

: savoeyseafood
: Savoeyseafoodpatong
: Savoeyseafoodpatong

Scan
สำหรับแผนที่ร้าน
Google map

เสวย SAVOEY

Scan
สำหรับสั่งอาหาร
Line ID

เสวย
SAVOEY

Savoey Seafood @ Safari Beach Hotel
136 Taweewong Rd., Patong Beach
Contact Us : 076 341 171 : 087 888 9952

APPETIZERS

อาหารว่าง : ЗАКУСКИ : 前菜 : 冷盘 : 전채 요리



1. Fresh Raw Oyster
หอยนางรมสด
Свежие устрицы
生牡蠣 : 生牡蛎
호이 낭롬 손(신선한 생굴)

70/piece Minimum 2 pieces



2. *Hot Hor D' Deuvres Chinese Style
ออเดิฟร้อน
*Горячий хор в китайском стиле
中華風前菜 : 热拼盘
어담러운(중국 스타일의 전채)

450

3. Deep-Fried Chinese spring roll
ปอเปี๊ยะทอด
Глубокий жареный китайский блинчик с начинкой
春巻き : 炸春卷
포피토드(스프링 롤 튀김)

150-300-400

4. *Deep-Fried shrimp spring roll
ปอเปี๊ยะกุ้ง
Жареные блинчик с начинкой
海老の春巻き : 炸虾肉馅春卷
포피꽁(새우 스프링 롤 튀김)

200-300-400

5. *Deep-fried crab spring roll
หอยจ้อ
Жареные краб спринг ролл
蟹の春巻き : 炸蟹肉棒馅儿春卷
호이저 (게 스프링 롤 튀김)

240-360-450

6. *Deep-fried shrimp cakes
ทอดมันกุ้ง
Жареные пироги с креветками
海老のさつま揚げ : 炸虾饼
텃만꽁(새우 케이크 튀김)

240-360-450



7

7. Shrimp or crab meat cocktail
กุ้ง หรือ ปูค็อกเทล
Коктейль-салат
из креветок или мяса краба
海鮮カクテル (海老・かに肉)
海味什锦 (开胃小菜, 虾或蟹肉)
씨푸드 칵테일 (<해산물>
새우, 오징어와 게고기랑
야채와 칵테일 소스)

180



8. Seafood Salad
สลัดทะเล
Салат из морепродуктов
シーフードサラダ : 海鮮沙拉
해산물 샐러드

280

8

9. Shrimp or crab meat salad
สลัดกุ้ง หรือ เนื้อปู
Салат из крабов или креветок
エビまたはカニのサラダ
虾肉或者蟹肉沙拉 : 虾 或 蟹 샐러드

280

10. Mixed vegetables salad
สลัดผักรวม
Салат из смешанных овощей
野菜ミックスのサラダ
(サウサンドアイランドドレッシングかけ)
蔬菜色拉 (盖千岛汁)
샐러드 파루엄
(타우슨 아이스랜드 소스와 함께 혼합 야채 샐러드

150/250

11. Chicken or Pork Satay
ไก่ หรือ หมู สะเต๊ะ
Курица или свинина сатай
"チキンサテ / 豚肉のサテー"
鸡肉或者猪肉沙爹烤肉串
닭고기 또는 돼지 고기

150

*Mixed Pork

Prawn&Lobster


· 14 · Baked with salt ·


· 14 · Baked with


· Stir – fried with sweet & sour sauce ·


· 18 · Stir – fried with spring onion ginge


· Baked with butter & garlic sauce ·


· 21 · Stir – fried with red curr


· 23 · Thermidor ·

PHUKET LOBSTER
กุ้งมังกร
Пхукет Лобстер
イセエビ：龙虾：왕새우

TIGER PRAWN
กุ้งลาย
Тигровая креветка
クルマエビ：虎虾
흥다리얼룩새우

WHITE PRAWN
กุ้งแชบ๊วย
белая креветка
バナナエビ：淡水虾
바나나 새우

12. Oven barbecue with butter
เผา : Печь для барбекю
バーベキュー焼き：黄油烤虾：파우(바베큐 구이)

13. Baked with butter & garlic sauce
อบซอสเนยกระเทียม
Запеченный с маслом и чесночным соусом
バターニンニクソース蒸し：黄油蒜烤虾
옵 소스 너의 까티암 (버터와 마늘 소스와 함께 구워짐)

14. Baked with salt
อบเกลือ : Запеченный с солью
塩蒸し：盐焗虾：옵끄어(소금 구워짐)

15. Plain steamed
นึ่ง : обычный на пару : 蒸し：蒸虾：능(쩜)

16. Steamed with garlic sauce
นึ่งกระเทียม
обычный на пару Чесночный соусом
蒸しニンニク：蒸蒜虾：쩐 마늘

17. Steamed with Chinese soy sauce
นึ่งซีอิ๊ว : обычный на пару С Белый соевый
醤油蒸し：蒸酱油虾：능씨유(중국간장으로 함께 쩜)

18. Stir – fried with spring onion ginger &
ผัดต้นหอม
Обжарить с зеленым луком, имбирем и чес
ネギ炒め：爆炒虾（葱，姜，蒜）
밧 똔허엄(양파, 마늘, 생강과 함께 볶음)

19. Stir –fried with garlic, butter & white wine
ผัดไวน์กระเทียม
Жареный с чесноком,
сливочным маслом и соусом из белого вин
ニンニクとワイン炒め：白葡萄酒炒虾
밧 와이 까티암 (마늘, 버터와 화이트 와인 소스와 함께

20. Stir – fried with sweet & sour sauce
ผัดเปรี้ยวหวาน
Перемешать - обжарить в кисло-сладком со
甘酸っぱいソースかけ：酸甜酱炒虾
텃 란 소스 쁘리어 완 (달콤새콤소스와 함께 튀김)

21. Stir – fried with red curry sauce
ผัดเครื่องแกง
Перемешать - обжарить с соусом из красног
かき混ぜる-レッドカレーソース炒め：爆炒红咖喱虾
볶음 – 빨간 카레 소스로 볶음

22. Stir – fried with roasted chili paste sau
ผัดน้ำพริกเผา
Перемешать - обжарить с жареным соусом
炒め唐辛子：爆炒辣酱虾：고추장 볶음

23. Thermidor
เทอร์มิโด : Термидор
テルミドール（クリームソース和えチーズかけ焼き）
野菇焗龙虾（法式焗虾）
터미도 (랍스터 껍질 안에 버섯, 크림 소스와 함께 양파,
녹은 치즈와 함께새우고기튀김)

24. Deep – fried salt & chili
ทอดพริกเกลือ : Жареный соленый перец чил
エビピリ辛塩揚げ：椒盐炸虾：소금과 고추 새우볶음

Price Depends on Weight
All price are subjected to 7% service charge

CRAB

ปู : КРАБ : カニ : 蟹 : 게


29

25. Oven barbecue

เผา : Печь для барбекю
バーベキュー焼き : 烤 : 파우(구이)

26. Plain steamed

นึ่ง : обычный на пару : 蒸し : 蒸 : 능(찜)

27. Stir – fried with spring onion ginger & garlic

ผัดต้นหอม
Обжарить с зеленым луком, имбирем и чесноком
ネギ炒め : 葱炒 : 밧 똔허엄(양파, 마늘, 생강과 함께 볶음)

28. Stir – fried with roasted chili paste sauce

ผัดน้ำพริกเผา
Перемешать - обжарить с жареным соусом из чили
炒め唐辛子 : 辣椒酱炒 : 고추장 볶음


