Api

restaurant

เมนูอาหาร

MENU

No Shark and Parrotfish served in the restaurant

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

NO MSG

Api
restaurant

API – WHAT'S IN A NAME?

Long ago, the Malay-speaking fishermen who trawled the waters around our tropical paradise called it Pulau Piapi – or Mangrove Island – named for the forests that grew along the shores.

Piapi became "Pipi" and eventually "Phi Phi", our home's modern name. But the "api" in Piapi is also the Malay word for fire or the fireflies that are attracted to the mangrove trees.

And so, inspired by the magic of nature and our island's history, Api Restaurant warmly welcomes you to enjoy authentic dishes from Asia and beyond, overlooking the white sands of Loh Ba Gao Bay. Join us for sumptuous buffet breakfasts, classic comfort lunch, sunset drinks with live music, and vibrant themed nights.

อาปี - ชื่อนี้มีที่มา

นานมาแล้ว ชาวประมงมุสลิมออกเรือไปหาปลาตามท้องทะเลรอบๆผืนน้ำบริเวณนี้ และได้เรียกหมู่เกาะแห่งนี้ว่า "ปูเลาปิอาปี" (Pulau Piapi) ซึ่งเป็นคำมาจากภาษามลายู โดยคำว่า "ปูเลา" (Pulau) แปลว่าเกาะ
คำว่า "ปิอาปี" (Piapi) คือชื่อต้นไม้ชนิดหนึ่งจำพวกแสมและโกงกาง ซึ่งเป็นต้นไม้ที่พบจำนวนมากบนชายฝั่งรอบๆเกาะในตอนนั้น

ต่อมา คำว่า "ปิอาปี" (Piapi) ถูกกร่อนเสียงเรียกเป็น "ปิ ปี" ซึ่งภายหลังได้กลายเสียงเป็น "พี พี" ตามชื่อเรียกของเกาะพีพีในปัจจุบัน นอกจากนี้ "อาปี" (Api) ในคำว่า "ปิอาปี" (Piapi) ในภาษามาลายู ยังมีความหมายว่า ไฟ เพลิงไฟ หรือ บางครั้งหมายถึง หิ่งห้อย ซึ่งมักพบใกล้ต้นไม้ชนิดนี้

ด้วยแรงบันดาลใจจากประวัติที่มาของเกาะพีพี และความสวยงามของพืชพรรณไม้ท้องถิ่นตามธรรมชาติชายฝั่งทะเล ต้นอาปี จึงถูกนำมาใช้เป็นชื่อห้องอาหารของเรา

ห้องอาหารอาปี ยินดีให้การต้อนรับทุกท่านอย่างอบอุ่นและเพลิดเพลินไปกับวิวชายหาดสีขาวบริสุทธิ์ของอ่าวโละบาเกา โดยทางร้านให้บริการอาหารหลากหลายเมนูยอดนิยมทั้งอาหารเอเชียและนานาชาติตลอดทั้งวัน อิ่มอร่อยกับอาหารเช้าแบบบุฟเฟ่ต์ รับประทานมื้อเที่ยงในบรรยากาศสบายๆ นั่งชิลจิบเครื่องดื่มในช่วงพระอาทิตย์ตกที่ อาปีบาร์แอนด์เลานจ์ หรือดื่มด่ำกับอาหารมื้อค่ำสุดพิเศษคลอเคล้าเสียงดนตรีอันไพเราะ พร้อมมอบประสบการณ์ดีๆให้กับวันพิเศษของคุณ

SIGNATURE MENU

APPETIZERS
อาหารเรียกน้ำย่อย

Por Pia Goong 250
Crispy fried prawn spring rolls.
ปอเปี๊ยะกุ้งทอด

Grilled Herbs Marinated Prawns 390
Feta cheese, spicy roasted capsicum and tomato salsa.
กุ้งย่าง พร้อมกับเฟต้าชีส และซัลซ่ารสจัด

Sesame Soft Shell Crabs 350
Deep fried soft-shell crab with sesame seeds served with tamarind sauce.
ปูนิ่มคลุกงาทอด เสิร์ฟพร้อมซอสมะขาม

SALADS
สลัด, ยำ

Seang Waa Hoi Shell 450
Spicy salad with grilled scallops, spicy lemongrass, and Thai herbs.
แสร้งว่าหอยเชลล์ย่าง

Yam Som O 290
Spicy pomelo salad with shredded chicken and shrimps.
ยำส้มโอ

Yam Woon Sen Talay / Moo 390
Spicy glass noodles salad with seafood or pork.
ยำวุ้นเส้นทะเลหรือหมู

Caesar Salad 480
add Smoked Salmon
ซีซ่าสลัด เพิ่มปลาแซลมอน

SOUPS
ซุป

Tom Yum Goong or Talay 400
Thai spicy soup, mushroom, lemongrass, chili paste and cream with prawn or seafood.
ต้มยำกุ้ง หรือ ต้มยำทะเล

Spanish Seafood Soup 250
Sautéed seafood in saffron broth with white wine, tomato, and garlic bread.
ซีฟู้ดซุปแบบสเปน ในน้ำซุปแซฟฟรอน, ไวน์ขาว, มะเขือเทศ, พร้อมกับขนมปังกระเทียม

Geang Liang Goong Gula Dam Yang 350
Mildly spiced grilled tiger prawns and vegetables soup with Thai herbs.
แกงเลียงกุ้งกุลาดำย่าง

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

SIGNATURE MENU

SANDWICHES AND BURGER
แซนด์วิชและเบอร์เกอร์

Grilled Salmon Burger in Charcoal Bun — 450
With avocado salsa served with dill caper mayonnaise and French fries.
แซลมอน เบอร์เกอร์บันชาร์โคล, อาโวคาโดซัลซา เสิร์ฟพร้อม ดิวเคเปอร์มายองเนส และเฟรนช์ฟรายส์

