

เมนูแนะนำ

Recommended menu

ปลากระพงทอดราดน้ำปลา 380.-
DEEP FRIED SEA-BASS WITH FISH SAUCE

- ปลาเก๋าสามรส 400.-
- THREE FLAVOURED GROUPER

- ปลาสำลีทอดกรอบยำมะม่วง 450.-
- DEEP FLIED GRY MULLET

ห่อหมกปลากระพงขาว

เหรียญทอง 200.-

Steamed Sea Bass with
curry pask in basil leave
รางวัลชนะเลิศเหรียญทอง À la carte
(ห่อหมกปลากระพงขาว) THAIFEX 2005

BEST

ผัดผักคอสปลาเค็ม

Stir-fried cos vegetable
with salted fish
250.-

อ้อยจ๊อเนื้อปู

DEEP FRIED
GROUPER TOP
WITH SWEET, SOUR
SPICY SAUCE

250.-

หอยนางรมสด

FRESH OYSTERS

250.-

ต้มยำกุ้งเหรียญทอง
**The Best Tom
Yum Kung**

GOLD MEDAL AWARD OF
THAIFEX 2004

รางวัลชนะเลิศเหรียญทองต้มยำกุ้ง
THAIFEX 2004

350.-

BEST

BEST

กุ้งอบวุ้นเส้น

ROASTED SHRIMPS WITH BEAN THREAD

350.-

ต้มตำรับหมึกไข่โป๊วเนียงมะนาว

STEAMED SQUID IN LIME JUICE
GOLD MEDAL AWARD OF THAIFEX 2004

380.-

๘ เซตแนะนำ

Recommended Set menu

Set A

+ แกงส้มไข่ปลาเรือเขียว 350.-
ROASTED SHRIMPS WITH BEAN
THREAD

+ น้ำพริกไข่ปู 200.-
FISH CHILLI PASTE

+ ไข่เจียวเนื้อปู หรือ
ไข่เจียวหอยนางรม
CRAB OMELETTE OR
OYSTER OMELETTE.
250.-

Set B

+ แกงป่าปลาหืดโคลน
FISH IN CHILLI SOUP
280.-

+ ไข่เจียวเนื้อปู หรือ
ไข่เจียวหอยนางรม
CRAB OMELETTE OR
OYSTER OMELETTE.
250.-



กุ้ง

Shrimp



ต้มยำกุ้งเหรียญทอง 350.-
THE BEST TOM YUM KUNG

กุ้งแช่บ๊วยอบเกลือ, เพา ราคาตาม
ROASTED GRILLED BIG PRAWN น้ำหนัก

กุ้งเสด็จไฟ 450.-
MEDIUM GRILLED SHRIMPS WITH LEMON
AND CHILI SAUCE

กุ้งผัดน้ำพริกเผา 250.-
FRIED SHRIMPS WITH CHILI PASTE

กุ้งอบมะพร้าวอ่อน 300.-
BAKED SHRIMPS WITH YOUNG COCONUT

กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 280.-
FRIED SHRIMPS WITH CASHEWNUT

กุ้งแช่น้ำปลา 200.-
FRESH RAW SHRIMP IN FISH SAUCE

กุ้งอบวุ้นเส้น 350.-
ROASTED SHRIMPS WITH BEAN THREAD

กุ้งชุบแป้งทอด 250.-
DEEP FRIED SHRIMPS IN BATTER

กุ้งพล่า 200.-
FRESH RAW SHRIMPS SALAD FLAVOURED
WITH FRESH MINT

ทอดมันกุ้ง
DEEPFRIED SHRIMPS CAKE

กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย 250.-
FRIED SHRIMPS IN GARLIC SAUCE