26

29. Fried with garlic & peper

ทอดกระเทียมพริกไทย
Жареный с чесноком и перцем
ニンニク胡椒揚げ : 蒜香炸
튄 까티암 플릭타이 (마늘과 고추와 함께 튀김)

30. Stir – fried with black pepper sauce

ผัดพริกไทยดำ
Перемешать - обжарить с соусом из черного перца
黒胡椒炒め : 黑胡椒炒 : 밧 픽타이담(검은 후추 소스 볶음)

31. Stir – fried with curry powder

ผัดผงกระหรี่
Перемешать - обжарить с порошком карри
カレー炒め : 咖喱粉炒 : 밧 퐁 커리(계란과 커리 파우더로 볶음)

32. *Baked with glass noodles & Thai spices served in casserole

อบวุ้นเส้น
Запеченная со стеклянной лапшой и тайскими специями, подается в запеканке
春雨蒸し : 粉丝焗 : 옵운쎈(당면과 와새우찜 요리)

33. Deep – fried with salt & chili

ทอดพริกเกลือ
Жареный краб с солью и перцем чили
黒ガニピリ辛塩揚げ : 椒盐炸蟹或者青蟹
소금과 고 검은 게 볶음

*Mixed Pork
Price Depends on Weight —
All price are subjected to 7% service charge


31


32

SQUID

ปลาหมึก : КАЛЬМАР : いか : 魷鱼 : 오징어


34

34. Charcoal grilled

ย่าง : Уголь на гриле
炭火焼き : 炭烤 : 양(구이)

35. Steamed with lime juice & chili

นึ่งพริกมะนาว
Приготовленный на пару с соком лайма и чили
レモン蒸し : 柠檬蒸 : 능 픽 마나우(라임 주스와 고추로 찜)

36. Stir – fried with spring onion ginger & garlic

ผัดต้นหอม
Приготовленный на пару с соком лайма и чили
ネギ炒め : 葱炒 : 밧 똔허엄(양파, 마늘, 생강과 함께 볶음)

37. Deep – fried with salt & chili

ทอดพริกเกลือ
Жареный кальмар с солью и перцем чили
イカピリ辛塩揚げ : 椒盐炸 : 소금과 고추 오징어볶음

38. Deep – fried (Bread crumbs)

ชุบเกล็ดขนมปังทอดกรอบ
Жареные во фритюре (хлебные крошки)
衣揚げ : 面包屑炸 : 츕그랫카놈빵 [튀김<빵 부스러기>]

39. Stir – fried with roasted chili paste sauce

ผัดน้ำพริกเผา
Перемешать - обжарить с жареным соусом из чили
辛味噌炒め : 辣椒酱炒 : 밧 남픽 파우 (매콤한 태국식소스로 볶음)

40. Stir – fried with curry powder

ผัดผงกระหรี่
Перемешать - обжарить с порошком карри
カレー炒め : 咖喱粉炒 : 밧 퐁 커리(계란과 커리 파우더로 볶음)

41. Stir – fried with garlic butter & white wine sauce

ผัดไวน์กระเทียม
Перемешать - обжарить с чесночным маслом и соусом из белого вина
ニンニクとワイン炒め : 白葡萄酒蒜炒
밧 와이 까티암 (마늘, 버터와 화이트 와인 소스와 함께 볶음)

42. Stir – fried with red curry sauce

ผัดเครื่องแกง
Перемешать - обжарить с соусом из красного карри
海老のレッドカレー炒め : 红咖喱炒虾
꿍팟그앙쨍(레드 커리 소스와 함께 볶은 새우)

43. Fried with garlic & peper

ทอดกระเทียมพริกไทย
Жареный кальмар с чесноком и перцем
ニンニク胡椒揚げ : 蒜香炸
텃 까티암 플릭타이 (마늘과 고추와 함께 튀김)

38

Price Depends on Weight —
All price are subjected to 7% service charge





· 45 · Baked with butter & garlic sauce ·



· 44 · Oven Barbecued ·



· 47 · Steamed with Chinese soy sauce ·



· 48 · Steamed with lime juice & chili sauce ·



· 52 · Deep – fried with sweet & sour sauce ·



· 50 · Plain deep – fried ·



· 54 · Deep – fried with sweet chilli sauce ·

FISH

ปลา : Рыбы : 魚類 : 魚 : 물라(생선)

RED SNAPPER
ปลากะพงแดง
расный морской окунь
真鯛 : 笛鯛属 : 붉돔

BLACK BANDED TREVALLY
ปลาสำลี
Каранкс
ブリ : 小甘鯵 : 방어

SILVER POMFRET
ปลาจาระเม็ด
Серебряный помфрет
マナガツオ : 銀鯧 : 병어

WHITE SNAPPER
ปลากะพงขาว
Белый морской окунь
鯛 : 尖吻鲈 : 농어

JACK FISH
ปลาสาก
Джек фиш
王魚 : 珍鯵 : 갈전갱이

SPANISH MACKEREL
ปลาอินทรีย์
Скумбрия
鰆 : 马鲛鱼 : 삼치

GROUPER
ปลาเก๋า
Джек фиш
王魚 : 珍鯵 : 갈전갱이

44. Oven Barbecued
เผา : Печь на гриле : 魚類 : 魚 : 물라(생선)

45. Baked with butter & garlic sauce
เผากระเทียม
Запеченная с маслом и чесночным соусом
バターニンニクソース蒸し : 黄油蒜蓉烤
파우 까티암 (마늘과 함께 구이)

46. Baked with salt (Whole fish or fillet fish)
อบเกลือ : Запеченная с солью (цельная рыба)
魚塩焼き : 盐焗 : 생선 소금구이

47. Steamed with Chinese soy sauce
นึ่งซีอิ๊ว : Пару с китайским соевым соусом
醤油蒸し : 清蒸 : 능씨유(중국간장으로 함께 찜)

48. Steamed with lime juice & chili sauce
นึ่งพริกมะนาว **"Pla-Nueng-Manow"**
Приготовленный на пару с соком лайма и соусом чили
レモン蒸し : 柠檬蒸 : 능 끅 마나우(라임 주스와 고추로 찜)

49. Deep fried served with Green Mango Salad Spicy
ทอด + ยำมะม่วง
Жареная рыба, подается с острым зеленым салатом из манго
魚フライマンゴーピリ辛組み : 炸鱼配芒果沙拉
망고 샐러드와 함께 생선 튀김

50. Plain deep – fried
ทอดกรอบ : Простая во фритюре : 揚げ : 炸 : 팃 그럽 (튀김)

51. Deep - fried with garlic & pepper
ทอดกระเทียมพริกไทย
Жареный во фритюре с чесноком и перцем
ニンニク胡椒揚げ : 椒盐炸鱼
튄 까티암 플릭타이 (마늘과 고추와 함께 튀김)

52. Deep – fried with sweet & sour sauce
ทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน
Жареный во фритюре с кисло-сладким соусом
甘酸っぱいソースかけ : 酸甜酱炸鱼
팃 란 소스 쁘리어 완 (달콤새콤소스와 함께 튀김)

53. Deep – fried with red bean sauce ginger & coconut milk
ทอดราดซอสเต้าเจี้ยวขิง
Жареные во фритюре с соусом из красной фасоли, имбирем и кокосовым молоком
揚げ魚のソース あんこ,しょうが : 椰香豆豉炸虾
소스와 함께 튀긴 생선 콩 페이스트, 생강

54. Deep – fried with sweet chili sauce
ทอดราดซอสสามรส
Жареный во фритюре со сладким соусом чили
揚げ魚のソース,甘いチリソース : 炸鱼 (甜辣酱)
소스와 함께 튀긴 생선 , 달콤한 칠리 소스