Grilled Homemade Beef Burger — 420
Roasted bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickled vegetables, caramelized red onion, BBQ sauce, served with French fries.
เบอร์เกอร์เนื้อ, เบคอน, ชีส, ผักสลัด, มะเขือเทศ, ผักดอง, คาราเมลหอมแดง, ซอสบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมเฟรนซ์ฟรายส์

PASTAS
พาสต้า

Spaghetti on Saffron and Crabmeat Sauce — 450
With parsley oil and shaved parmesan cheese.
สปาเกตตี้ แซฟฟรอน ใส่เนื้อปู

Fettuccini with Truffle Cream — 400
Accompanied by parma ham and grilled king mushrooms.
เฟตตุชชีนี ซอสเห็ดทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมกับพาร์มาแฮม และเห็ดย่าง

Spaghetti and Grilled Tiger Prawns — 540
Flavor tom yam, chili paste sauce.
สปาเกตตี้ ผัดต้มยำ กุ้งลายเสือย่าง

Spaghetti Bolognaise — 400
Slow cooked beef & tomato sauce, parmesan cheese.
สปาเกตตี้ ซอสเนื้อ

WESTERN MAIN DISH

Skin- Grilled Salmon Steak — 590
Mushroom risotto, seasonal vegetables, and virgin sauce.
ปลาแซลมอนสเต็ก เสิร์ฟกับข้าวอิตาเลียน, เห็ด, ผัก และซอสเวอร์จิ้น

Miso Baked Tuna Medallions — 620
Pan-fried with soba noodles and ponzu sauce.
ปลาทูน่าอบมิโซ ทอดงากับเส้นโซบะและพอนซูซอส

Slow Cooked Snow Fish — 850
Wrapped in Parma ham on spinach with chive cream sauce, fresh tomato salsa and beet root.
ปลาหิมะอบพันพาร์มาแฮม วางบนผักโขมผัด พร้อมกับไซฟวครีมซอส มะเขือเทศซัลซ่าและบีทรูท

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

SIGNATURE MENU

WESTERN MAIN DISH

Pan-Roasted Rack of Australian Lamb 1,350
with red wine and balsamic jus served with truffle mashed potatoes and grilled vegetables.

ซีโครงแกะจากออสเตเลีย ซอสเรดไวน์ บัลซามิก เสิร์ฟพร้อมทรัฟเฟิลมันฝรั่งบด และผักย่าง

Australian Sirloin Steak 250 gr 1,250
Truffle béarnaise sauce, grilled asparagus, mushroom with olive oil served with French fries.

เนื้อสันนอก ออสเตรเลีย 250 กรัม ซอสทรัฟเฟิล เบอเนส หน่อไม้ฝรั่งและ เห็ดย่างน้ำมันมะกอก เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Grilled Thai Beef Tenderloin 620
Served with French fries, roasted vegetables, and mushroom sauce.

สเต๊กเนื้อสันใน เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์ ผัก และซอสเห็ด

Roasted Chicken Breast 430
Mashed pumpkin, peppercorn sauce and roasted vegetables.

อกไก่อบ เสิร์ฟกับฟักทองบด, ซอสพริกไทยอ่อน และผัก

THAI MAIN DISH
อาหารจานหลัก

Poo Nim or Goong Pad Pong Garee 450
Stir-fried soft shell crabs or prawns in mild yellow curry sauce.

ปูนิ่ม หรือกุ้งผัดผงกะหรี่

Pla Hima Pad King Orn 750
Stir-fried snow fish fillet with mushroom and young ginger.

ปลาหิมะทอดผัดขิงสด

Goong Pad Nor Mai Farang 650
Sautéed prawns with asparagus a nd shitake mushrooms.

กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่ง, เห็ดหอม

Nuea Poo Pad Prik Lueang 990
Sautéed lump of crabmeat with yellow chili.

เนื้อปูก้อนผัดพริกเหลือง

Pla Neung Manao, Pla Tod Nampla or Pla Tod Rad Sauce Prik Thai Dam 650
Steamed whole white snapper with spicy lime dressing, deep-fried with fish sauce or deep-fried with black pepper sauce.

ปลากะพงขาวนึ่งมะนาว, ทอดน้ำปลา หรือทอดราดซอสพริกไทยดำ

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

SIGNATURE MENU

THAI MAIN DISH
อาหารจานหลัก

Nuea Look Wua 450
Pad Yod Mapraw Orn
Stir-fried veal sliced with coconut palm heart.
เนื้อลูกวัวผัดยอดมะพร้าวอ่อน

Lemongrass Salmon 400
Grilled marinated salmon with lemongrass and Thai herbs served with spicy peanut sauce.
ปลาแซลมอนย่างตะไคร้และสมุนไพรไทย เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วลิสง

THAI CURRIES
เครื่องแกง

Gaeng Garee Pla Salmon 380
Cubes salmon in yellow curry with coconut milk
แกงกะหรี่ปลาแซลมอน

Massaman Ped or Kae 400
Duck or Lamb cooked in spicy curry, peanuts, cinnamon and sweet potato.
แกงมัสมั่นเป็ด หรือ แกะ

Gaeng Ped 300
Yaang Apple Kiew
Red curry with roasted duck and green apple.
แกงเป็ดย่างแอปเปิ้ลเขียว

Gaeng Panang Nuea 450
Nuea Look Wua
Veal in mild red curry with coconut milk.
แกงพะแนงเนื้อลูกวัว

