

# Talung Thai

Lunch and Dinner: 11:00 – 23:00 hrs.



P A R E S A

## WESTERN MENU

### ENTRÉE / SALAD

<b>Caesar Salad ซีซาร์สลัด</b>	400
<i>Cos Lettuce, Bacon, Tomato, Croutons, Egg, Caesar Dressing</i>	
Add Grilled Chicken Breast	+100
Add Grilled Prawn	+200
<b>Paresa Paradise Bowl ภาวีสาวาราโดซสลัด</b>	550
<i>Mixed Young Leaves, Mixed Nuts, Tomato, Avocados, Crouton, Eggs, Truffle Honey</i>	
<b>Pulled – Pork Nachos พูลพอร์ก นาโช่</b>	590
<i>Nachos Cheese, Jalapenos, Tomato Salsa, Tortilla Chip</i>	

### BURGER / PIZZA

<b>Spiced Pulled – Pork Burger พูลพอร์กเบอร์เกอร์</b>	550
<i>Sesame Bun, Nachos Cheese, Jalapenos, Tomato Salsa</i>	
<b>Australian Premium Beef Burger เนื้อออสเตรเลียพรีเมียมเบอร์เกอร์</b>	650
<i>Sesame Bun, Tomato, Gherkin, Cheddar Cheese, Caramelized Onion</i>	
<b>Meat Lover Pizza มีก เลิฟเวอร์พิซซา</b>	750
<i>Mozzarella, Salami, Bacon, Italian Sausage, Paris Ham</i>	
<b>Four Cheese Pizza โฟร์ชีสพิซซา</b>	750
<i>Gorgonzola, Parmigiana, Mozzarella, Edam, Black Truffle Honey</i>	
<b>Frutti di Mare Pizza ฟรุตตี ดี มาร์เอพิซซา</b>	850
<i>Shrimp, NZ. Mussel, Squid, Mozzarella, Basil</i>	

### PASTA

<b>Spaghetti Aglio E Olio สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง</b>	590
<i>Garlic, Olive Oil, Basil, Dry Chili, Parmesan</i>	
<b>Spaghetti Seafood Arrabbiata สปาเก็ตตี้อาราเบียตต้าชีฟูด</b>	890
<i>Scallop, Shrimp, NZ Mussel, Squid, Fresh Chili, Italian Basil</i>	

### THE GRILL

<b>Whole Seabass</b>	790
<b>Kurobuta Pork Chop</b>	690
<b>Australian Lamb Cutlet</b>	1,150
<b>Australian Wagyu Rib Eye</b>	1,550
<b>Phuket Lobster</b>	1,950
<b>Sauce for your choices (select 1)</b>	
<i>Red Wine Jus, Thyme Jus, Rosemary Jus, Black Pepper Jus, Lemon Garlic Butter, Spicy Thai Seafood Sauce</i>	
<b>Side dish for your choices (select 1)</b>	
<i>Mash Potato, Grilled Vegetable, Steamed Vegetable, Sauteed Mushroom, Garden Salad</i>	

# THAI MENU

## APPETIZERS

<b>Chicken Satay ไก่สะเต๊ะ</b>	350
<i>Marinated Chicken Fillet with Aromatic Thai Herb, Peanut Sauce</i>	
<b>Sea Scallops on Betel Leaf เมี่ยงหอยเชลล์ใบชะพลู</b>	600
<i>Pan Seared, Caramelized, Dried Shrimp, Pomelo Salsa, Chili &amp; Shallot</i>	
<b>Phuket Dip น้ำพริกกุ้ง</b>	550
<i>Fresh Shrimp, Shallot, Shrimp Paste, Lime, Fresh Chili, and Mixed Local Vegetable</i>	
<b>Foie Gras Miang เมี่ยงฟัวกราส</b>	650
<i>Betel Leaf, Ginger, Lime, Chili, Shallot and Foie Gras</i>	
<b>Wing Bean Salad ยำถั่วพุด</b>	750
<i>Grilled Tiger Prawn, Mince Pork, Shallot, Coconut Milk, and Chili Paste</i>	

## TEMPURA WOK *(served with Thai style pickles and dips)*

<b>Deep Fried Vegetarian Spring Roll ฝอยผักทอด</b>	300
<i>Glass Noodle, Onion, Carrots, Shitake, Cabbage, Sweet Chili Sauce &amp; Soya Sauce</i>	
<b>Thai Style Fish Cakes กอดมันปลา</b>	300
<i>Red Curry Pasted, Long Bean, Holy Basil, Thai Pickles</i>	
<b>Thai Special Fried Shrimp กุ้งไส่</b>	300
<i>Vermicelli wrapped, Plum Sauce, Pickles</i>	
<b>Tiger Prawn in Tamarind Sauce กุ้งซอสมะขาม</b>	600
<i>Sweet Chili &amp; Tamarind Sauce, Cherry Tomato, Coriander</i>	
<b>Crispy Pork Belly หมูกรอบทอด</b>	600
<i>Pineapple &amp; Papaya, Dried Shrimp &amp; Shallots, Sweet Chili Soya Sauce</i>	
<b>Thai Calamary Tempura ปลาหมึกเทมปุระ</b>	600
<i>Thai Pomelo Salsa, Green Chili Lime Sauce, Garlic Mayo</i>	
<b>Deep Fried Whole Seabass ปลากระพงทอดพริกไทยดำ</b>	700
<i>Thai Peppercorn Sauce, Pickled Vegetables</i>	

