

BREAKFAST

Power Smoothies

1. Carrot cake (แครอท เค้ก) 100.-
Shredded carrot, Raw oats, Low fat yogurt, Skim milk, Vanilla protein.
2. Orange delight (ออเรนจ์ ดีไลท์) 100.-
Orange, Raw oats, Vanilla protein.
3. Frappe protein (เฟรปปะ โปรตีน) 130.-
Espresso, Skim milk, Vanilla protein, Almonds.
4. Pina colada (พินา โคลาดา) 130.-
Coconut juice, Pineapple chunks & juice, Banana, Vanilla protein.
5. Apple pie (แอปเปิ้ล พาย) 100.-
Shredded apple, Raw oats, Crushed ice, Vanilla protein.
6. Chunky monkey (ชังก์ มอนกี) 120.-
Power-shake-Oatmeal, Banana, Organic peanut butter, Protein powder.
7. Cranberry, Almond, Orange (แครนเบอร์รี่, อัลมอนด์, ส้ม) 120.-
Egg white, Oat, Cranberries, Cinnamon, Orange, Crushed almonds.
8. Banana & Cranberry (กล้วย, แครนเบอร์รี่) 120.-
Egg white, raw oats, Banana, Cinnamon, cranberries.
9. Flax Seed (ฟลักซ์ ซีด) 120.-
Egg white, raw oats, Vanilla Protein, Flax seeds.
10. Brown rice pancake (Gluten free) 120.-
(แพนเค้กข้าวกล้อง)
Eggs, Brown rice Choose with apple, banana, or pineapple

BREAKFAST

Delicious Oatmeal Pancakes



RAW FITNESS MENU

Detox, refresh, beautify, balance and revitalize

11. Breakfast / Side Dish

- Low fat yogurt (โยเกิร์ตไขมันต่ำ) 30.-
62 Kcal (P 5g, C 4g, F 2.6g)
- Peanut butter (เนยถั่ว) 30.-
95 Kcal (P 3g, C 4g, F 7.5g)
- Goji berry (เก๋ากี้) 30.-
36 Kcal (P 14g, C 7g)
- Jujube fruit (พุทราจีน) 30.-
40 Kcal (P 0.5g, C 10g)
- Raw almonds (อัลมอนด์) 50.-
126 Kcal (P 4g, C 4g, F 10g)
- Homemade strawberry jam (แยมสตรอว์เบอร์รี่) 20.-
15 Kcal (C 3.5g)
- Extra Protein 30.-

BREAKFAST

12. 3 Egg-whites omelet (ไข่ขาวนึ่ง) 120.-
With spinach or mushrooms
½ cup of brown rice.
200 Kcal (P 13g, C 26g, F 2.6g)
13. 3 Scrambled egg-whites (ไข่ขาว) 120.-
With tofu and ½ cup of brown rice.
236 Kcal (P 18g, C 26g, F 6.6g)
14. Oatmeal (โอตมีล) 100.-
300 Kcal (P 10g, C 54g, F 5g)
With milk or yogurt.
15. ½ Cup of muesli (มูสลี 1/2 ถ้วย) 100.-
With skim milk or low-fat yogurt.
290 Kcal (P 7g, C 50g, F 7g)
16. Fruit yogurt 120.-
Seasonal Fruit (ผลไม้ตามฤดูกาล)
17. Veggie Spring Roll with Tuna 130.-
18. Veggie Spring Roll with Ham & Chesse 130.-