55. Deep – fried with red curry sauce
ทอดราดพริกแกง
Жареный во фритюре с соусом из красного карри
揚げ魚のソース, レッドカレーソース : 红咖喱炸
소스와 함께 튀긴 생선 레드 카레 소스

Price Depends on Weight —

SHELL FISH / SCALLOP

หอย : ГРЕБЕШОК : ホタテ貝 : 扇貝 : 가리비



56

56. Stir – fried mussels or clams with garlic & butter sauce 300-500
หอยแมลงภู่ หรือ หอยตลับผัดเนยกระเทียม
Перемешать - жареные мидии или моллюски с чесночно-масляным соусом
ムール貝，又は蛤のバターニンニク炒め：黄油蒜香炒贻贝或蛤蜊
호이마땡푸,호이라이 팟 너의까티암(마늘,바타로 흥합 이나 조개 볶음)

57. Stir – fried mussels or clams with roasted chili paste sauce 300-500
หอยแมลงภู่ หรือ หอยตลับผัดน้ำพริกเผา
Перемешать - жареные мидии или моллюски с соусом из жареной пасты чили
ムール貝，又は蛤の辛味噌炒め：辣椒酱炒贻贝或蛤蜊
호이 마땡푸,호이따랍 팟남프릭파우
(매콤한 태국식소스로 흥합 이나 조개 볶음)



61

58. Stir – fried mussels or clams with fermented black bean sauce & chili 300-500
หอยแมลงภู่ หรือ หอยตลับผัดเต้าซี่
Жареный моллюск в соусе из черной фасоли
ムール貝，又は蛤のトウチ炒め：豆豉炒贻贝，或蛤
호이 마땡푸,호이따랍 팟따우씨 (발효 검은 콩 소스로 흥합 이나 조개 볶음)

59. Baked with Butter
หอยเชลล์อบเนย
Запеченные морские гребешки с подливой
ホタテバッタ焼き：黄油烤扇贝
가리비조개 버터구이

57

60. Baked with Cheese
หอยเชลล์อบชีส
Запеченные морские гребешки с сырной подливой
ホタテチース焼き：芝士烤扇贝：가리비조개 치즈구이



61. Steamed with garlic sauce
หอยเชลล์นึ่งซอสกระเทียม
Гребешки на пару с чесночным соусом
ホタテニンニクソース蒸す：蒜蓉酱蒸扇贝：마늘소스와 가리비조개찜

BAKE MIXED SEAFOOD



62. Bake mixed seafood
อาหารทะเลรวมมิตรเผา
Запекать смешанные морепродукты
海鲜烧き：烤什锦海鲜
아한달레루어밋파우
(해물믹스구이)

1500-2500

Price Depends on Weight
All price are not subjected to 7% service charge

SHRIMP

กุ้ง : Креветка : エビ : 蝦 : 새우



69



64



67

63. *Baked shrimp with glass noodle in casserole 300-400-500
กุ้งอบวุ้นเส้น
Запеченная креветка со стеклянной лапшой в запеканке
海老の土鍋蒸し：砂锅粉丝焖虾
꿍옵머딘 (캐서롤 안에 당면과 함께 새우구이)

64. Stir – fried shrimp with cashew nut & dry chili 300-400-500
กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Креветки, жареные с орешками кешью
エビカシューナッツ炒め：腰果炒虾：캐슈너트 새우 볶음

65. Stir – fried shrimp with mixed vegetables 300-400-500
กุ้งผัดผักรวมมิตร
Жареные креветки с овощами
海老の野菜ミックス炒め
什锦菜炒虾：꿍팟짜루엄(야채와 함께 볶은 새우)

66. Stir – fried shrimp with red curry sauce 300-400-500
กุ้งผัดเครื่องแกง
Жареные креветки с соусом из красного карри
海老のレッドカレー炒め：红咖喱炒虾
꿍팟그앙뻥(레드 커리 소스와 함께 볶은 새우)

67. Stir – fried shrimp with green curry sauce 300-400-500
กุ้งผัดเครื่องแกงเขียวหวาน
Жареные креветки с соусом из зеленого карри
海老のグリーンカレー炒め：绿咖喱炒虾
꿍 팟그앙뻥키어완(그린 커리소스와 함께 볶은 새우)

68. Stir – fried shrimp with roasted chili paste sauce 300-400-500
กุ้งผัดน้ำพริกเผา
Жареные креветки с соусом из жареного перца чили
海老の辛味噌炒め：辣椒酱炒虾
꿍 팟남픽파우 (매콤한 태국식소스로 볶은 새우)

69. Stir – fried shrimp with basil leaves & chili 300-400-500
กุ้งผัดใบกระเพรา
Жареные креветки с листьями базилика и чили
海老のバジル炒め：罗勒叶炒虾
꿍 팟바이까프러우(까프러우와 매콤한 소스와 함께 볶은 새우)

*Mixed Pork

THAI - SOUP



71

· Tom-Yam-Pla (Clear Soup) ·



70

· Tom-Yam-Koong ·



73

· Tom-Kha-Kai ·

70. Traditional spicy & sour soup with shrimp or Fish "Tom-Yam-Koong" original 200-350-500

ต้มยำน้ำข้นกุ้ง หรือ เนื้อปลา

Суп «Том-ям» с креветками или рыбой, с добавлением молока

海老の土鍋蒸し：砂锅粉丝焗虾：꿍옵머딘 (캐서롤 안에 당면과 함께 새우구이)

71. Traditional spicy & sour clear soup with shrimp or Fish "Tom-Yam-Koong" 200-350-500

ต้มยำน้ำใสกุ้ง หรือ เนื้อปลา

Суп «Том-ям» с креветками или рыбой, прозрачный

トムヤムクン（エビ）又は魚の身　あっさりスープ

泰式清辣汤（虾/鱼）：어육이나 새우 똠얌 맑은 수프

72. Coconut cream soup with chicken "Tom-Kha" 150-300-450

ต้มข่าไก่

косовый суп с курицей

又はシーフードのココナッツミルクスープ：湯姆卡蓋 톰：카 가이

73. Coconut cream soup with shrimp or mixed seafood "Tom-Kha" 200-350-450

ต้มข่ากุ้ง หรือ ซีฟู้ด

Суп «Том-кха» с курицей, креветками или морепродуктами

トムヤムチキン：湯姆卡海鲜：톰 카 해산물

All price are not subjected to 7% service charge

THAI - SALAD (Spicy)



80



79



74



75



76



77

74. Raw fresh shrimp marinated in fish sauce 240-350-450

กุ้งแช่น้ำปลา "Goong-Chare-Naam-Pla"

Салат из сырых креветок, маринованных в рыбном соусе

海老の魚醤漬け：鱼露生虾：꿍채남쁠라(마늘과 각종소스가 묻은 생새우)

75. Glass noodle salad with seafood & minced pork 240-350-450

ยำวุ้นเส้น "Yam-Woon-Sen"

Салат «ям» со стеклянной вермишелью (с морепродуктами и свиным фаршем)

春雨のサラダ：凉拌猪肉粉丝沙拉

얌운센(해산물과 돼지고기를 당면과 함께 매콤새콤한 태국 샐러드)

