



HIWA KAI

KITCHEN & BAR

CONTEMPORARY HAWAIIAN CUISINE

Hiwa Kai is a Hawaiian Black Lava Sea Salt which is carefully harvested from the pristine waters of the Pacific Ocean. This unique salt is enriched with activated charcoal and dried into exquisite large crystals, reflecting the natural beauty of the Hawaiian Islands.



ALL-DAY BREAKFAST

BREAKFAST WHENEVER WHEREVER

1. HIWA KAI HEALTHY BREAKFAST

superfood avocado, poached egg, toast, kale tapenade, mini booster bowl, mixed green salad, vinaigrette

ชุดอาหารเช้าเพื่อสุขภาพ อะโวคาโด ไข่ลวก ขนมปังทาเนียด เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตบิสเตอร์ และสลัดผัก

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


2. Ur BREAKFAST

eggs benedict, smoked salmon, Hollandaise sauce, potato hash brown, bread basket, butter, selection of preserves

ชุดอาหารเช้ายัวร์ ไช่เบนดิกต์ แซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนด์ส มันฝรั่งบดทอด เสิร์ฟพร้อมตะกร้าขนมปังเนย และแยม

bread basket = farmer's bread, white baguette slices, chocolate croissant
ตะกร้าขนมปัง ประกอบไปด้วย ขนมปังฟาร์มเมอร์ ขนมปังบาเกตต์ และครัวซองช็อกโกแลต



3. HUA HIN BREAKFAST

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

ชุดอาหารเช้าสไตล์หัวหิน ข้าวต้ม เสิร์ฟพร้อมผักกาดขาวผัด ผักกาดทอดกรอบ ซอสสามรส ไข่ 2 ฟองปรุงสุกตามสั่งและผักดอง หรือ ข้าวต้มไก่ หมู หรือปลา

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

4. SAI LOM BREAKFAST

two eggs cooked any style, your choice of ham  or bacon , potato hash brown, bread basket, butter, selection of preserves

ชุดอาหารเช้าสายลม ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง เสิร์ฟพร้อมแฮมหรือเบคอน มันฝรั่งบดทอด ตะกร้าขนมปัง พร้อมเนยและแยม

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

bread basket = farmers bread, white baguette slices, chocolate croissant
ตะกร้าขนมปัง ประกอบไปด้วย ขนมปังฟาร์มเมอร์ 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."

5. VEGETARIAN BREAKFAST

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




อาหารเช้าแบบมังสวิรัติ ไข่ม้วนไส้ผัก เสิร์ฟพร้อมขนมปังโฮลวีท ผักโขมผัดซอสครีม มะเขือเทศ แครอท โอ้ตมีล ถั่วอบเชย 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

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 ประยุกต์ตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลวก ไข่ทอด หรือไข่ต้ม) เสิร์ฟพร้อมแฮมหรือไส้กรอก เบคอน มันฝรั่งทอด 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




ไข่เบนดิกต์ เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนด์ส มันฝรั่งทอด และสลัดผัก

9. PANCAKES 180

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

แพนเค้กแบบธรรมดา แอปเปิ้ล หรือบลูเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเปิ้ล 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 ถั่วอบมะเขือเทศย่าง 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 คริวซอง ขนมปังก้อน ขนมปังดาร์กไรย์ ขนมปังฟาร์มเมอร์ ขนมปังบาเกตต์ ขนมปังแผ่นสีขาว หรือขนมปังโฮลวีทปิ้ง เสิร์ฟพร้อมแยม เนย และน้ำผึ้ง

PUPUS – HAWAIIAN APPETISERS

12. LOMI LOMI SALMON 叉 320
salted diced salmon, tomato, sweet onion,
lime juice

แซลมอน โลมิ โลมิ
ปลาแซลมอนหันเต๋า มะเขือเทศ หอมใหญ่
และน้ำมะนาว

13. WHITE SNAPPER 叉 320
CEVICHE

mint, spring onion, tomato,
lime-coriander dressing

ปลากะพงขาวเซวิเช่
ปลากะพงปรุงรสด้วยน้ำสลัดมะนาวและผักชี
ใบสะระแหน่ ต้นหอม มะเขือเทศ



WHITE SNAPPER CEVICHE

FROM BOAT TO BOWL

14. CATCH OF THE DAY 🐟 360 BOWL

coconut rice or rice noodles, fisherman's red snapper or daily catch barracuda, sweet corn, red onion, cucumber, chilli flakes, wasabi

ข้าวปรุงรสสไตล์ฮาวาย หรือเส้นก๋วยเตี๋ยว เลิรฟ์กับปลากระพงแดง หรือปลาน้ำดอกไม้ พร้อมข้าวโพดหวาน หอมแดง แดงกวาง พริกป่น และวาซาบิ

15. AHI POKÉ 🐟 380

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

อาฮี โปเกะ (ข้าวหน้าปลาดิบสไตล์ฮาวาย) ข้าวปรุงรสด้วยสไตล์ฮาวาย เลิรฟ์กับทูน่า หรือแซลมอนสด กัวคาโมเล ชิง หัวไชเท้า มะม่วง ต้นหอม เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และน้ำสลัดงา

AHI POKÉ

🐷 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."