RICE AND NOODLES
ข้าว และ ก๋วยเตี๋ยว

Khao Ob Sapparod 270
Baked jasmine rice in pineapple with yellow curry powder, prawns, chicken and cashew nuts.
ข้าวอบสับปะรด ใส่ผงกระหรี่ กุ้ง, ไก่ และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Pad Thai Goong 400
Traditional stir-fried rice noodles with prawns, bean curd, egg, bean sprouts and tamarind sauce.
ผัดไทยกุ้ง

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

SIGNATURE MENU

VEGAN

Taochiao Lon 190
Preserved soybean dip served with fresh vegetables.
หลนเต้าเจี้ยว พร้อมผักเคียง

Por Pia Pak 200
Crispy fried vegetable spring rolls.
ปอเปี๊ยะผักทอด

Satay Taohoo 200
Tofu and bell pepper satay served with peanut sauce.
สะเต๊ะ เต้าหู้

Yam Pak Sod 200
Spicy fresh vegetables salad with cashew nuts.
ยำผักสด

Yam Som O 200
Pomelo and roasted coconut salad.
ยำส้มโอ

Tom Yam Hed 200
Spicy mushrooms soup with fresh herbs, chili, and lime juice.
ต้มยำเห็ด

Gaeng Jued Song See 200
Clear soup with pumpkin, carrot, and tofu.
แกงจืดสองสี ฝักทอง, แครอท และเต้าหู้

Mushrooms Stroganoff 250
In coconut cream and paprika sauce served on rice.
เห็ดผัดแบบ สโตรกานอฟฟ์ ในซอสครีมกะทิและปาปริก้าซอสเสิร์ฟบนข้าว

Vietnamese Spring Rolls 200
Black fungus mushrooms, carrot, rice noodles roll in paper rice, served with spicy soy sauce, coriander and lime dressing.
ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม

Pad Thai 270
Stir-fried rice noodles with bean curd, bean sprout and tamarind sauce.
ผัดไทยเจ

Khao Ob Sapparod 260
Baked jasmine rice in pineapple yellow curry powder and cashew nuts.
ข้าวอบสับปะรดเจ

Taohoo Pad Med Mamuang 270
Stir-fried tofu with cashew nuts and dried chili.
เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Gaeng Phed Pak 270
Red curry with vegetables, pineapple, cherry tomato and basil leaves in coconut milk.
แกงเผ็ดผัก

Gaeng Kiew Wan Pak 270
Green curry with coconut milk, Thai eggplant and vegetables.
แกงเขียวหวานผัก

Pad Pak Ruammitr 200
Stir-fried mixed vegetables with soya sauce
ผัดผักรวม

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

SIGNATURE MENU

VEGAN

Pan-Fried Potato Cake 250
With carrot and rice served with virgin sauce and mixed salad.
มันฝรั่งขูดผสมแครอทและข้าวปั้นเป็นก้อนทอด เสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศสด และสลัดรวม

BBQ Tofu Burger 250
With pickled cucumber salad with lettuce and tomato served with grilled potatoes.
บาร์บีคิวเต้าหู้เบอร์เกอร์เสิร์ฟกับมันฝรั่งย่าง

Grilled Tofu 400
With tomato olive sauce, grilled vegetables, and boiled potatoes.
เต้าหู้ย่างซอสมะเขือเทศ มะกอก ผักย่างและมันฝรั่งต้ม

Vegan Fried Rice 250
ข้าวผัดผัก

VEGAN APPETIZERS & SALADS

Vegan Caesar Salad 250
With lettuce, quinoa, broccoli, tofu and soft tofu and miso dressing.
วีแกนซีซาร์สลัด ข้าวคีนัว บร็อคโคลี่ เต้าหู้ และน้ำสลัดเต้าหู้และมิโซ

Vegan Mixed Salad 250
With avocado, cherry tomatoes, corn, onion, cucumber, and extra virgin olive oil.
วีแกนสลัด รวม อโวคาโด มะเขือเทศเชอร์รี่ ข้าวโพด หอมหัวใหญ่ แตงกวา และน้ำมันมะกอก

VEGAN SOUP

Carrot Soup with Ginger and Grilled Tofu 200
ซุปแครอทใส่ขิงและเต้าหู้ย่าง

Vegan Roasted Tomato and Basil Soup 180
ซุปมะเขือเทศอบ

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

APPETIZERS
อาหารเรียกน้ำย่อย

Crispy Chicken Wings 350
Served with Sriracha Mayonnaise.
ปีกไก่ทอด เสิร์ฟกับศรีราชามายองเนสซอส

Vietnamese Spring Rolls 200
Black fungus mushrooms, carrot, rice noodles roll in paper rice, served with spicy soy sauce, coriander, and lime dressing.
ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม

Por Pia Pak 200
Crispy fried vegetable spring rolls.
ปอเปี๊ยะผักทอด

Por Pia Goong 250
Crispy fried prawn spring rolls.
ปอเปี๊ยะกุ้งทอด

Sesame Soft Shell Crabs 350
Deep fried soft-shell crab with sesame seeds served with tamarind sauce.
ปูนิ่มคลุกงาทอด เสิร์ฟพร้อมซอสมะขาม

Satay 250
Grilled satay chicken, pork or beef with peanut sauce and cucumber salsa.
สะเต๊ะ ไก่, หมู หรือ เนื้อ

Deep Fried Squid Ring 380
Deep fried local squid in Singha beer batter, lemon, and tartar sauce.
ปลาหมึกชุปแป้งผสมเบียร์สิงห์ทอด เสิร์ฟกับมะนาว และซอสทาร์ทาร์

Soft Shell Crab, Taco 390
Crispy soft-shell crab in corn tortilla, cheddar cheese, capsicum and red onion, guacamole, and salsa sauce.
ทาโก้ปูนิ่ม

