



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

Available 6.30 a.m. - 10.30 p.m.

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 ไข่เบเนดิกต์ แซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนด์ส มันฝรั่งบดทอด เสิร์ฟพร้อมตะกร้าขนมปัง เนย และแยม

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



3. HUA HIN BREAKFAST

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

ชุดอาหารเช้าสไตล์หัวหิน ข้าวต้มไก่ หมู หรือปลา เสิร์ฟพร้อมผัดผักบุ้ง ปลาทอด เสิร์ฟพร้อมซอสสามรส ไข่ 2 ฟอง ปรงสุกตามสั่งและผักดอง

two eggs cooked any style = fried, omelette, scrambled, poached or boiled
ไข่ 2 ฟอง ปรงสุกตามสั่ง = 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 ปรงสุกตามสั่ง เสิร์ฟพร้อมแฮมหรือเบคอน มันฝรั่งบดทอด ตะกร้าขนมปัง พร้อมเนย และแยม

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

ไข่ 2 ฟอง ปรงสุกตามสั่ง = ไข่ดาว ไข่ออมเล็ท 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 เสิร์ฟพร้อมขนมปังโฮลวีท ผักโขมผัดซอสครีม มะเขือเทศ แครอท ไรต์มิลล์ 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

 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 ปิ้งสุกตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่อบเกลือ ไข่กวน ไข่ลวก 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 และผักโรกเก็ต

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

ผักโขมผัด 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 คริวซอง ขนมปังก้อน ขนมปังดาร์กไรซ์ ขนมปังฟาร์มเมอร์ 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 or fresh coconut (THB 90)

น้ำผลไม้เย็น น้ำแอปเปิ้ล น้ำสับปะรด น้ำฝรั่ง น้ำส้ม น้ำมะม่วง หรือน้ำมะพร้าว (90 บาท)

14. BLENDED JUICE 150

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

น้ำผลไม้ปั่น น้ำแตงโม น้ำมะม่วง น้ำสับปะรด น้ำมะพร้าว กล้วยปั่น หรือน้ำผลไม้รวมปั่น

15. FRESHLY-BREWED COFFEE

กาแฟสด

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

16. HOT OR ICED CHOCOLATE 100

ช็อกโกแลต ร้อนหรือเย็น

17. HOT OR COLD MILK 100

(whole, low-fat or soya milk)

นมสด นมไขมันต่ำ นมถั่วเหลือง ร้อนหรือเย็น

18. OR TEA? 120

ชากลิ่นต่างๆ

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

PUPUS – HAWAIIAN APPETIZERS

19. PANKO CALAMARI 280

tartar sauce, hand cut French fries

ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปัง (คารามารี)
เสิร์ฟพร้อมซอสทาทาร์ และเฟรนช์ฟรายส์

20. LOMI LOMI SALMON 320

salted diced salmon, tomato, sweet onion,
lime juice

แซลมอน โลมิ โลมิ

ปลาแซลมอนหั่นเต๋า มะเขือเทศ หอมใหญ่
มะเขือเทศ และน้ำมะนาว

21. TERIYAKI CHICKEN WINGS 340

teriyaki-honey sauce

ปีกไก่เทอริยากิ

ปีกไก่ซอสเทอริยากิ

22. WHITE SNAPPER CEVICHE 320

mint, spring onion, tomato,
lime-coriander dressing

ปลากะพงขาวเซวีเช่

ปลากะพงปรุงรสด้วยน้ำสลัดมะนาวและผักชี
ใบสะระแหน่ ต้นหอม มะเขือเทศ

WHITE SNAPPER CEVICHE

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.”

FROM BOAT TO BOWL

23. 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 เสิร์ฟกับปลากะพงแดง หรือปลาน้ำดอกไม้ พร้อมข้าวโพดหวาน หอมแดง แดงกวาง พริกป่น และวาซาบิ

24. 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 เสิร์ฟกับทูน่า 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."

