

SALT

KITCHEN & BAR



SALT Kitchen & Bar intertwines Rayong's culinary heritage with global beach flavours, enhancing coastal cuisines with salts from local salt fields and exotic sources for an extraordinary dining adventure.

ALL-DAY BREAKFAST

BREAKFAST SETS

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

เซ็ทอาหารเช้าทุกแบบเสิร์ฟพร้อมผลไม้ตามฤดูกาล น้ำผลไม้ (ส้ม ฝรั่ง สับปะรด หรือแอปเปิ้ล) และกาแฟ ชา หรือช็อกโกแลต

1. RAYONG BREAKFAST 🍳 🥚 280

เซ็ทอาหารเช้าระยอง

plain boiled rice, wok-fried cocklebur in oyster sauce, fried peanuts, crispy fried tiny anchovies, Chinese sausage and spicy salted egg salad

ข้าวต้ม เสิร์ฟพร้อมผัดผักกระชับน้ำมันหอย ถั่วลิสงทอด ปลาข้าวสารกรอบ กุนเชียงทอด และไข่เค็ม

2. CONTINENTAL BREAKFAST 280

อาหารเช้าสไตล์ยุโรป

your choice of: natural, fruit or low-fat yoghurt
เลือกโยเกิร์ต 1 รายการ: โยเกิร์ตธรรมชาติ โยเกิร์ตผลไม้ หรือโยเกิร์ตไขมันต่ำ

your choice of: croissant, Danish pastry or muffin

เลือกขนมปัง 1 รายการ: ครั้วของต์ เดนิช หรือมัฟฟิน

your choice of: toasted white or whole wheat bread

เลือกขนมปังปิ้ง 1 รายการ: แบบขาวหรือแบบโฮลวีท

your choice of: butter, margarine, honey, jam or marmalade

เลือก 1 รายการ : เนย มากา린 น้ำผึ้ง แยม หรือแยมผิวส้ม

3. AMERICAN BREAKFAST 🍳 🥚 300

two eggs cooked any style (fried, omelette, scrambled, poached or boiled), your choice of ham or bacon, hash brown and a breadbasket with butter and a selection of preserves

อาหารเช้าสไตล์อเมริกัน - ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลวก ไข่ทอด) เสิร์ฟพร้อมแฮม หรือเบคอน แอสบรราวน์ และตะกร้าขนมปัง พร้อมเนย และแยม

À LA CARTE BREAKFAST

4. EGGS 🍳 🥚 220

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

ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลวก ไข่ทอด) เสิร์ฟพร้อมแฮม หรือไส้กรอก เบคอน แอสบรราวน์ และมะเขือเทศ

5. SCRAMBLED EGGS ON TOAST 250

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

ไข่กวน เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน มะเขือเทศ และผักโรกเก็ต

6. EGGS BENEDICT 220

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

ไข่เบนดิคต์ เสิร์ฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนด์ส แอสบรราวน์ และสลัดผัก

7. PANCAKES 180

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

แพนเค้ก แบบธรรมดา แอปเปิ้ลหรือบลูเบอร์รี่ เสิร์ฟพร้อมน้ำเชื่อมเมเปิ้ล ท็อปปีงผลไม้ หรือผลไม้เชื่อม

SIDE DISHES 130 each

- sautéed spinach ผัดผักโขม
- bacon 🍳 เบคอน
- ham 🍳 แฮม
- pork sausage 🍳 ไส้กรอกหมู
- chicken sausage ไส้กรอกไก่
- roasted potatoes มันฝรั่งอบ
- baked beans ถั่วอบ
- grilled tomato มะเขือเทศย่าง
- mixed green salad สลัดผัก

8. BREAD BASKET 180

(please select 4)

your choice of freshly-baked Danishes, croissants, bread rolls, dark rye bread, farmer's bread, baguette and sliced white or whole wheat toast served with jam, butter and honey

ตะกร้า ขนมปัง เลือกขนมปัง 4 รายการ: ขนมปังเดนิช ครั้วของต์ ขนมปังก้อน ขนมปังดาร์กไรย์ ขนมปังฟาร์มเมอร์ ขนมปังบาเกตต์ หรือขนมปังแผ่นสีขาว หรือขนมปังโฮลวีทปิ้ง เสิร์ฟพร้อมแยม เนย และน้ำผึ้ง