APPETISERS & SNACKS

16. GOCHUJANG CHICKEN

260

fried chicken tossed with gochujang sauce

ไก่ทอดราดซอสโคชูจัง



17. AVOCADO TOMATO BRUSCHETTA


280

grilled Italian bread rubbed with garlic and olive oil, topped with mashed avocado and tomato


ขนมปังบาเกตต้วย่าง
เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด และมะเขือเทศ





18. GYOZA  **240**
Japanese pork dumplings with shoyu sauce
เกี้ยวซ่า



20. SWEET POTATO FRIES  **200**
with Parmesan cheese and cheesy dip
เฟรนช์ฟรายส์มันหวาน



19. CAJUN SALT & PEPPER CALAMARI **280**
deep-fried breaded calamari tossed in Cajun seasoning, sea salt and pepper, served with tartar sauce
คาลามารี







21. DEEP-FRIED VEGETABLE SPRING ROLLS  **200**
with plum sauce
ปอเปี๊ยะผักทอด

SOUP

22. MUSHROOM CREAM SOUP **210**
mushrooms, onion, celery and garlic, served with bread
ซูปครีมเห็ด

23. TOMATO SOUP **220**
tomato, onion and garlic, served with bread
ซูปครีมมะเขือเทศ

 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.”

SALADS

24. ALOHA PASSION SALAD 🌿 250

diced orange, watermelon, pineapple, shallots, cucumber, beetroot, Feta cheese, orange dressing, hot basil pesto

สลัดอะโลฮา แพชั่น

สลัดใส่ส้มหั่นเต๋า แดงโม สับปะรด หอมแดง แดงกวา บีทรูท เพต้าชีส น้ำสลัดส้ม และซอสเพสต์โด้โหระพา

25. ONO AHI SALAD 🌿 360

mixed greens, seared tuna, mango, spring onion, bean sprouts, ginger-soy dressing

สลัดโอโนะ อาฮี

สลัดผักสด พร้อมทูน่าย่าง มะม่วง ต้นหอม หอมใหญ่ ถั่วงอก และน้ำสลัดซิง ซอสถั่วเหลือง

26. CHERRY TOMATO SALAD 🍷 280

fresh mixed cherry tomatoes, mozzarella cheese, Parma ham, basil and Parmesan cheese, served with bread and butter

สลัดมะเขือเทศเชอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมขนมปังและเนย

ONO AHI SALAD

CHIPOTLE-STYLE
AVOCADO MANGO SALAD
WITH GRILLED SHRIMP

27. CHIPOTLE-STYLE AVOCADO MANGO SALAD WITH GRILLED SHRIMP 320

with red onion, fresh cherry tomatoes and mango dressing

สลัดกุ้งย่างชิโปเลสสไตล์เม็กซิกัน

เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด และมะม่วง

28. CAESAR SALAD 🍷 300

romaine lettuce tossed with traditional Caesar dressing, topped with bacon, garlic croutons, Parmesan cheese and an onsen egg

ซีซาร์สลัดสไตล์ดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อม เบคอน

ขนมปังกรุตองซ์กระเทียม ชีสพามาซาน และไข่ออนเซน

29. KALE & AVOCADO CHICKEN CORN SALAD 🍷 300

fresh kale, quail eggs, shredded chicken, crispy bacon, tomatoes and dill sour cream dressing

สลัดเคล อะโวคาโด และไก่

MUST - TRY!

30. BLACK MUSSELS IN TOMATO SAUCE





450

white wine, cherry tomatoes, chilli, basil
and thyme, served with tomato bruschetta

หอยแมลงภู่งู๊ด

หอยแมลงภู่งู๊ดในซอสมะเขือเทศ และขนมปังครุตองซ์
กระเทียม

BLACK MUSSELS IN TOMATO SAUCE

 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.”