76. Salad Thai style with shrimp, squid, beef or mixed seafood 240-350-450

ยำกุ้ง, หมึก,เนื้อ หรือ ซีฟู้ด

Салат ям с креветками, кальмаром, говядиной или морепродуктами

エビ、イカ、牛肉又はシーフードのピリ辛

泰式沙拉(虾/鱿鱼/牛肉/什锦海鲜)：해산물이나, 쇠고기, 오징어, 새우 샐러드

77. Lemon grass salad with shrimp 240-360-480

กุ้งพล่า：Острый салат из сырых креветок

海老のレモングラスサラダ：柠檬草虾仁沙拉：꿍프라 (새우와 레몬 그라스 샐러드)

78. Northeastern salad with minced pork or chicken 150

ลาบหมู หรือ ไก่

Закуска «лаб» из рубленной свинины или курицы

鶏肉ミンチ，又は豚肉ミンチの東北風サラダ：凉拌辣猪肉末，或者鸡肉末

람무,가이(태국 북동부 지역 스타일 돼지고기 나 닭고기 샐러드)

79. Papaya salad (contained with dry shrimps) 120

ส้มตำ

Острый салат по-тайски «Сом-Там» (с сушеными креветками)

ソムタム（干しエビ加える）：青木瓜沙拉（含有干虾）

솜탐 (그리 파파야 샐러드) (말인 새우 함유)

80. Green Mango salad Thai style 100-200-300

ยำมะม่วง：Острый салат с зеленым манго по-тайски

スパイシーなマンゴーサラダ：青芒果沙拉：매운, 망고, 샐러드 스톡

All price are subjected to 7% service charge

SAVOEY

MAIN DISH


82


83


85


86

81. Chicken Mussaman 200-300-450

มัสมั่นไก่
Куриный Мусаман
チキンマッサマン : 玛莎曼咖喱鸡 : 치킨 마사 만

82. Stir – fried chicken with cashew nuts & dry chili 200-300-450

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Курица, жареная с орешками кешью
鶏肉のカシューナッツ炒め : 腰果炒鸡
까이 팟 멧마무엉힘마판 (캐슈 너트와 건조 칠리와 함께 볶음 닭고기)

83. Stir – fried pork / chicken or beef with sweet & sour sauce 200-300-450

ผัดเปรี้ยวหวาน หมู, ไก่ หรือ เนื้อ
Жареная свинина, курица или говядина с кисло-сладким соусом
豚, 鶏, 又は牛肉の酢豚風炒め : 酸甜炒猪, 鸡, 或牛
팟 쁘리어 완무,가이,느어(달콤새콤 소스와 함께 볶은 돼지고기,닭고기 나 소고기)

84. Stir – fried beef in oyster sauce 200-300-450

เนื้อผัดน้ำมันหอย
Жареная говядина в устричном соусе
牛肉のオイスターソース炒め : 蚝油炒牛肉 : 느어 팟남만호이(굴소스로 볶은 소고기)

85. Stir – fried pork / chicken or beef with red curry sauce 200-300-450

ผัดเครื่องแกงหมู, ไก่ หรือ เนื้อ
свинина, курица или говядина на гриле с красным соусом карри
豚, 鶏, 又は牛肉のレッドカレー炒め : 红咖喱炒猪, 鸡, 或牛
팟그앙깽무,가이,느어(레드커리로 돼지고기,닭고기 나 소고기)

86. Stir – fried pork / chicken or beef with green curry sauce 200-300-450

ผัดเครื่องแกงเขียวหวาน หมู, ไก่ หรือ เนื้อ
Жареная свинина, курица или говядина с зелёным карри
豚, 鶏, 又は牛肉のグリーンカレー炒め : 绿咖喱炒猪, 鸡, 或牛
팟그앙깽키어완무,가이,느어(그린커리로 돼지고기,닭고기 나 소고기)

87. Stir – fried pork or chicken with roasted chili paste sauce 200-300-450

ผัดน้ำพริกเผา หมู หรือ ไก่
жареная свинина или курица с соусом из жареной пасты чили
豚, 又は鶏肉の辛味噌炒め : 辣椒酱炒猪, 或鸡
팟남픽파우 무,가이(매콤한 태국식소스로 볶은 돼지고기나 닭고기)

All price are subjected to 7% service charge

MAIN DISH


90


88

88. Stir – fried pork or chicken with Panang curry 200-300-450

พะแนง หมู หรือไก่
Пананг Карри со свининой или курицей
豚、鶏肉又はエビのチリペースト : 咖喱猪肉或雞肉
돼지고기 또는 닭고기를 곁들인 파낭 카레

89. Stir – fried shrimps with Panang curry 300-400-500

พะแนงกุ้ง หรือซีฟู้ด
Пананг морепродукты или креветками
豚、鶏肉又はエビのチリペースト : 咖喱蝦或海鮮
해산물 또는 새우를 곁들인 파낭 커

90. Stir – fried minced pork / chicken or beef with basil leaves & chili 200-300-400

ผัดกระเพรา หมู, ไก่ หรือ เนื้อ
Свинина или курица жаренные с базиликом,
Говядина жареная с базиликом
豚, 鶏, 又は牛肉のバジル炒め : 罗勒叶炒猪, 鸡, 或牛
팟까프라우 무,가이,느
(바질잎,양파,고추를 넣어 볶은 돼지고기,닭고기 나 소고기)

91. Boiled fish balls with garlic sauce 200-300-400

ลูกชิ้นปลาลวก ราดซอสกระเทียม
Вареные рыбные шарики с чесночным соусом
魚すり身団子のニンニクソースかけ : 蒜蓉鱼丸
룩친쁠라루억 랃소스까티얌(마늘소스와 함께 피시볼 끓임)

92. Glass noodle clear soup with minced pork 200-300-400

แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ
Прозрачный суп из стеклянной лапши со свиным фаршем
豚肉ミンチのつみれ汁 : 猪肉末粉丝汤
깽쭛운쎈무쌉 (돼지고기와 당면 넣어 만든 태국 맑은 수프)

93. Bean curd clear soup with seaweed & lettuce 200-300-400

แกงจืดสาหร่ายเต้าหู้ผักกาดขาว
Прозрачный суп с сыром тофу и пекинской капустой
豆腐のつみれ汁 : 豆腐清汤
깽쭛사라이떠우후팍깟카우(상추,두부와 김 넣어 만든 맑은 수프)

94. Fried eggs Thai style with minced pork / meat / shrimp / crab 120-150-180

ไข่เจียวหมูสับ/ เนื้อสับ / กุ้งสับ / เนื้อปู
Яичница по-тайски с фаршем из свинины / мяса или креветок
豚肉ミンチの卵焼き ,牛ひき肉/海老ひき肉 : 猪肉末煎蛋, 牛肉末/虾末
카이쩌어무쌉 (태국식 돼지 오믈렛) / 다진 쇠고기 / 다진 새우

All price are subjected to 7% service charge

RICE



95



97



98

95. Fried rice with pork, chicken, beef 120-250-4
ข้าวผัดหมู, ไก่, เนื้อ
Жареный рис со свининой / курицей или говядиной
豚、鶏肉、牛肉の炒飯：炒饭（猪肉/鸡肉/牛肉）
쇠고기, 닭가슴살, 제육 볶음밥

96. Fried rice with shrimp, crab meat or mixed seafood 150-300-4
ข้าวผัดกุ้ง, ปู หรือ ซีฟู้ด
Жареный рис с креветками / крабовым мясом или морепродукта
エビ、イカ又はシーフードの炒飯：炒饭（虾/螃蟹/海鲜什锦）
해산물이나, 게, 새우 볶음밥

97. Baked rice with seafood and shredded chicken in pineapple shell 2
ข้าวอบสับปะรด "Khow-Ob-Sapparod"
(Печеный рис с морепродуктами и сушеной курицей в скорлупе ананаа
パイナップル入りタイ風炒飯：菠萝炒饭
카오옵쌉빠롯(파인애플껍질 안에 해산물과 건조한 돼지고기랑 파인애플과 함께 구워

