มตำไทย

60. SOM TUM MAMUANG 180
Thai-style green mango salad, string beans, peanuts, tomato
ส้มตำมะม่วง

61. NAM TOK 290
KOR MOO YANG
Thai-style pork neck salad, roasted rice, chilli flakes
น้ำตกคอหมูย่าง

LIQUIDS

62. TOM YUM GOONG 300
Samui's favourite with tiger prawn, lemongrass, galangal, kaffir lime, mushroom, tomato
ต้มยำกุ้งลายเสือ

63. TOM KHA GAI 280
creamy chicken coconut soup, lemongrass, galangal, kaffir lime, mushroom, tomato
ต้มข่าไก่

WOK THIS WAY

64. PAD THAI 230
Thai-style fried rice noodles, chicken or tofu
ผัดไทยไก่ หรือเต้าหู้

65. KHAO PAD
The classic fried rice, fried egg
ข้าวผัด เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

- with vegetables 180
  ข้าวผัดผัก
- with tofu 200
  ข้าวผัดเต้าหู้
- with chicken or pork 230
  ข้าวผัดไก่ หรือหมู
- with tiger prawn 240
  ข้าวผัดกุ้งลายเสือ
- with crab meat 280
  ข้าวผัดปู

66. KHAO PAD KRUENG GAENG 180
red curry fried rice, kaffir lime, chilli
ข้าวผัดเครื่องแกง

67. GOONG PAD MED MAMUANG 280
prawns, chilli paste, bell pepper, mushroom, cashews
กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE SUBJECT TO 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."

SAMUI DISHES

68. GAENG SOM PLA 310
sour and spicy curry, sea bass, tamarind, green papaya
แกงส้มมะละกอใส่ปลากะพง

69. MOO PAD KAPI 280
fried pork, shrimp chilli paste, bitter beans
หมูผัดกะปิใส่สะตอ

70. KRUA KLING 250
fried minced pork, red curry paste, string beans, fried egg
คั่วกลิ้งหมู

KID'S MENU

71. FISH N' CHIPS 130
ฟิชแอนด์ชิปส์

72. MAC & CHEESE 130
มักกะโรนีอบชีส

73. HAM & CHEESE SANDWICH 120
แซนด์วิชแฮมชีส

74. CHICKEN BREAST, SPINACH & CARROT 150
อกไก่ เสิร์ฟพร้อมผักโขมและแครอท

75. PINEAPPLE FRIED RICE 120
ข้าวผัดสับปะรด

76. NUTELLA & BANANA CRÊPE 120
เครปช็อกโกแลตนูเทลล่ากล้วยหอม

77. TROPICAL FRUIT SKEWER, CHOCOLATE & CREAM 100
ผลไม้เสียบไม้ เสิร์ฟพร้อมช็อกโกแลต และวิปครีม

78. SHEN MEE GAENG POOH 380
mild creamy coconut curry, crab meat, thin rice noodles
เส้นหมี่แกงปู

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE SUBJECT TO 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. BLUEBERRY EMPANADAS 220
deep-fried, piña colada cream dip
เอมปานาดาสบลูเบอร์รี่

80. MANGO WITH STICKY RICE 220
warm coconut milk, sesame
ข้าวเหนียวมะม่วง

81. FRESH CUT TROPICAL FRUITS 150
assorted fruits of the kingdom
ผลไม้ตามฤดูกาล

82. ICE CREAM 110
vanilla bourbon, strawberry, coconut, chocolate
ไอศกรีม
วานิลลา สตรอเบอร์รี่ มะพร้าว หรือช็อกโกแลต

83. SORBET 110
mango, passion fruit, lemon
ไอศกรีมเชอร์เบท
มะม่วง เสาวรส หรือเลมอน

84. ORANGE CHIFFON CAKE 220
baked soufflé, tropical fruits, vanilla bourbon ice cream
เค้กชิฟฟ่อนส้ม

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE SUBJECT TO 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."