TARTE FLAMBÉE

31. WAIKIKI FLAMBÉE 🍷 290

Cajun pineapple, ham, black salt, parsley

ทาร์ตฟลิ่งเบไวคิกิ

สับปะรด แฮมหมู เกลือดำ และพาร์สลีย์

32. CLASSIC FLAMBÉE 🍷 290

sour cream, bacon, onion, Gouda cheese

ทาร์ตฟลิ่งเบ สไตส์ดั้งเดิม

ซาวครีม เบคอน หอมใหญ่ และเกาด้าชีส

CLASSIC FLAMBÉE



BURGERS

33. Ur ULTIMATE DOUBLE CHEESEBURGER 🐾 420

two Australian beef patties, Cheddar cheese, crispy bacon, mushrooms, pickled jalapeños, sautéed onions, lettuce and tomatoes, served with Sriracha mayonnaise

อัลติเมตดับเบิลชีสเบอร์เกอร์
เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลีย 2 ชิ้น ชีสเชดดาร์ เบคอน เห็ด
พริกจาลาปิโนดอง หอมใหญ่ผัด มะเขือเทศ มายองเนส



All sandwiches and burgers are served with steak fries and coleslaw
แซนด์วิชและเบอร์เกอร์ทุกเมนูเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์

34. BEEF BRISKET BURGER 420

24-hour braised beef brisket with onion rings and coleslaw, served with BBQ sauce and sweet potato fries

เบอร์เกอร์เนื้อบริสเก็ต ประกอบกับหอมหัวใหญ่ทอด
และโคลสลอว์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์มันหวาน
มายองเนส และซอสบาร์บีคิว



🐾 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.”

BETWEEN THE SHEETS



TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR

35. TRUFFLE 🍷 380

CROQUE-MONSIEUR

grilled Paris ham, truffle and cheese sandwich

ทรัฟเฟิลคร็อก เมอร์ซิเออ แซนด์วิชแฮมย่างพร้อมทรัฟเฟิล และชีส

36. CIABATTA CLUB 🍷 340 SANDWICH

grilled chicken, Paris ham, Cheddar cheese, fried egg and crispy bacon

เซียบัตต้าคลับแซนด์วิช

FROM LAND & SEA

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

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

ปลากระพงอบเกลือแบบทั้งตัว (สำหรับ 2 ท่าน)

กรุณารออาหาร 45 นาที

อบด้วยเกลือ ตะไคร้ ใบมะกรูด และผักชี

เสิร์ฟพร้อมผักนึ่ง ซอสซีฟู้ด ข้าวสวย หรือเฟรนช์ฟรายส์

🍷 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.”

38. AUSTRALIAN STRIPLOIN STEAK 300g 890

served with steak fries, grilled vegetables, red wine sauce and Thai spicy dipping sauce
สเต็กเนื้อสตริปโลอินเสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และผักย่าง

39. PISTACHIO-CRUSTED SALMON 460

grilled asparagus spears, Himalayan salt flakes, rocket salad and dill-caper cream
แซลมอนอบถั่วพิสตาชิโอ เสิร์ฟพร้อมยอดหน่อไม้ฝรั่ง ผักโรตเก็ต และซอสดีวแค็ปเปอร์

SIDES

MIXED GREEN SALAD 120
สลัดผัก

SAUTÉED SPINACH 120
ผัดผักโขม

ROASTED POTATOES 120
มันฝรั่งอบ

SAUTÉED MUSHROOMS 120
ผัดเห็ด

AUSTRALIAN STRIPLOIN STEAK 300g

PASTA

40. SPAGHETTI CARBONARA

300

spaghetti tossed in a creamy mix of crispy bacon and Parmesan cheese, topped with a poached egg

สปาเก็ตตี้คาโบนาราเบคอน เสิร์ฟพร้อมไข่ลวก



41. PENNE WITH CRAB STICK, SHRIMP & SALMON ROE

340

penne in a creamy tomato sauce with crab stick, shrimp, salmon roe and cherry tomatoes

เพนเน่ปูอัด กุ้ง และไข่ปลาแซลมอน





42. SPAGHETTI OR TAGLIATELLE & MEATBALLS 320

spaghetti or tagliatelle in a rich tomato sauce with minced beef meatballs and Parmesan cheese

สปาเก็ตตี้ตัลยาเทลเล มีทบอล



43. SQUID INK SPAGHETTI WITH SPICY MIXED SEAFOOD 340

spicy squid ink spaghetti with tomato, garlic, herbs and mixed seafood

พาสต้าหมึกดำทะเลรวมรสเผ็ด

 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.”