# THAI MENU

## MAIN DISH

<b>Moo Hong หมูอึ้ง</b>	550
<i>Stew Pork Belly, Eggs, Coriander</i>	
<b>Vietnamese Noodle Soup with Beef (PHO) เฟอ</b>	590
<i>Rice Noodle, Bean Sprout, Local Coriander</i>	
<b>Gang Keaw Wan (Pork / Beef / Chicken) แกงเขียวหวาน หมู/เนื้อ/ไก่</b>	600
<i>Green Curry with Local Eggplant, Sweet Basil, Fresh Coconut Milk and Red Large Chili</i>	
<b>Thai Braised Pork Tongues on Rice ข้าวสตูลิ้นหมู</b>	700
<i>Bok Choy, Shitake, Spring Onion, Picked Ginger</i>	
<b>Geng-Poo-Sen-Mee แกงปูเส้นหมี่</b>	750
<i>Crab Meat Curry, Vermicelli Noodle</i>	
<b>Massaman Kae มัสมันแกว</b>	850
<i>Massaman Curry with Lamb, Sweet Potato, Peanut, Fresh Coconut Milk and Naan Bread</i>	
<b>Goong Mung Korn Phad Phong Gra Ree กุ้งมังกรผัดผงกะหรี่</b>	1,950
<i>Stir Fried Phuket Lobster with Curry Powder, Egg, and Celery</i>	

## THAI WOK STIR FRY

<b>Chicken Pad Kra Pao &amp; Steamed Rice &amp; Fried Egg ไข่ผัดกระเพราไข่ดาว</b>	500
<i>Red Chili, Thai Hot Basil, Fried Egg, Fresh Vegetables</i>	
<b>Shrimp Fried Rice on Pineapple ข้าวผัดกุ้งในสับปะรด</b>	550
<i>Tomato, cabbage, Eggs, Spring Onion</i>	
<b>Crab Fried Rice &amp; Thai Omelet ข้าวผัดปูไข่เจียว</b>	600
<i>Tomato &amp; Bell Pepper Coulis, Pineapples Salsa, Prawn Cracker, Fresh Vegetables</i>	
<b>AUS Beef Pad kra Pao &amp; Steamed Rice &amp; Fried Egg เนื้อออสเตรเลียผัดกระเพราไข่ดาว</b>	650
<i>Red Chili, Thai Hot Basil, Fried Egg, Fresh Vegetables</i>	
<b>Choo Chee Curry with Salmon &amp; Tiger Prawns จูชีปลาแซลมอนกับกุ้งลายเสือ</b>	1,100
<i>Red Chili Paste, Coconut Cream, Cauliflower,</i>	

## THAI GRILL *(served with Thai style pickles and dips)*

<b>Grilled Andaman Sea Squid &amp; Pomelo Salsa ปลาหมึกย่าง</b>	600
<b>Grilled Thai Herbed Pork Chop &amp; Apple Salsa พอร์คชอปไทยสไตส์</b>	650
<b>Grilled Andaman Tiger Prawns &amp; Cucumber Salsa กุ้งลายเสือย่าง</b>	300 Per Pcs

## DESSERT

<b>Thai Pumpkin Custard</b> สับขยาพักทอง <i>Coconut Milk, Chicken Egg and Pandanus Leaf</i>	350
<b>Mango Sticky Rice</b> ข้าวเหนียวมะม่วง <i>Jellied Fresh Coconut, Coconut Cream, Crumbed Mixed Nuts</i>	400
<b>Rolled Coconut Pandan Crepe</b> <i>Grated Coconut, Palm Sugar, Coconut Sorbet</i>	450
<b>Baklava</b> บัคลาวา <i>Pistachio Nut, Butter, Syrup, Vanilla Ice cream</i>	450
<b>Matcha Dark Chocolate Mousse Cake</b> ชาเขียวและดาร์กช็อกโกแลตมูส <i>Hazel Nut Crumble, Rum Raisin Ice cream</i>	490
<b>Mango Mousse Tart</b> มูสทาร์ตมะม่วง <i>Sweet Cream, Orange Puree</i>	490
<b>Baked Banana Cheese Cake</b> <i>Hazelnut Sauce, Strawberry Ice Cream</i>	500
<b>Apple Tart</b> <i>Sliced Green Apple, Cinnamon, Pandan Coulis, Vanilla Ice Cream</i>	500
<b>Matcha Caramel Panna Cotta</b> <i>Coconut and Matcha panna cotta, Matcha Mochi, Blue berries,</i>	500
<b>Chocolate Pie</b> <i>Dark Chocolate Ganache, Caramel Walnuts, Meringue, Chocolate Ice Cream</i>	500
<b>ICE CREAM AND SORBET</b>	150
Vanilla	
Chocolate	
Strawberry	
Rum & Raisin	
Mango Sorbet	
Creamy Coconut	