DRINK LIST

WORLD OF GIN

1. SANEHA BUTTERFLY KISS 360
THAILAND
Saneha gin, maraschino liqueur, butterfly pea, lime juice, honey

2. STRANGER & SONS G&T 360
INDIA
Stranger & Sons gin, Fever-Tree Premium Indian tonic, ginger slice

3. MARTIN MILLER'S G&T 360
ENGLAND
Martin Miller's gin, Fever-Tree Mediterranean tonic, lime

4. G'VINE FLORAISON G&T 360
FRANCE
G'Vine Floraison gin, Fever-Tree Mediterranean tonic, lime peel, black pepper

5. SABATINI G&T 360
ITALY
Sabatini gin, Fever-Tree Premium Indian tonic, pomegranate seeds, kaffir lime leaves

6. CANAÏMA G&T 360
VENEZUELA
Canaïma gin, Fever-Tree Premium Indian tonic, orange wedge, pink peppercorn

7. BITTER TRUTH PINK G&T 360
GERMANY
Bitter Truth Pink gin, Fever-Tree Premium Indian tonic, lemon peel, mint leaves

8. IRON BALLS G&T 360
THAILAND
Iron Balls gin, Fever-Tree Mediterranean tonic, pineapple stick, sweet basil

PRICES ARE SUBJECT TO 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."

HIWA KAI SIGNATURE COCKTAILS

9. SHINING STAR 320
vodka, peach liqueur, banana liqueur, pineapple juice

10. SAMUI SUNRISE 320
Aperol, tequila, lime juice, grapefruit syrup, orange juice

LOCAL FAVOURITE COCKTAILS

11. THAI SABAI 220
Mekhong Thai spirit, fresh lime, Thai basil leaves, syrup

12. CHALONG BAY CLASSIC MOJITO 220
Chalong Bay rum, fresh lime, mint, sugar

13. CHALONG BAY PASSION FRUIT MOJITO 220
Chalong Bay rum, passion fruit, mint, sugar

SPRITZERS

14. LIMONCELLO SPRITZER 320
Limoncello, sparkling wine, soda, lemon peel, mint

15. APEROL SPRITZ 320
Aperol, sparkling wine, orange

16. Ur PIMM'S 320
Pimm's No. 1, lime juice, cucumber, syrup, tonic water

17. HUGO SPRITZ 320
Prosecco, elderflower syrup, mint, soda

BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA

SODAS

18. BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA 140
19. HOMEMADE GINGER LEMONADE 140
20. LEMON SODA 120

JUICES

21. CHILLED JUICE 80
apple, pineapple, guava, orange or mango

22. FRESH COCONUT 90

23. BLENDED JUICE 150
watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit smoothie

REHYDRATING SHAKES

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

34. WATERMELON COOLER 160
watermelon, mint, lime, honey

SOFT DRINKS

24. COKE 80
25. COKE ZERO 80
26. SPRITE 80
27. GINGER ALE 80
28. SODA 60
30. SINGHA LEMON SODA (ZERO SUGAR) 90
31. FEVER-TREE PREMIUM INDIAN TONIC 140
32. FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC 140

WATER

SPARKLING MINERAL WATER

35. SAN PELLEGRINO (500 ml) 150
36. SAN PELLEGRINO (750 ml) 180

STILL MINERAL WATER

37. ACQUA PANNA (500 ml) 180

STILL WATER

38. Ur WATER 50

VITAMIN WATER

39. PURRA VITAMIN WATER 60

PRICES ARE SUBJECT TO 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
40. CAFÉ LATTE	120	140
41. CAPPUCCINO	120	140
42. ESPRESSO	90	
43. DOUBLE ESPRESSO	110	
44. CAFÉ MOCHA	120	140
45. ESPRESSO MACCHIATO	120	140
46. AMERICANO	120	140
47. IRISH COFFEE	240	