SALADS

25. ALOHA PASSION SALAD 🌿 🍷 250
diced orange, watermelon, pineapple,
shallots, cucumber, beetroot, Feta cheese,
orange dressing, hot basil pesto

สลัดอะโลฮา แพชชั่น

สลัดใส่ส้มหั่นเต๋า แดงโม สับประรด หอมแดง แดงกวา
ปีทูท เพต้าชีส น้ำสลัดส้ม และซอสเพสต์โตรีระพา

26. ONO AHI SALAD 🌿 360
mixed greens, seared tuna, mango, spring onion,
bean sprouts, ginger-soy dressing

สลัดโอโนะ อาหิ

สลัดผักสด พร้อมทูน่าย่าง มะม่วง ต้นหอม หอมใหญ่
ถั่วงอก และน้ำสลัดขิง ซอสถั่วเหลือง

ONO AHI SALAD

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

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

สลัดกุ้งย่างชิโพลสไตล์ลิ้มเม็กซิกัน

เสิร์ฟกับอะโวคาโด มะม่วง หอมแดง และมะเขือเทศเชอร์รี่

28. CAESAR SALAD 280

garlic croutons, Parmesan cheese, onsen egg

ซีซาร์สลัด

ซีซาร์สลัดสไตล์ดั้งเดิมเสิร์ฟพร้อมขนมปังกรุตองค์กระเทียม
ชีสพามาซาน และไข่ออนเซน

with chicken breast or seared salmon 340

เลือกทานคู่กับอกไก่ หรือปลาแซลมอน

CHIPOTLE-STYLE LIME &
CILANTRO GRILLED SHRIMP SALAD

🍷 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."

SOUPS

29. SPICY SWEET POTATO 210 SOUP

coconut milk, celery, sesame, orange juice,
crispy sweet potato

ซूपมันหวานรสเผ็ด

ซूपมันหวาน เซเลอรี งาม น้ำส้ม และมันหวานทอด





30. BLACK MUSSELS WITH 450 TOMATO SAUCE

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

หอยแมงภู่สด

หอยแมงภู่อบในซอสมะเขือเทศ และขนมปังครุตองซ์
กระเทียม

BLACK MUSSELS WITH 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

32. WAIKIKI FLAMBÉE 🐷 290

Cajun pineapple, ham, black salt, parsley

ทาร์ตฟล็องเบไวคิกิ

สับปะรด แฮมหมู เกลือดำ และพาร์สลีย์

33. CLASSIC FLAMBÉE 🐷 290

sour cream, bacon, onion, Gouda cheese

ทาร์ตฟล็องเบ สไตล์ดั้งเดิม

ซาวครีม เบคอน หอมใหญ่ และเกาด้าชีส

CLASSIC FLAMBÉE



🐷 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.”



Ur ULTIMATE BURGER

BIG BITES

34. Ur ULTIMATE BURGER 🍖 480

Australian beef patty, butterhead lettuce, bacon, fried egg, onion, Cheddar cheese, tomato, hand cut French fries, mixed pickles

ยัวร์อัลติเมทเบอร์เกอร์

เนื้อออสเตรเลีย ผักกาดหอมบัตเตอร์เฮด เบคอน ไข่ดาว เซตดาร์ชีส มะเขือเทศ เลิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และผักดอง

35. CLUB SANDWICH 🍗 250

toasted white loaf, marinated chicken, bacon, ham, cheese, onion, fried egg, tomato, hand cut French fries, coleslaw

คลับแซนด์วิช

ขนมปังจอบกับไก่หมักย่าง เบคอนกรอบ แฮม ชีส หัวหอม ไข่ดาว และมะเขือเทศ เลิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และโคลสลอว์

36. GRILLED PARIS HAM 🍖 320

& CHEESE SANDWICH

hand cut French fries, coleslaw

แซนด์วิชแฮมปารีสย่างและชีส

เลิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ 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.”



