



## **RAKHANG THAI BISTRO & BAR**

Enjoy the best of both worlds with authentic Thai tastes and your favorite international flavors. Embark on a culinary journey enhanced by gracious Thai hospitality. Try our Thai specialties, such as Tom Yum Goong, Massaman Nua, and Phad Thai. For an unforgettable experience, bask in al fresco dining at our outside terrace to enjoy the stunning views of beautiful Aonang.

---

## SOUTHERN DISH RECOMMENDED BY CHEF

---

- 1. Sen Mee Gang Poo / เส้นหมี่แกงปู** ★🌶️ 380++  
Spicy Crab meat curry with Rice noodles
- 2. Gang Som Pla Yod Ma Praw / แกงส้มปลายอดมะพร้าว** ★🌶️🌶️ 250++  
Spicy sour curry Seabass with Coconut shoot
- 3. Gang Som Goong Khai Jiaw Cha-om / แกงส้มกุ้งไข่เจียวชะอม** ★🌶️🌶️ 280++  
Spicy sour curry Shrimps and Thai omelet with acacia
- 4. Moo Kua Klue / หมูคั่วเกลือ** ★ 250++  
Deep fried salty pork belly
- 5. Moo Hong / หมูฮ้อง** ★ 250++  
Stew pork belly with Chinese herbs
- 6. Moo Aroy / หมูอรอย** ★🌶️ 250++  
Grilled marinated pork with chili paste & Thai herbs

3

**Gang Som Goong Khai Jiaw Cha-om / แกงส้มกุ้งไข่เจียวชะอม**

Spicy sour curry Shrimps and Thai omelet with acacia



4

**Moo Kua Klue / หมูคั่วเกลือ**

Deep fried salty pork belly



5

**Moo Hong / หมูฮ้อง**

Stew pork belly with Chinese herbs



## THAI SELECTION APPETIZERS & SALADS

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>7. Crab meat stick / ปูอัด</b>                                       | <b>120++</b> |
| Crab meat stick with wasabi and soy sauce                               |              |
| <b>8. En Gai Tod / เจิ้นไก่ทอด</b>                                      | <b>150++</b> |
| Deep fried Chicken tendon   |              |
| <b>9. Med Ma-muang Tod / เม็ดมะม่วงทอด</b> 🥜 🌿                          | <b>190++</b> |
| Deep fried Cashew nut   |              |
| <b>10. Poh Pia Ra Kang Thai / ปอเปี๊ยะระมั่งไทย</b> 🌿                   | <b>190++</b> |
| Deep-fried vegetables and glass noodle spring roll and sweet plum sauce |              |
| <b>11. Ham Cheese Spring Roll / ปอเปี๊ยะแฮมชีส</b>                      | <b>220++</b> |
| Deep-fried ham and Cheese Spring roll                                   |              |
| <b>12. Satay Gai / สะเต๊ะไก่</b> 🥜                                      | <b>190++</b> |
| Grilled chicken satay served with cucumber dip & peanut sauce           |              |
| <b>13. Tod Man Goong / ทอดมันกุ้ง</b>                                   | <b>320++</b> |
| Deep-fried shrimp cakes served with sweet plum sauce                    |              |
| <b>14. Chicken Wing / ปีกไก่ทอดน้ำปลา</b>                               | <b>190++</b> |
| Deep fried chicken wing with Fish sauce                                 |              |
| <b>15. Yam Som O / ยำส้มโอกุ้งสด</b> 🌶️ 🥜                               | <b>220++</b> |
| Spicy Pomelo salad with Shrimp, Peanut and Thai herbs                   |              |
| <b>16. Yam Kor Moo Yang / ยำคอหมูย่าง</b> ★ 🌶️                          | <b>250++</b> |
| Spicy grilled Pork neck salad with Thai herbs                           |              |
| <b>17. Pla Goong / ปลา่กุ้ง</b> 🌶️                                      | <b>250++</b> |
| Spicy Shrimp with Thai herbs and Chili paste                            |              |
| <b>18. Yam Woon Sen / ยำวุ้นเส้น</b> 🌶️                                 | <b>250++</b> |
| Spicy glass noodle salad with shrimp, squid, pork minced and Thai herbs |              |
| <b>19. Yam Nuea Yang / ยำเนื้อย่าง</b> 🌶️                               | <b>250++</b> |
| Spicy grilled beef tenderloin salad with Thai herbs                     |              |
| <b>20. Moo Ma-now / หมูมะนาว</b> ★ 🌶️                                   | <b>250++</b> |
| Pork loin marinates with spicy lime dressing                            |              |