SPECIALITY ICED TEA AND COFFEES

48. THAI TEA LATTE	120
49. CAFÉ BORAN	120
50. COFFEE THAI TEA	120
51. MATCHA COCOA CRUNCH	120

FRAPPÉS

52. ESPRESSO ALMOND	160
53. MARSHMALLOW GREEN TEA	160
54. NUTELLA MOCHA	160

OR TEA?™

55. TIFFANY'S BREAKFAST
ENGLISH BREAKFAST (ORGANIC)

120

56. TOWERING KUNG FU
KEEMAN CONGU BLACK TEA

120

57. LA VIE EN ROSE
BLACK TEA WITH ROSE

120

58. LYCHEE WHITE PEONY
LYCHEE FLAVOURED WHITE TEA (ORGANIC)

120

59. DUKE'S BLUES
EARL GREY (ORGANIC)

120

60. BEEEEE CALM
CHAMOMILE INFUSION (ORGANIC)

120

61. MERRY PEPPERMINT
HERBAL INFUSION (ORGANIC)

120

62. DRAGON PEARL JASMINE
CHINESE GREEN TEA WITH JASMINE (ORGANIC)

120

PRICES ARE SUBJECT TO 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."

THE CLASSIC COCKTAILS

63. CLASSIC MOJITO 280
rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves

64. NEGRONI 280
gin, vermouth, Campari

65. DRY MARTINI 280
gin, vermouth

66. VODKA MARTINI 280
vodka, vermouth

67. BLOODY MARY 280
vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco

68. TOM COLLINS 280
gin, soda, lemon juice, syrup

69. COSMOPOLITAN 280
vodka, Giffard triple sec, lime juice, cranberry juice

70. SEX ON THE BEACH 280
vodka, Giffard peach, orange juice, cranberry juice

71. WHITE RUSSIAN 280
coffee liqueur, vodka, fresh cream

72. CAIPIRINHA 280
cachaça, fresh lime, white sugar

73. DAIQUIRI 280
rum, Giffard triple sec, lime juice

74. BLUE HAWAII 280
rum, Giffard blue Curaçao, pineapple juice

75. PIÑA COLADA 280
rum, coconut rum, pineapple juice, coconut milk

76. MAI TAI 280
rum, Giffard triple sec

77. CUBA LIBRE 280
rum, Coke, fresh lime juice

78. LONG ISLAND ICED TEA 280
gin, rum, vodka, tequila, Giffard triple sec

79. TOMMY'S MARGARITA 280
tequila, Giffard agave syrup, lime juice

80. MANHATTAN 280
bourbon, vermouth, Bitter Truth Aromatic Bitters

81. OLD FASHIONED 280
bourbon, orange, Bitter Truth Aromatic Bitters

82. WHISKY SOUR 280
bourbon, lemon juice, syrup, egg white

BEER

83. CHANG 140
84. LEO 140
85. SAN MIGUEL LIGHT 140
86. SINGHA 140
87. HEINEKEN 150
88. HEINEKEN 0.0 (0% Abv.) 120
89. HOEGAARDEN ROSÉE (500 ml) 290

APERITIFS

90. CAMPARI 250
91. APEROL 250
92. PERNOD 250
93. RICARD 250
94. LIMONCELLO 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
102. STRANGER & SONS 320
103. CANAÏMA 320
104. BITTER TRUTH PINK 320

RUM

105. CHALONG BAY 220
106. FLOR DE CAÑA 220
107. FLOR DE CAÑA 12 YEAR OLD 320

VODKA

108. RUSSIAN STANDARD ORIGINAL 240

TEQUILA

109. LUNAZUL BLANCO 260

CACHAÇA

110. ABELHA ORGANIC SILVER CACHAÇA 260

WHISKY

101. ARRAN 10 YEAR OLD 290

BOURBON

102. EVAN WILLIAMS BLACK LABEL 260
103. MICHTER'S US*1 BOURBON 280

COGNAC

104. H BY HINE VSOP 320

THAI SPIRITS

105. MEKHONG 220

Scan Here for Our Wine List

PRICES ARE SUBJECT TO 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."

Open for

Beachside Breakfast

Lazy by the Pool

Non-hotel guests welcome!
minimum spend required

Daily Golden Hour

Buy 1, Get 1 FREE!
on selected drinks

4.00 p.m. – 6.00 p.m.