ปู

Crab

ปูม้าอบไอน้ำ ราคาตามน้ำหนัก
STEAMED BLUE CRAB

ฮ่อยจื้อเนื้อปู 250.-
DEEP FRIED CRAB SAUSAGE

ปูทะเลนึ่งทอดกระเทียมพริกไทย 300.-
FRIED SOFT CRAB WITH GARLIC AND PEPPER

ปูทะเลนึ่งผัดผงกระหรี่ 350.-
SPICY JAPANESE CRAB MEAT

ปูทะเลนึ่งมะนาว
STEAMED SOFT CRAB IN LIME JUICE

ปูทะเลนึ่งผัดพริกไทยดำ
STIR-FRIED SOFT CRAB WITH BLACK PEPPER

ปูม้าผัดกะไดทอง ราคาตามน้ำหนัก

แมงดาทะเลเผา ราคาตามน้ำหนัก
GRILLED HORSESHOE CRAB

น้ำพริกไข่ปู 200.-
FISH CHILI PASTE

ABOARD

หมึก

Squid



หมึกไข่โปะนึ่งมะนาว 380.-
STEAMED SQUID IN LIME JUICE

หมึกหิมะ (หมึกชุบแป้งทอด) 250.-
DEEP FRIED SQUID IN BATTER

หมึกทอดกระเทียมพริกไทย 250.-
FRIED SQUID WITH GARLIC AND PEPPER

หมึกย่าง 250.-
GRILLED SQUID

ปลา

Fish

GOLD MEDAL AWARD

ห่อหมกปลากะพงขาวหริญทอง 200.-
STEAM SEABASS WITH CURRY PASTE IN BANANA LEAF

ปลากะพงทอดราดน้ำปลา 380.-
DEEP FRIED SEA-BASS WITH FISH SAUCE

ปลากะพงนึ่งมะนาว 380.-
STEAMED SEA-BASS LIME JUICE

ปลาทำสามรส 400.- ถึง 450.-
THREE FLAVOURED GROUPER

ปลาสำลีทอดกรอบยำมะม่วง 450.-
DEEP FRIED GREY MULLET

ทอดมันปลา 250.-
DEEP FRIED FISH CAKE

ปลาทุแลสด (ซาซิมิไทยคู่ฟ้าซาบิ) 200.-
FRESH KU-LAE

ปลาทุเลาเค็มหอมทอด (ราคาตามขนาด)
FRIED SALTY AND FRAGRANT TIGER FISH
(PRICE ACCORDING TO SIZE)



ปลาทุแลพล่า 200.-
SASIMI SALAD

ปลาหีดโคนทอดกระเทียม 250.-
FRIED SANDWICH WITH GARLIC

ปลากะพงเผา 380.-
GRILLED SEA-BASS





หอย

Shellfish

หอยนางรมสด (จานละ) 250.-
FRESH OYSTER (PER PLATE)