FROM THE LAND & FROM THE SEA

37. FRESH CATCH OF THE DAY 🌿 690
 (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 French fries
 ปลากระพงอบเกลือแบบทั้งตัว (สำหรับ 2 ท่าน)
 กรุณาารอาหาร 45 นาที อบด้วยเกลือ ตะไคร้ ใบมะกรูดและผักชี
 เลิรฟ์พร้อมผักนึ่ง ซอสซีฟู้ด ข้าวสวย หรือเฟรนช์ฟรายส์



SURF & TURF TACOS

38. SURF & TURF TACOS 🌿🌿 350
 pulled pork & shrimp tacos, chimichurri aioli, corn salsa, hand cut French fries
 เซอิรฟ์แอนด์เทอิรฟ์
 ทาโก้หมูตุ๋นสไตล์สโลว์คูกและกุ้ง ซอสไอยอลีชิมิซูริ
 สลัดข้าวโพด เลิรฟ์พร้อมเฟรนช์ฟรายส์

39. PISTACHIO-CRUSTED SALMON 🌿 460
 grilled asparagus spears, Himalayan salt flakes, rocket salad, dill-caper cream
 แซลมอนอบถั่วพิสตาชิโอ
 เลิรฟ์พร้อมยอดหน่อไม้ฝรั่ง ผักโรดเก็ต และซอสดีวแค็ปเปอร์

40. CHICKEN CORDON BLEU 🌿 320
 breaded chicken breast stuffed with ham & Gruyère cheese, red wine sauce, farm salad
 ไก่ห่อชีส
 ไก่ห่อชีสกรูแยชูปเกล็ดขนมปังทอด กับซอสไวน์แดง
 เลิรฟ์พร้อมสลัดผักจากฟาร์ม

🌿 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."

41. AUSTRALIAN BLACK ANGUS STRIPLOIN 240 DAYS 200g

French fries, green asparagus, pepper sauce, nam jim jaew

สเต็กเนื้อ

เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ หน่อไม้ฝรั่ง ซอสพริกไทยอ่อน และน้ำจิ้มแจ่ว

ALL TIME PASTA

42. YOUR FAVOURITE PASTA 230

พาสต้าในแบบของคุณ

choose your pasta:

เลือกเส้น

PENNE, SPAGHETTI, FETTUCCINE

เพนเน่ สปาเก็ตตี้ หรือเฟตตูชินี่

choose your sauce:

เลือกซอส

PESTO 🌿, ARRABBIATA,

AGLIO E OLIO 🍷, CARBONARA 🍝

เพสต์โต้ อาราเบียตต้า ผัดกระเทียมน้ำมันมะกอก คาร์บอนาร่า

43. PENNE BOLOGNESE 280

minced beef, leek, carrot, tomato sauce

เพนเน่โบโลเนส

เพนเน่ซอสมะเขือเทศเนื้อสับ

44. SPAGHETTI PAD KEE MAO 350

mixed seafood, chilli, Thai herbs

สปาเก็ตตี้ผัดซีเม่า

สปาเก็ตตี้ทะเลผัดซีเม่า

AUSTRALIAN BLACK ANGUS STRIPLOIN 240 DAYS 200g

🐷 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 APPETIZERS

45. KOR MOO YANG 🐷 220
roasted marinated pork neck, sticky rice,
pickled garlic

คอหมูย่าง
เสิร์ฟพร้อมกระเทียมโทน ข้าวเหนียว และน้ำจิ้มแจ่ว

46. SATAY GAI 🍗 180
Thai-style marinated grilled chicken skewers,
homemade peanut sauce, pickled vegetables

สะเต๊ะไก่
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มถั่ว และอาจาด

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

49. VEGETABLE
SPRING ROLLS 180

deep-fried vegetable spring rolls, plum sauce
ปอเปี๊ยะผัก

THAI SALADS

50. SOM TUM THAI 🥒 130
Thai-style spicy papaya salad

ส้มตำไทย

51. YUM WOON SEN TALAY 🥒 290
spicy glass noodle salad, mixed seafood,
vegetables

ยำวุ้นเส้นทะเล



KOR MOO YANG

🐷 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.”

