

CONCHA Y TORO RESERVADO BY GLASS 285.- / BY BOTTLE 1370.-**CHADONNAY**

FRUITY, PEACH, APPLE TROPICAL FRUIT, PINEAPPLE, BALANCED, REFRESHING, MEDIUM - LIGHT BODY, SWEET TOUCH.

CABERNET SAUVIGNON

FRUITY, BERRIES, RED PLUMS, CHOCOLATE, ROUND, MEDIUM-BODY, SPICY FLAVORS, NICE FINISHING

OUTSTATION VINEYARDS BY GLASS 290.- / BY BOTTLE 1380.-**SEMILLON SAUVIGNON BLANC**

FRESH TROPICAL FRUIT FLAVOURS AND GRASSY NOTES. A CRISP WELL BALANCED WINE WITH SOFT ROUND PALATE OF FRUIT LAYERS.

SHIRAZ CABERNET

A TRUE AUSTRALIAN BLEND WITH BLACKCURRANT AND PLUM FRUIT AROMAS. THE MARRIAGE OF SHIRAZ AND CABERNET REVEALS A FRESH FRUIT PALATE WITH TOASTY VANILLIN OAK LEADING TO GENEROUS FINISH.

BEER (CANNED BEER)

SINGHA / LEO

125.-

ASAHI

180.-

APERITIF

220.-

CAMPARI BITTER / MARTINI EXTRA DRY / BIANCO / ROSSO / JAGERMEISTER / PERNOD / RICARD

FERNET BRANCA

320.-

SHERRY + PORT WINE

275.-

TIO PEPE / TAYLOR'S PORT FINE RUBY

WHITE SPIRIT

270.-

GORDONS DRY GIN / BACARDI LIGHT RUM / CAPTAIN MORGAN / CACHACA RUM / SMIRNOFF VODKA / STOLICHNAYA VODKA / TEQUILA

WHISKIES**SCOTCH WHISKY****PREMIUM:** CHIVAS REGAL / JOHNNIE WALKER BLACK / GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 YEARS

310.-

REGULAR: GRANTS WHISKY / JOHNNIE WALKER RED / 100 PIPERS

220.-

BOURBON + CANADIAN WHISKEY

CANADIAN CLUB

220.-

JACK DANIEL'S

265.-

JIM BEAM

220.-

IRISH WHISKY

JOHN JAMESON

265.-

COGNAC

HENNESSEY X.O. / REMY MARTIN X.O.

1,045.-

HENNESSEY V.S.O.P. / REMY MARTIN V.S.O.P. / COURVOISIER V.S.O.P

465.-

EAU DE VIE

H.W. KIRSCHWASSE

265.-

LIQUEURS

240.-

AMARETTO / BAILEY'S IRISH CREAM / COINTREAU / CHERRY HEERING / DRAMBUIE DOM BENEDICTINE / GRAND MARNIER / KAHLUA / MALIBU / SAMBUCA

SOFT DRINK + MINERAL WATER

COCA-COLA, COLA LIGHT, FANTA ORANGE, SPRITE,

90.-

SODA WATER, GINGER ALE, TONIC WATER

90.-

SINGHA WATER SMALL

45.-

EVIAN WATER

120.-

PERRIER WATER

160.-

PURRA WATER

80.-

SPECIAL COFFEES

320.-

IRISH COFFEE

FRESH BREWED COFFEE AND IRISH WHISKY TOPPED

WITH KAHLÚA AND WHIPPED CREAM.

JAMAICAN COFFEE

FRESH BREWED COFFEE AND CAPTAIN MORGAN TOPPED

WITH KAHLÚA AND WHIPPED CREAM.

SIAM COFFEE

FRESH BREWED COFFEE AND WHISKY TOPPED

WITH KAHLÚA AND WHIPPED CREAM.