11 **Ham Cheese Spring Roll / ไข่เบี๊ยะแฮมชีส**  
Deep-fried ham and Cheese Spring roll



12 **Satay Gai / สะเต๊ะไก่**



13 **Tod Man Goong / ทอดมันกุ้ง**



14 **Chicken Wing / ปีกไก่ทอดน้ำปลา**  
Deep fried chicken wing with Fish sauce

## WESTERN SELECTION APPETIZERS & SALADS

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>21. French Fries / เฟรนช์ฟราย</b>  | <b>120++</b> |
| French fries served with cheese dip   |              |
| <b>22. Garlic bread / ขนมปังกระเทียม</b>  | <b>120++</b> |
| French baguette with garlic and butter  |              |
| <b>23. Bruschetta / บรูเชตตา</b> ★ 🌿  | <b>180++</b> |
| French bread with fresh tomatoes, basil and olive oil   |              |
| <b>24. Nachos / นาโช่</b> ★ 🌿   | <b>180++</b> |
| Mexican corn chips with Avocado dip and tomato salsa  |              |
| <b>25. Spinach au Gratin / ผักโขมอบชีส</b>  | <b>190++</b> |
| Baked creamy spinach with mozzarella cheese and parmesan cheese   |              |
| <b>26. Calamari / ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปังทอดกับทาร์ทาร์ซอส</b>  | <b>280++</b> |
| Deep fried Calamari served with Vegetables and Tartar sauce   |              |
| <b>27. Grilled Chicken Breast Salad / สลัดอกไก่ย่างพืชรักกับน้ำสลัดงา</b>   | <b>250++</b> |
| Healthy Grilled Chicken Breast, Lettuce, Tomato, Onion, Job's Tears, Corn, Beans, Pumpkin Seed with Sesame Dressing |              |
| <b>28. Salmon Grilled Salad / สลัดปลาแซลมอนย่างกับน้ำสลัดงา</b>   | <b>320++</b> |
| Grilled Salmon Fillet, Avocado, Lettuce Iceberg, Cos, Green Oak, Quinoa, Tomato, and Sesame Dressing                |              |
| <b>29. Smoked Salmon Salad / สลัดปลาแซลมอนรมควันกับซอสบัลซามิก</b>  | <b>380++</b> |
| Smoked Salmon Fillet Assorted Mixed Greens, Quinoa, Tomatoes, Olives, Shallot, Balsamic Dressing                    |              |
| <b>30. Grilled Chicken Caesar Salad / สลัดอกไก่ย่างกับซอสซีซาร์</b> ★   | <b>250++</b> |
| Grilled chicken, Cos lettuce, Anchovies, Bacon, Hard boiled eggs, Croutons and Parmesan cheese                      |              |
| <b>31. Chef Salad / เชฟสลัดกับซอสอิตาเลียน</b>  | <b>280++</b> |
| Assorted mixed greens, Tomatoes, Cucumber, Olives, Boiled egg, Ham, Chicken & Smoked salmon Italian dressing        |              |
| <b>32. Crab meat Mango Avocado Salad / สลัดเนื้อปูกับมะม่วงจ๊อบคาโต</b>   | <b>380++</b> |
| Classic crab meat, Mango, Avocado salad with Honey lemon sauce  |              |
| <b>33. Greek Salad / กรีกสลัด</b>   | <b>250++</b> |
| Iceberg lettuce, Feta cheese, Olives, Cucumber, Red onions, Capsicum, and Italian dressing                          |              |