SHEN MEE GAENG POOH



THAI SOUPS

52. TOM YUM POH TAEK 🐷 290
spicy Hua Hin seafood soup with prawns, squid, mussels, sea bass, lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, hot basil
ต้มยำโป๊ะแตก

53. TOM KHA GAI 🐷 220
chicken and galangal soup with creamy coconut milk
ต้มข่าไก่

54. TOM YUM GOONG 🐷 290
Thailand's favourite soup with juicy spicy & sour river prawns, lemongrass, galangal, kaffir lime leaves
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

CURRIES

55. GAENG KIEW WAN 🐷 220
GAI/MOO
chicken or pork 🐷 in green curry with coconut milk
แกงเขียวหวานไก่ หรือหมู

56. MASSAMAN GAI 🌰 220
massaman curry with chicken, roasted peanuts, potato
แกงมัสมั่นไก่

57. 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

58. BAKED HOM SUWAN 🍖 350
 PINEAPPLE FRIED RICE
 Chinese pork sausage, pork floss,
 curry powder, chicken satay
 ข้าวอบสับประรดหอมสุวรรณ
 กุนเชียงหมู หมูหยอง ผงกระหรี่เสิร์ฟพร้อมสะเต๊ะไก่
59. PAD THAI 🍜 290
 GOONG MAE NAM
 the renowned Thai-style fried noodles
 with river prawn
 ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ
60. KHAO PAD 190
 fried rice with chicken, pork 🍖, tofu
 or vegetables
 ข้าวผัด
 ข้าวผัดไก่, หมู, เต้าหู้ หรือผักเสิร์ฟพร้อมไข่ดาว
61. PAD KRA PAO 220
 chicken, pork 🍖 or beef, chilli, hot basil,
 steamed rice, fried egg
 ผัดกะเพรา
 กะเพราไก่ เนื้อ หรือหมู เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และไข่ดาว
 with shrimp or squid 250
 กุ้ง, ปลาหมึก
62. PAD SEE-EW 190
 fried rice noodles with chicken, pork 🍖
 or vegetables in soya sauce
 ผัดซีอิ๊ว
 ผัดซีอิ๊วหมู, ไก่ หรือผัก
63. KHAO PAD POOH 🍖 320
 PRIK PAO
 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.”

PAD CHA TALAY KA-TA RONN



SHARING PLATES

64. PLA THORD NAM PLA 590
(for 2 persons)
crispy whole white snapper, fish sauce,
mango salad
ปลากระพงทอดน้ำปลา
เสิร์ฟพร้อมยำมะม่วง
65. GOONG MA KHAM 350
deep-fried river prawns, tamarind sauce,
crispy shallots
กุ้งทอดราดซอสมะขาม
66. PAD CHA TALAY 🌶️ 420
KA-TA RONN
wok-fried seafood, garlic, chilli, Thai herbs
ผัดฉ่าทะเลรวมกระทะร้อน

KID'S MENU

67. FISH N' CHIPS 150
ฟิชแอนด์ชิปส์
68. MAC & CHEESE 150
มักกะโรนีอบชีส
69. HAM 🐷 & CHEESE SANDWICH 150
แซนด์วิชแฮมชีส
70. CHICKEN BREAST, SPINACH & CARROT 150
อกไก่เสิร์ฟพร้อมผักโขมและแครอท
71. PINEAPPLE FRIED RICE 🐷 150
ข้าวผัดสับปะรด

🐷 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."



HONEY TOAST

DESSERTS

- | | |
|---|---|
| <p>72. HONEY TOAST 280
crispy toast, honey, banana, vanilla ice cream
ฮันนี่โทสต์
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และกล้ายหอม</p> | <p>75. TRIPLE CRUNCHY CHOCOLATE CAKE 250
Thai tea ice cream
เค้กช็อคโกแลตครั้นซี่
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมชาเย็น</p> |
| <p>73. DARK CHOCOLATE LAVA CAKE 250
vanilla ice cream, wild berry compote
เค้กช็อคโกแลตลาวา
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และซอสเบอร์รี่</p> | <p>76. MANGO STICKY RICE 200
fresh Thai mango, sweet sticky rice, coconut cream sauce
ข้าวเหนียวมะม่วง</p> |
| <p>74. 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</p> | <p>77. FRESH CUT TROPICAL FRUITS 150
ผลไม้รวมตามฤดูกาล</p> |

🐷 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.”