**DRINK LIST****JUICE + SHAKE****YOUNG COCONUT**

120.-

FRESH FRUIT JUICE

150.-

ORANGE / LIME / PINEAPPLE / WATERMELON

CANNED FRUIT JUICE

115.-

APPLE / CRANBERRY / MANGO / PINEAPPLE / TOMATO

TROPICAL FRUIT SHAKE

155.-

BANANA / COCONUT / LIME / LYCHEE / MANGO / ORANGE / PINEAPPLE / WATERMELON

ICE CREAM MILK SHAKE

180.-

COCONUT / VANILLA / STRAWBERRY / CHOCOLATE

WORLDS BEST COCKTAILS

285.-

COSMOPOLITAN

VODKA, TRIPLE SEC, CRANBERRY AND LIME JUICE

CAIPIRINHA

CACHACA RUM, LIME WEDGE, WHITE SUGAR

MOJITO

LIGHT RUM, LIME WEDGE, WHITE SUGAR, MINT LEAVES, TOPPED WITH SODA

MAI TAI

LIGHT RUM, CAPTAIN MORGAN, ORANGE CURACAO, TROPICAL FRUIT JUICE AND SYRUP

LONG ISLAND ICED TEA

GIN, LIGHT RUM, VODKA, TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME JUICE TOPPED WITH COCA COLA

PINA COLADA

LIGHT RUM, COCONUT LIQUEUR, COCONUT MILK, PINEAPPLE JUICE AND SYRUP

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, ORANGE CURACAO, ORANGE JUICE TOPPED WITH GRENADINE SYRUP

SEX ON THE BEACH

VODKA, MELON LIQUEUR, PEACH LIQUEUR, GRAPE JUICE & LIME JUICE

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC, SWEET & SOUR SYRUP

SIGNATURE COCKTAIL

320.-

CHOCOLATE MARTINI

VODKA, CHOCOLATE DARK, ESPRESSO

COOL SENSATION

WHISKY, CHOCOLATE WHITE, BANANA LIQUEUR, PINEAPPLE & LIME JUICE

MELON SOUR

VODKA, MELON LIQUEUR, PINEAPPLE & LIME JUICE

PHI PHI PARADISE

WHISKY, GIN, BLUE CURACAO, SWEET & SOUR SYRUP TOPPED WITH SODA

R.V.O.K

VODKA, DARK RUM, MELON LIQUEUR, CRANBERRY JUICE, SWEET & SOUR SYRUP

CLASSIC COCKTAIL

285.-

ALEXANDER / BLACK RUSSIAN / BLUE HAWAII / BLOODY MARY / DAIQUIRI / DRY MARTINI / GIN FIZZ / GIN SLING / GRASSHOPPER / SCREW DRIVER / SINGAPORE SLING / TOM COLLINS / WHITE RUSSIAN / ZOMBIE

MOCKTAIL (NON ALCOHOLIC)

210.-

ALE MINOTO: LIME WEDGE, MINT LEAVES, BROWN SUGAR TOPPED WITH SODA**FRUIT PUNCH:** ORANGE, PINEAPPLE AND LIME JUICE, GRENADINE SYRUP**PHI PHI HEALTHY:** ORANGE JUICE, FRESH BANANA, MILK**PINA COCO-NANA:** COCONUT MILK, PINEAPPLE JUICE, FRESH BANANA, SYRUP**LEMON GINGER TEA:** FRESH LIME, FRESH GINGER, HONEY SYRUP, LIPTON TEA**CINDERELLA:** PINEAPPLE JUICE, CREAM SODA TOPPED WITH SPRITE**SHIRLEY TEMPLE:** GRENADINE SYRUP, LEMON JUICE TOPPED WITH SPRITE

APPETIZER + SALAD

PHI PHI FISH MANGO พีพี สลัด

DEEP FRIED SEABASS FILLET TOPPED WITH TOASTED COCONUT, MANGO SALAD (MANGO, SPRING ONION, CELERY, SHALLOT, TOMATO AND CASHEW NUTS)

ปลาทะเลทอด โรยหน้ามะพร้าวคั่ว เสิร์ฟพร้อมยำมะม่วง

280.-

GADO GADO SALAD กาโดกาโด สลัด

FRILLICE ICEBERG, SUGAR SNAP PEA, CARROT, FIRM TOFU, RED RADISH, POTATO CHIPS, BOILED EGG, CRISPY ONION, CRISPY NOODLES AND PEANUT DRESSING.

สลัดแขก ฟริลลิสไอซ์เบิร์ก ถั่วงอกเตาหวาน แครอท เต้าหู้ เกรตริช มันฝรั่งทอด ไข่ต้ม หอมเจียว เส้นหมี่กรอบ น้ำสลัดถั่ว

180.-

E-SARN ARANCINI อีสาน อารันซินี

DEEP FRIED SPICY MINCED PORK, ROASTED RICE, SPRING ONION, MINT LEAVES, MOZZARELLA CHEESE AND RISOTTO RICE ROLLS SERVED WITH MINT TAMARIND SAUCE.