LUNCH OR DINNER

19. Chicken finger skewers (ชิกเก้น ฟิงเกอร์ สทีก) 150.-
Chicken, grounds oats, egg white, chili powder black pepper, garlic, peppers & onions
170 Kcal (P 26g, C 11g, F 2g)
20. Crustless quiche (ไควซ์) 120.-
Onion, peppers, broccoli, bell peppers spinach, egg whites
280 Kcal (P 16g, C 46g, F 4g)
21. Chicken, Yam, Nuts & Seed (ชิกเก้น, แยม, นัท & ซีด) 120.-
Chicken, purple yams, pumpkins seeds, almonds
310 Kcal (P 26g, C 30g, F 9.5g)
22. Veggie spring roll with tofu (ปลาบิยะผักใส่เต้าหู้) 120.-
110 Kcal (P 7g, C 12g, F 4g)
23. Veggie spring roll with chicken (ปลาบิยะผักใส่ไก่) 120.-
130 Kcal (P 21g, C 12g)
24. Chicken steak (สเต็กไก่) 120.-
- Tomato, sweet basil and garlic with veggie.....180.-
- Chicken steak with veggies.....170.-
- Chicken steak mushroomsauce and veggies.....170.-
200 Kcal (P 35g, C 11g, F 1g)
25. White fish with steamed veggies (ปลาขาวนึ่ง) 170.-
215 Kcal (P 24g, C 12g, F 8g)
26. Tofu steak with steamed broccoli (สเต็กเต้าหู้กับบรอกโคลี) 120.-
(สเต็กเต้าหู้กับบรอกโคลี)
250 Kcal (P 23g, C 12g, F 12g)
27. Tuna salad with hard-boiled egg (สลัดทูน่ากับไข่ต้ม) 160.-
190 Kcal (P 24g, C 9g, F 6g)
28. Chicken salad with hard-boiled egg (สลัดไก่กับไข่ต้ม) 160.-
204 Kcal (P 28g, C 9g, F 6g)
29. Tofu veggie salad (สลัดผักเต้าหู้) 120.-
124 Kcal (P 8g, C 13g, F 4g)
30. Thai papaya salad with seafood (ปลาร้าไทยใส่ซีฟู้ด) 180.-
260 Kcal (P 22g, C 26g, F 7.5g)
31. Thai papaya salad with chickpea (ปลาร้าไทยใส่ถั่วชิกพี) 120.-
360 Kcal (P 16g, C 56g, F 8g)

SALADS

Kcal cca
P : Protein
C : Carbohydrates
F : Fat

- Brown rice 100g (ข้าวกล้อง 100 กรัม) 20.-
212 Kcal (P 4g, C 43g, F 2.6g)
- Brown rice 200g (ข้าวกล้อง 200 กรัม) 30.-
424 Kcal (P 8g, C 86g, F 5g)
- Sweet potatoes (Mashed or Baked Slice) (มันหวาน) 50.-
135 Kcal (P 1g, C 30g)
- Pumpkin (Baked slice) (ฟักทอง) 50.-
120 Kcal (P 3g, C 25g, F 1g)
- Glass noodle with veggies (จูเลียนผัก) 100.-
490 Kcal (P 0.2g, C 121g, F 0.6g)

SNACKS

32. Asian chicken wrap 150.-
Chicken breast, red and white cabbage, red pepper, sesame seed and fresh coriander Dressed with a light soya, lime and sesame dressing
33. Chicken tandoori wrap 150.-
Chicken breast marinated in Tandoori spices, with cumin yogurt fresh coriander salad
34. Roasted Vegetable wrap 100.-
Roasted Red pepper, aubergine, and Courgette with basil pesto dressing
35. Small container of nuts (อัลมอนด์ และเม็ดมะม่วงหิมพานต์) 50.-
< Almonds and cashews >
300 Kcal (P 11g, C 10g, F 24g)
36. Low-fat yogurt (โยเกิร์ตไขมันต่ำ) 80.-
< With a scoop of protein powder >
170 Kcal (P 30g, C 5g, F 3g)
37. Raw veggie pack (ชุดผัก) 80.-
< Cucumber, green beans, cabbage >
40 Kcal (P 2g, C 7g, F 0.4g)
38. Fruit plate (ผลไม้ ตามฤดูกาล) 100.-
< Seasonal fruit > (L) 60.- (S)

DESSERTS

39. Banana split (กล้วยน้ำว้าสไลด์) 180.-
390 Kcal (P 7g, C 47g, F 19g)
40. Ice cream (ไอศกรีม) 60.-
41. Banana bread (กล้วยน้ำว้า เบรด) 120.-
Oat Bananas, egg whites, cinnamon, vanilla protein
260 Kcal (P 30g, C 31g, F 2g)
42. Sticky Rice with Mango (ข้าวเหนียวมะม่วง) 100.-
260 Kcal (P 30g, C 31g, F 2g)

