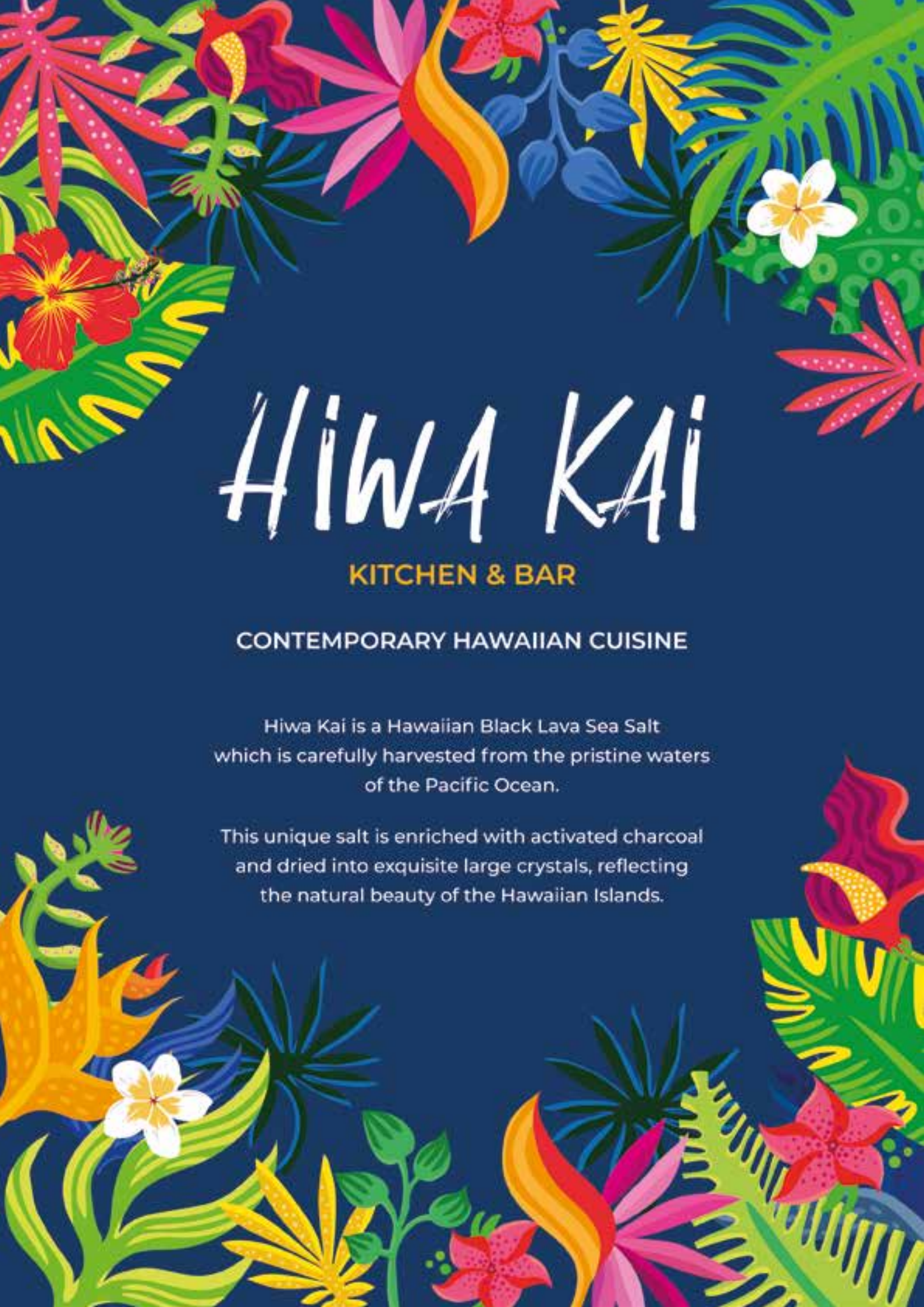


A vibrant, stylized border of tropical flowers and leaves in various colors (red, pink, yellow, green, blue) surrounds the central text on a dark blue background.