9. A SELECTION OF SEASONAL FRUITS 150

ผลไม้ตามฤดูกาล

BEVERAGES

10. FRESH COCONUT 120

น้ำมะพร้าว

11. CHILLED JUICE 100

apple, pineapple, guava, orange or mango
น้ำผลไม้เย็น - น้ำแอปเปิ้ล น้ำสับปะรด น้ำฝรั่ง น้ำส้ม หรือน้ำมะม่วง

12. BLENDED JUICE 150

watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit

น้ำผลไม้ปั่น - น้ำแตงโม น้ำมะม่วง น้ำสับปะรด น้ำมะพร้าว กล้วยปั่น หรือน้ำผลไม้รวมปั่น

13. HOT OR ICED CHOCOLATE 100

ช็อกโกแลตร้อน หรือเย็น

14. HOT OR COLD MILK 100

whole, low-fat, oat or soy milk

นมสด นมไขมันต่ำ นมโอ๊ต นมถั่วเหลืองร้อน หรือเย็น

15. FRESHLY BREWED COFFEE

		HOT	ICED
CAFFÈ LATTE	ลาเต้	120	140
CAPPUCCINO	คาปูชิโน	120	140
ESPRESSO	เอสเปรสโซ	90	-
DOUBLE ESPRESSO	ดับเบิลเอสเปรสโซ	110	-
CAFFÈ MOCHA	ม็อคค่า	120	140
ESPRESSO MACCHIATO	เอสเปรสโซมัคคิอาโต้	120	140
AMERICANO	อเมริกาโน่	120	140

16. OR TEA ?

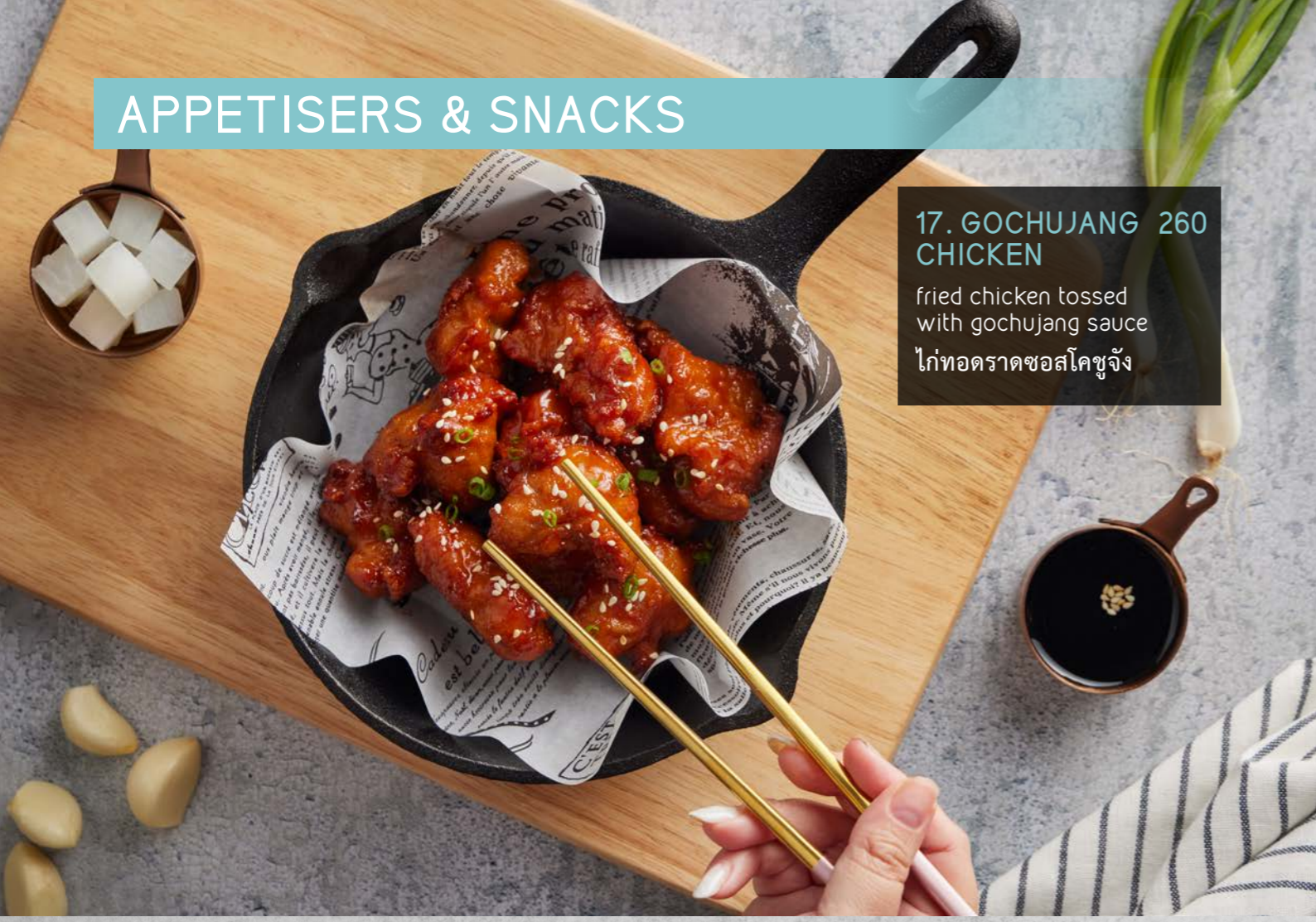
- TIFFANY'S BREAKFAST English breakfast (organic) 100
 - DUKE'S BLUES Earl Grey (organic) 100
 - TOWERING KUNG FU Keeman congou black tea 100
 - BEEEEEE CALM chamomile infusion (organic) 100
 - PEACH MONKEY PINCH peach oolong 100
 - MERRY PEPPERMINT herbal infusion (organic) 100
 - LYCHEE WHITE PEONY lychee flavoured white tea (organic) 100
 - DRAGON PEARL JASMINE Chinese green tea with jasmine (organic) 100
- ชากลิ่นต่างๆ