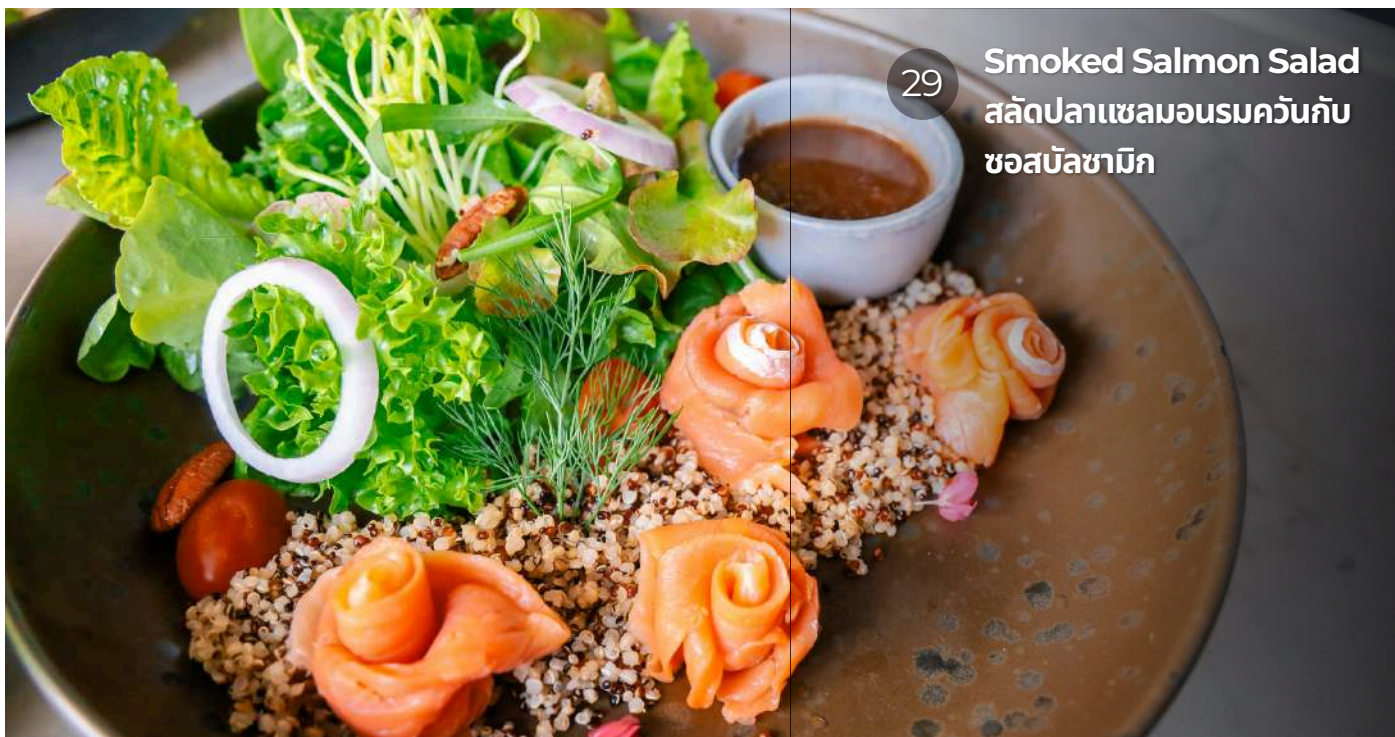
30

Grilled Chicken Caesar Salad /  
สลัดอกไก่ย่างกับซอสซีซาร์



26

Calamari / ปลาหมึกชุบเกล็ด  
ขนมปังทอดกับทาร์ทาร์ซอส




29

Smoked Salmon Salad  
สลัดปลาแซลมอนรมควันกับ  
ซอสบัลซามิก

## SANDWICH AND BURGER

---

- 34. Club Sandwich / คลับแซนวิช** **250++**  
Toasted white bread, Chicken, Bacon, Cheese, Tomato, Fried egg, Lettuce and French fries
- 35. Chicken Quesadilla / เชนาติญาไก่** **220++**  
Grilled Tortilla Chicken, onion, capsicum, mozzarella cheese with Avocado dip and tomato salsa
- 36. Chicken Warp / ไก่ย่างซอสมะเขือเทศมาย้อด้วยแป้งทอดติญา** **250++**  
Grilled Chicken Warp with Tortilla, Lettuce, Tomato, Onion, Tomato mayo and French fries
- 37. Chicken Burger / เบอร์เกอร์ไก่** **250++**  
Grilled Chicken Pattie, Cheese, Lettuce, Tomato, Onion, Dill pickles and Potato wedged
- 38. Beef Burger/ เบอร์เกอร์เนื้อ** **320++**  
Grilled Beef Pattie, Cheese, Lettuce, Tomato, Onion, Dill pickles and Potato wedged
- 39. Fish Burger/ เบอร์เกอร์ปลา** **250++**  
Deep Fried Fish, Lettuce, Tomato, Onion, Dill pickles and Potato wedges
- 40. Veggie Burger/ เบอร์เกอร์ผัก**  **250++**  
Grilled Mushroom Pattie with Black beans, Oats, Lettuce, Tomato, Onion, Dill pickles and Potato wedged