98. Fried rice with shrimp paste, Sweet pork 150-300-4
ข้าวคลุกกะปิ
(Жареный рис с лапшой, креветками и сладкой свининой)
海老味噌炒飯：虾酱炒饭：카오크룩까삐(새우 페이스트와 볶음밥)

All price are subjected to 7% service charge

NOODLE



101



102

99. Stir – fried flat noodle with pork, chicken or beef 120-280-400
ผัดซีอิ๊ว หมู, ไก่, เนื้อ
Стир-фрай из плоской лапши со свининой, курицей или говядиной
豚，鶏，牛肉，又は入りの大麺醤油炒め：酱油炒粉条（猪，鸡，牛）
팟시위 무,가이,느어 (넓은 쌀국수와 돼지고기,닭고기,소고기나 새우를 볶음)

100. Stir – fried flat noodle with shrimp, crab meat or mixed seafood 200-300
ผัดซีอิ๊ว กุ้ง, ปู หรือ ซีฟู้ด
Стир-фрай из плоской лапши с креветками, крабовым мясом или смесью морепродуктов)
エビ，かに，シーフード，又は入りの大麺醤油炒め：酱油炒粉条（虾，蟹，海鲜）
해산물이나, 게 (넓은 쌀국수와 돼지고기,닭고기,소고기나 새우를 볶음)

101. Stir – fried spicy thin noodle or glass noodle with shrimp served in thin omelet 160
ผัดไทยห่อไข่ "Phad-thai-hor-khai" เส้นเล็ก หรือ วุ้นเส้น
Тайский пэд с креветками накрыть яйцом /тонкая лапша /стеклянной лапшой
薄焼き卵包みタイ風焼きそば 細麺/ ガラス麺：泰式蛋炒粉条, 细粉条/面条
팟타이허카이(얇은 계란으로 감쌀 태국 쌀국수 볶음)국수/베르 미첼 리

102. Stir – fried thin noodle with shrimp Thai style 120-280-400
ผัดไทยกุ้งสด "Phad-thai" : Тайский пэд с креветками
海老入りのタイ風焼きそば：泰式炒粉条：팟타이꿍손(새우와 함께 볶은 태국 쌀국수)

103. Fried flat noodle with pork, chicken served in thick creamy sauce 120-280-400
ราดหน้า หมู, ไก่ : Лапша сверху свинины, курицы
豚，鶏，又はシーフード入りのあんかけヌードル：烩河粉（猪，鸡）
란나무,가이,시푸드(걸쭉한 국물과 돼지고기,닭고기,새우 나 해산물이 어우러진 쌀국수탕)

104. Fried flat noodle with shrimp or mixed seafood served in thick creamy sauce 200-300-400
ราดหน้ากุ้ง หรือ ซีฟู้ด
Лапша увенчанный креветки или морепродукты.
海老,又はシーフード入りのあんかけヌードル：烩河粉虾，或海鲜
해산물이나,꿍 시푸드(걸쭉한 국물과 돼지고기,닭고기,새우 나 해산물이 어우러진 쌀국수탕)

VEGETABLE

(Flambé) 野菜類 : 팍 (야채)

105. Stir – fried mixed vegetables in oyster sauce 200-300-400
ผัดผักรวม : Жареные смешанные овощи в устричном соусе
五目野菜炒め：炒什锦菜：팟 팍루엄(굴소스로 볶음 야채)

106. Stir – fried asparagus in oyster sauce 200-300-400
ผัดหน่อไม้ฝรั่ง : Жареная спаржа в устричном соусе
カイラン菜とアスパラガスのオイスターソース炒め：蚝油炒芥蓝菜与芦笋
팟카나&아스파라거스(굴소스로 볶은 케일과 아스파라거스)

107. Stir – fried morning glory with garlic & chili in oyster sauce 200-300-400
ผัดผักบุ้งไฟแดง
Жареная утренняя слава с чесноком и чили в устричном соусе
空芯菜のタイ風炒め：炒空心菜：팟 팍붕파이댕 (마늘,고추와 함께 굴소스로 볶은 나팔꽃)

108. Stir – fried Chinese broccoli with garlic & chili in oyster sauce 200-300-400
ผัดคะน้าไฟแดง : Жареная капуста в устричном соусе
カイラン菜のタイ風炒め：炒芥蓝菜
팟 카나파이댕 (마늘,고추와 함께 굴소스로 볶은 케일)

105



107



All price are subjected to 7% service charge

LOCAL FOOD



110

109. Stir fried spicy red curry shrimps with pakria (Sa-Tor) nut 300
กุ้งผัดเผ็ดสะตอ

110. Stir fried spicy red curry pork with pakria (Sa-Tor) nut 250
หมูผัดเครื่องแกงสะตอ

111. Stir fried shrimp paste sauce minced pork & shrimp with pakria (Sa-Tor) nut 300
กุ้งผัดกะปิสะตอหมูสับ

112. Stir fried shrimp paste sauce minced pork with pakria (Sa-Tor) nut 250
หมูผัดกะปิสะตอ

113. Dry fried fish topped with spicy Thai herbals 300
ปลาทอดเครื่อง



114. Moo - Hong 300
(Sweet pork braised with soy sauce)
หมูฮ้อง

115. Curry crab meat serve with nooddle 450
แกงปู หมี่หุ้น

116. Spicy & sour orange soup with fish and pineapple or coconut shoot 280
แกงส้มปลาสับประรด / ยอดมะพร้าว



119

117. Spicy mixed vegetable soup 150/280
แกงเลียงกุ้งสด

118. Pak meing with shrimp in coconut soup 180/250
ผักเหมียงต้มกะทิกุ้งสด

119. Stir fried Pak Meing with eggs and dried shrimp 180/250
ผักเหมียงผัดไข่กุ้งเสียบ



123

120. Stir fried Pak Meing with oyster sauce 180/250
ผักเหมียงผัดน้ำมันหอย

121. Yum Toa Poo 180
ยำถั่วพู

122. Yum Pak Kood 180
ยำผักกูด

123. Green mango salad with crispy small fish 150
ยำมะม่วงปลาฉิ้งฉ้าง



124

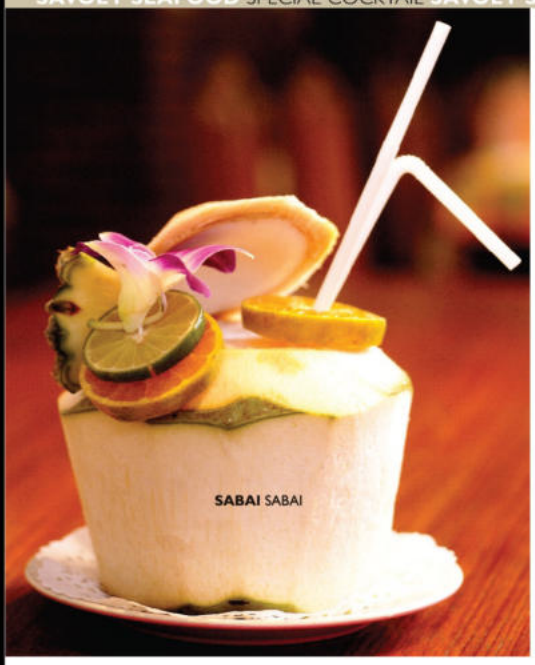
124. Nam Prik Kung Siab 120/200
น้ำพริกกุ้งเสียบ