FRESH JUICE & SHAKE

43. Coconut 60.-
45 Kcal (P 3g, C 6g, F 1g)
44. Mango Shake (น้ำมะม่วงปั่น) 100.-
130 Kcal (P 3g, C 24g, F 2g)
45. Banana with Strawberry Shake (กล้วย กับ สตรอเบอร์รี่) 100.-
75 Kcal (P 18g, C 0.6g)
46. Banana milk Shake (กล้วยปั่นใส่นม) 100.-
With cow milk 135 Kcal (P 7g, C 24g, F 2.5g)
With coconut milk 270 Kcal (P 3g, C 23g, F 18g)
47. Watermelon Shake (น้ำแตงโมปั่น) 100.-
70 Kcal (P 1g, C 16g)
48. Coconut Shake (น้ำมะพร้าวปั่น) 100.-
310 Kcal (P 4g, C 20g, F 23g)
49. Apple Juice (น้ำแอปเปิ้ล) 100.-
80 Kcal (P 16g, F 17g)
50. Apple Shake (น้ำแอปเปิ้ลปั่น) 100.-
50 Kcal (C 12g)
51. Apple + Pineapple + Lemon (แอปเปิ้ล + สับปะรด + มะนาว) 100.-
60 Kcal (C 20g, F 2g)
52. Pineapple + Carrot + Lemon (สับปะรด + แครอท + มะนาว) 100.-
100 Kcal (C 20g, F 2g)
53. Carrot juice (น้ำแครอท) 100.-
100 Kcal (C 18g, F 3g)
54. Fresh orange juice (น้ำส้มสด) 120.-
68 Kcal (C 17g)
55. Pineapple juice (น้ำสับปะรด) 100.-
100 Kcal (P 0.8g, C 24g)
56. Specially for ladies (สเปเชียล ลาดี้) 100.-
Orange, spinach, ginger
40 Kcal (P 0.5g, C 10g)
57. Fresh juice (น้ำผลไม้สด) 100.-
Pineapple, green apple, red apple and carrot
130 Kcal (P 2g, C 27g, F 15g)
58. Beauty drink (ดริงค์ บิวตี้) 100.-
Orange, apple, pineapple and lime
40 Kcal (P 0.5g, S 10g)
59. Mango refreshing (น้ำมะม่วงสด) 100.-
Fresh mango, mint leaves and coconut juice
100 Kcal (P 1g, S 24g)
60. Detox anti cancer drink (ดื่อกดล้างพิษต้านมะเร็ง) 100.-
Carrot, apple, celery, beetroot and limes
100 Kcal (P 1g, C 18g, F 2.5g)

61. Healthy Fresh Juice

62. Power Detox Juice 100.-
carrot, Apple, Beetroot
63. Beetbox 100.-
Apple, Beetroot, cucumber, carrot, ginger
64. Dark Baby 100.-
Orange Juice, Beetroot, carrot
65. Blueberry + Yogurt Shake 100.-
66. Strawberry Yogurt Shake 100.-

HEALTHY SMOOTHIES

67. Tropical treat (รสผลไม้สด) 120.-
Banana, pineapple, papaya & vanilla protein.
300 Kcal (P 27g, C 44g, F 2g)
68. Speedy recovery (สปีดี้ รีคัฟเวอรี) 120.-
Pineapple, orange, banana & vanilla protein
246 Kcal (P 26g, C 33g, F 1g)
69. Mocha madness (มอคชา มอดเดส) 120.-
Chocolate protein, banana, mixed with iced coffee & low fat yogurt
205 Kcal (P 27g, C 20g, F 2g)
70. Banana rama (บานาน่า รามา) 120.-
Banana and fig smoothies with protein
310 Kcal (P 30g, C 40g, F 3g)
71. Spring smoothies (สปริง สมูทตี้) 120.-
Coconut milk, yogurt, strawberry
Protein, banana, mango
380 Kcal (P 30g, C 40g, F 11g)
72. Jaguar smoothies (for energy) (จากรัวร์ สมูทตี้) 120.-
Milk, tofu, banana, coconut sugar, nescafe, cinnamon
200 Kcal (P 10g, C 24g, F 7g)
73. Energy of green (เอนเนอร์จี ออฟ กรีน) 100.-
Coconut juice and pineapple, lettuce
76 Kcal (C 18g)

DETOX SMOOTHIES

74. Daily detox shot (เดย์ลี่ ดีทอกซ์ ชอต) 50.-
Olive oil & Lime juice
132 Kcal (S 2g, F 13.5g)
75. Papaya detoxing drink (มะละกอ ดีทอกซ์) 100.-
Papaya, tomato, olive oil, parsley
132 Kcal (P 10g, C 19g, F 4.5g)

76. Beetroot detoxing drink (บีทรูท ดีทอกซ์ ดริงค์)

- Carrot, beetroot, ginger, pineapple
135 Kcal (P 3g, C 25g, F 2.5g)
77. Pineapple detoxing drink 100.-
Yogurt, pineapple, ginger, cucumber, mint
124 Kcal (P 6g, C 17g, F 3g)
78. Tropical turmeric cleanser (รสผลไม้สด เทอร์เมอริก คลีนเซอร์) 120.-
spinach, coconut juice, pineapple, mango
lemon juice, fresh ginger, turmeric
140 Kcal (P 4g, C 31g)
79. Detoxing drink (ดื่อกดล้างพิษ) 100.-
Orange juice, garlic, ginger, olive oil and lime
96 Kcal (P 1g, C 12.5g, F 4.5g)
80. Wheat grass green (วีกต์ กราส กรีน) 100.-
spinach, cucumber, honey, coconut
81. Green Monster 100.-
spinach, cucumber, honey, coconut
82. Charlie's Angel 100.-
passionfruit, mango, pineapple, orange juice
83. Super Turmeric (ซูเปอร์ เทอร์เมอริก) 100.-