LOCAL FAVOURITES



THAI APPETISERS

44. LARB MOO LAVA 🐷 🌶️ 280
spicy Thai fried minced pork
croquette with mozzarella cheese filling
ลาบหมูลาวาไส้ชีส



45. KOR MOO YANG 🐷 280
roasted marinated pork neck served with
sticky rice and pickled garlic
คอหมูย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว

46. MOO HONG 🐷 250
Southern Thai-style stewed pork belly
served with egg noodles
หมูฮ้องเสิร์ฟพร้อมมะหมี่ไข่

47. MOO PING 🐷 190
Thai-style marinated grilled pork skewers,
sweet & sour tamarind dip, sticky rice
หมูปิ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวและน้ำจิ้มแจ่ว

48. LARB TALAY THORD 🐷 190
deep-fried spicy minced pork & seafood,
Thai herbs
ลาบทะเลทอด

KOR MOO YANG



49. CHICKEN SATAY 🥥 240
grilled marinated chicken skewers
served with peanut sauce

ไก่สะเต๊ะ

THAI SALADS

50. THAI-STYLE SPICY SALMON 🌿 360

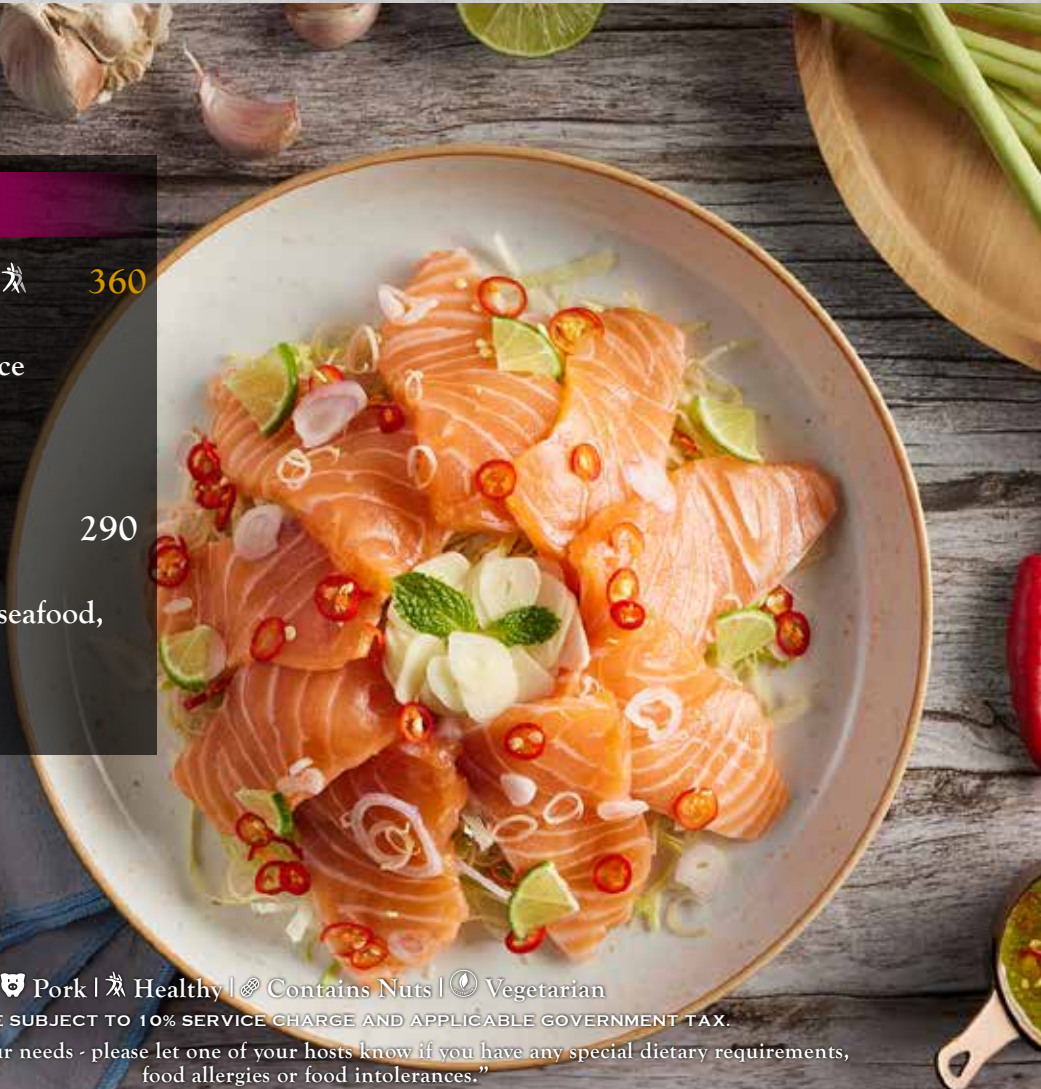
with Thai seafood dipping sauce
and Thai herbs

ยำแซลมอนแซ่บ

51. YUM WOON SEN 🍜 290
TALAY

spicy glass noodle salad, mixed seafood,
vegetables

ยำวุ้นเส้นทะเล



THAI-STYLE SPICY SALMON

🐷 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.”