125. Nam Prink Kung Sod 120/200
น้ำพริกกุ้งสด (น้ำชุปหยำ)

126. Nam Prink Kung Pat 120/200
น้ำพริกกุ้งผัด

SPECIAL COCKTAIL

SAVOEY SEAFOOD SPECIAL COCKTAIL SAVOEY SEAFOOD SPECIAL COCKTAIL SAVOEY





1. **MAI THAI SPECIAL** 220.-
   RUM, MEAKHONG, ORANGE CURACAO,
   FRESH FRUIT JUICE

2. **SABAI SABAI** 220.-
   RUM, TRIPLE SEC, GALLIANO,
   FRESH FRUIT JUICE, COCONUT CREAM

3. **MADE IN THAILAND** 195.-
   BRANDY, MEAKHONG, RED WINE,
   FRESH FRUIT JUICE, TOP WITH SPRITE

4. **PATONG NEW WAVE** 195.-
   BRANDY, GRAND MARNIA, BLUE CURACAO,
   FRESH FRUIT JUICE

5. **PHUKET BLUE SKY** 195.-
   RUM, BLUE CURACAO, GRAND MARNIA
   FRESH FRUIT JUICE

6. **PINK SAFARI** 195.-
   GIN, TRIPLE SEC, GALLIANO, FRESH FRUIT JUICE,
   GRENADINE SYRUP, FRESH CREAM

7. **ANDAMAN SUNSET** 195.-
   TEQUILA, GRAND MARNIA, GALLIANO,
   FRESH FRUIT JUICE, TOP GRENADINE SYRUP



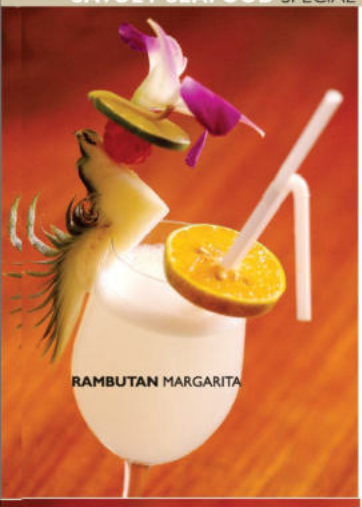








SPECIAL COCKTAIL









9. **RAMBUTAN MARGARITA**
TEQUILA TRIPLE SEC, RAMBUTAN, LIME JUICE
220.-

10. **SOFTLY LOVE**
VODKA, CRÈME DE MENTH GREEN,
CHERRY BRANDY, LIME JUICE
195.-

11. **PINEAPPLE FIZZ**
GIN, TRIPLE SEC, MEAKHONG, FRESH FRUIT JUICE
195.-

12. **BUTTERFLY NIGHT**
VODKA, TRIPLE SEC, FAFAIT AMOUR,
FRESH FRUIT JUICE
195.-

13. **SAFARI KING**
VODKA, TRIPLE SEC, GALLIANO,
LIME JUICE, ORANGE JUICE
195.-

14. **CAIPIRINHA**
CACHACA, FRESH LIME, BROWN SUGAR
195.-

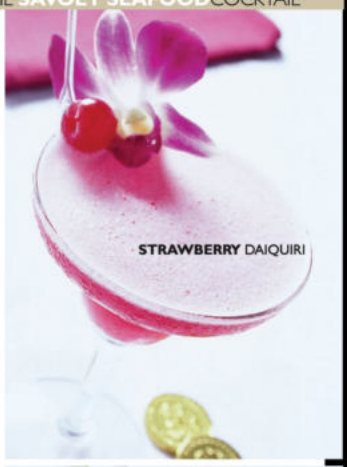
15. **MELON SOUR**
VODKA MELON, TRIPLE SEC,
LIME JUICE, SUGAR SYRUP
195.-

16. **BLUE MONDAY**
BLUE CURACAO, LIME JUICE, SPRITE
195.-

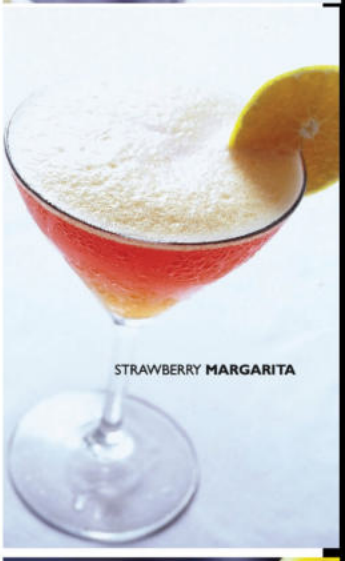
17. **VODKA SLIM**
VODKA, LIME JUICE, SPRITE
195.-

18. **FUZZY NAVAL**
PEACH SCHNAPPS, SOUTHERN COMFORT,
ORANGE JUICE
195.-

21. MONKEY'S LUNCH CREME DE BANANA, KAHLUA, MILK	195.-
22. CANDY APPLE VODKA, LIME JUICE, GRENDINE, SPRITE	195.-
23. EL.MOJITO RUM, SUGAR, LIME JUICE, FRESH MINT, TOP SODA	195.-
24. PLANTATION PUNCH RUM, SOUTHERN COMFORT, FINE RUBY PORT, JUICE, SYRUP	195.-
25. CUBAN LIBRE RUM, COKE , LIME JUCIE	195.-
26. SEX ON THE BEACH VODKA, TRIBLE SEC, BLUE CURACAO, LIME JUICE, PINNEAPPLE JUICE	195.-
27. CALPIROSKA	195.-
28. COSMOPOLITAN	195.-
29. BANANA RAMA	195.-
30. JAJER BOM	195.-
31. BLACK RUSSIAN	195.-
32. WHITE RUSSIAN	195.-
33. DRY MARTINI	195.-
34. MANHATTAN	220.-
35. NIGRONI	195.-
36. WHISKY SOUR	220.-
37. DAIQUIRI (STRAWBERRY, PINEAPPLE, BANANA)	195.-
38. MAGARITA (STRAWBERRY, BLUE, LIME)	220.-
39. GIN FIZZ	220.-
40. SINGAPORE SLING	220.-
41. TEQUILA SUNRISE	220.-
42. LONG ISLAND ICETEA	220.-
43. PENACOLADA	220.-


STRAWBERRY DAIQUIRI


PLANTATION PUNCH


STRAWBERRY **MARGARITA**


MANGO **MARGARITA**

NON-ALCOHOLIC

SAVOEY SEAFOOD NON-ALCOHOLIC SAVOEY SEAFOOD NON-ALCOHOLIC SAVOEY



1.BABY MAI THAI	140.-
2.THE YELLOW TEDDY'S BEAR	140.-
3.SHIRLEY TEMPLE	140.-
4.VIRGIN PENACALADA	140.-
5.VIRGIN MOJITO	140.-

SHOOTER

SAVOEY SEAFOOD SHOOTER SAVOEY SEAFOOD SHOOTER SAVOEY SEAFOOD SHOOTER

1. **KAMIKAZE** VODKA , TRIPLE SEC, LIME JUICE (SHAKEN)	160.-
2. **TEQUILA POP** TEQUILA, SPRITE	160.-
3. **B-52** KAHLUA, BAILEY, TRIPLE SEC	160.-

APERITIFS

SAVOEY SEAFOOD APERITIFS SAVOEY SEAFOOD APERITIFS SAVOEY SEAFOOD APERITIFS

1. CAMPARI	130.-
2. RICARD	130.-
3. PERNOD	130.-
4. MARTINI DRY	130.-
5. MARTINI SWEET	130.-
6. MARTINI BLANCO	130.-
7. FERNET BRANCA	200.-

