



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 เลิฟพร้อมโยเกิร์ตบิสเตอร์ 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 ไข่เบนดิคต์ แซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนเดส มันฝรั่งบดทอด เลิฟพร้อมตะกร้าขนมปังเนย 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 เลิฟพร้อมผักกาดขาว 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 ไข่อบเล็ท 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 เลิฟพร้อมแฮมหรือเบคอน มันฝรั่งบดทอด ตะกร้าขนมปัง พร้อมเนย และแยม

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

ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง = ไข่ดาว ไข่อบเล็ท 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 เลิฟพร้อมขนมปังโฮลวีท ผักโขมผัดซอสครีม มะเขือเทศ แครอท โอ๊ตมีล 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 เลิฟพร้อมผลไม้ 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 ไข่อบเล็ท ไข่กวน ไข่ลวก หรือไข่ต้ม) เลิฟพร้อมแฮมหรือไส้กรอกเบคอน มันฝรั่งบดทอด และมะเขือเทศ

7. SCRAMBLED EGGS 250

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

ไข่กวน เลิฟพร้อมขนมปัง แซลมอนรมควัน มะเขือเทศ และผักร็อกเก็ต

8. EGGS BENEDICT 220

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




ไข่เบนดิคต์ เลิฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนเดส มันฝรั่งบดทอด และสลัดผัก

9. PANCAKES 180

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

แพนเค้กแบบธรรมดา แอปเปิ้ล หรือบลูเบอร์รี่ เลิฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเปิ้ล ท็อปปีงผลไม้ หรือผลไม้เชื่อม

10. SIDE DISHES 130

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

ผักโขมผัด 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 ครัวซอง ขนมปังก้อน ขนมปังดาร์กไรย์ ขนมปังฟาร์มเมอร์ ขนมปังบาเกตต์ ขนมปังแผ่นสีขาว หรือขนมปังโฮลวีทปัง เลิฟพร้อมแยม 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."