52. SOM TUM KAI KEM 🌶️🍴 340
GAI YANG

spicy Thai-style papaya salad with salted egg and Thai-style grilled chicken, served with sticky rice and spicy dipping sauce

ส้มตำไข่เค็ม เสิร์ฟพร้อมไก่ย่างและข้าวเหนียวดำ



53. SOM TUM KHAO POD 🌶️ 240
spicy Thai corn salad with green beans, tomato and carrot

ส้มตำข้าวโพด



54. SOM TUM KAI KEM 🌶️🍴 240
spicy Thai-style papaya salad with salted egg

ส้มตำไข่เค็ม

55. YUM WOON SEN BORAN 🌶️🍴 290
spicy glass noodle salad, minced pork, vegetables

ยำวุ้นเส้นโบราณ

SHEN MEE GAENG POOH



THAI SOUPS

56. TOM YUM POH TAEK 🍴 290
spicy Hua Hin seafood soup with prawns, squid, mussels, sea bass, lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, hot basil
ต้มยำโป๊ะแตก
57. TOM KHA GAI 🍴 220
chicken and galangal soup with creamy coconut milk
ต้มข่าไก่
58. TOM YUM GOONG 🍴 290
Thailand's favourite spicy and sour soup, with juicy river prawns, chilli, lemongrass, galangal and kaffir lime leaves
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

CURRIES

59. GAENG KIEW WAN 🍴 220
GAI/MOO
chicken or pork 🐷 in green curry with coconut milk
แกงเขียวหวานไก่ หรือหมู
60. MASSAMAN GAI 🍴 220
massaman curry with chicken, roasted peanuts, potato
แกงมัสมั่นไก่
61. SHEN MEE GAENG POOH 🍴 380
mild creamy coconut curry, crab meat, thin rice noodles
เส้นหมี่แกงปู

🍴 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."

WOK WONDERS

62. BAKED HOM SUWAN 350 PINEAPPLE FRIED RICE

Chinese pork sausage, pork floss, curry powder, chicken satay

ข้าวอบสับปรอดหอมสุวรรณ

กุนเชียงหมู หมูหยอง ผงกระหรี่เสิร์ฟพร้อมสะเต๊ะไก่

63. PAD THAI 290 GOONG MAE NAM

the renowned Thai-style fried noodles with river prawn

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

64. KHAO PAD 190 fried rice with chicken, pork , tofu or vegetables

ข้าวผัดไก่, หมู, เต้าหู้ หรือผักเสิร์ฟพร้อมไข่ดาว



65. PAD SEE EIW 190 stir-fried soy sauce rice noodles with chicken, pork or vegetables

ผัดซีอิ้วหมู, ไก่ หรือผัก

66. KHAO PAD POOH PRIK PAO 320 fried rice with crab meat & chilli paste, Thai-style grilled pork neck

ข้าวผัดเนื้อปูคลุกเคล้าด้วยน้ำพริกเผา
เสิร์ฟพร้อมคอหมูย่างและน้ำจิ้มแจ่ว

BAKED HOM SUWAN
PINEAPPLE FRIED RICE



 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.”



67. KHAO PAD ROD FAI 🐷 250

Thai fried rice with pork,
a fried egg and grilled pork skewers

ข้าวผัดรถไฟหมู



68. KHAO KRPAO - 260
WAGYU BEEF 🐮

stir-fried minced wagyu beef with chilli
and holy basil, served with steamed rice
and a fried egg

ข้าวกะเพราเนื้อวากิว ไข่ดาว

with chicken or pork 200

ข้าวกะเพราไก่หรือหมู ไข่ดาว

with shrimp or squid 250

ข้าวกะเพรากุ้งหรือปลาหมึก ไข่ดาว



69. SPAGHETTI 🍝🌶️ 280
PAD KRAPAO MOO

wok-fried spaghetti with
spicy minced pork and holy basil

สปาเก็ตตี้ผัดกะเพราหมู



70. SPAGHETTI 🍝🌶️ 320
PAD KEE MAO TALAY

wok-fried spaghetti with mixed
seafood and vegetables in aromatic
Thai herbs and chilli sauce

สปาเก็ตตี้ผัดซีเม้าทะเล

71. SPAGHETTI 🍝🌶️ 340
PHRIK KLUER GOONG

wok-fried spaghetti with grilled
tiger prawns, dry & fresh chilli
and basil leaves

สปาเก็ตตี้พริกเกลือกุ้ง



PAD CHA TALAY KA-TA RONN

SHARING PLATES

72. PLA THORD NAM PLA 590
(for 2 persons)
crispy whole white snapper, fish sauce,
mango salad
ปลากระพงทอดน้ำปลา เสริ์ฟพร้อมยำมะม่วง

73. GOONG MA KHAM 350
deep-fried river prawns, tamarind sauce,
crispy shallots
กุ้งทอดราดซอสมะขาม

74. PAD CHA TALAY 🌶️ 420
KA-TA RONN
wok-fried seafood, garlic, chilli, Thai herbs
ผัดฉ่าทะเลรวมกระทะร้อน

🐷 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.”