35

**Chicken Quesadilla / เชนทิกญาโท**

Grilled Tortilla Chicken, onion, capsicum, mozzarella cheese with Avocado dip and tomato salsa



38

**Beef Burger/ เบอร์เกอร์เนื้อ**



39

**Fish Burger/ เบอร์เกอร์ปลา**

## THAI SOUP & THAI MAIN DISH

- 41. Gang Jued Tao Hoo Moo Sab / แกงจืดเต้าหู้หมูสับ** 220++  
Clear soup pork mince with cabbage, carrot, tofu, spring onion and celery
- 42. Tom Kha Gai / ต้มข่าไก่** 220++  
Chicken soup with coconut milk, mushroom and Thai herbs
- 43. Tom Yam Goong / ต้มยำกุ้ง 🌶️** 280++  
Fresh prawns poached in spicy prawn stock flavored with lime, galangal & lemongrass
- 44. Khiaw Waan Gai / แกงเขียวหวานไก่ 🌶️** 220++  
Spicy green curry chicken with eggplant & coconut milk
- 45. Panaeng Gai / พะแนงไก่ 🌶️** 220++  
Rich curry of chicken, coconut milk flavored
- 46. Phad Krueng Gang Moo / ผัดเครื่องแกงหมู 🌶️🌶️** 220++  
Spicy Red curry Pork with Thai herb
- 47. Phad Krueng Gang Ta-lay / ผัดเครื่องแกงทะเล 🌶️🌶️** 250++  
Spicy Red curry Seafood with Thai herb
- 48. Massaman Gai / มัสมันไก่ ★🌶️🥜** 250++  
Slow cooked chicken with potatoes, onion, peanut in a rich Massaman curry & coconut milk
- 49. Massaman Nuea / มัสมันเนื้อ ★🌶️🥜** 320++  
Slow cooked beef with potatoes, onion, peanut in a rich Massaman curry & coconut milk
- 50. Pla Nueang Ma now / ปลากระพงนึ่งมะนาว 🌶️** 490++  
Steamed seabass with chili-lemon dressing
- 51. Pla Nueang Se-eiw / ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว** 490++  
Steamed seabass with ginger, spring onion, red chili and soya sauce
- 52. Pla Ka-pong Tod Kra-tiam Prik Thai / ปลากระพงทอดกระเทียมพริกไทย** 490++  
Deep-fried seabass with garlic and pepper

- 53. Pla Ka-pong Tod Sauce Prieu Wan / ปลากระพงทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน** **490++**  
Deep fried Seabass with sweet and sour sauce
- 54. Goong Tod Raad Sauce Ma Kham / กุ้งทอดราดซอสมะขาม** **350++**  
Deep-fried king prawns topped with tamarind sauce
- 55. Goong Tod Kra-tiam Prik Thai / กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย** **350++**  
Deep-fried king prawns with garlic and pepper
- 56. Poo Nim Phad Phong Ka-ree / ปูนิ่มผัดผงกะหรี่** **320++**  
Stir fried soft-shell crabs with onion, celery, red chili and egg yellow curry sauce
- 57. Gai Phad Med Ma-Muang / ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ★ 🥜** **250++**  
Stir-fried chicken with cashew nut, onion, mushrooms & capsicum
- 58. Nuea Phad Prik Thai Dam / เนื้อผัดพริกไทยดำ** **320++**  
Stir fried beef tenderloin with onion, carrot, capsicum and black pepper sauce
- 59. Phad Pak Ruam / ผัดผักรวม** **190++**  
Wok tossed seasonal vegetables in oyster sauce
- 60. Khai Jiaw Goong / ไข่เจียวกุ้ง** **220++**  
Thai omelet with shrimp
- 61. Khai Jiaw Moo Sub/ ไข่เจียวหมูสับ** **200++**  
Thai omelet with minced pork