ข้าวรีซอตโต้ใส่ลาบหมูทอด มอซซาเรลล่าชีส ข้าวคั่ว ต้นหอมซอย ใบสะระแหน่ ซอสมะขามสะระแหน่

180.-

"MR. TOM YAM" (CHEF SIGNATURE DISH FOR 2) บิสเตอร์ดัมยำ

BRUSCHETTA WITH NDUJA HOMEMADE SPICY SAUSAGE AND RICOTTA CHEESE, CHEESE SPRING ROLLS WITH RASPBERRIES JAM, E- SARN ARANCINI, VEGETABLES GYOZA WITH SOUR SAUCE AND CHICKEN SATAY WITH PEANUT SAUCE.

ขนมปังปิ้งทาหน้าใส่กรอกหมูรสเผ็ดและริคอตต้าชีส ปอเปียะชีสทอดและแฮมมอสซาเรลล่าชีส ข้าวรีซอตโต้ ใส่ลาบหมูทอดซอสมะขามสะระแหน่ เกี้ยวซ่าผักกับซอสเปรี้ยว ไข่สะเต๊ะกับซอสถั่ว

950.-

PIZZA (CHEF SIGNATURE)

TOM YAM MAPRAW ONN พิชซ่ารสต้มยำมะพร้าวอ่อน

SHRIMPS, YOUNG COCONUT MEATS, MUSHROOM, TOMATO, TOM YUM CREAM SAUCE AND MOZZARELLA CHEESE

กุ้ง เนื้อมะพร้าวอ่อน เห็ด มะเขือเทศ ต้มยำครีมซอส มอซซาเรลล่าชีส

360.-

POPEYE พิชซ่าผักโขม

CREAM SAUCE, SPINACH AND MOZZARELLA CHEESE

ซอสครีม มอซซาเรลล่าชีส

360.-

KHUA KLING พิชซ่าคั่วกลิ้ง

STIR FRIED MINCED PORK WITH CURRY PASTE LESS SPICY, TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA CHEESE

คั่วกลิ้งหมูสับเผ็ดน้อย ซอสมะเขือเทศ มอซซาเรลล่าชีส

320.-

PRIEW WAAN TALAY ANDAMAN พิชซ่าเปรี้ยวหวานทะเล

SHRIMPS, SQUID, CLAMS, PINEAPPLE, PARSLEY, MOZZARELLA CHEESE, SWEET & SOUR SAUCE

ใส่กุ้ง ปลาหมึก หอยดิลล์ กระเทียม พลาสเลย์ โฉน้จาว ซอสมะเขือเทศ ซีสมอซซาเรลล่า

360.-

KAWAII พิชซ่าหน้าญี่ปุ่น

CRAB STICK, GILLED JAPANESE EEL WITH SOY SAUCE, OCTOPUS, SHRIMPS, CREAM SAUCE, TERIYAKI SAUCE AND MOZZARELLA CHEESE

ใส่ปูอัด ปลาไหลญี่ปุ่นย่างซีอิ้ว ปลาหมึกยักษ์ กุ้ง ซอสครีม ซอสเทรียากิและ ซีสมอซซาเรลล่า

450.-

PIZZA

MARGHERITA พิชซ่ามาร์การิตา

TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, PARMESAN AND BASIL

พิชซ่ามะเขือเทศสด มอซซาเรลล่าชีส พาร์เมซานชีส ใบโหระพา

270.-

ZUCCA พิชซ่าซูกก้า

MASHED PUMPKIN, TALEGGIO CHEESE, FRESH MOZZARELLA CHEESE, PUMPKIN SEEDS AND RED ONION

พิชซ่าฟักทอง ซีสตารีจีโอ เมล็ดฟักทอง หอมแดง

360.-

TRUFFLE พิชซ่าทรัฟเฟิล

PARMESAN CHEESE, TALEGGIO CHEESE, MOZZARELLA CHEESE, MUSHROOM, BALSAMIC GLAZE AND TRUFFLE OIL

พิชซ่าพาร์เมซานชีส ซีสตารีจีโอ ซีสมอซซาเรลล่า เห็ด บัลซามิกกัน น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