🍷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

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

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

APPETISERS & SNACKS



17. GOCHUJANG CHICKEN 260
fried chicken tossed with gochujang sauce
ไก่ทอดราดซอสโคชูจัง



19. GYOZA 220
Japanese pork dumplings with shoyu sauce
เกี้ยวซ่า



20. SWEET POTATO FRIES 180
with Parmesan cheese and cheesy dip
เฟรนช์ฟรายส์มันหวาน



21. CAJUN-SALT & PEPPER CALAMARI 280
deep-fried breaded calamari tossed in local sea salt & pepper, served with tartar sauce
คาลามารี



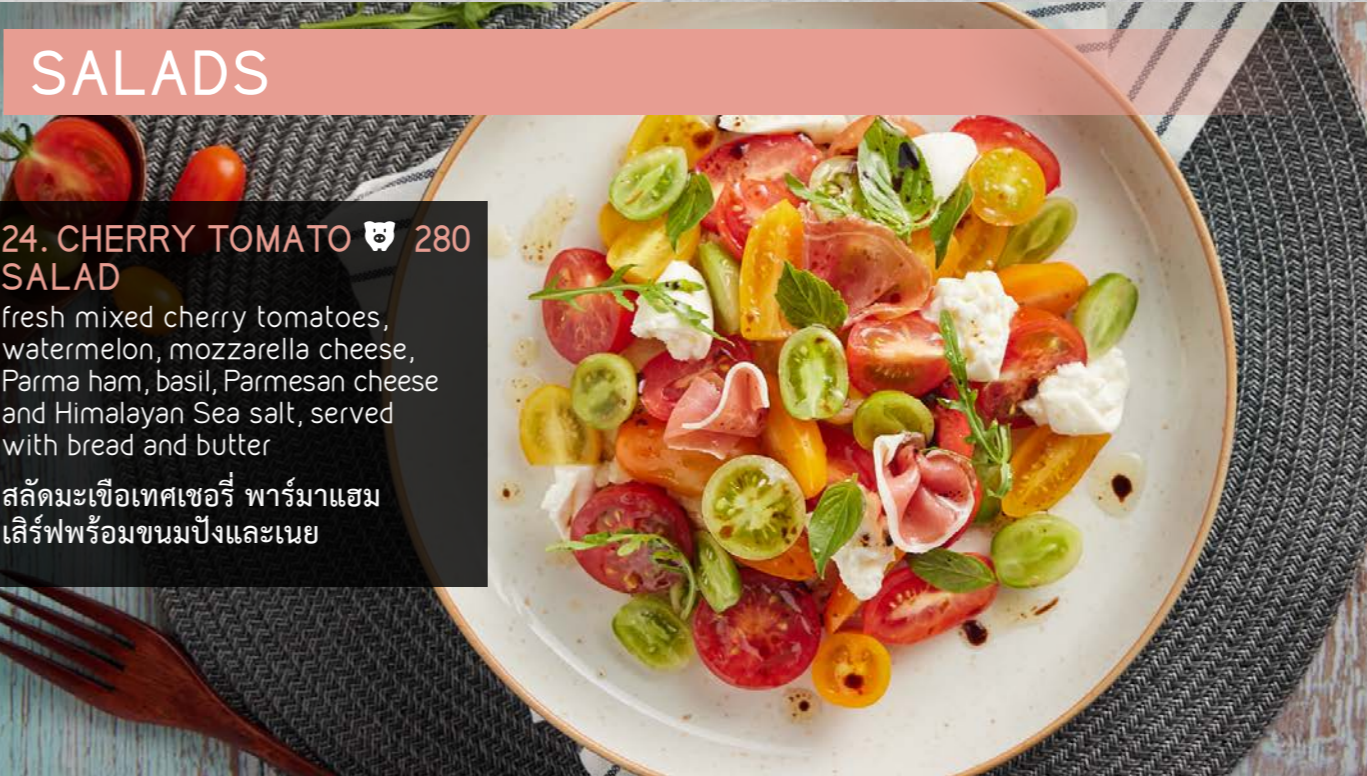
22. DEEP-FRIED VEGETABLE SPRING ROLLS 200
with plum sauce
ปอเปี๊ยะผักทอด