## RICE AND NOODLE

- 62. Phad Thai Goong Super / ผัดไทยกุ้ง** ★ 🥜 **250++**  
Stir-fried rice noodles with egg, king prawns, bean sprouts, peanuts and tamarind sauce
- 63. Phad Thai Gai / ผัดไทยไก่** 🥜 **220++**  
Stir-fried rice noodles with egg, chicken, bean sprouts, peanuts and tamarind sauce
- 64. Rad Na Super Talay / ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าซุปลเปอร์ทะเล** ★ **280++**  
Stir-fried noodles with seafood in brown sauce and kale
- 65. Phad Se-eiw Gai or Moo / ผัดซีอิ้วไก่ หรือ หมู** **220++**  
Stir-fried large noodle with chicken or pork
- 66. Spaghetti Phad Kee Mao Ta-lay / สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาทะเล** 🌶️ **250++**  
Stir-fried spaghetti with seafood and hot basil
- 67. Phad Kra Prow Gai or Moo Rad Khao/ กะเพราไก่ หรือ หมู ราดข้าวไข่ดาว** 🌶️ **220++**  
Stir-fried chicken or pork with hot basil and fried egg
- 68. Phad Kra Prow Ta-lay Rad Khao / กะเพราทะเลราดข้าวไข่ดาว** 🌶️ **250++**  
Stir-fried seafood with hot basil and fried egg
- 69. Khao Phad Gai or Moo / ข้าวผัดไก่ หรือ หมู** **220++**  
Fried rice Chicken or Pork with fried egg
- 70. Khao Phad Ta-lay / ข้าวผัดทะเล** **250++**  
Fried rice Seafood with fried egg



62

**Phad Thai Goong Super / ผัดไทยกุ้ง**

Stir-fried rice noodles with egg, king prawns, bean sprouts, peanuts and tamarind sauce



64

**Rad Na Super Talay / ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าซุปลเปอร์ทะเล**

Stir-fried noodles with seafood in brown sauce and kale



67

**Phad Kra Prow Gai or Moo Rad Khao/ กะเพราไก่ หรือ กะเพราหมู ราดข้าวไข่ดาว**

Stir-fried chicken or pork with hot basil and fried egg

## WESTERN SOUP

- 71. Mushroom Soup / ครีมนซุปเห็ด** **180++**  
Mushroom cream Soup
- 72. Lobster Bisque / ครีมนซูปล็อบสเตอร์** **180++**  
Lobster cream soup with Prawns
- 73. Onion Soup / ซุปหัวหอม** **180++**  
French Onion Soup

## SEAFOOD

- 74. Norwegian Salmon Steak / สเต็กปลาแซลมอนกับซอสพริกหวาน** **480++**  
Grilled salmon fillet, mashed potatoes and sautéed vegetables with capsicum sauce
- 75. Emerald Sea bass / ปลากระพงย่างกับซอสเนยมะนาว** **420++**  
Creamy spinach topped with grilled seabass fillet and lemon butter sauce
- 76. Fish and Chip / ฟิช แอนด์ ชิป กับทาร์ทาร์ซอส** **380++**  
Deep fried fish served with French fries and tartar sauce



71

**Mushroom Soup / ครีมนชุปเห็ด**  
Mushroom cream Soup



74

**Norwegian Salmon Steak / สเต็กปลาแซลมอนกับซอสพริกหวาน**

Grilled salmon fillet, mashed potatoes and sautéed vegetables with capsicum sauce



75

**Emerald Sea bass / ปลาทะเลย่างกับซอสเนยมะนาว**

Creamy spinach topped with grilled seabass fillet and lemon butter sauce

## MEAT

- 77. Beef Ossobuco / เนื้อ่องวัวตุ๋นซอสไวน์แดง ★** **850++**  
Braised beef ossobuco served with ratatouille, mashed potatoes, red wine sauce
- 78. Sirloin Steak / สเต็กเนื้อสันนอกกับซอสพริกไทยดำ** **850++**  
Grilled beef sirloin served with roasted potatoes, mixed salad and black pepper sauce
- 79. Rib-eye Steak / ริบอายสเต็กกับซอสพริกไทยอ่อน ★** **850++**  
Grilled beef rib-eye served with roasted potatoes, mixed salad and green pepper sauce
- 80. Australian Beef Tenderloin / สเต็กเนื้อสันในกับซอสไวน์แดง** **850++**  
Grilled Angus beef tenderloin served with mashed potatoes, mixed salad, and red wine sauce
- 81. BBQ. Pork Ribs / ซีโครงหมูย่างกับซอสบาบีคิว ★** **420++**  
Grilled pork ribs served with sautéed potatoes, mixed salad and barbecue sauce
- 82. Grilled Pork Chop / หมูสันนอกติดกระดูกย่างกับซอสแอปเปิ้ล ★** **420++**  
Grilled pork served with sautéed potatoes, sautéed vegetables with apple sauce
- 83. Lamb shank braised / ขาแกะตุ๋นกับซอสไวน์แดง** **850++**  
Braised lamb shank served with ratatouille, mashed potatoes, red wine sauce