COFFEE or TEA

	Hot	Iced	Shake
84. Cocoa (โกโก้)	75.-	100.-	120.-
85. Cappuccino (คาปูชีโน)	75.-	100.-	120.-
86. Latte (ลาเต้)	75.-	100.-	120.-
87. Mocha (มอคชา)	75.-	100.-	120.-
88. Thai Tea (ชาไทย)	75.-	100.-	120.-
89. Sun Coffee Vanilla, Chocolate	80.-	-	-
90. Espresso (เอสเปรสโซ)	50.-	-	-
91. Espresso double (เอสเปรสโซ ดับเบิล)	80.-	-	-
92. Americano (อเมริกันโน)	50.-	90.-	-
93. Americano double (อเมริกันโน ดับเบิล)	80.-	-	-
94. Black tea, Green tea (ชาดำ, ชาเขียว)	30.-	75.-	-
95. Fresh ginger tea (ชาขิง)	50.-	-	-
96. Goji Berry Tea (ชาโถ้วเบอร์รี่)	30.-	-	-

BEVERAGE

97. Fresh milk 60.-
(นมสด)
98. Water (Small) 10.-
(น้ำเปล่าขวดเล็ก)
99. Water (Big) 20.-
(น้ำเปล่าขวดใหญ่)
100. Water (Small 12 bottle) 70.-
(น้ำเปล่าขวดเล็ก 12 ขวด)
101. Water (Big 6 bottle) 70.-
(น้ำเปล่าขวดใหญ่ 6 ขวด)
102. Soda water 25.-
(น้ำโซดา)
103. Tonic water (Can) 25.-
(โทนิค วอเตอร์) กระป๋อง
104. Lipton iced tea 25.-
(ลีปตัน ไอซ์ ที)
105. Coke 30.-
(โค้ก)
106. Leo beer 60.-
107. Heineken beer 70.-
(ไฮเนเกน เบียร์)
108. Singha beer 60.-
(สิงห์ เบียร์)
109. Chang beer 60.-
(ช้าง เบียร์)
110. Bacardi breezer 70.-
(บาการ์ดี บรีเซอร์)
111. Spy 50.-
(สปาย)
112. Ginger ale 30.-
(จิงเจอร์ แอล)
113. Fanta 25.-
(แฟนต้า)
114. Sprite 30.-
(สไปรท์)
115. Tiger Beer 60.-
(เบียร์ ไทเกอร์)



SPECIAL *MENU*



Steamed Chicken
delicious menu that can s
erve with steamed rice
+ a soft drink
150.-

Chicken
Cashewnut Wrap
150.-



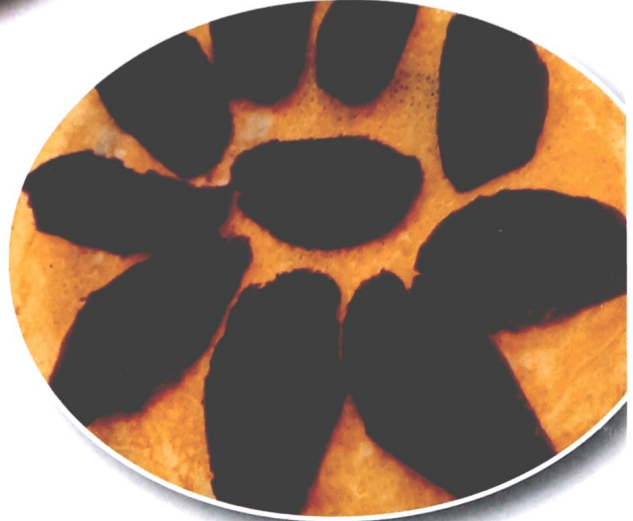
Only in Cocoville Phuket

SPECIAL MENU

★ SWEET POTATO PANCAKE

(แพนเค้กมันหวาน)

120.-



YUM

SPICY SALMON

(ยำแซลมอน)

250.-

SPICY TUNA

(ยำทูน่า)

150.-

SPICY CRISPY TUNA

(ยำทูน่ากรอบ)

150.-

SPICY BOILED EGGS

(ยำไข่ต้ม)

100.-

SPICY FRIED EGGS

(ยำไข่ดาว)