Grilled Herbs Marinated Prawns 390
Feta cheese, spicy roasted capsicum and tomato salsa.
กุ้งย่าง พร้อมกับเฟต้าชีส และซัลซ่ารสจัด

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

SALADS
สลัด, ยำ

Som Tam Taeng 350
Spicy cucumber salad with crispy fried soft-shell crab and color lightly fermented rice noodles.
ส้มตำแตง ปูนิ่มทอดกรอบและขนมจีนหลากสี

Saeng Waa Hoi Shell 450
Spicy salad with grilled scallops, spicy lemongrass, and Thai herbs.
แสร้งว่าหอยเชลล์ย่าง

Som Tam Gai Yang 320
Spicy green papaya salad with grilled chicken and steamed sticky rice.
ส้มตำไก่ย่าง เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว

Yam Talay Kana Krob 390
Spicy seafood salad with fresh kale.
ยำทะเลคะน้ากรอบ

Yam Som O 290
Spicy pomelo salad with shredded chicken and shrimps.
ยำส้มโอ

Yam Woon Sen Talay / Moo 390
Spicy glass noodles salad with seafood or pork.
ยำวุ้นเส้นทะเลหรือหมู

Nam Tok Nuea, Ped or Moo Yang 290
Sliced grilled beef tenderloin, duck or pork in a spicy "dressing" with shallots and mint.
น้ำตกเนื้อ, เป็ด หรือ หมูย่าง

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

SALADS
สลัด

Caesar Salad 290
Crispy bacon, anchovies, poached egg, garlic, crouton, and parmesan cheese.
ซีซ่าสลัดใส่เบคอนกรอบ, แองโชวี่, ไข่ดาวน้ำ, ขนมปังกรอบกระเทียมและพาเมซานชีส

Caesar Salad add Smoked Salmon 480
ซีซ่าสลัด เพิ่มปลาแซลมอนรมควัน

Caesar Salad add Grilled Chicken 400
ซีซ่าสลัด เพิ่มไก่ย่าง

Poke Saku Tuna 430
Avocado, red onion, chili, spring onion, coriander, ginger and sesame soy sauce, sesame oil, lime juice and olive oil.
ปลาทูน่าดิบ, อะโวคาโด, หอมแดง, พริก, ต้นหอม, ผักชี, ซอสขิง, งาและซีอิ๊วขาว, น้ำมันงา, น้ำมะนาว และน้ำมันมะกอก

Fresh Mozzarella Cheese Salad 320
Cherry tomato, extra virgin olive oil and basil on a beet root Carpaccio
สลัดชีสมอสซาเรลล่าสด เสิร์ฟบนบีทรูทคาปาชิโอ

Greek Salad 290
Feta cheese, cucumber, tomato, black olive, capsicum, olive oil and balsamic dressing.
กรีกสลัด

Chunk of Crabmeat Tartare 390
On avocado salsa, mango and thin sliced cucumber with raspberry and balsamic reduction.
เนื้อปูทาร์ทาร์วางบนอโวคาโดซัลซ่า, มะม่วงสุก, และแตงกวา พร้อม ราสเบอร์รี่บัลซามิกรีดักชั่น

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

SOUPS
ซุป

Tom Yum Goong or Talay 400
Thai spicy soup, mushroom, lemongrass, chili paste and cream with prawn or seafood.
ต้มยำกุ้ง หรือ ต้มยำทะเล

Tom Kha Gai or Talay 350
Chicken or seafood soup with coconut milk and galangal.
ต้มข่าไก่ หรือ ต้มข่าทะเล

Geang Jued Tao Hoo Kao Yud Sai 250
Bean curd stuffed with minced pork in cucmumber clear soup.
แกงจืดเต้าหู้ขาวยัดไส้

Gai Tom Khamin 250
Southern Thai clear soup with chicken in turmeric and tamarind broth.
ไก่หรือปลาต้มขมิ้น

Geang Liang Goong Gula Dam Yang 350
Mildly spiced grilled tiger prawns and vegetables soup with Thai herbs.
แกงเลียงกุ้งกุลาดำย่าง

Roasted Tomato and Basil Soup 180
Served with grilled bread and ricotta cheese.
ซุปมะเขือเทศอบ
เสิร์ฟพร้อมขนมปังปิ้งและริคอตต้าชีส

Cream of Roasted Pumpkin Soup 210
With orange, ginger, and sliced tuna.
ซุปข้นฟักทองอบ ใส่ส้ม, ขิง และปลาทูน่าหั่นบางๆ

Spanish Seafood Soup 250
Sautéed seafood in saffron broth with white wine, tomato, and garlic bread.
ซีฟู้ดซุปแบบสเปน ในน้ำซุปแซฟฟรอน, ไวน์ขาว, มะเขือเทศ, พร้อมกับขนมปังกระเทียม

Blend Chestnut and Green Asparagus Soup 180
With mascarpone cheese and roasted almonds.
ครีมซุปเกาลัดและหน่อไม้ฝรั่งใส่มาสคาโปนชีส และอัลมอนด์อบ

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

SANDWICHES AND BURGERS
แซนด์วิชและเบอร์เกอร์

Club Sandwich 360
Chicken breast, bacon, fried egg, tomato, lettuce and mayonnaise served with French fries.
คลับแซนด์วิช ไก่, เบคอน, ไข่ดาว, มะเขือเทศ, ผักสลัด และมายองเนส เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Ham & Cheese Sandwich 330
Served with French fries.
แซนด์วิช แฮม และชีส
เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Grilled Salmon Burger in Charcoal Bun 450
With avocado salsa served with dill caper mayonnaise and French fries.
แซลมอน เบอร์เกอร์บันชาร์โคล, อาโวคาโดซัลซา เสิร์ฟพร้อม ดิลเคเปอร์มายองเนส และเฟรนช์ฟรายส์