SCOTH WHISKY

SAVOEY SEAFOOD SCOTH WHISKY SAVOEY SEAFOOD SCOTH WHISKY SAVOEY SEAFOOD

1. BALLANTINE'S	140.-
2. CHIVAS REGAL	160.-
3. JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	160.-
4. JOHNNIE WALKER RED LABEL	160.-
5. J & B	140.-
6. GLENFIDDICH	160.-

BOURBON

SAVOEY SEAFOOD BOURBON SAVOEY SEAFOOD BOURBON SAVOEY SEAFOOD

1. JACK DANIEL	160.-
2. JIM BEAM	140.-

CANADIAN & IRISH WHISKY

SAVOEY SEAFOOD CANADIAN & IRISH WHISKY SAVOEY SEAFOOD CANADIAN & IRISH WHISKY

1. CANADIAN CLUB	150.-
2. JOHN JAMESON	150.-

THAI WHISKY & THAI BRANDY

SAVOEY SEAFOOD THAI WHISKY & BRANDY SAVOEY SEAFOOD THAI WHISKY & BRANDY

1.	SANG SOM	90.-
2.	REGENCY	120.-

GIN & VODKA

SAVOEY SEAFOOD GIN & VODKA SAVOEY SEAFOOD GIN & VODKA SAVOEY SEAFOOD

1.	GORDON'S	140.-
2.	BOMBAY GIN	140.-
3.	SMIRNOFF	140.-
4.	STOLICHNAYA	140.-
5.	ABSOLUTE VODKA	140.-

RUM

SAVOEY SEAFOOD RUM SAVOEY SEAFOOD RUM SAVOEY SEAFOOD RUM SAVOEY

1.	BACARDI LIGHT	140.-
2.	CAPTAIN MORGAN	140.-
3.	HAVANA 7 YEAR	150.-

TEQUILA

SAVOEY SEAFOOD TEQUILA SAVOEY SEAFOOD TEQUILA SAVOEY SEAFOOD TEQUILA

1.	TEQUILA	140.-
2.	TEQUILA GOLD	160.-

COGNAC

SAVOEY SEAFOOD COGNAC SAVOEY SEAFOOD COGNAC SAVOEY SEAFOOD COGNAC

1.	HENNESSY V.S.O.P	220.-
2.	MARTELL V.S.O.P	220.-
3.	REMY MARTIN V.S.O.P	220.-
4.	HENNESSY X.O	480.-

LIQUEURES

SAVOEY SEAFOOD LIQUEURES SAVOEY SEAFOOD LIQUEURES SAVOEY SEAFOOD

1.	AMARETTO DEL FORTE	140.-
2.	BAILEYS	140.-
3.	BENADICTINE D.O.M	140.-
4.	BLUE CURACAO	140.-
5.	CHERRY BRANDY	140.-
6.	CHERRY HERRYNG	140.-
7.	COINTREAU	140.-
8.	CREME DE BANANA	140.-
9.	CREME DE MENTHE(GREEN)	140.-
10.	CREME DE MENTHE(WHITE)	140.-
11.	GALLIANO	160.-
12.	GRAND MARNIER	160.-
13.	KAHLUA	140.-
14.	LIMONCHINO	140.-
15.	MALIBU	140.-
16.	ORANGE CURACAO	140.-
17.	PEACH SHNAPPS	140.-
18.	SAMBUCA	140.-
19.	SOUTHERN COMFORT	140.-
20.	JAGERMEISTER	140.-

PORT & CHERRY

SAVOEY SEAFOOD PORT & CHERRY SAVOEY SEAFOOD PORT & CHERRY SAVOEY

1. FINE RUBY PORT	140.-
2. TIO PEPE	140.-

BEER

SAVOEY SEAFOOD BEER SAVOEY SEAFOOD BEER SAVOEY SEAFOOD BEER

Bottle

1. HEINEKEN	90.-(S)
2. SINGHA	85.-(S)/150.-(L)
3. TIGER	85.-(S)
4. CHANG	80.-(S)/145.-(L)

Draught Beer

1. SINGHA	75.-

WINE PER GLASS

SAVOEY SEAFOOD WINE PER GLASS SAVOEY SEAFOOD WINE PER GLASS SAVOEY

1. WHITE WINE	220.-
2. RED WINE	220.-

SOFT DRINK

SAVOEY SEAFOOD SOFT DRINK SAVOEY SEAFOOD SOFT DRINK SAVOEY SEAFOOD

1. COKE	45.-
2. DIET COKE	45.-
3. SPRITE	45.-
4. FANTA (ORANGE)	45.-
5. TONIC WATER	45.-
6. SODA WATER	45.-
7. GINGER ALE	45.-
8. WATER	35-

MINERAL WATER

SAVOEY SEAFOOD MINERAL WATER SAVOEY SEAFOOD MINERAL WATER SAVOEY

1. Minere	50.-
2. Evain	80.-
3. Perier	100.-

FRUIT JUICE

SAVOEY SEAFOOD FRUIT JUICE SAVOEY SEAFOOD FRUIT JUICE SAVOEY SEAFOOD

1. ORANGE JUICE	140.-
2. PINEAPPLE JUICE	120.-
3. LIME JUICE	80.-
4. MANGO JUICE	80.-
5. APPLE JUICE	80.-
6. COCONUT JUICE	100.-

SHAKE

SAVOEY SEAFOOD SHAKE SAVOEY SEAFOOD SHAKE SAVOEY SEAFOOD SHAKE

1.	BANANA SHAKE	120.-
2.	COCONUT SHAKE	120.-
3.	FRESH FRUIT SHAKE	120.-
4.	MANGO SHAKE	120.-
5.	ORANGE SHAKE	120.-
6.	PAPAYA SHAKE	120.-
7.	PINEAPPLE SHAKE	120.-
8.	WATER MELON SHAKE	120.-
9.	BANANA MILK SHAKE	120.-
10.	CHOCOLATE MILK SHAKE	120.-
11.	COCONUT MILK SHAKE	120.-
12.	STRAWBERRY MILK SHAKE	120.-
13.	VANILA MILK SHAKE	120.-

COFFEE &TEA

SAVOEY SEAFOOD COFFEE & TEA SAVOEY SEAFOOD COFFEE & TEA SAVOEY SEAFOOD

1.	HOT COFFEE	90.-
2.	CAPUCCINO	110.-
3.	HOT LATTE' COFFEE	110.-
4.	EXPRESSO	90.-
5.	ICE COFFEE	120.-
6.	ICE LATTE' COFFEE	120.-
7.	HOT TEA	90.-
8.	HOT GREEN TEA	90.-
9.	JASMINE CHINESE TEA	90.-
10.	ICE LEMON TEA	90.-
11.	HOT CHOCOLATE	90.-
12.	ICE CHOCOLATE	120.-