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
ขนมปังทาเนาด เลิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตบิสเตอร์ 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 ไข่เบเนดิกต์ แซลมอนรมควัน
ซอสฮอลแลนด์ส มันฝรั่งทอด เลิร์ฟพร้อมตะกร้าขนมปัง
เนย 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 เลิร์ฟพร้อมผักผักบุ้ง ปลาทอด ซอสสามรส ไข่ 2 ฟอง
ปรุงสุกตามสั่งและผักดอง หรือ ข้าวต้มไก่ หมู หรือปลา

**two eggs cooked any style =
fried, omelette, scrambled, poached or
boiled**

ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง = ไข่ดาว ไข่อบเล็ด 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
เลิร์ฟพร้อม แฮมหรือเบคอน มันฝรั่งทอด ตะกร้าขนมปัง
พร้อมเนยและแยม

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

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

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 เลิร์ฟพร้อมขนมปัง
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 เลิร์ฟพร้อมผลไม้ 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 ปรุงสุกตามสั่ง
(ไข่ดาว ไข่อบเล็ด ไข่กวน ไข่ลวก หรือไข่ต้ม)
เลิร์ฟพร้อมแฮมหรือไส้กรอก เบคอน มันฝรั่งทอด
และมะเขือเทศ

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

ไข่กวน เลิร์ฟพร้อมขนมปัง แซลมอนรมควัน มะเขือเทศ
และผักร็อกเก็ต

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

ไข่เบเนดิกต์ เลิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน 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
เลิร์ฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเปิ้ล ท็อปปิงผลไม้ 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: ขนมปังเดนนิช
ครัวซอง ขนมปังก้อน ขนมปังดาร์กไรย์ ขนมปังฟาร์มเมอร์
ขนมปังบาเกตต์ ขนมปังแผ่นสีขาว หรือขนมปังโฮลวีทปัง
เลิร์ฟพร้อมแยม เนย และน้ำผึ้ง

🐷 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

12. GOCHUJANG CHICKEN 260

fried chicken tossed with gochujang sauce
ไก่ทอดราดซอสโคชูจัง



14. CAJUN SALT & PEPPER CALAMARI 280

deep-fried breaded calamari tossed in Cajun seasoning, sea salt and pepper, served with tartar sauce

คาลามารี



15. DEEP-FRIED VEGETABLE SPRING ROLLS 200

with plum sauce
ปอเปี๊ยะผักทอด

13. AVOCADO TOMATO BRUSCHETTA 280

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

ขนมปังบาเกตต์ย่าง เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด และมะเขือเทศ



16. SWEET POTATO FRIES 200

with Parmesan cheese and cheesy dip
เฟรนช์ฟรายส์มันหวาน

PUPUS - HAWAIIAN APPETISERS

17. LOMI LOMI SALMON 320

salted diced salmon, tomato, sweet onion, lime juice

แซลมอน โลมิ โลมิ
ปลาแซลมอนหั่นเต๋า มะเขือเทศ หอมใหญ่ และน้ำมะนาว

SOUP

18. MUSHROOM CREAM SOUP 210

mushrooms, onion, celery and garlic, served with bread

ซूपครีมเห็ด

19. TOMATO SOUP 220

tomato, onion and garlic, served with bread
ซूपครีมมะเขือเทศ

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

20. ONO AHI SALAD 🍣 360

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

สลัดโอโนะ อาหิ
สลัดผักสด พร้อมทูน่าย่าง มะม่วง ต้นหอม
หอมใหญ่ ถั่วงอก และน้ำสลัดซิง
ซอสถั่วเหลือง



21. CHIPOTLE-STYLE 320

AVOCADO MANGO SALAD WITH GRILLED SHRIMP

with red onion, fresh cherry tomatoes and mango dressing

สลัดกุ้งย่างชิโปลีสไตล์แม็กซิกัน
เลิ์ฟพร้อมอะโวคาโด และมะม่วง

22. CAESAR SALAD 🍗 300

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

ซีซาร์สลัดสไตล์ดั้งเดิม เลิ์ฟพร้อม เบคอน
ขนมปังกรุตองซ์กระเทียม ซีสพามาซาน
และไข่ออนเซน

23. KALE & AVOCADO 🍗 300

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

สลัดเคล อะโวคาโด และไก่



MUST - TRY!