Grilled Homemade Beef Burger 420
Roasted bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickled vegetables, caramelized red onion, BBQ sauce, served with French fries.
เบอร์เกอร์เนื้อ, เบคอน, ชีส, ผักสลัด, มะเขือเทศ, ผักดอง, หอมแดงคาราเมล, ซอสบาร์บีคิว เสร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

PIZZAS
พิซซ่า

Hawaiian Pizza 380
With ham, pineapple, and mozzarella cheese.
พิซซ่าฮาวายเอี้ยน สับปะรด, แฮม และชีส

Cardinal Pizza 390
Ham, caramelized onion,
and mozzarella cheese.
พิซซ่าแฮม หอมใหญ่คาราเมลและชีส

Supreme Pizza 420
Salami, mushrooms, onion,
and mozzarella cheese.
พิซซ่าซาลามี่, เห็ด, หัวหอมและมอสซาเรลล่าชีส

Parma ham Pizza 430
With parma ham, rocket salad
and mozzarella cheese.
พิซซ่าพาร์มาแฮม, ผักร็อกเก็ตสลัด ชีส

Seafood Pizza 400
Seafood topped
with mozzarella cheese.
พิซซ่าทะเลรวม และชีส

Pizza al Salame 390
Spicy Italian pepperoni sausage
and mozzarella cheese.
พิซซ่าไส้กรอกเปปเปอโรนี และชีส

Quattro Formaggi Pizza 420
With blue cheese, gouda, parmesan,
and mozzarella cheese.
พิซซ่า 4 ชีส

Margherita Pizza 310
With tomato, sweet basil leaves
and mozzarella cheese.
พิซซ่ามาร์การิต้า

Vegetarian Pizza 310
Roasted capsicum, zucchini, onion and tomato
พิซซ่ามังสวิรัติ พริกหวาน, ซุกินี, หัวหอม และมะเขือเทศ

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge
and applicable government tax.

NO MSG

PASTAS
พาสต้า

Spaghetti on Saffron and Crabmeat Sauce 450
With parsley oil and shaved parmesan cheese.
สปาเกตตี้ แซฟฟรอน ใส่เนื้อปู

Fettuccini with Truffle Cream 400
Accompanied by parma ham and grilled king mushrooms.
เฟตตุชชีนี ซอสเห็ดทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมกับพาร์มาแฮม และเห็ดย่าง

Spaghetti and Grilled Tiger Prawns 540
Flavor tom yam, chili paste sauce.
สปาเกตตี้ ผัดต้มยำ กุ้งลายเสือย่าง

Spaghetti Aglio, Olio e' Pepperoncino 290
Garlic olive oil, bacon, and chili flakes.
สปาเกตตี้ ซอสกระเทียม, เบคอน และพริกแห้ง

Spaghetti Bolognaise 400
Slow cooked beef & tomato sauce, parmesan cheese.
สปาเกตตี้ ซอสเนื้อ

Spaghetti Tomato Sauce 370
Fresh tomato and basil.
สปาเกตตี้ ซอสมะเขือเทศ

Fettuccini with Clams Sauce 430
Clams, garlic, and white wine sauce.
เฟตตุชชีนี และหอยกาบ, กระเทียม และซอสไวน์ขาว

Fettuccini Carbonara 360
Bacon, parmesan cheese, cream sauce, and poached egg.
เฟตตุชชีนีคาโบนาร่า, เบคอน, พาร์เมซานชีส, ครีมซอส และไข่ดาวน้ำ

Penne and Grilled Chicken 360
Spinach, chili, and pesto sauce
เพนเน่ไก่ย่าง, ผักโขม,พริก และซอสเพสโต้

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

WESTERN MAIN DISHES

Skin- Grilled Salmon Steak 590
Mushroom risotto, seasonal vegetables, and virgin sauce.

สเต็กปลาแซลมอน เสิร์ฟกับข้าวอิตาเลียน, เห็ด, ผัก และซอสเวอร์จิ้น

Miso Baked Tuna Medallions 620
Pan-fried with soba noodles and ponzu sauce.

ปลาทูน่าอบมิโซ ทอดงากับเส้นโซบะและพอนซูซอส

Pan-Seared Red Snapper Fillet 390
With fresh spring pea sauce, new potatoes, and shitake mushrooms.

ปลากะพงแดงย่าง ซอสถั่วลันเตา, มันฝรั่งลูกเล็ก และเห็ดหอมสด

Slow Cooked Snow Fish 850
Wrapped in Parma ham on spinach with chive cream sauce, fresh tomato salsa and beet root.

ปลาหิมะอบพันพาร์มาแฮม วางบนผักโขมผัด พร้อมกับไชฟวครีมซอส มะเขือเทศซัลซ่าและบีทรูท

Pan-Roasted Rack of Australian Lamb 1,350
with red wine and balsamic jus served with truffle mashed potatoes and grilled vegetables.

ซีโครงแกะจากออสเตรเลีย ซอสเรดไวน์บัลซามิก เสิร์ฟพร้อมทรัฟเฟิลมันฝรั่งบดและผักย่าง

Grilled Kurobuta Pork Tenderloin 450
with fine herbs sauce, grilled leek and rösti potatoes.

สเต็กหมูสันในคุโรบูตะ ซอสสมุนไพร, ต้นกระเทียมย่าง และมันโรสติ

Slow Cooked Honey Marinated Duck Breast 390
Wild berry compote and peppered pumpkin served with a classic orange sauce.

อกเป็ดหมักน้ำผึ้งอบกับเบอร์รี่แช่อิ่ม, ฟักทองบดและซอสส้ม

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

WESTERN MAIN DISHES

Grilled Thai Beef Tenderloin 620
Served with French fries, roasted vegetables, and mushroom sauce.