## POULTRY

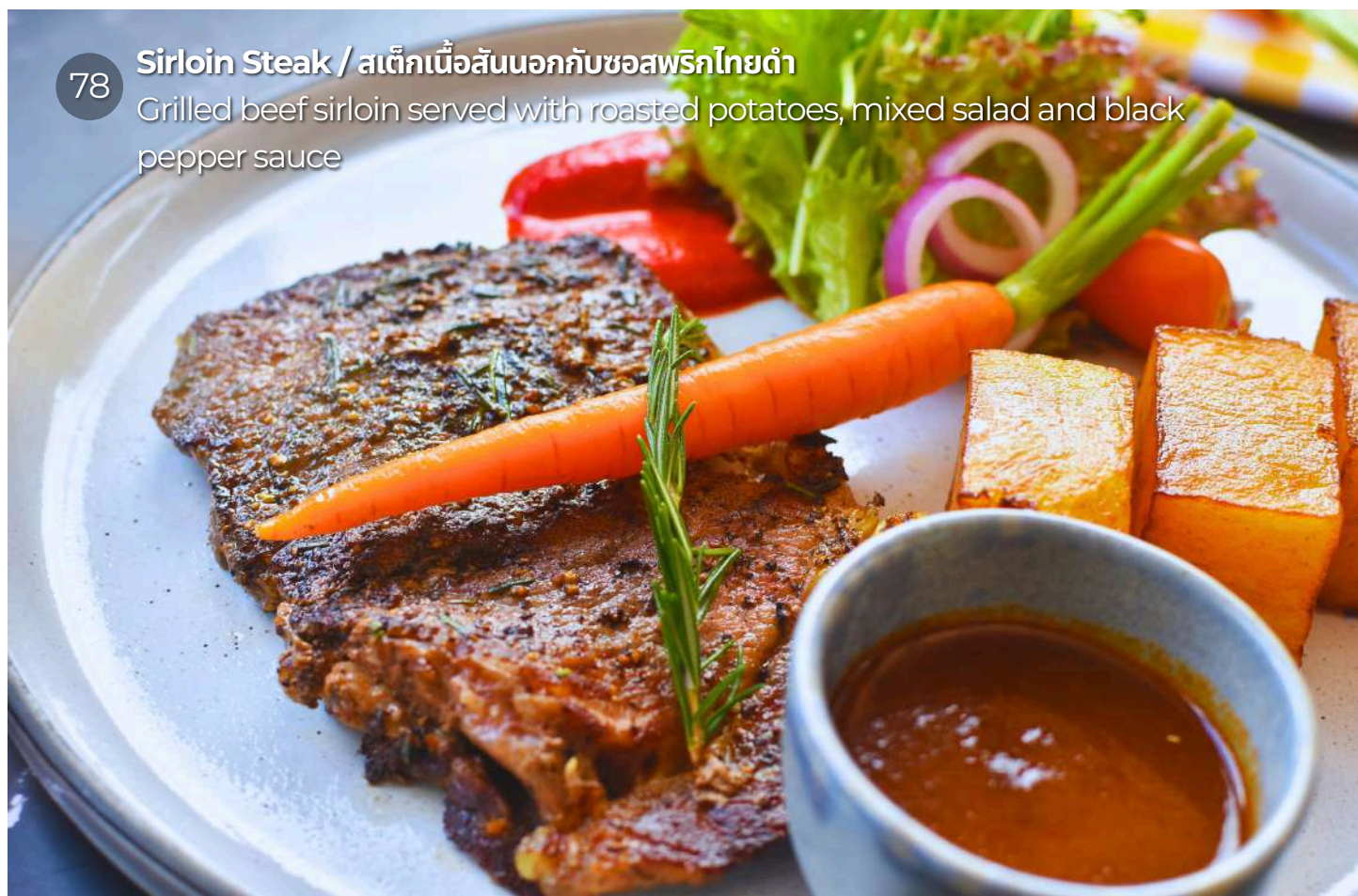
- 84. Sunny Duck / อกเป็ดย่างกับซอสส้ม** **420++**  
Grilled duck breast served with mashed potato, sautéed vegetables, and orange sauce
- 85. Grilled Chicken breast / อกไก่ย่างกับซอสเห็ด** **320++**  
Grilled chicken breast Served with roasted potatoes and mushroom sauce