24. BLACK MUSSELS 450

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

หอยแมลงภู่มัด
หอยแมลงภู่มัดในซอสมะเขือเทศ และขนมปัง
กรุตองซ์กระเทียม

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

25. WAIKIKI FLAMBÉE 🐷 290
Cajun pineapple, ham, black salt, parsley

ทาร์ตฟล้องเบไวกี
สับปะรด แฮมหมู เกลือดำ และพาร์สลีย์

26. CLASSIC FLAMBÉE 🐷 290
sour cream, bacon, onion, Gouda cheese

ทาร์ตฟล้องเบ สไตล์ดั้งเดิม
ซาวครีม เบคอน หอมใหญ่ และเกาดาชีส



BURGERS

27. 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

อัลติเมทดับเบิลชีสเบอร์เกอร์
เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลีย 2 ชิ้น ชีสเชดดาร์ เบคอน เห็ด
พริกจาลาปิโนดอง หอมใหญ่ผัด มะเขือเทศ มายองเนส

All sandwiches and burgers are served with steak fries and coleslaw
แซนด์วิชและเบอร์เกอร์ทุกเมนู เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์



🐷 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

28. TRUFFLE 🐷 380 CROQUE-MONSIEUR

grilled Paris ham, truffle and
cheese sandwich

ทรีฟเฟิลคร็อก เมอร์ซิเออ แชนด์วิชแฮมย่าง
พร้อมทรีฟเฟิล และชีส

30. AUSTRALIAN 890 STRIPLOIN STEAK 300g

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

สเต็กเนื้อสตริปโลยน์
เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และผักย่าง

SIDES

MIXED GREEN SALAD 120
สลัดผัก

SAUTÉED SPINACH 120
ผัดผักโขม

ROASTED POTATOES 120
มันฝรั่งอบ

SAUTÉED MUSHROOMS 120
ผัดเห็ด

FROM LAND & SEA

29. 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."