DRINK LIST

WORLD OF GIN



1. IRON BALLS G&T 340

THAILAND

Iron Balls gin, Fever-Tree Mediterranean tonic, pineapple stick, sweet basil

2. STRANGER & SONS G&T 360

INDIA

Stranger & Sons gin, Fever-Tree Indian tonic, ginger slice

3. BOBBY'S G&T 360

THE NETHERLANDS

Bobby'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. JASON KONG G&T 360

CAMBODIA

Jason Kong gin, Fever-Tree Indian tonic, jasmine, butterfly pea, hibiscus

6. KOSAPAN G&T 360

THAILAND

Kosapan gin, Fever-Tree Mediterranean tonic, lemon zest

SPRITZERS

7. YUZU SPRITZ 320

vodka, yuzu, lemon juice, rosemary, tonic water

8. GRAPEFRUIT SPRITZ 320

gin, Fever-Tree pink grapefruit soda

9. LIMONCELLO SPRITZER 320

Limoncello, sparkling wine, soda, lemon peel, mint

10. APEROL SPRITZ 320

Aperol, sparkling wine, orange

11. UR PIMM'S 320

Pimm's No. 1, lime juice, cucumber, syrup, tonic water

12. HUGO SPRITZ 320

Prosecco, elderflower syrup, mint, soda

THE CLASSIC COCKTAILS

13. CLASSIC MOJITO 280

rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves

14. NEGRONI 280

gin, vermouth, Campari

15. DRY MARTINI 280

gin, vermouth

16. VODKA MARTINI 280

vodka, vermouth

17. BLOODY MARY 280

vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco

18. TOM COLLINS 280

gin, soda, lemon juice, syrup

19. COSMOPOLITAN 280

vodka, Giffard triple sec, lime juice, cranberry juice

20. SEX ON THE BEACH 280

vodka, Giffard peach, orange juice, cranberry juice

21. WHITE RUSSIAN 280

coffee liqueur, vodka, fresh 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."

22. PISCO SOUR	280
Demonio de Los Andes Pisco, lime, egg white	
23. PALOMA	280
tequila, Fever-Tree pink grapefruit soda	
24. CAIPIRINHA	280
cachaça, fresh lime, white sugar	
25. DAIQUIRI	280
rum, Giffard triple sec, lime juice	
26. BLUE HAWAII	280
rum, Giffard blue Curaçao, pineapple juice	
27. PIÑA COLADA	280
rum, coconut rum, pineapple juice, coconut milk	
28. MAI TAI	280
rum, Giffard triple sec	
29. CUBA LIBRE	280
rum, Coke, fresh lime juice	
30. LONG ISLAND ICED TEA	280
gin, rum, vodka, tequila, Giffard triple sec	
31. TOMMY'S MARGARITA	280
tequila, Giffard agave syrup, lime juice	
32. MANHATTAN	280
bourbon, vermouth, Bitter Truth Aromatic Bitters	
33. OLD FASHIONED	280
bourbon, orange, Bitter Truth Aromatic Bitters	
34. WHISKY SOUR	280
bourbon, lemon juice, syrup, egg white	

BEER

35. CHANG	140
36. LEO	140
37. SAN MIGUEL LIGHT	140
38. SINGHA	140
39. HEINEKEN	150
40. HEINEKEN 0.0 LAGER, 0%	120
41. HOEGAARDEN ROSÉE (500 ml)	290

FRAPPÉS

42. HAZELNUT LATTE MACCHIATO	160
43. ESPRESSO & SALTED CARAMEL	160
44. MILKY WAY MOCHA	160

SPECIALITY ICED TEA & COFFEE

45. THAI TEA LATTE	120
46. CAFÉ BORAN	120
47. COFFEE THAI TEA	120
48. MATCHA COCOA CRUNCH	120

COLD BREW

49. RASUTRA COLD BREW	120
50. RASUTRA COLD BREW ORANGE	120

COFFEE & TONICS

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

COFFEE

	HOT	ICED
54. CAFÉ LATTE	120	140
55. CAPPUCINO	120	140
56. ESPRESSO	90	
57. DOUBLE ESPRESSO	110	
58. CAFÉ MOCHA	120	140
59. ESPRESSO MACCHIATO	120	140
60. AMERICANO	120	140
61. IRISH COFFEE	240	

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."