380.-

PARMA HAM พิชซ่าพาร์มาแฮม

MOZZARELLA CHEESE, CHERRY TOMATOES, ROCKET LEAVES, PARMA HAM AND PARMESAN CHEESE

พามาแฮม มะเขือเทศราชินี ผักโรกเก็ต ซีสมอซซาเรลล่า ซีสพาร์เมซาน

380.-

NORWEGIAN พิชซ่านอร์วีเจียน

CREAM BASE, MOZZARELLA CHEESE, SALMON, LEMON, DILL

ครีมเบส ซีสมอซซาเรลล่า ปลาแซลมอน มะนาวเหลือง ผักชีฝรั่ง

380.-

SANDWICHES + BURGERS

BEEF PANINI พานินีเนื้อ

FRIED BEEF WITH RED CAPSICUM, CHEDDAR CHEESE, ONION, PICKLED CUCUMBER, HERB MAYO AND FRENCH FRIES

พานินีแซนวิชปิ้ง ผัดเนื้อสไลด์กับพริกยักษ์แดง เซดคาร์ชีส หอมใหญ่ แดงกวาดอง มายองเนสสมุนไพร เฟรนช์ฟรายส์

320.-

CHICKEN PANINI พานินีไก่

FRIED CHICKEN BREAST, GUACAMOLE, TOMATO SLICE, CHEDDAR CHEESE, MUSHROOM, HERBS MAYO AND FRENCH FRIES

พานินีแซนวิชปิ้ง อกไก่ผัด ซอสอะโวคาโดบด มะเขือเทศสไลด์ เซดคาร์ชีส เห็ด มายองเนสสมุนไพร เฟรนช์ฟรายส์

320.-



TOMATO + MOZZARELLA PANINI พานินีมะเขือเทศและมอซซาเรลล่า 320.-

TOMATO SLICE, MOZZARELLA CHEESE, PESTO SAUCE, HERB MAYO AND FRENCH FRIES

พานินีแซนวิชปิ้ง มะเขือเทศสไลด์ มอซซาเรลล่าชีส ซอสโหระพา มายองเนสสมุนไพร เฟรนช์ฟรายส์

EGGS VEGGIE PANINI พานินีไข่ดาวและผัก 320.-

CREAM CHEESE, TOMATO SLICE, ICEBERG LETTUCE, FRIED EGG,

CARAMELIZED ONION, PICKLED CUCUMBER, GUACAMOLE-BASIL SAUCE, HERB MAYO AND FRENCH FRIES

พานินีแซนวิชปิ้ง ครัวชีส มะเขือเทศสไลด์ ผักกาดแก้ว ไข่ดาว หอมใหญ่ผัด แดงกวาดอง อะโวคาโดบดกับโหระพามายองเนสสมุนไพร เฟรนช์ฟรายส์

SPINACH SANDWICH แซนด์วิชผักโขม 320.-

CHEDDAR CHEESE, GARLIC, MUSHROOM, GUACAMOLE, BACON, RICEBERRY TOAST AND POTATO CHIPS

แซนด์วิชขนมปังข้าวไรซ์เบอร์รี่ปิ้ง ผักโขม เซดคาร์ชีส กระเทียม เห็ด อะโวคาโดบด เบคอน มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ

CHICKEN SANDWICH แซนด์วิชไก่ 320.-

BBQ SAUCE, CHEDDAR CHEESE, TOMATO, GREEN LEAF LETTUCE, MUSHROOM, RICEBERRY TOAST AND POTATO CHIP

แซนด์วิชไก่ขนมปังข้าวไรซ์เบอร์รี่ปิ้ง บาร์บีคิวซอส เซดคาร์ชีส มะเขือเทศ ผักสลัดใบ เห็ด ขนมปังข้าวไรซ์เบอร์รี่ปิ้ง มันฝรั่งแผ่นทอดกรอบ

BURGER PLA เบอร์เกอร์ปลา 320.-

DEEP FRIED SEABASS WITH LEMONGRASS, TARTAR SAUCE AND FRENCH FRIES

เบอร์เกอร์ปลาทะเลทอดกับตะไคร้ ซุปก๊ลิ้งขนมปังทอด ตาต้าซอส เฟรนช์ฟรายส์

BIG MOUNTAIN BURGER บิ๊กเมาท์เทนเบอร์เกอร์ 420.-

CHICKEN OR PORK LESS SPICY LARB FLAVOR, LETTUCE, TOMATO, ONION, MINT LEAVES, CUCUMBER, CHEDDAR CHEESE, HERBS MAYO AND FRENCH FRIES