PASTA

31. SPAGHETTI 300 CARBONARA

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

สปาเก็ตตี้คัลโลนาโรแบคคอน เสิร์ฟพร้อมไข่ลวก



32. PENNE WITH 340 CRAB STICK, SHRIMP & SALMON ROE

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

เพนเน่ปูอัด กุ้ง และไข่ปลาแซลมอน



33. SPAGHETTI OR 320 TAGLIATELLE & MEATBALLS

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

สปาเก็ตตี้ตัดลายเตลเล มีทบอล



34. SQUID INK 340 SPAGHETTI WITH SPICY MIXED SEAFOOD

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

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



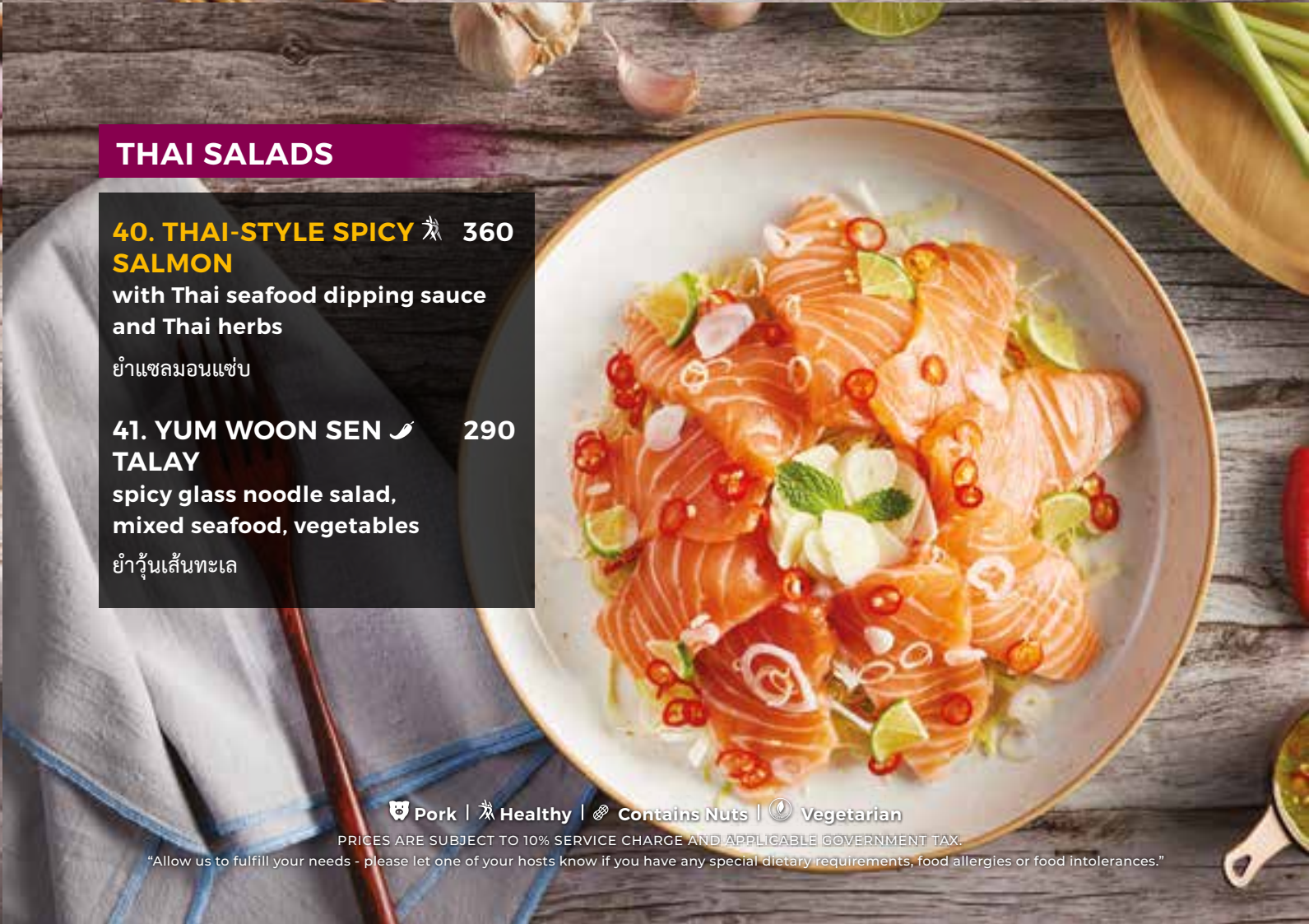
36. KOR MOO YANG 🐷 280
roasted marinated pork neck
served with sticky rice and
pickled garlic
คอหมูย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว

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

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



39. CHICKEN SATAY 🍗 240
grilled marinated chicken skewers
served with peanut sauce
ไก่สะเต๊ะ



THAI SALADS

40. THAI-STYLE SPICY SALMON 🍷 360
with Thai seafood dipping sauce
and Thai herbs
ยำแซลมอนแซ่บ

41. YUM WOON SEN TALAY 🍜 290
spicy glass noodle salad,
mixed seafood, vegetables
ยำวุ้นเส้นทะเล

🐷 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."



42. SOM TUM KAI KEM 🌶️🥚 340
GAJ YANG

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

ส้มตำไข่เค็ม เสิร์ฟพร้อมไก่ย่างและข้าวเหนียวดำ



43. SOM TUM KHAO POD 🌶️ 240

spicy Thai corn salad with green beans, tomato and carrot

ส้มตำข้าวโพด

44. YUM WOON SEN BORAN 🌶️🥘 290

spicy glass noodle salad, minced pork, vegetables

ยำวุ้นเส้นโบราณ

THAI SOUPS

45. TOM YUM POH TAEK 🌶️ 290

spicy Hua Hin seafood soup with prawns, squid, mussels, sea bass, lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, hot basil

ต้มยำโป๊ะแตก

46. TOM KHA GAI 🌶️ 220

chicken and galangal soup with creamy coconut milk

ต้มข่าไก่

47. TOM YUM GOONG 🌶️ 290

Thailand's favourite spicy and sour soup, with juicy river prawns, chilli, lemongrass, galangal and kaffir lime leaves