18. AVOCADO TOMATO BRUSCHETTA 280
grilled Italian bread rubbed with garlic and olive oil, topped with mashed avocado and tomato
ขนมปังบาเกตต์ย่างเสิร์ฟพร้อมอะโวคาโดและมะเขือเทศ

SOUP

23. MUSHROOM TRUFFLE SOUP 180
with truffle oil and croutons
ซูปเห็ดทรัฟเฟิล



SALADS

24. CHERRY TOMATO SALAD 280
fresh mixed cherry tomatoes, watermelon, mozzarella cheese, Parma ham, basil, Parmesan cheese and Himalayan Sea salt, served with bread and butter
สลัดมะเขือเทศเชอร์รี่ พาร์มาแฮมเสิร์ฟพร้อมขนมปังและเนย



25. SESAME-CRUSTED SEARED TUNA SALAD 360
 mixed greens, mango, spring onion, lava salt and ginger soy mango dressing
 สลัดปลาทูน่าย่างงา

SANDWICHES



28. TRUFFLE CROQUE-MONSIEUR 380
 grilled Paris ham, truffle and cheese sandwich, served with steak fries and coleslaw
 ทูร์ฟเฟิลคร็อก เมอร์ซีเออ แซนด์วิชแฮมย่างพร้อมทูร์ฟเฟิล และชีส เลิ์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์



26. CAESAR SALAD 300
 romaine lettuce tossed with traditional Caesar dressing, topped with crispy smoked bacon and Parmesan cheese
 สลัดซีซาร์



27. CHIPOTLE-STYLE AVOCADO MANGO SALAD WITH GRILLED SHRIMP 320
 with red onion, fresh cherry tomatoes and mango dressing
 สลัดกุ้งย่างซีโพลสไตล์เม็กซิกัน เลิ์ฟพร้อมอะโวคาโด และมะม่วง



29. GRILLED HAM & CHEESE SANDWICH 340
 served with steak fries and coleslaw
 แซนด์วิชแฮมชีสย่าง เลิ์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์



30. CIABATTA CLUB SANDWICH 340
 grilled chicken, Paris ham, Cheddar cheese, fried egg and crispy bacon, served with steak fries and coleslaw
 แซนด์วิชคลับแซนด์วิช

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy
 PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

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

IRRESISTIBLE BURGERS

Double Down on Deliciousness!

31. ULTIMATE DOUBLE CHEESEBURGER 380

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

อัลติเมทดับเบิลชีสเบอร์เกอร์
เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลีย 2 ชิ้น ชีสเชดดาร์ เบคอน เห็ด
พริกจาลาปิโนดอง หอมใหญ่ผัด มะเขือเทศ มายองเนส
เลิ์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์ และโคลสลอว์



Indulge in Richness!

32. BEEF BRISKET BURGER 400

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

เบอร์เกอร์เนื้อบริสเก็ต ประกบคู่กับหอมหัวใหญ่ทอด
และโคลสลอว์ เลิ์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์มันหวาน
มายองเนส และซอสบาร์บีคิว



A Coastal Comfort!