77

**Beef Ossobuco / เนื้อน่องวัวตุ๋นซอสไวน์แดง**

Braised beef ossobuco served with ratatouille, mashed potatoes, red wine sauce



78

**Sirloin Steak / สเต็กเนื้อสันนอกกับซอสพริกไทยดำ**

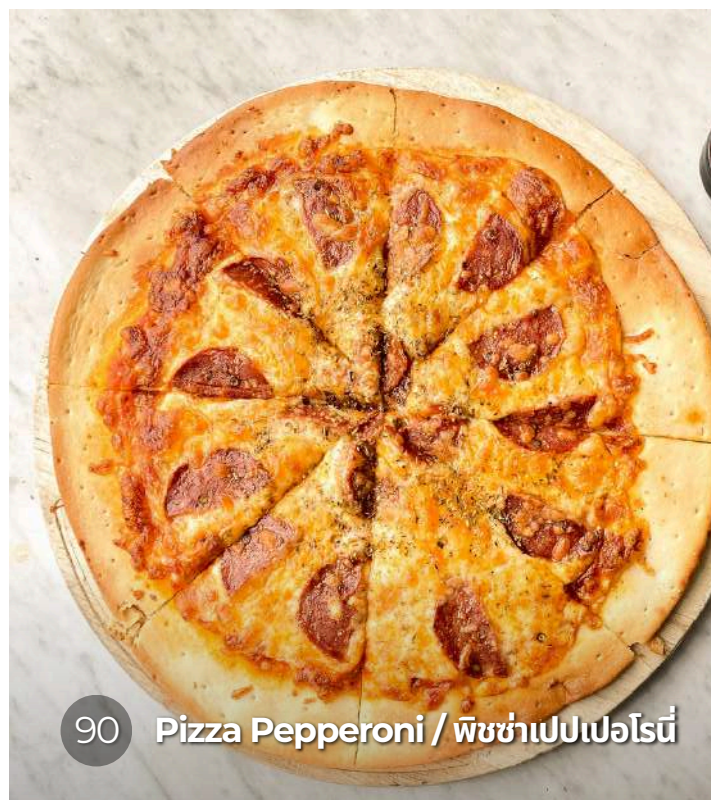
Grilled beef sirloin served with roasted potatoes, mixed salad and black pepper sauce