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

CURRIES

48. GAENG KIEW WAN 🌶️ 220
GAJ/ MOO

chicken or pork 🐔 in green curry with coconut milk

แกงเขียวหวานไก่ หรือหมู

49. 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

50. BAKED HOM SUWAN 🐷 350

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

ข้าวอบลึบปะรดหอมสุวรรณ
กุนเชียงหมู หมูหยอง ผงกระหรี่เลิ่รฟพร้อมสะเต๊ะไก่



51. PAD THAI 🍜 290

GOONG MAE NAM the renowned Thai-style fried noodles with river prawn
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

52. KHAO PAD 190

fried rice with chicken, pork 🐷, tofu or vegetables

ข้าวผัดไก่, หมู, เต้าหู้ หรือผักเลิ่รฟพร้อมไข่ดาว

53. PAD SEE EIW 190

stir-fried soy sauce rice noodles with chicken, pork 🐷 or vegetables

ผัดซีอิ้วหมู, ไก่ หรือผัก



54. KHAO PAD ROD FAI 🐷 250

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

ข้าวผัดรถไฟหมู



55. KHAO KRAPAO - WAGYU BEEF 🍖 260

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



🐷 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."

56. SPAGHETTI 🐷🌶️ 280
PAD KRPAO MOO
wok-fried spaghetti with
spicy minced pork and holy basil
สปาเก็ตตี้ผัดกะเพราหมู

57. SPAGHETTI 🌶️ 320
PAD KEE MAO TALAY
wok-fried spaghetti with mixed
seafood and vegetables in aromatic
Thai herbs and chilli sauce
สปาเก็ตตี้ผัดซีเมาทะเล

58. SPAGHETTI 🌶️ 340
PHRIK KLUER GOONG
wok-fried spaghetti with grilled
tiger prawns, dry & fresh chilli
and basil leaves
สปาเก็ตตี้พริกเกลือกุ้ง

SHARING PLATES

59. PLA THORD NAM PLA 590
(for 2 persons)
crispy whole white snapper, fish sauce,
mango salad
ปลากะพงทอดน้ำปลา เสิร์ฟพร้อมยำมะม่วง

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

61. PAD CHA TALAY KA-TA RONN 🌶️ 420
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

62. GRANDMA'S TIRAMISU 260
espresso-soaked ladyfingers with mascarpone cream
ทiramisu

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

64. FRESHLY BAKED CARMEL BISCOFF CROFFLE 240
topped with vanilla and Thai tea ice cream, roasted almonds and salted caramel sauce
คอฟเฟิลคาราเมล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลาและชาไทย พร้อมบิสคอฟ

65. SEASONAL FRUIT PLATTER 150
sliced seasonal fresh fruits with whipped cream
ผลไม้รวมตามฤดูกาล เสิร์ฟพร้อมวิปป์ครีม

66. LA VANILLE ICE CREAM (1 SCOOP) 120
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."



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 tempting 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

4. 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

6. 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

3. TIKI TWILIGHT

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



360

5. 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**
THAILAND

340

Kosapan Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, pineapple stick, sweet basil

9. STRANGER & SONS G&T
INDIA

360

Stranger & Sons Gin, Fever-Tree Indian Tonic, ginger slice

10. MARTIN MILLER'S G&T
ENGLAND

360

Martin Miller's Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lime

11. G'VINE FLORAISON G&T
FRANCE

360

G'Vine Floraison Gin, black pepper Fever-Tree Mediterranean Tonic, lime peel,

12. SEEKERS G&T
CAMBODIA

360

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, Campari, Cocchi Storico Vermouth di Torino, 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

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."