33. SURF & TURF BURGER 440

Australian beef patty, rock lobster, Cheddar cheese, rocket salad and pickled red onions, served with sweet potato fries, ketchup and cocktail sauce

เซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟเบอร์เกอร์
เบอร์เกอร์เนื้อและร็อกล็อบสเตอร์พร้อมสลัดผักโรกเก็ต
เลิ์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์มันหวาน



Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

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

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

STEAKS

34. AUSTRALIAN STRIPLOIN 890 STEAK 300g

served with steak fries, grilled vegetables,
chimichurri sauce, Thai spicy dipping sauce
and a selection of our signature salts

สเต็กเนื้อสตริปลอยน์ เลิ์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์
และผักย่าง

35. KUROBUTA PORK CHOP 380

grilled pork chop served with pepper sauce,
sautéed mushrooms, asparagus, bread
and butter

สเต็กหมูคุโรบูตะ เลิ์ฟพร้อมซอสพริกไทย เห็ดผัด
หน่อไม้ฝรั่ง ขนมปัง และเนย

SIDE DISHES

130 each

- MASHED POTATOES มันฝรั่งบด
- BAKED SPINACH WITH CHEESE ผักโขมอบชีส
- POTATO GRATIN กราแตงมันฝรั่ง
- MIXED GREEN SALAD สลัดผัก
- SAUTÉED MUSHROOMS ผัดเห็ดรวม

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

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

Allow us to fulfill your needs - please let one of your servers know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

PASTA



36. SQUID INK PASTA WITH SPICY MIXED SEAFOOD 340
 squid ink spaghetti with tomato, garlic and herbs
 พาสต้าหมึกดำทะเลผัดพริกกระเทียม



38. SPAGHETTI CARBONARA 300
 spaghetti with a classically creamy mix of crispy smoked bacon, poached egg and Parmesan cheese
 สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า



37. TAGLIATELLE & MEATBALLS 320
 tagliatelle in a rich tomato sauce with minced beef meatballs and Parmesan cheese
 พาสต้าตัดลายเตลเลมีทบอล



39. PULLED PORK PARPADELLE 340
 slowly simmered pulled pork with herbs, tomato and garlic confit
 พาสต้าพัฟพาร์เดลล์หมูตุ๋น

40. SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH CRAB 360
 spaghetti with garlic, dried chilli and crab meat
 สปาเกตตี้ผัดกระเทียมน้ำมันมะกอก กุ้งเนื้อปู

THAI FAVOURITES



THAI APPETISERS & SNACKS

41. LARB MOO LAVA 260
 spicy Thai fried minced pork croquette with mozzarella cheese filling
 ลาบหมูลาวาไส้ชีส



42. KOR MOO YANG 260
 roasted marinated pork neck served with white & black sticky rice and pickled garlic
 คอหมูย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวขาวและดำ



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



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

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

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

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

THAI SALADS

45. SOM TUM KAI KEM 🍴🌶️ 360 GAI YANG

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



46. SOM TUM KAI KEM 🍴🌶️ 200
spicy Thai-style papaya salad with salted egg
ส้มตำไข่เค็ม

47. SOM TUM KHAO POD 🌶️ 220
spicy Thai grilled corn salad with green beans, tomato and carrot
ส้มตำข้าวโพด



SOUP

48. TOM YUM GOONG 🌶️ 280
MAPHAO ON
shrimp soup with galangal, lemongrass, and kaffir lime leaves in young coconut
ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน

SPICY THAI PASTA

49. SPAGHETTI 🍴🌶️ 280 PAD KRPAO MOO

wok-fried spaghetti with spicy minced pork and holy basil
สปาเก็ตตี้ผัดกะเพราหมู



50. SPAGHETTI 🌶️ 320 PAD KEE MAO TALAY

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

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



🍖 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy
PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

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

WOK WONDERS

52. KHAO PAD ROD FAI 250

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

ข้าวผัดโรตไฟหมู

with fresh tiger prawn 300

ข้าวผัดโรตไฟกุ้งลายเสือ



53. PAD SEE EIW - BEEF BRISKET 300

stir-fried soy sauce rice noodles with braised beef brisket

ผัดซีอิ๊วเนื้อบริสเก็ต

with chicken or pork 🐷 ผัดซีอิ๊วไก่ หรือหมู 260



54. 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 🐷 ข้าวกะเพราไก่หรือหมู ไข่ดาว 200

with seafood ข้าวกะเพราทะเล ไข่ดาว 240

55. PAD KRATHIAM PHRIK THAI PLA MUEK 300

stir-fried squid with garlic and pepper, served with steamed rice and a fried egg