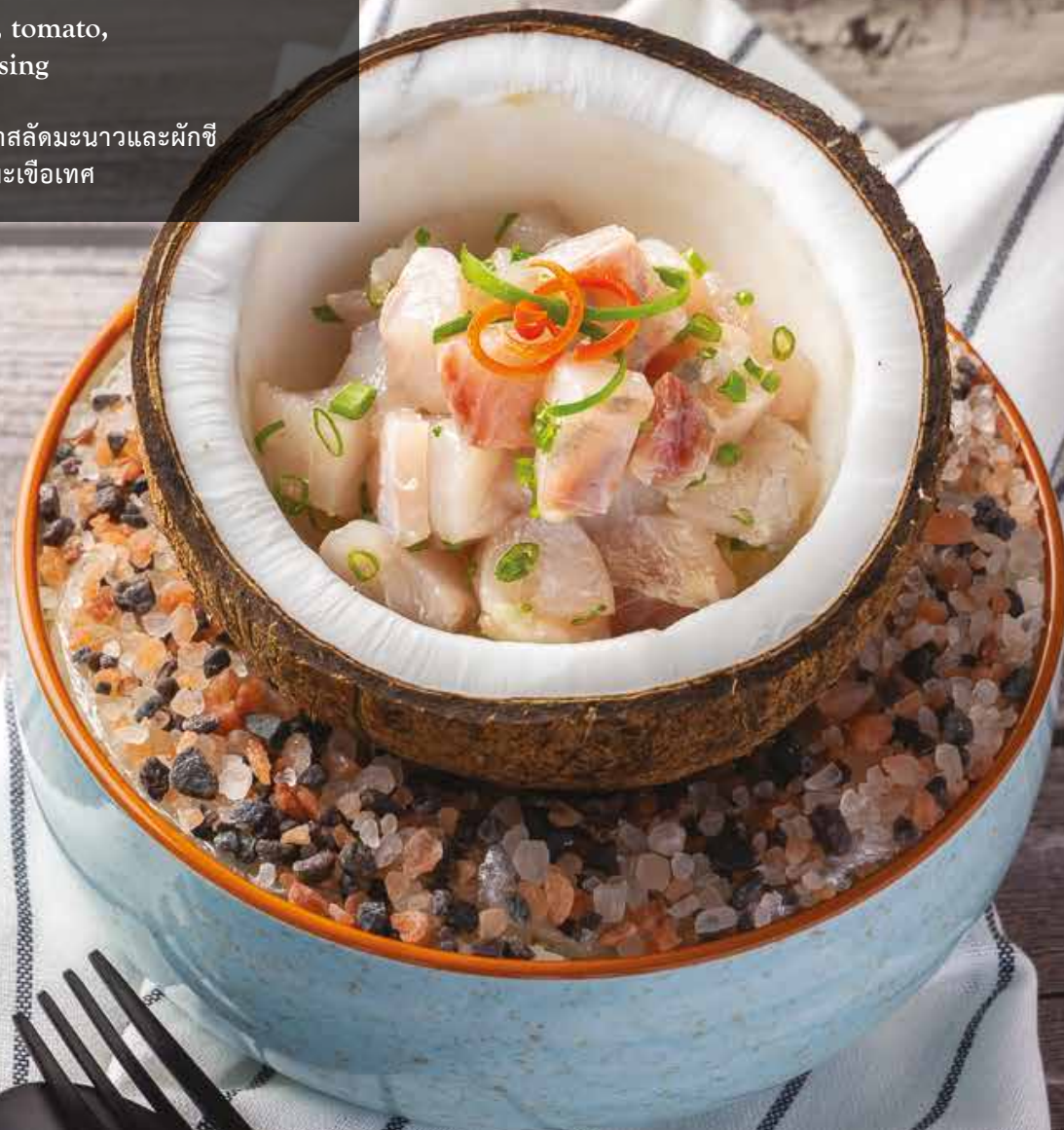
PUPUS – HAWAIIAN APPETISERS

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

แซลมอน โลมิ โลมิ
ปลาแซลมอนหันเต๋า มะเขือเทศ หอมใหญ่ และน้ำมะนาว

13. WHITE SNAPPER 🍴 320
CEVICHE

mint, spring onion, tomato, lime-coriander dressing
ปลากะพงขาวเซวิช
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 เลิฟกับปลากะพงแดง 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 โปกะ (ข้าวหน้าปลาดิบสไตล์ฮาวาย) ข้าวปรุงรสด้วยสไตล์ฮาวาย เลิฟกับทูน่า 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



18. GYOZA 🐷 240
Japanese pork dumplings with shoyu sauce
เกี๊ยวซ่า



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



17. AVOCADO TOMATO BRUSCHETTA 🌱 280
grilled Italian bread rubbed with garlic and olive oil, topped with mashed avocado and tomato
ขนมปังบาเกตต์ย่าง
เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด และมะเขือเทศ



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
ซूपครีมเห็ด

23. 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.”