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

28. CAIPIRINHA	280	38. PISCO SOUR	280
Abelha Silver Cachaça, fresh lime juice, sugar syrup		Demonio de Los Andes Pisco, lemon juice, sugar syrup, egg white	
29. DAIQUIRI	280	39. BLUE HAWAII	280
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, sugar syrup		Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Blue Curaçao, pineapple juice, Giffard coconut syrup	
30. PIÑA COLADA	280		
Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Coconut syrup, pineapple juice, coconut milk		BEER	
31. MAI TAI	280	40. CHANG	140
Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Orgeat syrup, Giffard Parfait Triple Sec, fresh lime juice		41. LEO	140
32. CUBA LIBRE	280	42. SAN MIGUEL LIGHT	140
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, Coke		43. SINGHA	140
33. LONG ISLAND ICED TEA	280	44. HEINEKEN	150
Short Story Vodka, Short Story Gin, Flor de Caña 4-Year Rum, Juarez Silver Tequila, Giffard Triple Sec, fresh lime juice, Coke		45. HEINEKEN 0.0 (0%)	120
34. TOMMY' S MARGARITA	280	46. HOEGAARDEN ROSÉE	290
Juarez Silver Tequila, fresh lime juice, Giffard Agave syrup		(500 ml)	
35. MANHATTAN	280	TEQUILA	
Ezra Brooks Rye, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry, Cocchi Storico Vermouth di Torino, The Bitter Truth Orange Bitters		47. JUAREZ TEQUILA	260
36. OLD FASHIONED	280	RUM	
Ezra Brooks Bourbon, sugar cube, The Bitter Truth Aromatic Bitters		48. FLOR DE CAÑA 4-YEAR	220
37. WHISKY SOUR	280	49. FLOR DE CAÑA 7-YEAR	320
Ezra Brooks Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, The Bitter Truth Aromatic Bitters		VODKA	
		50. SHORT STORY VODKA	220
		51. ZUBROWKA BISON	280
		GRASS VODKA	
		GIN	
		52. STRANGER & SONS	340
		53. G'VINE FLORAISON	340
		54. SEEKERS DRY GIN	340

APERITIFS		COFFEE		
55. CAMPARI	250		HOT	ICED
56. APEROL	250	68. CAFFÈ LATTE	120	140
57. COCCHI AMERICANO BIANCO	220	69. CAPPUCCINO	120	140
58. COCCHI ROSA	220	70. ESPRESSO	90	
59. PERNOD	250	71. DOUBLE ESPRESSO	110	
		72. CAFFÈ MOCHA	120	140
		73. ESPRESSO MACCHIATO	120	140
		74. AMERICANO	120	140
		75. IRISH COFFEE	240	
WHISKY		SOFT DRINKS		
60. GLENFARCLAS HERITAGE SPYSIDE SINGLE MALT	280	76. COKE		80
61. ARRAN SINGLE MALT 10-YEAR	290	77. COKE ZERO		80
62. EZRA BROOKS 99 PROOF BOURBON	280	78. SPRITE		80
63. MICTER'S US*1 KENTUCKY BOURBON	320	79. GINGER ALE		80
		80. SODA		60
		81. SINGHA LEMON SODA (ZERO SUGAR)		90
		82. FEVER-TREE INDIAN TONIC		140
		83. FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC		140
		84. FEVER-TREE PINK GRAPEFRUIT SODA		140
COGNAC		WATER		
64. H BY HINE V.S.O.P	320	85. MINERAL WATER		50
		86. EVIAN (330 ml)		80
		87. EVIAN (750 ml)		135
		88. EVIAN SPARKLING (330 ml)		110
		89. EVIAN SPARKLING (750 ml)		155
CACHAÇA				
65. ABELHA ORGANIC	260			
PISCO				
66. DEMONIO DE LOS ANDES PISCO	220			
CHOCOLATE				
67. HOT or ICED CHOCOLATE	120/140			