OR TEA?™



62. TIFFANY'S
BREAKFAST
ENGLISH
BREAKFAST
(ORGANIC)

120



63. DUKE'S
BLUES
EARL GREY
(ORGANIC)

120



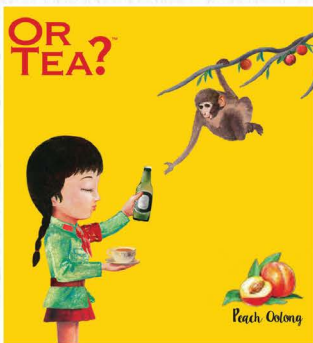
64. TOWERING
KUNG FU
KEEMAN
CONGU
BLACK TEA

120



65. BEEEEEE
CALM
CHAMOMILE
INFUSION
(ORGANIC)

120



66. PEACH
MONKEY
PINCH
PEACH
OOLONG

120



67. MERRY
PEPPERMINT
HERBAL
INFUSION
(ORGANIC)

120



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

120



69. 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."

ICED TEAS

70. HONEY FLOWER	120
71. MINT, APPLE & LEMON	120
72. LEMON ICED TEA	120

SODAS

73. BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA	140
74. HOMEMADE GINGER LEMONADE	120
75. LEMON SODA	120
76. LYCHEE ROSE SODA	120

JUICES

77. CHILLED JUICE apple, pineapple, guava, orange or mango	80
78. FRESH COCONUT	90
79. BLENDED JUICE watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit smoothie	150

REHYDRATING SHAKES

80. COCO-MANGOTAIL mango, coconut water, lime	160
81. WATERMELON COOLER watermelon, mint, lime, honey	160

WATER

SPARKLING MINERAL WATER

82. SAN PELLEGRINO (500 ml)	150
83. SAN PELLEGRINO (750 ml)	180

STILL MINERAL WATER

84. ACQUA PANNA (750 ml)	180
--------------------------	-----

STILL WATER

85. Ur WATER	50
--------------	----

VITAMIN WATER

86. PURRA VITAMIN WATER	60
-------------------------	----

SOFT DRINKS

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

APERITIFS

96. CAMPARI	250
97. APEROL	250
98. PERNOD	250
99. RICARD	250
100. COCCHI VERMOUTH BIANCO	220
101. COCCHI VERMOUTH ROSSO	220
102. DEMONIO DE LOS ANDES PISCO	220

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."

GIN

103. SHORT STORY	220
104. MARTIN MILLER'S	340
105. STRANGER & SONS	340
106. G'VINE FLORAISSON	340
107. IRON BALLS	340
108. BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN	340
109. SEEKERS DRY GIN	340
110. SEEKERS JASON KONG	340
111. KOSAPAN GIN	340

RUM

112. FLOR DE CAÑA 4 YEARS	220
113. FLOR DE CAÑA 7 YEARS	320
114. FLOR DE CAÑA 12 YEARS	460
115. FLOR DE CAÑA ULTRA COCONUT	260
116. GOSLINGS RUM	280
117. KOSAPAN RUM	280

VODKA

118. SHORT STORY GRAIN VODKA	220
119. RUSSIAN STANDARD	240
120. ZUBROWKA BISON GRASS VODKA	280

TEQUILA

121. JUAREZ TEQUILA	260
---------------------	-----

WHISKY

122. EZRA BROOKS 99 KSBW BOURBON	280
123. GLENFARCLAS SINGLE MALT	280
124. MICHTERS US*1 BOURBON	280
125. ARAN 10 YEARS	290

COGNAC

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

CACHAÇA

127. ABELHA ORGANIC	260
---------------------	-----

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."