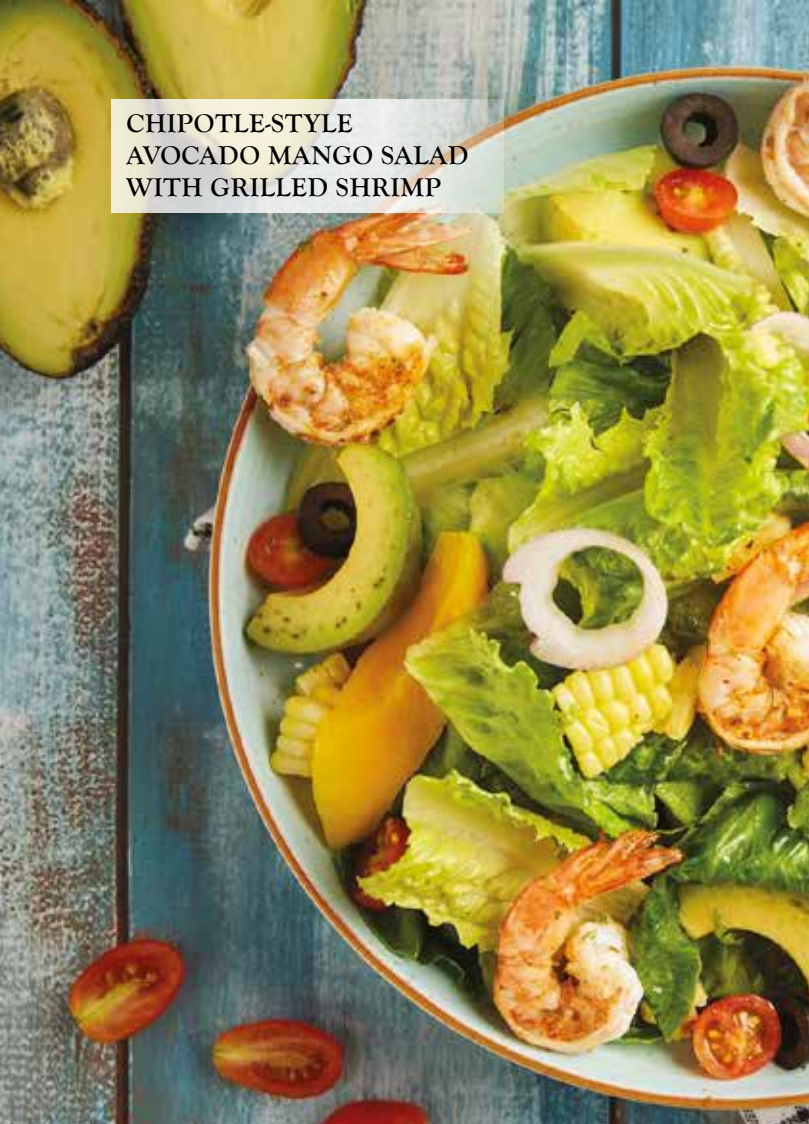
ONO AHI SALAD

SALADS

24. ALOHA PASSION SALAD 🍷🌱 250
 diced orange, watermelon, pineapple, shallots, cucumber, beetroot, Feta cheese, orange dressing, hot basil pesto
 สลัดอะโลฮา แพชชั่น
 สลัดใส่ส้มทับแต้ แต่งโม สับปะรด หอมแดง แต่งกวา
 บิทูท เฟต้าชีส น้ำสลัดส้ม และซอสเพสโต้โรระพา

25. 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

26. CHERRY TOMATO SALAD 🍷 280
 fresh mixed cherry tomatoes, mozzarella cheese, Parma ham, basil and Parmesan cheese, served with bread and butter
 สลัดมะเขือเทศเชอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมขนมปังและเนย



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
 สลัดกุ้งย่างชิโพลีสไตล์เม็กซิกัน
 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
 ขนมปังครูดองซึกระเทียม ซีสพามาซาน 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



BLACK MUSSELS IN TOMATO SAUCE

MUST - TRY!

30. BLACK MUSSELS IN TOMATO SAUCE 450
 white wine, cherry tomatoes, chilli, basil and thyme, served with tomato bruschetta
 หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ในซอสมะเขือเทศ และขนมปังครูดองซึกระเทียม

🍷 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

ทาร์ตฟล็องเบไวกี

สับปะรด แฮมเกลือดำ และพาร์สลีย์

32. CLASSIC FLAMBÉE 🐾 290

sour cream, bacon, onion, Gouda cheese

ทาร์ตฟล็องเบ สไตล์ดั้งเดิม

ซาวครีม เบคอน หอมใหญ่ และเกาด้าชีส

CLASSIC FLAMBÉE

BURGERS

33. Ur ULTIMATE DOUBLE 420

CHEESEBURGER 🐾

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

อัลติเมทดับเบิลชีสเบอร์เกอร์

เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลีย 2 ชั้น 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 แซนด์วิชแสมย่างพร้อมทรัฟเฟิล 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)
กรุณาารอาหาร 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
สเต็กเนื้อสตริปลอยน์เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และผักย่าง

39. PISTACHIO-CRUSTED 🥜 460 SALMON

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

แซลมอนอบถั่วพิสตาชิโอ เสิร์ฟพร้อมยอดหน่อไม้ฝรั่ง ผักโรตคเก็ต 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