สเต็กเนื้อสันใน เสิร์ฟกับเฟรนซ์ฟรายส์ ผักย่าง และซอสเห็ด

Australian Sirloin Steak 250 gr 1,250
Truffle béarnaise sauce, grilled asparagus, mushroom with olive oil served with French fries.

เนื้อสันนอก ออสเตรเลีย 250 กรัม ซอสทรัฟเฟิล เบอเนส หน่อไม้ฝรั่งและเห็ดย่างน้ำมันมะกอก เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์

Roasted Chicken Breast 430
Mashed pumpkin, peppercorn sauce and roasted vegetables.

อกไก่อบ เสิร์ฟกับฟักทองบด, ซอสพริกไทยอ่อน และผักย่าง

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

SIDE DISHES (VEGETARIAN)

Mixed Garden Salad 250
Balsamic and extra virgin olive oil.
สลัดผัดรวมและน้ำสลัดบัลซามิก
และน้ำมันมะกอก

Marinated Tomato and Cucumber 130
With extra virgin olive oil and fresh herbs.
ยำมะเขือเทศและแตงกวา ใส่น้ำมันมะกอก
และเครื่องเทศสด

Grilled or Steamed Vegetables 130
With olive oil and butter.
ผักย่างหรือผักต้มใส่น้ำมันมะกอกและเนย

French Fries 130
With aioli sauce.
เฟรนช์ฟรายส์ และซอสอัลยอลี

Mashed Potatoes 130
มันฝรั่งบด

Steamed Rice 50
ข้าวสวย

Rice Berry 70
ข้าวไรซ์เบอรี่

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge
and applicable government tax.

NO MSG

THAI MAIN DISHES
อาหารจานหลัก

Poo Nim or Goong Pad Pong Garee — 450
Stir-fried soft shell crabs
or prawns in mild yellow curry sauce.
ปูนิ่ม หรือกุ้งผัดผงกะหรี่

Nuea Poo Pad Prik Lueang — 990
Sautéed lump of crabmeat with yellow chili.
เนื้อปูก้อนผัดพริกเหลือง

Pla Hima Pad King Orn — 750
Stir-fried snow fish fillet
with mushroom and young ginger.
ปลาหิมะทอดผัดขิงสด

Pla Neung Manao, Pla Tod Nampla or Pla Tod Rad Sauce Prik Thai Dam — 650
Steamed whole white snapper
with spicy lime dressing,
deep-fried with fish sauce or
deep-fried with black pepper sauce.
ปลากะพงขาวนึ่งมะนาว, ทอดน้ำปลา
หรือทอดราดซอสพริกไทยดำ

Pad Poh Tak — 450
Sautéed seafood, herbs,
lemongrass with tom yam flavored.
ผัดโป๊ะแตก

Gung Pad Prik Kee Noo — 650
Stir-fried slipper lobster
with bird's eye chili and garlic.
กั้งผัดพริกขี้หนู

Goong Pad Nor Mai Farang — 650
Sautéed prawns with asparagus
and shitake mushrooms.
กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่ง, เห็ดหอม

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge
and applicable government tax.

NO MSG

THAI MAIN DISHES
อาหารจานหลัก

Moo, Gai or Nuea
Pad Prik Thai Dam 300
Sautéed pork, chicken or beef
with garlic and black peppercorn sauce.
หมู, ไก่ หรือเนื้อ ผัดพริกไทยดำ

Pork Chop Yang
Rad Sauce Kaprao 450
Marinated grilled pork chop
with hot basil leaves, garlic and chili sauce.
พอร์กช็อปย่างราดซอสกะเพรา

Nuea Look Wua Pad Yod Mapraw Orn 450
Stir-fried veal sliced with coconut palm heart.
เนื้อลูกวัวผัดยอดมะพร้าวอ่อน

Gai Pad Med Mamuang 290
Stir-fried chicken with cashew nuts
and dried chili.
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Pad Nam Man Hoi Moo,
Gai or Nuea 320
Stir-fried pork, chicken or beef with
oyster sauce, asparagus, and mushrooms.
หมู, ไก่ หรือเนื้อผัดน้ำมันหอย
ใส่หน่อไม้ฝรั่งและเห็ด

Lemongrass Salmon 400
Grilled marinated salmon with
lemongrass and Thai herbs served
with spicy peanut sauce.
ปลาแซลมอนย่างตะไคร้และสมุนไพรไทย
เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วลิสง

Moo, Gai
or Seafood Pad Kaprao 290
Stir-fried minced pork, chicken
or seafood with chili, garlic, and hot basil.
หมู, ไก่ หรืออาหารทะเลผัดกะเพรา

Ped Pad Nam Makham 300
Sautéed grilled duck breast sliced
with tamarind sauce.
เป็ดผัดน้ำมะขาม

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge
and applicable government tax.

NO MSG

THAI CURRIES
เครื่องแกง

Gaeng Garee Pla Salmon — 380
Cubes salmon in yellow curry
with coconut milk
แกงกะหรี่ปลาแซลมอน

Massaman Ped or Kae — 400
Duck or Lamb cooked in spicy curry,
peanuts, cinnamon and sweet potato.
แกงมัสมั่นเป็ด หรือ แกะ

Gaeng Ped Yaang Apple Kiew — 300
Red curry with roasted duck and green apple.
แกงเป็ดย่างแอปเปิ้ลเขียว

Gaeng Panaeng Nuea Nuea Look Wua — 450
Veal in mild red curry with coconut milk.
แกงพะแนงเนื้อลูกวัว

Gaeng Kiew Waan Moo, Gai or Nuea — 250
Green curry
with pork, chicken, or beef.
แกงเขียวหวานหมู, ไก่ หรือ เนื้อ

Gaeng Daeng Hoi Shell — 390
Red curry with imported
sea scallops with lotus seeds.
แกงแดงหอยเชลล์

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge
and applicable government tax.