THE MAGIC COFFEE

SAVOEY SEAFOOD THE MAGIC COFFEE SAVOEY SEAFOOD THE MAGIC COFFEE SAVOEY

1. **IRISH COFFEE** 280.-
   IRISH WHISKY, KAHLUA, BLACK COFFEE, WHIPPED CREAM, BROWN SUGAR

2. **SIAM COFFEE** 280.-
   MEAKHONG, KAKLUA, BLACK COFFEE, WHIPPED CREAM, BROWN SUGAR

3. **EXTRA SAFARI COFFEE** 280.-
   BRANDY, KAHLUA, BLACK COFFEE, WHIPPED, BROWN SUGER

ICE CREAM

ICE CREAM

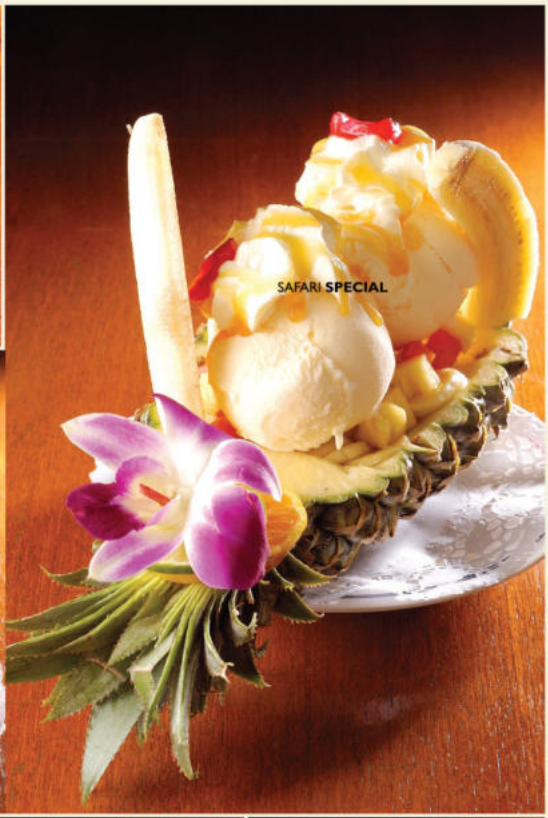
SAVOEY SEAFOOD ICE CREAM SAVOEY SEAFOOD ICE CREAM SAVOEY SEAFOOD

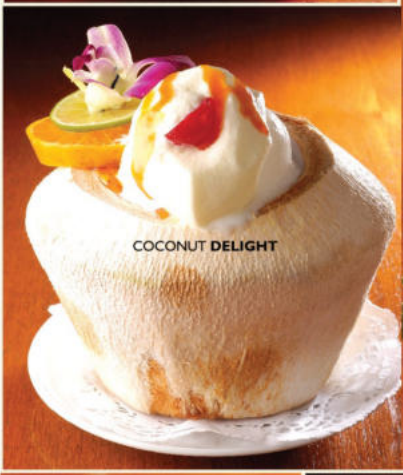
Chocolate | Strawberry

Vanila | Coconut

1.	GOLDEN ICE CREAM	260.-
2.	BUTTER SCOTH SUNDAE	260.-
3.	STRAWBERRY SUNDAE	260.-
4.	CHOCOLATE SUNDAE	260.-
5.	COCONUT SUNDAE	260.-
6.	COPPA FRUITA	260.-
7.	BANANA SPLIT	300.-
8.	SAFARI SPECIAL	320.-
9.	SWISS CHOCOLATE SUNDAE	320.-
10.	COCONUT DELIGHT	450.-
11.	FAMILY SPECIAL	650.-















V.2026

Choose one dish per 1 column

A-850



- [ ] Mixed Deep – fried
- [ ] Pork or Chicken Sa-tay

- [ ] Tom -Yum -Kung
- [ ] Spicy and sour Clear soup with Seafood



- [ ] Stir - fried mussels or clams with black bean sauce and chili
- [ ] Stir-fried shrimps with red curry sauce

- [ ] Deep - fried fish with garlic and pepper
- [ ] Steamed fish with Chinese Soy sauce



- [ ] Stir – fried chicken with cashew nut
- [ ] Stir - fried mixed vegetable in oyster sauce

- [ ] Papaya spicy salad
- [ ] Mango Salad Thai style



- [ ] Fried - rice with mixed seafood
- [ ] Garlic bread

- [ ] Fresh fruit in season
- [ ] Rambutan on ice

Set menu is set for minimum 8 person/table. This Price Excluded tax and service charge.



V.2026

Choose one dish per 1 column

B-1050









- ☐ Mixed Deep – fried
- ☐ Seafood Salad

- ☐ Tom-Yum-Kung
- ☐ Clear Soup with vegetable, chicken, fish ball

- ☐ Steamed Fish with Chinese soy sauce
- ☐ Stir – fried White prawns with red curry sauce

- ☐ Stir - fried Squid with roasted chili paste sauce
- ☐ Charcoal Grilled Squid

- ☐ Stir - fried crab with black pepper sauce
- ☐ Stir - fried crab with spring onion ginger and garlic

- ☐ Stir - fried Chinese broccoli in oyster sauce
- ☐ Stir - fried Broccoli and asparagus in oyster sauce

- ☐ Fried - rice with Crab meat
- ☐ Fried - rice with Squid

- ☐ Thai Omelet with minced pork
- ☐ Garlic bread

- ☐ Fresh fruit in season
- ☐ Sticky rice mango

Set menu is set for minimum 8 person/table. This Price Excluded tax and service charge.



V2026

Choose one dish per 1 column

C-1250



☐ Mixed Deep – fried (Contained Pork)
☐ Shrimps with mixed fruit cream salad

☐ Tom -Yum Kung
☐ Tom – Ka Seafood (Coconut cream soup with Seafood)



☐ 1 Baked Tiger Prawn with garlic sauce
☐ 1 BBQ Tiger prawn

☐ Stir - fried shrimp with butter and white wine sauce
☐ Deep - fried shrimp with salt and chili



☐ Baked Mud crab with glass noodle
☐ Stir - fried Mud crab with garlic and pepper

☐ Stir - fried Squid with curry powder
☐ Charcoal grilled Squid

☐ Deep - fried Fish with sweet and sour sauce
☐ Steamed Fish with lime juice and chili sauce



☐ Fried - rice with mixed seafood
☐ Pad Thai with Shrimp

☐ Fresh fruit in season
☐ Sticky rice mango

[8]Set menu is set for minimum 8 person/table.
This Price is no included tax and service charge 7%



V.2026

D-1400

Choose one dish per 1 column









- [ ] Mixed Deep – fried
- [ ] Pork or Chicken Sa-tay
- [ ] Fresh Oyster (1 pcs per person)

- [ ] Tom -Yum Seafood (Spicy and sour seafood soup)
- [ ] Tom – Ka Seafood (Coconut cream soup with Seafood)
- [ ] Chicken Green curry

- [ ] ½ Phuket Lobster (Baked with salt)
- [ ] ½ Phuket Lobster (Baked with butter and garlic sauce)
- [ ] ½ Phuket Lobster (Baked with cheese)

- [ ] ½Tiger Prawn (Baked with salt)
- [ ] ½ Tiger Prawn (Baked with butter and garlic sauce)
- [ ] ½ Tiger Prawn (Baked with cheese)

- [ ] Stir - fried Mud crab with curry powder
- [ ] Stir - fried Mud crab with ginger and spring onion
- [ ] Stir - fried Mud crab with black pepper sauce

- [ ] Steamed Fish with Chinese soy sauce
- [ ] Steamed Fish with Lime juice and chili sauce
- [ ] Deep – fried Fish with sweet chili sauce

- [ ] Stir - fried Squid with chili paste sauce
- [ ] Stir - fried Squid with butter and white wine sauce
- [ ] Charcoal grilled Squidÿ

- [ ] Stir - fried mixed vegetable in oyster sauce
- [ ] Stir - fried morning glory with garlic and chili in oyster sauce
- [ ] Stir - fried Chinese broccoli in oyster sauce

- [ ] Fried - rice with mixed seafood
- [ ] Baked rice with seafood and dry pork in pineapple shell
- [ ] Pad - Thai with Shrimp

- [ ] Fresh fruit in season
- [ ] Sticky rice mango

Set menu is set for minimum 8 person/table. This Price Excluded tax and service charge.