100.-

CHICKPEA SALAD

(ยำถั่วลูกไก่)

120.-

CHICKPEA SALAD WITH YOGURT

(ยำถั่วลูกไก่ + โยเกิร์ต)

120.-

SPICY CHICKPEA WITH BASIL LEAVES

(กระเพราถั่วลูกไก่)

120.-



Smoothies for this Week



Smoothies

120.-

1. Pomegranate + Chia Smoothie
2. Strawberry + Chia Smoothie
3. Almond + Chia Smoothie
4. Spinach + Chia Smoothie
5. Mango + Chia Smoothie



6. Passionfruit Soda



BREAKFAST MENU

SET BREAKFAST MENU

(170 bath per person)



Egg (of your choice)
 Fried eggs
 Scramble eggs
 Omelets + Poached Eggs
 Soft - boiled eggs
 Ham or Bacon or Sausage
 Orange juice or pineapple juice
 Toast with butter and jam
 Hot coffee or hot tea
 Yogurt or Fruit



001. FRIED EGG / 2 EGGS

002. POACHED EGGS / 2 EGGS

003. OMELET WITH A VEGETABLES

(ONION, TOMATO, MUSHROOM)

004. SCRAMBLE EGGS / 2 EGGS

005. HAM / 2 PIECE

006. BACON / 2 PIECE

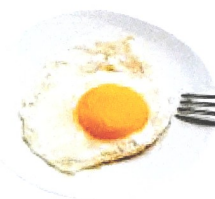
007. SAUSAGES / 5 PIECE

008. CORNFLAKE WITH MILK

009. GARLIC BREAD

(ขนมปังกระเทียม)

010. BAKED BEAN



50.-

50.-

80.-

50.-

60.-

60.-

60.-

80.-

120.-

60.-

APPITIZERS

101. COCO VILLE TAPAS

< Assorted of spring roll, chicken satay, deep fried dumpling >
(ทาบัส)

150.-

102. CHICKEN SATAY

< Skewered marinated chicken with herbs
served with peanut sauce and cucumber shallot sauce >
(สะเต๊ะไก่)

150.-

103. FRIED SPRING ROLLS

< Crispy spring roll with cabbage, carrot
and glass noodle served with sweet and sour sauce >
(ปอเปี๊ยะ)

100.-



104. FRENCH FRIES

(เฟรนฟาย)

100.-

105. STEAMED DUMPLING OR DEEP FRIED DUMPLING

< Deep fried dumpling filled mushroom and shrimp >
(ขนมจีบหนึ่งหรือทอด)

100.-



106. FRIED SHRIMP

(กุ้งทอด)

120.-

107. FRIED SQUID

(ปลาหมึกทอด)

120.-



108. NUGGET CHICKEN

100.-

109. FRIED CHICKEN

(ไก่ทอด)

120.-

110. CARAMEL CHICKEN

< Deep fried chicken >
(ไก่ทอดคาราเมล)

120.-





SALADS

201. MIXED GREEN SALAD

<Assorted green vegetables >
(สลัดผักรวม)

202. SIAM SALAD

<Mixed Thai salad with lettuce, cucumber, tomatoes egg and fried tofu with peanut dressing >
(สยามสลัด)

203. CHEF SALAD

<Mixed vegetables egg , ham >
(เชฟสลัด)

204. TUNA SALAD with hard - Boiled egg

<Mixed vegetables salad with tuna >
(ทูน่าสลัด)

205. YAM WON SEN

<Spicy glass noodle salad with vegetables and chili lime dressing >
(ยำวุ้นเส้น)

206. BBQ BEEF SALAD

<BBQ beef with onion , cucumber and tomatoes with spicy sour dressing >
(ยำเนื้อ)

207. LARB CHICKEN

<Ground chicken cooked and mixed with dry chili and lime juice >
(ลาบไก่)



120.-

150.-

150.-

160.-

120.-

150.-

150.-

120.-

SHRIMP



SPICY SALAD

★ PAPAYA SALAD

(ส้มตำมะละกอ)

★ CUCUMBER SALAD

(ส้มตำแตงกวา)

★ PAPAYA SALAD + BOILED EGGS (2)

(ส้มตำมะละกอ + ไข่ต้ม 2 ฟอง)

★ FRIED PAPAYA SALAD + BOILED EGG

(ส้มตำมะละกอทอด + ไข่ต้ม 1 ฟอง)

★ GREEN APPLE SALAD

(ส้มตำแอปเปิ้ลเขียว)



100.-

100.-

120.-

150.-

150.-



SANDWICHES

301. CLUB SANDWICH

<Combination of sandwich with egg, bacon, chicken and lettuce >
(คลับแซนวิช)