ออส่วน 300.-
FLOURED OMELETTE WITH OYSTERS

หอยนางรมพล่า 200.-
FRESH RAW OYSTERS SALAD
FLAVOURED FRESH MINT



ไข่เจียวหอยนางรม 250.-
OYSTER OMELETTE

หอยเชลล์ผัดวุ้น 350.-
STIR-FRIED SCALLOPS

หอยเชลล์เผา 250.-
GRILLED SCALLOPS



ต้มยำ

ต้มยำกุ้งเหรียนทอง 350.- 
TOM YUM KUNG

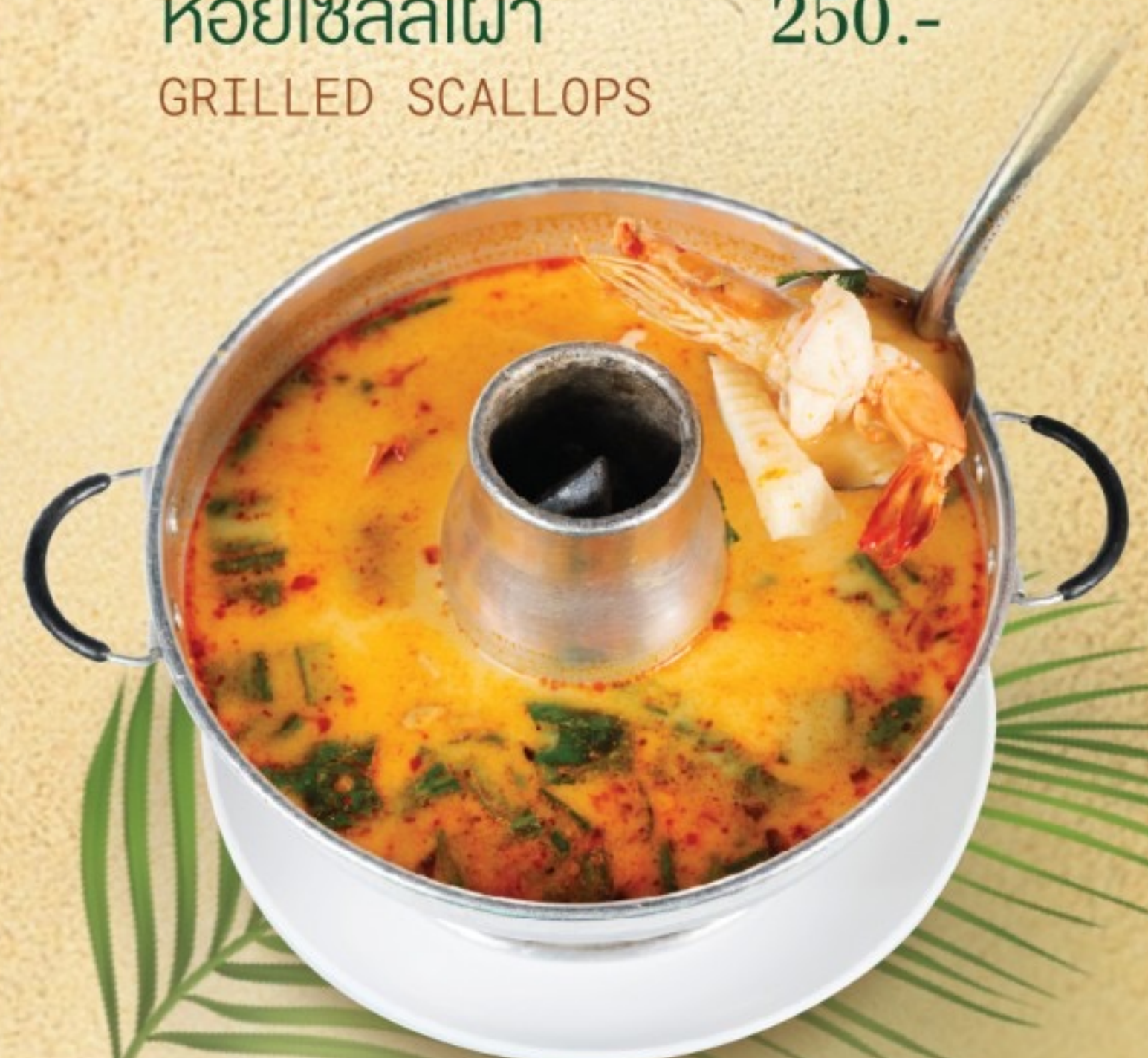
ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน 350.-
SPICY THAI SOUP WITH SHRIMP YONG COCONUT FLAVOURED WITH LEMON GRASS

