

TASTY STARTS

STEW PORK BELLY & RICE CRACKER ข้าวตั้งหน้าหมูฮ้อง Yam Bean, Bean Sprout and Homemade Sauce	250.-
FRESH SALMON GRILLED EGGPLANT SALAD ยำมะเขือยาวแชลมัน Crispy Small Fish, Crispy Shallot, Fried Egg and Old Style Phuket Dressing	300.-
SPICY BAKED N.Z MUSSEL หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบซอสเผ็ด Pomelo, Dried Coconut, Crispy Shallot and Salmon Caviar	300.-
BRAISED BEEF SALAD ยำเนื้อตุ๋น Bean Sprout, Crispy Shallot and Spicy Sauce	300.-
TAKO (OCTOPUS) WITH MIXED FRUITS SALAD ยำปลาหมึกสไตส์ภูเก็ต Old Phuket Style Dressing	300.-
CRAB & PRAWNS, BANANA BLOSSOM SALAD ยำหัวปลีกุ้งและปู Dried Coconut, Crispy Small Fish and Kaffir Lime Leaf	300.-
SEARED TUNA & CRISPY VERMICELLI SALAD ยำปลาทูน่า และ สลัดภูเก็ต Morning Glory, Bean Sprout, Cucumber, Tofu, Boiled Egg and Sweet Chili Tamarind Sauce	300.-

STYLED SOUPS

SEAFOOD SOUP ต้มขาซีฟู้ดสไตส์ภูเก็ต In Coconut Milk, Galangal, Turmeric and Tamarind	250.-
“ENERGIZER” PORK SPARE RIBS SOUP ซี่โครงหมูตุ๋นสิบจนวน Slowly Cooked with 10 Chinese Herbs	200.-
BEEF SOUP ต้มเนื้อสไตส์มุสลิม Tenderly Stewed Beef with Chili and Lime	200.-

CHEF SONTAYA'S KITCHEN FAVORITES

SALMON CRUST CURRY แชลมันทอดเครื่อง Slowly Cooked Coated with Curry	450.-
BRAISED PORK RIBS ซี่โครงหมูฮ้อง Slowly Cooked with Soy Sauce	350.-
CLASSIC LAMB SHANK CURRY แกงแกะสไตส์มุสลิม Potatoes, Onion, Cashew Nut and Crispy Shallot	550.-

“ All our prices are inclusive of Service Charges and Taxes.
The price you see is the price you pay ”

BRAISED SEA BASS IN BLACK SOYA SAUCE ปลากระพงทอดซีอิ๊ว Choy Som	450.-
CRAB CURRY WITH WHITE NOODLE เส้นหมี่หั่นแฉงปู Crab Meat with Red Curry and Thai Basil	450.-
KOBE WAGYU STRIPLOIN เนื้อวากิวย่าง Red Wine Jus, Truffle Mashed Potato	2,500.-

COOL HIMALAYAN SALT BLOCKS หินเกลือหิมาลายันเย็น

“ A Himalayan salt block is a large piece of pink salt. It is a unique way to serve seafood , cold dishes and raw fish. Health benefits of cooking with a salt plate are said to be blood circulation, a healthier libido, support of respiratory functions, stabilizing of blood sugar, whilst keeping your body ph in balance ”

SCALLOPS SASHIMI ซาชิมิหอยเชลล์ Minced Shrimps and Peanut with Sweet Dried Chili Sauce	400.-
SPICY SEABASS CEVICHE ปลากระพงเซบิเช่ Chili, Coriander, Lemon Grass and Fresh Lime	350.-
CLASSIC BEEF CARPACCIO คาร์ปaccioเนื้อ Tuna & Caper Sauce	600.-

HOT STONE “ HOME COOKING ” (SELF COOK) หินร้อน

(Accompanies with vegetable, potato and 3 sauces)

KOBE WAGYU SIRLOIN – 200 G. สันนอกวากิวย่าง	2,500.-
GRAIN FEED AUSTRALIA BEEF TENDERION – 200 G. สันในออสเตรเลีย	1,500.-
GRAIN FEED AUSTRALIA BEEF STRIPLOIN STEAK – 200 G. สันนอกออสเตรเลีย	1,200.-
GRAIN FEED AUSTRALIAN RIB EYE STEAK – 200 G. เนื้อริบอายออสเตรเลีย	1,200.-
KUROBUTA PORK CHOP – 250 G. คูโรบุตะสันนอกติดกระดูก	550.-
TIGER PRAWN – 250 G. กุ้งลายเสือ	850.-
USA SCALLOP – 200 G. หอยเชลล์อเมริกา	600.-
SAKU TUNA – 200 G. ทูน่าญี่ปุ่น	550.-
SCOTTISH SALMON – 200 G. แซลมอนสก๊อตแลนด์	550.-

“ All our prices are inclusive of Service Charges and Taxes.
The price you see is the price you pay ”

DESSERTS OF STYLE

PHUKET CRÊPE SUZETTE อาโป่ง เครปส์ไส้ภูเก็ต Stuffed with Vanilla Cream and Cashew Nut Caramel – Delicious	200.-
THAI BANANA FRITTERS, COATED WITH COCONUT กลั้วทอด Palm Sauce and Coconut Ice Cream in Brandy Snap	200.-
MANGO STICKY RICE ข้าวเหนียวมะม่วง Coconut Ice Cream – Truly Thai	150.-
CHEESE PLATTER ชีสรวมรสเสิร์ฟพร้อมผลไม้และถั่วต่างๆ French Brie, Swiss Emmental, Swiss Gruyere, Dutch Gouda and Italian Gorgonzola <i>Accompanied:</i> Grapes, Apple, Dried Figs, Dried Apricots, Mixed Nuts, Chutney, Crackers	600.-

“ All our prices are inclusive of Service Charges and Taxes.
The price you see is the price you pay ”