เบอร์เกอร์ไก่ หรือ หมู รสลาบ(เผ็ดน้อย) ผักกาดหอม มะเขือเทศ หอมใหญ่ ใบสะระแหน่ แดงกวา เซดคาร์ชีส มายองเนสสมุนไพร เฟรนช์ฟรายส์

MAIN DISHES

GIANT TIGER PRAWN กุ้งลายเสือโฮสต์ใหญ่ย่าง 1,790.-

GRILLED JUMBO TIGER PRAWN, GRILLED VEGETABLES, GRILLED POTATO SERVED WITH BBQ SAUCE AND SEAFOOD SAUCE

กุ้งลายเสือโฮสต์ใหญ่ย่าง ผักย่าง มันฝรั่งย่าง ซอสบาร์บีคิวและซอสซีฟู้ด

DUCK LEG น่องเป็ดตุ๋น ซอสพะเนียง 420.-

PANANG SAUCE WITH NUTS, CURRY PASTE AND COCONUT MILK, SERVED WITH RICEBERRY RICE OR JASMINE RICE

น่องเป็ดตุ๋น ซอสพะเนียง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ หรือ ข้าวหอมมะลิ

GAENG KARI NVEA ข้าวหน้าแกงกะหรี่เนื้อวัว 420.-

BEEF YELLOW CURRY WITH POTATO, CARROT, ONION, DEEP FRIED MINCED BEEF AND MOZZARELLA CHEESE SERVED WITH JASMINE RICE

ข้าวหน้าแกงกะหรี่เนื้อวัว มันฝรั่ง แครอท หอมใหญ่ เนื้อบดห่อมอซซาเรลล่าชีสทอด ข้าวหอมมะลิ

KIMCHI FRIED RICE (CHEF SIGNATURE) ข้าวผัดกิมจิ 420.-

SERVED WITH DEEP FRIED PORK BELLY AND ROASTED RICE, FRIED EGG, CAPELIN ROE-EBIKO ORANGE AND SPICY SOYA SAUCE

ข้าวผัดกิมจิ หมูสามชั้นคुकข้าวคั่วย่าง ไข่ดาว ไข่กุ้งส้ม ซอสถั่วเหลืองรสเผ็ด

CHIC CHIC TERIYAKI เทรียากิไก่ 320.-

DEEP FRIED CHICKEN WITH MIXED THAI HERBS, TERIYAKI MAYO, PICKED GINGER, RICEBERRY RICE OR JASMINE RICE

ไก่ทอดคुकสมุนไพร เทรียากิมายองเนส จิงคอง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ หรือ ข้าวหอมมะลิ

KHAO SOY GAI ข้าวซอยไก่ 320.-

TAGLIATELLE PASTA, YELLOW COCONUT CURRY, CHICKEN DRUMSTICK, ONION, PICKLED CABBAGE, LIME, DRIED CHILI, SHALLOT AND CRISPY EGG NOODLES

เส้นพาสต้าตัดยาว ตลาเล ข้าวซอยน่องไก่ หอมใหญ่ ผักกาดคอง มะนาว พริกแห้ง หอมแดง เส้นขนมปังกรอบ

DESSERTS

CHOCOLATE BAR ALMOND ช็อกโกแลตคานาซ 220.-

CHOCOLATE GANACHE, ALMOND TOPPING AND VANILLA ICE CREAM

ช็อกโกแลตคานาซ อัลมอนต์ท็อปปีง ไอศกรีมวานิลลา

CHEESECAKE FRESH FRUIT ชีสเค้ก ผลไม้สด 250.-

CHEESECAKE, FRESH FRUIT AND RASPBERRY SAUCE

ชีสเค้ก ผลไม้สด ซอสราสเบอร์รี่

MANGO STICKY RICE ข้าวเหนียวมะม่วง 220.-

STICKY RICE, FRESH MANGO, CREAMY COCONUT SAUCE AND COCONUT ICE CREAM

ข้าวเหนียวมะม่วง น้ำกะทิ ไอศกรีมมะพร้าว