42. SPAGHETTI OR TAGLIATELLE & MEATBALLS 320

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

สปาเก็ตตี้ตัดลายเตลเล มีทบอล



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



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



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



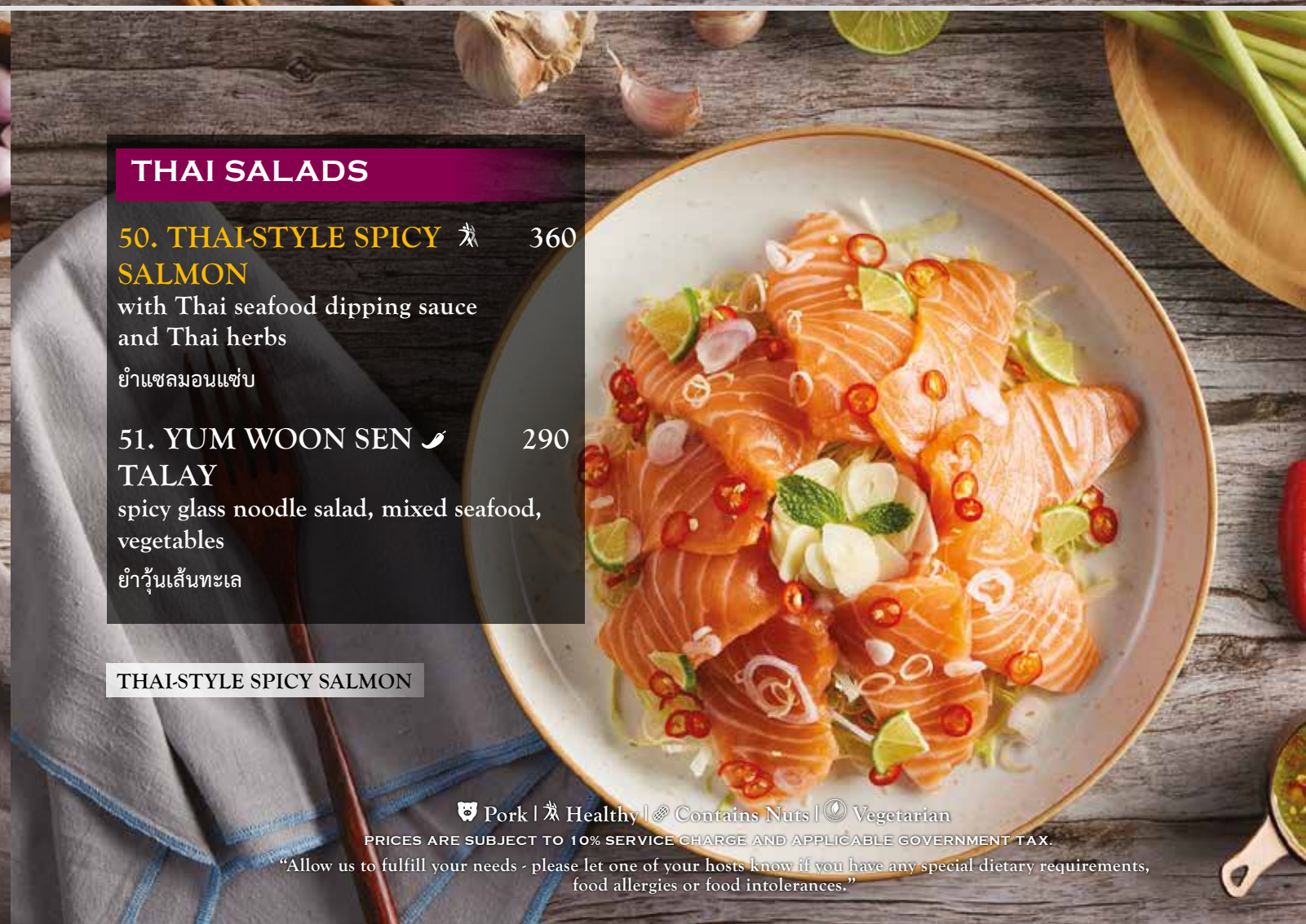
45. KOR MOO YANG 🐷 280
 roasted marinated pork neck served with
 sticky rice and pickled garlic
 คอหมูย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว

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

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



THAI SALADS

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

51. YUM WOON SEN TALAY 🍜 290
 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 PINEAPPLE FRIED RICE 350

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

ข้าวอบสับปะรดหอมสุวรรณ
กุนเชียงหมู หมูหยอง ผงกระหรี่เสิร์ฟพร้อมสะเต๊ะไก่

63. PAD THAI GOONG MAE NAM 290

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



67. KHAO PAD ROD FAI 250

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

ข้าวผัดรถไฟหมู

BAKED HOM SUWAN PINEAPPLE FRIED RICE



68. 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."

