



All You Can Eat

LUNCH: NOON – 2:30 PM

DINNER: 5:00 – 9:30 PM

THB 790 net/person (Monday – Thursday)

790 บาท สุทธิ/ท่าน (ทุกวันจันทร์ - พฤหัสบดี)

THB 890 net/person (Friday – Sunday)

890 บาท สุทธิ/ท่าน (วันศุกร์ - อาทิตย์)

Premium Menu only at THB 1,490 net/person (Everyday)

เมนูพรีเมียม ราคาเพียง 1,490 บาท สุทธิ /ท่าน (ทุกวัน)

90 Minutes include free flow soft drinks

90 นาที รวมน้ำอัดลมเติมได้ไม่อั้น

APPETIZER

Beef nachos 🥚🌰

นาโชเนื้อ

Fried pork belly with fish sauce

สามชั้นต้มทอดน้ำปลา

Deep fried squid with salted egg sauce 🐟

ปลาหมึกทอดกรอบซอสไข่เค็ม

Fried chicken wings with herbs

ปีกไก่กรอบคั่วสมุนไพร

Crispy shrimp in tofu sheet 🐟

แฮกิ้นกุ้ง

Shrimp fresh spring rolls 🐟

ปอเปี๊ยะสดกุ้ง

Ham cheese spring rolls

ปอเปี๊ยะแฮมชีสทอด

Crispy lotus root chips with mango plum sauce 🌿

รากบัวทอดน้ำจิ้มบ๊วยมะม่วง

SALADS & SPICIES

Pomelo salad with grilled prawn 🐟🌰

ยำส้มโอกุ้งย่าง

🌶️ Salmon and lotus stem spicy salad 🐟

ยำแซลมอนก้านบัว

🌶️ Grilled beef Thai herb salad

พล่าเนื้อย่าง

Caesar salad 🥚

ซีซาร์สลัด

Smoked salmon salad 🐟

สลัดแซลมอนรมควัน

SOUP & CURRY

🌶️ Tom Yum Goong 🐟🌰

Spicy and sour shrimp herbal soup

ต้มยำกุ้ง

🌶️ Duck red curry with lychee and grape

แกงเผ็ดเปิดอย่าง

Chicken green curry

แกงเขียวหวานไก่

Creamy Truffle mushroom soup 🌿

ซूपครีมเห็ดทรัฟเฟิล



MAIN

Phad Thai Goong 🥚🐟🥜

Fried noodles in Phad Thai sauce with shrimp and pork crackling

ผัดไทยกุ้งสดกากหมู

Grilled pork and coconut rice noodle 🥚🥚

หมี่กะทิหมูย่าง

Rice noodle with crispy seabass in gravy sauce 🐟🥚

ราดหน้าปลากะพง

🌶️ Fried prawn with red curry sauce 🐟

กุ้งจี่ทุงทอด

Stir-fried soft shell crab with chilli and garlic 🐟

ปูนิ่มคั่วพริกเกลือ

Crispy prawn with shallot and tamarind sauce 🐟

กุ้งทอดซอสมะขาม

Phuket pork stew with fried golden bun 🥚

หมูฮ้องกับหมั่นโถทอด

DESSERTS

Mango sticky rice with coconut ice cream 🥚🥚

ข้าวเหนียวมะม่วงไอศกรีมรสกะทิ

Longan black sticky rice

ข้าวเหนียวดำเปียกลำไย

Honey toast with Thai Tea ice cream 🥚

อันนี่โทสต์กับไอศกรีมรสชาไทย

Tiramisu 🥚

ทiramisu

PREMIUM MENU

Andaman seafood bisque with grilled scallop 🐟

ซุปรังปูดมิสก์เสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ย่าง

Deep-fried river prawn with tamarind sauce 🐟

กุ้งแม่น้ำทอดซอสมะขาม

Wagyu beef steak with roasted vegetable and black pepper sauce

สเต็กเนื้อวากิวเสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทยดำและผัก

Fresh tuna salad with Thai herbs roasted rice 🐟

ลาบปลาทูน่าสด

Wagyu beef Thai boat noodle 🥚

ก๋วยเตี๋ยวเรือเนื้อวากิว

🌶️ Shrimp paste fried rice with Mala chili and spiced marinated beef 🐟

ข้าวผัดกะปิเนื้อวักย่างหม่าล่า

Fried snapper with fresh herbs and tamarind sauce betel leaves 🥚

ปลากะพงทอดซอสเมี่ยงคำ

Crispy duck with Szechuan sauce 🥚

เป็ดกรอบซอสเสฉวน



Egg



Seafood



Nuts



Spicy



Soybean



Vegetarian