DESSERTS



75. GRANDMA'S TIRAMISU RECIPE 260

espresso-soaked ladyfingers with mascarpone cream

ทiramisu



76. FRESHLY BAKED CARAMEL BISCOFF CROFFLE 240

topped with vanilla and Thai tea ice cream, roasted almonds and salted caramel sauce

คروفเฟิลคาราเมล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และชาไทย พร้อมบิสคอฟ

77. MANGO STICKY RICE 280

served with coconut ice cream

ข้าวเหนียวมะม่วงเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมกะทิ

78. LOOK TAN LOY KAEW 150

toddy palm in syrup

ลูกตาลลอยแก้ว น้ำเชื่อมน้ำตาลสด

79. SEASONAL FRUIT PLATTER 150

sliced seasonal fresh fruits with whipped cream

ผลไม้รวมตามฤดูกาล เสิร์ฟพร้อมวิปป์ครีม

80. LA VANILLE ICE CREAM 120 (1 SCOOP)

Madagascar vanilla bean,

72% dark Belgian chocolate, salted caramel,

Thai tea or mango sorbet

ไอศกรีม LA VANILLE รสต่างๆ

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."



81. DARK CHOCOLATE LAVA CAKE 280
served with vanilla ice cream
and berry sauce
ดาร์กช็อกโกแลตลาวาเค้ก เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา



82. HONEY PECAN Caramel TOAST 300
crispy toast topped with honey, roasted
pecans and caramel sauce, served with
vanilla ice cream
ฮันนี่โทสต์ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และถั่วพีแคน
ราดซอสคาราเมล



360

1. SURF & SIP

an exotic blend of tropical fruits, 4-year barrel-aged Flor de Caña rum, a touch of coffee liqueur and a temping plum salt rim



360

2. BEACH BUBBLE

barrel-aged Flor de Caña rum, agave, piment d'Espelette and Fever-Tree grapefruit soda with a chilli salt rim



360

3. LUSH LUAU

crafted with Thailand's Kosapan rum, Flor de Caña tropical coconut liqueur, Thai basil, lime and soda – a tantalizing Thai-inspired blend



360

4. HULA HAZE

Thailand's Kosapan gin, Kad Kokoa sugarcane spirit made from Chanthaburi cacao, Cocchi vermouth and kaffir lime leaf – a Thai-inspired fusion

HIWA KAI

SIGNATURE COCKTAILS



360

5. TIKI TWILIGHT

a tale of Short Story vodka, sugarcane juice, calamansi citrus and a dash of Bitter Truth spiced chocolate



360

6. SOUR SAND

crafted with Peruvian Demonio de los Andes Pisco, Giffard apricot liqueur, cranberry, lime and topped with Fever-Tree Mediterranean tonic



360

7. LE-ED BACK

blending Ezra Brooks 99 Proof Kentucky Straight Bourbon Whiskey with Giffard Caribbean pineapple, sugarcane and a touch of Bitter Truth orange

GIN & TONICS

8. KOSAPAN G&T 340
THAILAND
Kosapan Gin,
Fever-Tree Mediterranean Tonic,
pineapple stick, sweet basil
9. STRANGER & SONS G&T 360
INDIA
Stranger & Sons Gin,
Fever-Tree Indian Tonic, ginger slice
10. MARTIN MILLER'S G&T 360
ENGLAND
Martin Miller's Gin,
Fever-Tree Mediterranean Tonic, lime
11. G'VINE FLORAISON G&T 360
FRANCE
G'Vine Floraison Gin, black pepper
Fever-Tree Mediterranean Tonic, lime peel,
12. SEEKERS G&T 360
CAMBODIA
Seekers Jason Kong Gin,
Fever-Tree Mediterranean Tonic,
lemongrass stick

SPRITZERS

13. YUZU SPRITZ 320
vodka, yuzu, lemon juice, rosemary,
tonic water
14. GRAPEFRUIT SPRITZ 320
gin, Fever-Tree pink grapefruit soda
15. LIMONCELLO SPRITZ 320
Limoncello, sparkling wine, soda,
lemon peel, mint
16. APEROL SPRITZ 320
Aperol, sparkling wine, orange
17. HUGO SPRITZ 320
Prosecco, elderflower syrup, mint, soda