170.-

302. HAM AND CHEESE SANDWICH

<Toast sandwich with ham and cheese >
(แฮมชีสแซนวิช)

120.-

303. TUNA SANDWICH

< tuna, onion and tomato >
(ทูน่าแซนวิช)

120.-

304. EGG SANDWICH

< eggs and lettuce >
(แซนวิชไข่)

120.-

305. HAM BURGER

(เบอร์เกอร์ไก่หรือเนื้อ)

CHICKEN 160.-

BEEF 180.-



SOUP

401. TOM YAM

<Spicy herbed prawn soup with lemongrass, mushrooms, lime juice and coriander leaves>
(ต้มยำกุ้ง, ไก่)

CHICKEN 120.-

SHRIMP 150.-

402. TOM KHA

<Spicy herbed soup with chicken or shrimp and mushroom, tomatoes, coriander and coconut milk >
(ต้มข่าไก่, กุ้ง)

CHICKEN 130.-

SHRIMP 150.-

403. GANG JEAD WON SEN

<Clear soup with mince of chicken or pork, glass noodle, soft tofu and vegetables>
(แกงจืดวุ้นเส้นไก่, หมู)

CHICKEN 90.-

SHRIMP 150.-

404. GLAEW NAM

<Wonton soup with chicken and mixed vegetables >
(เกี๊ยวน้ำ)

CHICKEN 120.-

SHRIMP 150.-



PIZZA COCO VILLE

501. CHEESE PIZZA

(With cheese)

ชีสพิซซ่า

199.-



502. HAM, CHEESE PIZZA

(With ham, cheese,)

แฮมชีสพิซซ่า

249.-

503. CHEESE SPINACH PIZZA

(With cheese, spinach)

ชีสผักโขมพิซซ่า

249.-



504. SEAFOOD PIZZA

(With shrimp, squid, crab)

ซีฟู้ดพิซซ่า

299.-



505. MIXED VEGETABLE PIZZA

(With onion, tomato, mushroom, bell pepper)

พิซซ่าผักรวม

249.-



506. HAWAIIAN PIZZA

(With ham, cheese, pineapple)

ฮาวายเียนพิซซ่า

299.-



507. CABONARA PIZZA

(With bacon, egg) ,mushroom,ham

พิซซ่าคาโบนารา

299.-

508. OLIVES PIZZA

(With olives)

โอลิฟพิซซ่า

299.-

SPAGHETTI CARBONARA

<Spaghetti with onion, ham, eggs and cream>

(สปาเก็ตตี้คาโบนารา)



150.-

SPAGHETTI IN TOMATO SAUCE

<Spaghetti with tomato sauce and cheese>

(สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ)

150.-

SPAGHETTI BOLOGNESE SAUCE

<Ground meat (beef or veal, sometimes pork), onions, celery, carrot, tomato paste, wine>

(สปาเก็ตตี้โบโลเนส)

150.-

SPAGHETTI BLACK PEPPER SAUCE

<Spaghetti with black pepper sauce>

(สปาเก็ตตี้ซอสพริกไทยดำ)

PORK , CHICKEN 150.-

SEAFOOD,BEEF, SHRIMP 180.-

SPAGHETTI GREEN CURRY PORK , CHICKEN

(สปาเก็ตตี้แกงเขียวหวาน)



150.-

SPAGHETTI GREEN CURRY SEAFOOD

(สปาเก็ตตี้แกงเขียวหวานซีฟู้ด)

180.-

SPAGHETTI TOM YAM SEAFOOD

(สปาเก็ตตี้ต้มยำ)

180.-

***SPAGHETTI CHILLI PASTE SAUCE**

(บะหมี่น้ำพริกเผา)



150.-

***AMAZING VEGETARIAM SALAD**

(ยำผัก+ถั่ว)

120.-



FISH & SEAFOOD

801. SWEET AND SOUR

<Stir-fried of your choice chicken, pork, shrimp or mixed seafood with cucumber tomato, pineapple, and spring onion>

(ผัดเปรี้ยวหวานไก่, หมู, กุ้ง/ซีฟู้ด)

PORK, CHICKEN 120.-

BEEF, SHRIMP 150.-

802. GOONG PHAD NAM MAKAM

<Stir-fried shrimps with onion, celery, spring onion, mushroom, crispy shallot & garlic and tamarind sauce>

(กุ้งผัดน้ำมันหอย)

150.-

803. TALAY PHAD PRIK THAIDAM

<Stir-fried seafood with black pepper, capsicum, onion spring onion and coriander>

(ซีฟู้ดผัดพริกไทยดำ)