ข้าวราดปลาหมึกผัดกระเทียมพริกไทย และไข่ดาว

with chicken or pork 🐷 ข้าวราดไก่หรือหมูผัดกระเทียมพริกไทย และไข่ดาว 220

56. PAD THAI WITH JUMBO TIGER PRAWNS 280

wok-fried Thai-style noodles with grilled jumbo tiger prawns, peanuts and tamarind sauce

ผัดไทยกุ้งลายเสือ

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

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

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

DESSERT

57. GRANDMA'S TIRAMISU 260 RECIPE

espresso-soaked ladyfingers
with mascarpone cream

ทiramisu



63. DARK CHOCOLATE 280 LAVA CAKE

served with vanilla ice cream
and berry sauce

ดาร์กช็อกโกแลตลาวาเค้ก
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา



64. HONEY PECAN 300 CARAMEL TOAST

crispy toast topped with honey,
roasted pecans and caramel sauce,
served with vanilla ice cream

ฮันนี่โทสต์ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา
และถั่วพีแคน ราดซอสคาราเมล



59. THE ORIGINAL 180 RED VELVET CAKE

super soft cake layered with creamy frosting
เค้กเรดเวลเวท

60. SEASONAL FRUIT 180 PLATE PHRIK KLUEA

cut seasonal fruit served with chilli powder
and sea salt

ผลไม้ตามฤดูกาล กับพริกเกลือ

61. FRUIT SORBET ON A STICK 140

pineapple, melon or coconut
ไอศกรีมผลไม้ (แบบแท่ง)

62. SCOOP OF ICE CREAM 120

vanilla, chocolate, mango or green tea
ไอศกรีมวานิลลา ช็อกโกแลต มะม่วง หรือชาเขียว



58. FRESHLY BAKED CARAMEL 300 BISCOFF CROFFLE

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

ครอฟเฟิลคาราเมล

เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลาและชาไทย พร้อมบิสคอฟ

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

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

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

DRINK LIST

SIGNATURE COCKTAILS



1. TROPICAL THAI BASIL BLISS 280
Thailand's Kosapan Rum, Flor de Caña Coco liqueur, Thai basil, fresh lime juice and soda water - a tantalizing Thai-inspired blend



3. TIKI TWILIGHT 280
a tale of Short Story Vodka, calamansi cordial, fresh lime juice and a dash of The Bitter Truth Spiced Chocolate Bitters



2. PISCO TANGO 280
crafted with Peruvian Demonio de Los Andes Pisco, Giffard Apricot liqueur, cranberry cordial, fresh lime juice and topped with Fever-Tree Mediterranean Tonic

GIN & TONICS

4. KOSAPAN G&T (THAILAND) 320
Kosapan Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, pineapple stick, sweet basil

5. STRANGER & SONS G&T (INDIA) 340
Stranger & Sons Gin, Fever-Tree Indian Tonic, ginger slice

6. SEEKERS G&T (CAMBODIA) 340
Seekers Jason Kong Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic, lemongrass stick