DRINK LIST

THE CLASSIC COCKTAILS

18. CLASSIC MOJITO 280
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice,
sugar syrup, soda water, mint leaves
19. NEGRONI 280
Short Story Gin,
Cocchi Storico Vermouth di Torino, Campari,
The Bitter Truth Grapefruit Bitters
20. DRY MARTINI 280
Short Story Gin, Cocchi Vermouth di Torino
Extra Dry
21. VODKA MARTINI 280
Short Story Vodka,
Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry
22. ESPRESSO MARTINI 280
Short Story Vodka, Flor de Caña Spresso liqueur,
Giffard Vanilla syrup, coffee
23. BLOODY MARY 280
Short Story Vodka, tomato juice,
Worcestershire sauce, Tabasco
24. TOM COLLINS 280
Short Story Gin, lemon juice,
sugar syrup, soda water
25. COSMOPOLITAN 280
Short Story Vodka, Giffard Parfait Triple Sec,
cranberry juice, fresh lime juice
26. SEX ON THE BEACH 280
Short Story Vodka, Giffard Peach liqueur,
cranberry juice, orange juice
27. WHITE RUSSIAN 280
Short Story Vodka,
Flor de Caña Spresso liqueur, full cream
28. CAIPIRINHA 280
Abelha Silver Cachaça, fresh lime juice,
sugar syrup
29. DAIQUIRI 280
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice,
sugar syrup
30. PIÑA COLADA 280
Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Coconut syrup,
pineapple juice, coconut milk

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."

31. MAI TAI 280
Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Orgeat syrup,
Giffard Parfait Triple Sec,
fresh lime juice

32. CUBA LIBRE 280
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, Coke

33. LONG ISLAND ICED TEA 280
Short Story Vodka, Short Story Gin,
Flor de Caña 4-Year Rum,
Juarez Silver Tequila,
Giffard Triple Sec, fresh lime juice, Coke

34. TOMMY' S MARGARITA 280
Juarez Silver Tequila, fresh lime juice,
Giffard Agave syrup

35. MANHATTAN 280
Ezra Brooks Rye,
Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry,
Cocchi Storico Vermouth di Torino,
The Bitter Truth Orange Bitters

36. OLD FASHIONED 280
Ezra Brooks Bourbon, sugar cube,
The Bitter Truth Aromatic Bitters

37. WHISKY SOUR 280
Ezra Brooks Bourbon, lemon juice,
sugar syrup, egg white,
The Bitter Truth Aromatic Bitters

38. PISCO SOUR 280
Demonio de Los Andes Pisco, lemon juice,
sugar syrup, egg white

39. BLUE HAWAII 280
Flor de Caña 4-Year Rum,
Giffard Blue Curaçao, pineapple juice,
Giffard coconut syrup

BEER

40. CHANG 140

41. LEO 140

42. SAN MIGUEL LIGHT 140

43. SINGHA 140

44. HEINEKEN 150

45. HEINEKEN 0.0 (0%) 120

46. HOEGAARDEN ROSÉE 290
(500 ml)

TEQUILA

47. JUAREZ TEQUILA 260

RUM

48. FLOR DE CAÑA 4-YEAR 220

49. FLOR DE CAÑA 7-YEAR 320

50. FLOR DE CAÑA 12-YEAR 460

51. FLOR DE CAÑA ULTRA
COCO LIQUEUR 260

52. KOSAPAN RUM 280

VODKA

53. SHORT STORY VODKA 220

54. ZUBROWKA BISON
GRASS VODKA 280

APERITIFS

55. CAMPARI 250

56. APEROL 250

57. COCCHI AMERICANO
BIANCO 220

58. COCCHI ROSA 220

59. PERNOD 250

60. RICARD 250

GIN

61. SHORT STORY 220

62. MARTIN MILLER'S 340

63. STRANGER & SONS 340

64. G'VINE FLORAISON 340

65. BOBBY'S SCHIEDAM
DRY GIN 340

66. SEEKERS DRY GIN 340

67. SEEKERS JASON KONG 340

68. KOSAPAN GIN 340

WHISKY

69. GLENFARCLAS HERITAGE SPYSIDE SINGLE MALT	280
70. ARRAN SINGLE MALT 10-YEAR	290
71. EZRA BROOKS 99 PROOF BOURBON	280
72. EZRA BROOKS 99 PROOF RYE	280
73. MICTER'S US*1 KENTUCKY BOURBON	320
74. MICTER'S US*1 KENTUCKY RYE	320