150.-

804. SQUID SALAD

<Spicy Squid salad, fresh ginger and onion in lime chilli dressing>

(ยำปลาหมึก)

150.-

805. SHRIM SALAD

<Grilled medium rare shrimps seasoned with lime juice fresh chili>

(ยำกุ้ง)

180.-

806. SALMON SOY SAUCE

<Grilled salmon soy sauce>

(ปลาแซลมอนย่างราดซอส)

250.-

807. GRILLED SALMON STEAK

<broccoli or seasonal vegetables>

(สเต็กปลาแซลมอน)

250.-

****Special seafood : Please ask reception before 1 day**



MEAT & POULTRY

701. STIR FRIED GINGER PORK OR BEEF OR SHRIMP

<Stir-fried chicken (Pork or beef or shrimp)
with ginger and mixed vegetables >

(ไก่ผัดขิงหมู,เนื้อ)

PORK, CHICKEN 120.-

SHRIMP, BEEF 150.-

702. CHICKEN CASHEW NUT

<Stir-fried chicken (or shrimp) with roast chili paste onion,
spring onion, crispy dry chili and cashew nuts >

(ไก่,กุ้งผัดเม็ดมะม่วง)

PORK, CHICKEN 120.-

SHRIMP, BEEF 150.-

703. GARLIC + BLACK PAPPER

<Sauté pork (or chicken, beef)
with crush black pepper and garlic top with coriander >

(กระเทียมพริกไทยหมู,ไก่,เนื้อ,กุ้ง)

PORK, CHICKEN 120.-

SHRIMP, BEEF 150.-

704. SPICY BASIL LEAVES CHICKEN, PORK, SHRIMP OR BEEF

< basil, garlic, chili and bell pepper
with choice of chicken, pork, beef or shrimp >

(ผัดกระเพราไก่,หมู,เนื้อ,กุ้ง)

PORK, CHICKEN 120.-

SHRIMP, BEEF 150.-



CURRIES

901. GREEN CURRY

<Green curry with choice of (chicken, pork, beef or shrimp) sweet basil leaves>
(แกงเขียวหวานไก่, หมู, เนื้อ, กุ้ง)

PORK , CHICKEN 120.-
BEEF, SHRIMP 150.-

902. RED CURRY

<Red curry with (choice of chicken, pork , beef, or shrimp) with pineapple, grape and cherry tomatoes sweet basil>
(แกงเผ็ดไก่, หมู, เนื้อ, กุ้ง)

PORK , CHICKEN 120.-
BEEF, SHRIMP 150.-

903. MASSAMAN

< (Choice of chicken or beef or pork) in massaman curry with onion, potatoes and cashewnuts>
(มัสมั่นไก่, เนื้อ, หมู)

PORK , CHICKEN 120.-
BEEF, SHRIMP 150.-

904. PHAD KIENG GANG

<Stir-fried choice of (shrimp, pork, beef) with red curry paste, string bean, capsicum and lime leaves>
(ผัดเครื่องแกงไก่, หมู, เนื้อ)

PORK , CHICKEN 120.-
BEEF, SHRIMP 150.-

905. PINEAPPLE CURRY

<Made with choice of (chicken or beef or pork) coconut milk, tomato, pineapple, bell pepper and basil leaves>
(แกงสับปะรด)

PORK , CHICKEN 120.-
BEEF, SHRIMP 150.-

906. PANANG

(แกงพะเนียง)

PORK , CHICKEN 120.-
BEEF, SHRIMP 150.-



RICE



1001. FRIED RICE

< Fried rice with choice of (chicken, pork, beef or shrimp) and vegetables >
(ข้าวผัดไก่, หมู, เนื้อ, กุ้ง)

PORK , CHICKEN 120.-
BEEF, SHRIMP 150.-

1002. SPICY BASIL FRIED RICE

< Fried rice with (choice of chicken, pork, beef or seafood) and hot chilli and sweet basil >
(ข้าวผัดกะเพราไก่, หมู, เนื้อ, ซีฟู้ด)

PORK , CHICKEN 120.-
BEEF, SHRIMP 150.-

1002. FRIED RICE PHUKET

< Fried rice with curry powder, pineapple, onion, cashew nuts and spring onion (choice of chicken or shrimp) >
(ข้าวผัดภูเก็ตไก่, กุ้ง)

PORK , CHICKEN 120.-
BEEF, SHRIMP 150.-

RICE

1104. FRIED RICE WRAPPED IN EGG

< Fried rice with choice of (shrimp, beef, chicken, pork) wrapped in egg >
(ข้าวผัดห่อไข่)