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



81. DARK CHOCOLATE LAVA CAKE 280

served with vanilla ice cream and berry sauce

ดาร์กช็อกโกแลตลาวาเค้ก เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา



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 (1 SCOOP) 120

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

76. FRESHLY BAKED CARAMEL BISCOFF CROFFLE 240

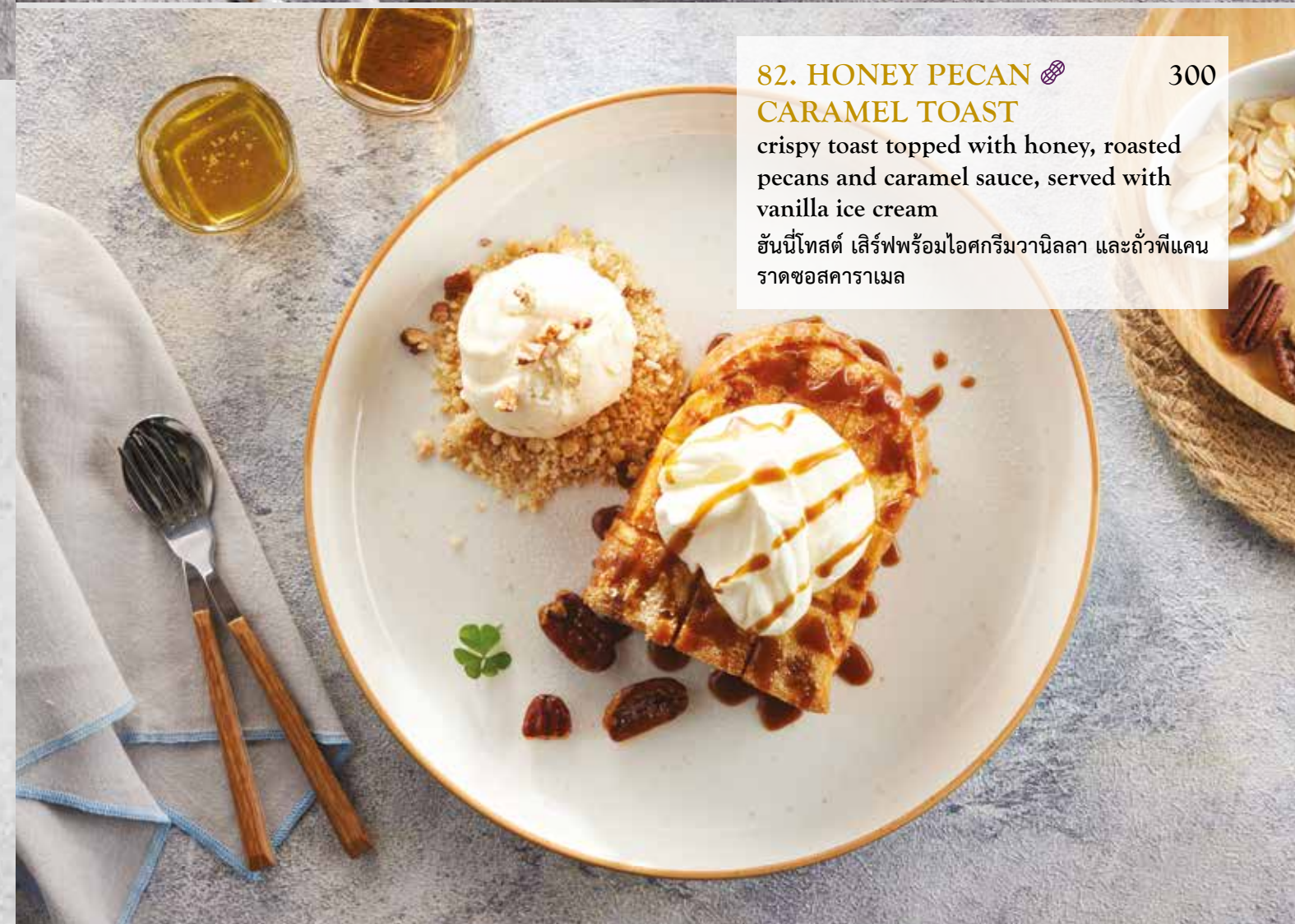
topped with vanilla and Thai tea ice cream,
roasted almonds and salted caramel sauce

ครอฟเฟิลคาราเมล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา
และชาไทย พร้อมบิสคอฟ

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



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."



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



2. BEACH BUBBLE

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



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



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



5. TIKI TWILIGHT

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



6. SOUR SAND

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



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 Espresso 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 Espresso 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

78. CAFFÈ LATTE 120 140

79. CAPPUCINO 120 140

80. ESPRESSO 90

81. DOUBLE ESPRESSO 110

82. CAFFÈ MOCHA 120 140

83. ESPRESSO 120 140

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 120/140
ICED CHOCOLATE
ช็อกโกแลตร้อน หรือเย็น

101. HOT or COLD MILK 100
whole, low-fat or soy
นมสด นมไขมันต่ำ นมถั่วเหลืองร้อน หรือเย็น



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



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



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



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 GINGER FIZZ 160
yuzu syrup, ginger, fresh lime juice

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

127. THAI LIME SODA 120
freshly squeezed lime soda



SAKURA LYCHEE 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 COOLER 160
watermelon, mint, fresh lime juice, honey

YUZU SPARKLING GINGER FIZZ



HIWA KAI

KITCHEN & BAR

CONTEMPORARY HAWAIIAN CUISINE