SPRITZERS

7. YUZU SPRITZ 280
Short Story Vodka, yuzu, lemon juice, rosemary, tonic water

8. GRAPEFRUIT SPRITZ 280
Short Story Gin, Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit Soda

9. APEROL SPRITZ 280
Aperol, sparkling wine, orange

19. CLASSIC MOJITO 240
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, sugar syrup, soda water, mint leaves

20. NEGRONI 240
Short Story Gin, Cocchi Storico Vermouth di Torino, Campari, The Bitter Truth Grapefruit Bitters

21. DRY MARTINI 240
Short Story Gin, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry

22. VODKA MARTINI 240
Short Story Vodka, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry

23. ESPRESSO MARTINI 240
Short Story Vodka, Flor de Caña Spresso liqueur, Giffard Vanilla syrup, coffee

24. BLOODY MARY 240
Short Story Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, Tabasco

25. TOM COLLINS 240
Short Story Gin, lemon juice, sugar syrup, soda water

26. COSMOPOLITAN 240
Short Story Vodka, Giffard Parfait Triple Sec, cranberry juice, fresh lime juice

27. SEX ON THE BEACH 240
Short Story Vodka, Giffard Peach liqueur, cranberry juice, orange juice

28. WHITE RUSSIAN 240
Short Story Vodka, Flor de Caña Spresso liqueur, full cream

29. CAIPIRINHA 240
Abelha Silver Cachaça, fresh lime juice, sugar syrup

BEER

- | | |
|-------------------------------|-----|
| 10. CHANG | 140 |
| 11. LEO | 140 |
| 12. SAN MIGUEL LIGHT | 140 |
| 13. SINGHA | 140 |
| 14. HEINEKEN | 150 |
| 15. BEERLAO | 160 |
| 16. BEERLAO GOLD | 180 |
| 17. HOEGAARDEN ROSÉE (500 ml) | 290 |
| 18. HOEGAARDEN (500 ml) | 290 |

THE CLASSIC COCKTAILS

30. DAIQUIRI 240
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, sugar syrup

31. BLUE HAWAII 240
Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Blue Curaçao, pineapple juice, Giffard coconut syrup

32. PIÑA COLADA 240
Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Coconut syrup, pineapple juice, coconut milk

33. MAI TAI 240
Flor de Caña 4-Year Rum, Giffard Orgeat syrup, Giffard Parfait Triple Sec, fresh lime juice

34. CUBA LIBRE 240
Flor de Caña 4-Year Rum, fresh lime juice, Coke

35. LONG ISLAND ICED TEA 240
Short Story Vodka, Short Story Gin, Flor de Caña 4-Year Rum, Juarez Silver Tequila, Giffard Triple Sec, fresh lime juice, Coke

36. TOMMY'S MARGARITA 240
Juarez Silver Tequila, fresh lime juice, Giffard Agave syrup

37. MANHATTAN 240
Ezra Brooks Rye, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry, Cocchi Storico Vermouth di Torino, The Bitter Truth Orange Bitters

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

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

SIGNATURE COCONUT FRAPPÉS

40. TROPICAL COCONUT COFFEE FRAPPÉ 140

fresh coconut water, espresso shot, milk



41. ROYAL THAI MILK FRAPPÉ 140

royal Thai tea, fresh coconut water, ice cream



SPECIALITY ICED TEA & COFFEES



42. YUZU ORANGE AMERICANO 120

fresh orange and yuzu americano



43. PEACH ROYAL THAI TEA 120

royal Thai tea, peach

44. THAI TEA LATTE 100

royal Thai tea, milk, syrup

45. CAFFÈ BORAN 100

ancient Thai robusta coffee, brown sugar, condensed milk



46. FRESH COCONUT WATER AMERICANO 120

fresh coconut water, espresso shot



47. ICE COCO BLACK ROYAL THAI TEA 120

fresh coconut water, royal Thai tea



48. CHA DAM YEN YUZU 120

royal Thai tea, yuzu, orange juice

100% UJI MATCHA SERIES  FROM KYOTO, JAPAN



49. DIRTY MATCHA ESPRESSO LATTE 140
Uji matcha, milk, espresso



50. MATCHA THAI TEA 140
Uji matcha, royal Thai tea, milk



51. MATCHA MANGO 120
Uji matcha, mango juice



52. MATCHA LEMON 120
Uji matcha, lemon juice

SIGNATURE SODAS

- 53. SAKURA LYCHEE FIZZ** 140
lychees, blossom syrup, rosemary, soda
- 54. YUZU SPARKLING GINGER FIZZ** 140
yuzu syrup, ginger, fresh lime juice
- 55. BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA** 140
butterfly pea tea, lemon juice, yuzu, soda
- 56. THAI LIME SODA** 100
freshly squeezed lime soda



SAKURA LYCHEE FIZZ

JUICES

- 57. CHILLED JUICE** 100
apple, pineapple, guava, orange or mango
- 58. FRESH COCONUT** 120
- 59. BLENDED JUICE** 150
watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit

SHAKES

- 60. COCO-MANGOTAIL** 140
mango, coconut water, fresh lime juice
- 61. WATERMELON COOLER** 140
watermelon, mint, fresh lime juice, honey

YUZU SPARKLING GINGER FIZZ



DESSERT FRAPPÉS



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



63. ESPRESSO CRUNCH 160
espresso, milk, caramel sauce, biscotti

OR TEA?