ต้มยำโป๊ะแตก 320.-
SPICY THAI SOUP WITH SEAFOOD FLAVOURED
WITH HILI AND LEMON GRASS

ต้มยำปูทะเลนิ่ม 350.-
SPICY THAI SOUP WITH SOFT CRAB

ต้มยำปลากะพง 400.-
SPICY THAI SOUP WITH WATER SEA-BASS
FLAVOURED WITH CHILI AND LEMON GRASS

ทะเลเดือด 400.-
MIXED SEAFOOD WITH SOUP AND SPICY



ผัด

Stir-fried



ข้าวผัดปู 100.-/350.-/350.-

FRIDE RICE WITH CRAB MEAT

ข้าวผัดทะเล 120.-/280.-/380.-

FRIDE RICE WITH SHRIMPS

ข้าวผัดปลาเกล็ดเค็ม 120.-/280.-/380.-

FRIED RICE WITH SALTED DRIED THREAD-FIN FISH

ข้าวผัดปูลิ้มผิว 200.-

FRIDE RICE WITH CRAB MEAT

ผัดทะเลเซี่ยงไฮ้ 350.-

FRIDE SEAFOOD WITH SHIANGHAI NOODLE

ผัดผักรวมมิตร 200.-

FRIDE MIX VEGETABLE

ยอดมะพร้าวผัดกุ้ง 250.-

STIR FRED SHRIMP WITH COCONUT TOP

ไข่เจียวหมูสับ 180.-

CHOPPED PORK OMELETTE

ไข่เจียวเนื้อปู 250.-

CRAB OMELETTE

ไข่เจียวกุ้งสับ 200.-

PRAWN OMELETTE

ผัดว้าทะเล 350.-

STIR FRIED SPICY SEAFOOD

ผัดว้าหอยเชลล์ 350.-

STIR FRIED SPICY SCALLOPS

ผัดผักคอสน้ำมันหอย 200.-

(ผักไฮโดรโพนิค ปลอดสารพิษ)

STIR FRIED COS LETTUCE WITH OYSTER SAUCE

(HYDROPONICS VEGETABLES / ORGANIC VEGETABLES)

ผัดผักคอสปลาเค็ม 250.-

STIR FRIED COS LETTUCE WITH SALTED FISH

ซี่โครงหมูอบซอส 250.-

PORK RIBS WITH SAUCE



แกง

Soup

- แกงจืดทะเล 250.-
MIXED SEAFOOD SOUP WITH VEGETABLE
- แกงจืดลูกชิ้นหมูสับสาหร่ายทะเล 200.-
CLEAR SOUP WITH FISH BALL AND SEAWEED
- แกงจืดหอยนางรม 300.-
CLEAR SOUP WITH OYSTER
- แกงจืดเต้าหู้ไข่สาหร่าย 200.-
CLEAR SOUP WITH TOFU AND SEAWEED
- แกงส้มผัดกระเจดกุ้ง 280.-
SPICY SOUR SOUP WITH WATER CRESS AND SHRIMPS



ยำ

Spicy

- แกงส้มไข่ปลาเรียวเซียว 350.-
SPICY SOUR SOUP WITH REAW FISH EGG
- แกงส้มกุ้ง 280.-
SHRIMP CURRY
- แกงส้มเนื้อปลา 280.-
SPICY SOUR SOUP WITH FISH AND MIXED VEGETABLE
- แกงป่าปลาหืดโค่น 280.-
FISH IN CHILI SOUP

- ยำทะเล 250.-
SPICY SEAFOOD SALAD
- ยำหอยนางรม 200.-
FRESH OYSTER SALED
- ยำปลาหมึก 200.-
SPICY SQUID SALAD
- ยำถั่วพู 200.-
WINGED BEAN SALAD
- ยำไข่ปู 250.-
CRAB'S EGG SALAD
- ส้มตำปูม้า 200.-
PAPAYA SALAD WITH FRESH BLUE CRAB
- ส้มตำไทย 180.-
THAI PAPAYA SALAD
- กุเลพล่า 200.-
SASIMI SALAD
- ยำปูเย็น -
FRESH BLUE CRABS SPICY SALAD



เครื่องดื่ม

Beverage

น้ำดื่ม	20.-
DRINKING WATER	
น้ำแข็ง	20.-
ICE	
น้ำอัดลม	เล็ก ใหญ่ 20.-/40.-
SOFT DRINK	
โซดา	20.-
SODA	
น้ำตาลสด	40.-, 60.-
PALM JUICE	
มะพร้าวอ่อน (เป็นลูก)	50.-
YOUNG COCONUT (IN BALLS)	
ผ้าเย็น	10.-
REFRESHING TOWEL	



ขนม

Desserts

กระท้อนลอยแก้ว 65.-
SANTOL COMPOTE

ลูกตาลลอยแก้ว 65.-
TODDY PALM IN SYRUP

ข้าวเหนียวมะม่วง (-)
MANGO STICKY RICE



อื่นๆ

เมนูของฝาก

Other

ห่อหมก
STEAMED FISH WITH CURRY PASTE

อ้อยจ้อ
DEEP FRIED CRAB MEAT ROLLS

ปลาทุเลาเค็มหอม
SALTY AND FRAGRANT TIGER FISH

ไข่เค็มเปิดไร่ทุ่งหมักด้วยเกลือหิมาลายัน
SALTED EGGS FROM FARM DUCK MARINATED IN HIMALAYAN SALT

น้ำตาลสดขวด
BOTTLED FRESH SUGAR