COGNAC

75. H BY HINE V.S.O.P	320
-----------------------	-----

CACHAÇA

76. ABELHA ORGANIC	260
--------------------	-----

PISCO

77. DEMONIO DE LOS ANDES PISCO	220
-----------------------------------	-----

COFFEE

	HOT	ICED
78. CAFFÈ LATTE	120	140
79. CAPPUCINO	120	140
80. ESPRESSO	90	
81. DOUBLE ESPRESSO	110	
82. CAFFÈ MOCHA	120	140
83. ESPRESSO MACCHIATO	120	140
84. AMERICANO	120	140
85. IRISH COFFEE	240	

SOFT DRINKS

86. COKE	80
87. COKE ZERO	80
88. SPRITE	80
89. GINGER ALE	80
90. SODA	60
91. SINGHA LEMON SODA (ZERO SUGAR)	90
92. FEVER-TREE INDIAN TONIC	140
93. FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC	140
94. FEVER-TREE PINK GRAPEFRUIT SODA	140

WATER

95. Ur WATER	50
96. EVIAN (330 ml)	80
97. EVIAN (750 ml)	135
98. EVIAN SPARKLING (330 ml)	110
99. EVIAN SPARKLING (750 ml)	155



MILK & CHOCOLATE

100. HOT or ICED CHOCOLATE ช็อกโกแลตร้อน หรือเย็น	120/140
101. HOT or COLD MILK whole, low-fat or soy นมสด นมไขมันต่ำ นมถั่วเหลืองร้อน หรือเย็น	100

DESSERT FRAPPÉS

102. DOUBLE STRAWBERRY BLISS 160
strawberries, milk, whipped cream



103. ESPRESSO CRUNCH 160
espresso, milk, caramel sauce,
biscoff



OR TEA?™



107. DUKE'S
BLUES
120
EARL GREY
(ORGANIC)



104. TIFFANY'S
BREAKFAST
120
ENGLISH
BREAKFAST
(ORGANIC)



108. PEACH
MONKEY
PINCH
120
PEACH OOLONG



105. MERRY
PEPPERMINT
120
HERBAL
INFUSION
(ORGANIC)



109. BEEEEEE
CALM
120
CHAMOMILE
INFUSION
(ORGANIC)



106. LYCHEE
WHITE PEONY
120
LYCHEE
FLAVOURED
WHITE TEA
(ORGANIC)



110. DRAGON
PEARL JASMINE
120
CHINESE
GREEN TEA
WITH JASMINE
(ORGANIC)

SIGNATURE COCONUT FRAPPÉS

111. TROPICAL COCONUT COFFEE FRAPPÉ

160

fresh coconut water, espresso shot,
milk



112. ROYAL THAI MILK FRAPPÉ

160

royal Thai tea, fresh coconut water,
ice cream



**SPECIALITY
ICED TEA & COFFEES**



**113. YUZU ORANGE
AMERICANO** 160
fresh orange and yuzu americano



**117. FRESH COCONUT WATER
AMERICANO** 140
fresh coconut water, espresso shot



**118. ICE COCO BLACK
ROYAL THAI TEA** 160
fresh coconut water, royal Thai tea



114. PEACH ROYAL THAI TEA 160
royal Thai tea, peach

115. THAI TEA LATTE 120
royal Thai tea, milk, syrup

116. CAFFÈ BORAN 120
ancient Thai robusta coffee, brown sugar,
condensed milk



119. CHA DAM YEN YUZU 140
royal Thai tea, yuzu, orange juice

100% UJI MATCHA SERIES

● FROM KYOTO, JAPAN



120. DIRTY MATCHA ESPRESSO LATTE 150
Uji matcha, milk, espresso



121. MATCHA THAI TEA 150
Uji matcha, royal Thai tea, milk



122. MATCHA MANGO 150
Uji matcha, mango juice



123. MATCHA LEMON 150
Uji matcha, lemon juice

SIGNATURE SODAS

124. SAKURA LYCHEE FIZZ 160
lychees, blossom syrup, rosemary, soda

125. YUZU SPARKLING 160
GINGER FIZZ
yuzu syrup, ginger, fresh lime juice

126. BUTTERFLY PEA 160
LEMON YUZU SODA
butterfly pea tea, lemon juice, yuzu, soda

127. THAI LIME SODA 120
freshly squeezed lime soda

SAKURA
LYCHEE FIZZ



YUZU SPARKLING
GINGER FIZZ

JUICES

128. CHILLED JUICE 100
apple, pineapple, guava,
orange or mango

129. FRESH COCONUT 120

130. FRESH ORANGE 120

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

FRUIT SMOOTHIES

132. COCO-MANGOTAIL 160
mango, coconut water, fresh lime juice

133. WATERMELON 160
COOLER
watermelon, mint, fresh lime juice,
honey



HIWA KAI

KITCHEN & BAR

CONTEMPORARY HAWAIIAN CUISINE