NO MSG

SOUTHERN THAI SPECIALTIES
อาหารปักษ์ใต้

Look Chin Pla Phuket 200
Phuket fish balls served with spicy lime sauce.
ลูกชิ้นปลาภูเก็ต

Pla Sai Tod Khamin 360
Crispy fried cumin marinated whiting fish
ปลาทรายทอดขมิ้น

Khua Kling Moo, Gai or Nuea 360
Stir-fried minced pork, chicken,
or beef with curry paste.
คั่วกลิ้งหมูสับ, ไก่สับ หรือ เนื้อสับ

Bai Lieng Pad Khai 320
Sautéed baegu leaves with egg.
ใบเหลียงผัดไข่

Gaeng Som Pla Pak Tai 360
Southern Thai spicy sour yellow curry
with taro stalk and sea bass fillet.
แกงเหลืองปลากะพงขาวอ้อดิบ (คูน)

Goong Pad Kapi Sataw 550
Stir-fried tiger prawns with stink bean
and shrimp paste.
กุ้งกุลาผัดกะปิใส่สะตอ

Pad Mee Sapam 350
Phuket's style stir-fried noodles with seafood.
ผัดหมี่สะป้ำ ทะเล

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge
and applicable government tax.

NO MSG

RICE AND NOODLES
ข้าว และ ก๋วยเตี๋ยว

Khao Pad Kapi Goong Wan 250
Fried rice with shrimp paste served with condiments (shredded green mango, sliced shallot, chili, and stir-fried sweet prawns)
ข้าวผัดกะปิกุ้งหวาน

Khao Pad Gai, Moo, Nua, Goong or Seafood 270
Fried rice with chicken, pork, beef, prawns, or seafood topped with fried egg.
ข้าวผัดไก่, หมู, เนื้อ, กุ้ง, หรือ ทะเล

Khao Ob Sapparod 270
Baked jasmine rice in pineapple with yellow curry powder, prawns, chicken and cashew nuts.
ข้าวอบสับปะรด ใส่ผงกระหรี่ กุ้ง, ไก่ และเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Rad Nah Gai, Moo or Talay 300
Flat rice noodles in gravy with chicken, pork, or seafood.
ราดหน้าเส้นใหญ่ ไก่, หมู, หรือ ทะเล

Pad Thai Goong 400
Traditional stir-fried rice noodles with prawns, bean curd, egg, bean sprouts and tamarind sauce.
ผัดไทยกุ้ง

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

INDIAN FOOD VEGETARIAN

Tomato Dhaniya Ka Shorba 220
Tomato soup flavor with fresh coriander.

Vegetable Samosa 2 pcs 250
Deep-fried crispy vegan samosas served with mint sauce.

Hara-Bhara Kabab 300
Savory deep-Fried Patties loaded with spinach, potatoes, green peas and cabbage with mint sauce.

Paneer Lababdar 350
Cottage cheese in yellow gravy with capsicum, ginger and garlic paste.

Vegetables Kofta 350
Carrot, capsicum, potatoes, cauliflower, cottage cheese in rich yellow gravy.

Dal Tatka 280
Yellow lentil curry with tomatoes, onion, ginger and garlic.

Dal Makhani 280
Black beans curry.

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

INDIAN FOOD

Fish Amritsari (6 pcs.) 400
Crispy fried white snapper Amritsari style with a lemon juice and tartar sauce.

Murgh Tikka Masala 300
Chicken tikka in tomato and onion gravy.

Lamb Madras Curry 500
Lamb with rich yellow gravy.

Murgh Noormahal Biryani 380
Basmati rice with chicken pieces and serve with yoghurt raita, papad and pickled.

Butter Naan 80 / pcs
Baked butter Naan dough in the oven.

Plain Tawa Paratha 70 / pcs

Jeera Rice 150
Basmati rice with cumin seeds.

Mixed Raita 120
Onion, tomato, cucumber, Cumin powder, Chili powder and plain yoghurt.

Gulad Jamun 150
Soft delicious dumpling balls in syrup.

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

VEGETARIAN
อาหารมังสวิรัติ

Taochiao Lon 190
Preserved soybean dip served with fresh vegetables.
หลนเต้าเจี้ยว พร้อมผักเคียง

Por Pia Pak 200
Crispy fried vegetable spring rolls.
ปอเปี๊ยะผักทอด

Satay Taohoo 200
Tofu and bell pepper satay served with peanut sauce.
สะเต๊ะ เต้าหู้

Yam Pak Sod 200
Spicy fresh vegetables salad with cashew nuts.
ยำผักสด

Yam Som O 200
Pomelo and roasted coconut salad.
ยำส้มโอ

Tom Yam Hed 200
Spicy mushrooms soup with fresh herbs, chili, and lime juice.
ต้มยำเห็ด

Gaeng Jued Song See 200
Clear soup with pumpkin, carrot, and tofu.
แกงจืดสองสี ฝักทอง, แครอท และเต้าหู้

Vietnamese Spring Rolls 200
Black fungus mushrooms, carrot, rice noodles roll in paper rice, served with spicy soy sauce, coriander and lime dressing.
ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม

Pad Thai 270
Stir-fried rice noodles with bean curd, bean sprout and tamarind sauce.
ผัดไทยเจ

Khao Ob Sapparod 260
Baked jasmine rice in pineapple yellow curry powder and cashew nuts.
ข้าวอบสับปะรดเจ