PORK , CHICKEN 150.-

BEEF, SHRIMP 180.-

1105. TOM KHA FRIED RICE

< Fried rice with chicken >
(ข้าวผัดต้มยำไก่, กุ้ง)

180.-

1106. KOAW KLONG PHAD PAK

< Fried brown jasmine rice with mixed vegetables and egg >
(ข้าวกล้องผัด)

120.-



1107. AMERICAN FRIED RICE

< Fried rice with tomato sauce with fried egg, sausage and fried chicken >
(ข้าวผัดอเมริกัน)

180.-

1108. STEAMED BROWN JASMINE RICE

(ข้าวกล้อง)

30.-

1109. STEAMED JUSMINE RICE

(ข้าวสวย)

25.-

1110. RICEBERRY

(ข้าวไรซ์เบอร์รี่)

30.-



NOODLE

1201. PHAD THAI

< Stir-fried noodle with choice of (chicken, shrimp or seafood) with bean, chives, ground peanuts bean curd and sweet, chili & tamarind sauce >

(ผัดไทยไก่, กุ้ง, ซีฟู้ด)

PORK, CHICKEN 120.-

SEAFOOD, SHRIMP, BEEF 150.-

1202. PHAD THAI WRAPPED IN EGG

< Stir-fried noodle with choice of (chicken, shrimp or seafood) with bean sprout, chives, ground peanuts bean curd and sweet, chili & tamarind sauce wrapped in egg >

(ผัดไทยห่อไข่)

PORK, CHICKEN 120.-

BEEF 180.-

1203. NOODLE SOUP

rice noodles

(ก๋วยเตี๋ยวน้ำไก่, หมู, เนื้อ, กุ้ง)



PORK, CHICKEN 120.-

SEAFOOD, SHRIMP, BEEF 150.-

1204. LARD NA

< Wide rice noodle with choice of (pork, chicken, seafood) with vegetables >

(ราดหน้าหมู, ไก่, ซีฟู้ด)

PORK, CHICKEN 120.-

SEAFOOD, SHRIMP, BEEF 150.-

1205. PHAD KEE MOAW

< Stir-fried rice noodle with hot basil, chopped garlic and chilli, mixed vegetable with choice of (chicken, pork, seafood) >

(ผัดขี้เมา)

PORK, CHICKEN 120.-

SHRIMP, BEEF 150.-

1207. PHAD SE-EW

< Stir-fried noodle with vegetable >

(ผัดซีอิ๊วไก่, หมู, เนื้อ/กุ้ง)

PORK, CHICKEN 120.-

SHRIMP, BEEF 150.-

1208. CHOW MEIN

< Pan fried egg noodle with mixed vegetable >

(ผัดเฉาหมั่น เนื้อ/กุ้ง)

PORK, CHICKEN 120.-

SHRIMP, BEEF 150.-



1209. PAD WOON SEN

< Stir fried glass noodle with onion, egg, tomatoes, celery and cabbage >

(ผัดวุ้นเส้น)

PORK, CHICKEN 120.-

SHRIMP, BEEF 150.-

1210. CHICKEN NOODLE

< Wide rice noodle scrambled with eggs, chicken, bean sprout and lettuce >

(ผัดก๋วยเตี๋ยวไก่คั่ว)

PORK, CHICKEN 120.-

SHRIMP, BEEF 150.-

VEGETARIAN

1301. MORNING GLORY

(ผัดผักบุ้ง)

120.-

1302. CHINESE BROCCOLI

< Stir fried fresh Chinese broccoli in delicious oyster sauce >

(ผัดคะน้าน้ำมันหอย)

120.-

1303. AMERICAN BROCCOLI

< Stir fried fresh broccoli in delicious oyster sauce >

(ผัดบร็อกโคลี่น้ำมันหอย)

120.-

1304. MIXED VEGETABLES

< Mixed vegetable (broccoli, cabbage,) sautéed with oyster sauce >

(ผัดผักรวมมิตร)

120.-

1305. SPICY EGGPLANT

< Stir fried with chilli, bell pepper and basil leaves >

(ผัดมะเขียวยาว)

120.-

1306. GANG KIEW WAN PAK

< Mixed vegetables green curry soup with sweet basil coconut milk and red chilli >

(แกงเขียวหวานผัก)

120.-

1307. TOM YAM PAK & TOFU

< Spicy soup with vegetables, bean curd and herbs >

(ต้มยำผักและเต้าหู้)

120.-

1308. TOM KHA PAK

< Coconut milk soup with tofu and vegetables >

(ต้มข่าผัก)

150.-

1309. TOFU TOD

< Deep fried tofu >

(เต้าหู้ทอด)

120.-