64. TIFFANY'S BREAKFAST 100
ENGLISH BREAKFAST (ORGANIC)



65. TOWERING KUNG FU KEEMAN 100
CONGU BLACK TEA



66. DUKE'S BLUES 100
EARL GREY (ORGANIC)



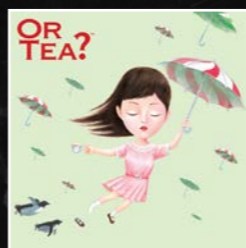
67. BEEEEEE CALM 100
CHAMOMILE INFUSION (ORGANIC)



68. PEACH MONKEY PINCH 100
PEACH OOLONG



69. LYCHEE WHITE PEONY 100
LYCHEE FLAVOURED WHITE TEA (ORGANIC)



70. MERRY PEPPERMINT 100
HERBAL INFUSION (ORGANIC)



71. DRAGON PEARL JASMINE 100
CHINESE GREEN TEA WITH JASMINE (ORGANIC)

COFFEE

	HOT	ICED
72. CAFFÈ LATTE	120	140
73. CAPPUCCINO	120	140
74. ESPRESSO	90	-
75. DOUBLE ESPRESSO	110	-
76. CAFFÈ MOCHA	120	140
77. ESPRESSO MACCHIATO	120	140
78. AMERICANO	120	140
79. IRISH COFFEE	240	-

WATER

80. EVIAN (330 ml)	80
81. EVIAN (750 ml)	135
82. EVIAN SPARKLING (330 ml)	110
83. EVIAN SPARKLING (750 ml)	155
84. DRINKING WATER	50



SOFT DRINKS

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

APERITIFS

94. CAMPARI	250
95. APEROL	250
96. COCCHI AMERICANO BIANCO	220
97. COCCHI ROSA	220

98. COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO	220
99. COCCHI VERMOUTH DI TORINO EXTRA DRY	220

GIN

100. SHORT STORY GIN	220
101. STRANGER & SONS GIN	340
102. KOSAPAN GIN	340
103. SEEKERS JASON KONG GIN	340

RUM

104. FLOR DE CAÑA 4-YEAR RUM	220
105. FLOR DE CAÑA 7-YEAR RUM	320
106. FLOR DE CAÑA ULTRA COCO LIQUEUR	260
107. KOSAPAN RUM	280

CACHAÇA

108. ABELHA ORGANIC SILVER CACHAÇA	280
------------------------------------	-----

VODKA

109. SHORT STORY VODKA	220
------------------------	-----

TEQUILA

110. JUAREZ SILVER TEQUILA	260
----------------------------	-----

AMERICAN WHISKEY

111. EZRA BROOKS 99 PROOF BOURBON	280
112. EZRA BROOKS 99 PROOF RYE	280

PISCO

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

RAYONG'S LOCAL FAVOURITES

please check with our server for availability, as some menu items are seasonal

GOONG PEAR

crispy baby shrimp with sweet chilli sauce

กุ้งแพ

180

YAM PHAK KRACHUB GOONG SOD

spicy shrimp salad with water spinach

ยำผักกระชับกุ้งสด

250

GAENG SOM PHAK KRACHUB

sour curry soup with fresh fish and water spinach

แกงส้มปลาผักกระชับ

260

GOONG/PLA MUEK PAD PHRIK KLUEA

stir-fried prawns or squid with fresh chilli and sea salt

กุ้งหรือปลาหมึกผัดพริกเกลือ

280

PLA MUEK NUENG MANAO

fresh steamed squid in garlic & lime sauce

ปลาหมึกนึ่งมะนาว

280

MOO CHAMUANG

braised pork belly with cowa leaves

หมูชะมวง

220

PAD THAI GIEOW PLA

Rayong-style wok-fried rice noodles with fish dumplings

ผัดไทเกี้ยวปลา

220

PAD KRAPAO GIEOW PLA

spicy wok-fried fish dumplings with chilli and holy basil

ผัดกะเพราเกี้ยวปลา

220

LHON POOH

salted crab meat in coconut milk dipping sauce, served with fresh vegetables

หลนปู เสริ์ฟพร้อมผักสด

300

PLA MUEK NAM DAM

wok-fried baby squid in black ink sauce with garlic

ปลาหมึกน้ำดำ

300

GIEOW LUAM

pork stew with fish dumplings and fish wontons

เกี้ยวรวม

180



Pork



Healthy



Vegetarian



Spicy

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