Taohoo Pad Med Mamuang 270
Stir-fried tofu with cashew nuts and dried chili.
เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Gaeng Phed Pak 270
Red curry with vegetables, pineapple, cherry tomato and basil leaves in coconut milk.
แกงเผ็ดผัก

Gaeng Kiew Wan Pak 270
Green curry with coconut milk, Thai eggplant and vegetables.
แกงเขียวหวานผัก

Pad Pak Ruammitr 200
Stir-fried mixed vegetables with soya sauce
ผัดผักรวม

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

VEGAN APPETIZERS & SALADS

Vegan Caesar Salad 250
With lettuce, quinoa, broccoli, tofu and soft tofu and miso dressing.
วีแกนซีซาร์สลัด ข้าวคีนัว บร็อคโคลี่ เต้าหู้ และน้ำสลัดเต้าหู้และมิโซ

Vegan Mixed Salad 250
With avocado, cherry tomatoes, corn, onion, cucumber, and extra virgin olive oil.
วีแกนสลัด รวม อโวคาโด มะเขือเทศเชอร์รี่ ข้าวโพด หอมหัวใหญ่ แตงกวา และน้ำมันมะกอก

Vietnamese Spring Rolls 200
Black fungus mushrooms, carrot, rice noodles roll in paper rice, served with spicy soy sauce, coriander, and lime dressing.
ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม

Por Pia Pak 200
Crispy fried vegetable spring rolls.
ปอเปี๊ยะผักทอด

VEGAN SOUP

Carrot Soup with Ginger and Grilled Tofu 200
ซุปแครอทใส่ขิงและเต้าหู้ย่าง

Vegan Roasted Tomato and Basil Soup 180
ซุปมะเขือเทศอบ

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

VEGAN MAIN DISHES

Mushrooms Stroganoff 250
In coconut cream and paprika sauce
served on rice.
เห็ดผัดแบบ สโตรกานอฟฟ์
ในซอสครีมกะทิและปาปริก้าซอสเสิร์ฟบนข้าว

Pan-Fried Potato Cake 250
With carrot and rice served
with virgin sauce and mixed salad.
มันฝรั่งขูดผสมแครอทและข้าวปั้น
เป็นก้อนทอด เสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศสด
และสลัดรวม

BBQ Tofu Burger 250
With pickled cucumber salad
with lettuce and tomato served
with grilled potatoes.
บาร์บีคิวเต้าหู้เบอร์เกอร์เสิร์ฟกับมันฝรั่งย่าง

Grilled Tofu 250
With tomato olive sauce, grilled
vegetables, and boiled potatoes.
เต้าหู้ย่างซอสมะเขือเทศ มะกอก
ผักย่างและมันฝรั่งต้ม

Taohoo Pad Med Mamuang 270
Stir-fried tofu with cashew nuts
and dried chili.
เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Gaeng Kiew Wan Pak 270
Green curry with coconut milk,
Thai eggplant and vegetables.
แกงเขียวหวานผัก

Vegan Pad Thai 270
Thai style fried rice noodles with vegetables.
ผัดไทยใส่ผัก

Vegan Fried Rice 250
ข้าวผัดผัก

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge
and applicable government tax.

NO MSG

DESSERTS
อาหารหวาน

Khao Niew Mamuang 250
Mango with sweet coconut sticky rice.
ข้าวเหนียวมะม่วง

Mango Cheesecake with Lychee Sauce 180
ชีสเค้กมะม่วงซอสลิ้นจี่

Kluai Chueam 180
Banana stew in syrup served with coconut ice cream.
กล้วยเชื่อมไอศกรีมกะทิ

Taro Cake with Mango and Vanilla Ice Cream 180
เค้กเผือก มะม่วง และไอศกรีมวนิลา

Young Coconut Crème Brûlée 180
แครมบรูว์เลมะพร้าวอ่อน

Seasonal Fresh Fruits 200
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Saffron and Chocolate Panna Cotta, 250
Green grape, meringues, strawberry, pistachio praline, and apricot puree.
แซฟฟรอน และ ช็อคโกแลตพานาคอตต้า องุ่นเขียว, เมอร์แรง, สตอเบอร์รี่, พิตาชิโอพราลิเน่ และแอปริคอทพูเร

Parfait of Blueberries, 250
Mandarin orange and chocolate.
พาเฟบลูเบอร์รี่, ส้มแมนดารินและช็อคโกแลต

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG

DESSERTS
อาหารหวาน

Hazelnut "Dacquoise" 250
White chocolate passion fruit and dark chocolate mousse, with passion fruit and raspberry coulis.

เฮเซลนัทด็๊กกวซ ช็อคโกแลตขาวเสาวรส และดาร์กช็อคโกแลตมูส เสิร์ฟกับเสาวรส และราสเบอร์รี่คูลิส

Toffee-Cinnamon Banana Crumble 250
With caramel ice cream.

โทฟี่-อบเชย กล้วยครัมเบิ้ล เสิร์ฟกับคาราเมลไอศกรีม

Vintage Chocolate Dome 250
With Earl Grey tea mousse and caramelized nuts.

วินเทจช็อคโกแลตโดมพร้อม กับชาเอิร์ลเกรย์มูส และถั่วคาราเมล

Your Choice of Ice Cream or Sherbet (2 Scoops) 180
Ice cream : vanilla, chocolate, strawberry, coconut.
Sherbet: Mango, or lemon.

ไอศกรีม วานิลา, ช็อคโกแลต, สตอเบอร์รี, กะทิ
เชอร์เบทมะม่วงหรือมะนาว

Eggs Pork Seafood Vegan Vegetarian Nuts Spicy

No Shark and Parrotfish served in the restaurant
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

NO MSG