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

DESSERT FRAPPÉS



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



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

SIGNATURE COCONUT FRAPPÉS



92. TROPICAL COCONUT COFFEE FRAPPÉ 160
fresh coconut water, espresso shot, milk



93. ROYAL THAI MILK FRAPPÉ 160
royal Thai tea, fresh coconut water, ice cream

SPECIALITY ICED TEA & COFFEES



94. YUZU ORANGE AMERICANO 160
fresh orange and yuzu americano



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



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



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

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

100% UJI MATCHA SERIES

FROM KYOTO, JAPAN



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



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



101. MATCHA MANGO 150
Uji matcha, mango juice



102. MATCHA LEMON 150
Uji matcha, lemon juice

SIGNATURE SODAS

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

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

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

106. THAI LIME SODA 120
freshly squeezed lime soda



SAKURA
LYCHEE FIZZ



YUZU SPARKLING
GINGER FIZZ

JUICES

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

108. FRESH COCONUT 120

109. FRESH ORANGE 120

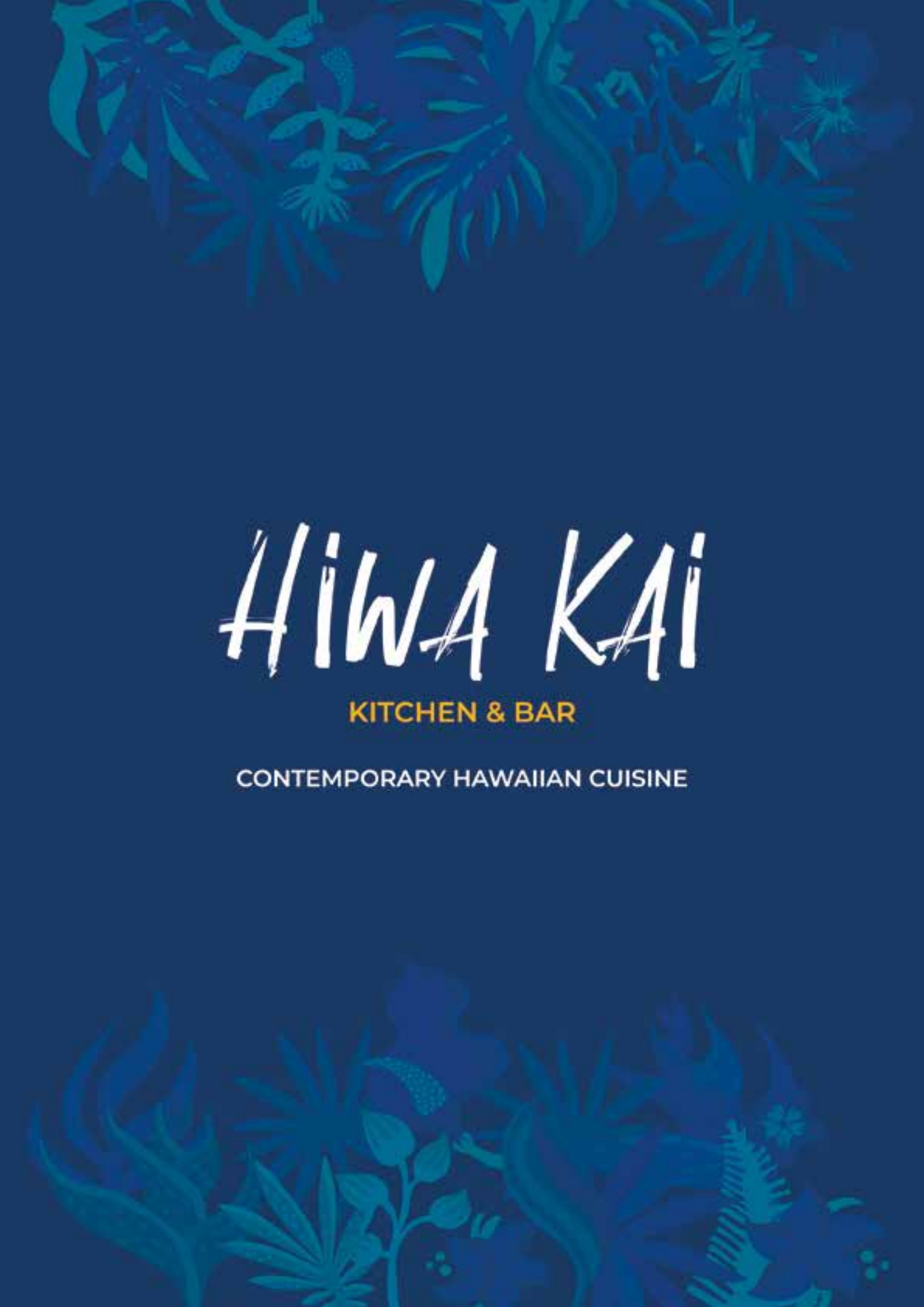
110. BLENDED JUICE 150
watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit

FRUIT SMOOTHIES

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

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

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

The background of the entire page is a deep blue. At the top and bottom, there are stylized, light blue illustrations of tropical plants and flowers. The top illustration features large, broad leaves and star-shaped flowers. The bottom illustration shows a variety of tropical flora, including palm fronds, ferns, and small blossoms.

Hiwa Kai

KITCHEN & BAR

CONTEMPORARY HAWAIIAN CUISINE