## PIZZA

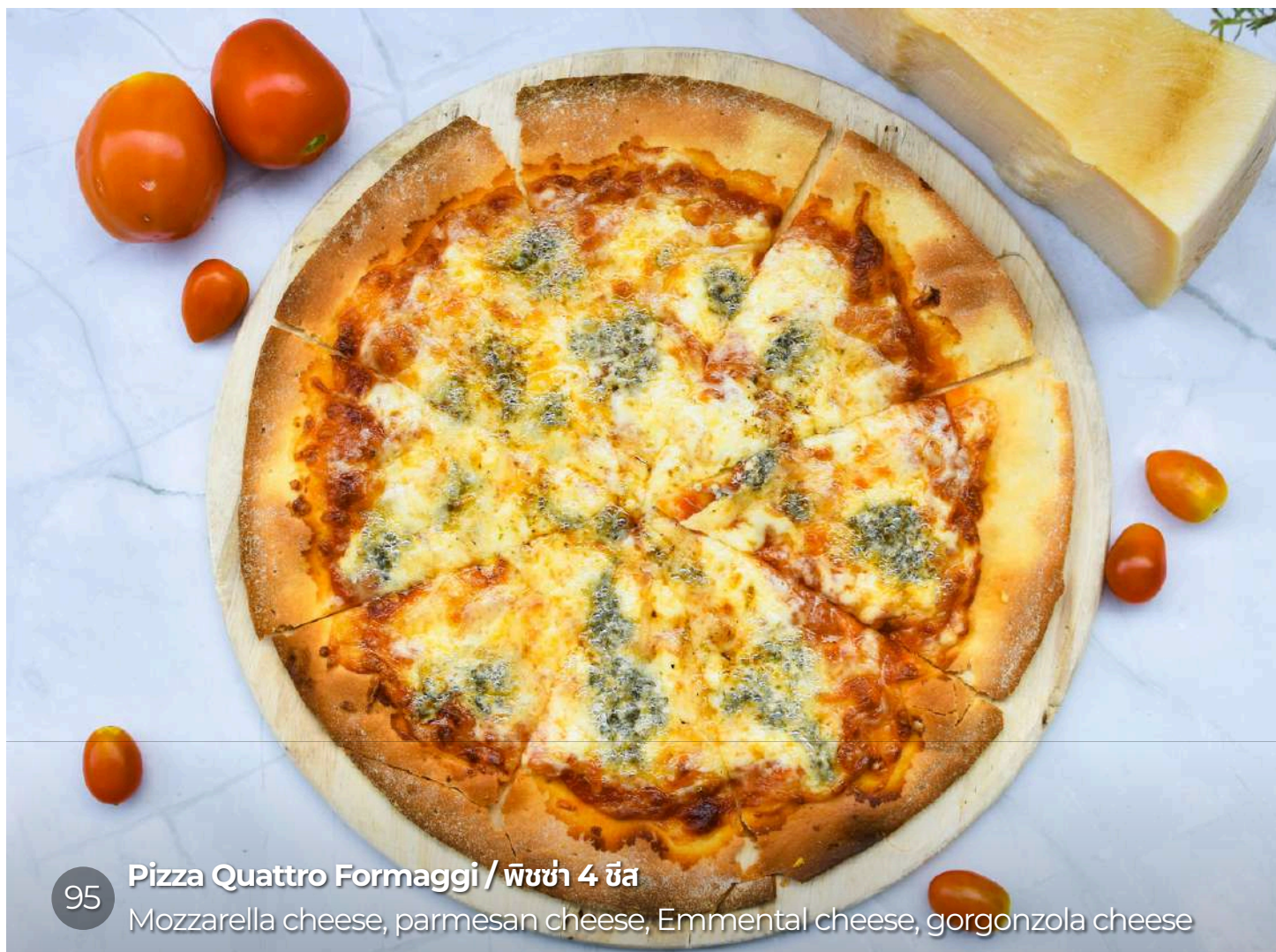
- 86. Pizza Margherita / พืชามาร์เกริต้า** **280++**  
Tomatoes mozzarella cheese and basil oil
- 87. Pizza Vegetarian / พืช่าผักรวม** **280++**  
Tomato, onion, broccoli, capsicum, mushroom, black olive and mozzarella cheese
- 88. Pizza Hawaiian / พืช่าฮาวายเจี้ยน** **300++**  
Ham, pineapple and mozzarella cheese
- 89. Pizza Frutti Di Mare/ พืช่าซีฟู้ด** **350++**  
Mixed seafood and mozzarella cheese
- 90. Pizza Pepperoni / พืช่าเปปเปอร์โนี่** **350++**  
Pepperoni and mozzarella cheese
- 91. Pizza Tuna / พืช่าทูน่า** **350++**  
Steak tuna in oil, onion, capsicum, capper and mozzarella cheese
- 92. Pizza Prosciutto Funghi / พืช่าพรม้าแฮม** **420++**  
Parma ham, mushroom and mozzarella cheese
- 93. Pizza Ka Prow Gai / พืช่ากระเพราไก่ 🌶️** **300++**  
Spicy chicken with hot basil and mozzarella cheese
- 94. Pizza Barbecue Chicken / พืช่าไก่บาร์บีคิวซอส** **300++**  
Chicken barbecue sauce and mozzarella cheese
- 95. Pizza Quattro Formaggi / พืช่า 4 ชีส** **420++**  
Mozzarella cheese, parmesan cheese, Emmental cheese, gorgonzola cheese



86 Pizza Margherita / พิซซ่ามาร์เกริต้า



90 Pizza Pepperoni / พิซซ่าเปปเปอร์โรนี



95 Pizza Quattro Formaggi / พิซซ่า 4 ชีส  
Mozzarella cheese, parmesan cheese, Emmental cheese, gorgonzola cheese

## PASTA LOVER

YOU CAN CHOOSE CHOICE OF PASTA AND VARIETIES OF SAUCE



**Spaghetti**  
สปาเก็ตตี้



**Linguine**  
ลิงกวินี



**Fettuccine**  
เฟตตูชินี่



**Penne**  
เพนเน่



**Fusilli**  
ฟูซิลี่

## SAUCE SELECTION

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>96. Carbonara Sauce / คาร์บอเนร่า</b>                           | <b>250++</b> |
| Classic cream with bacon, egg and parmesan cheese                  |              |
| <b>97. Arabiata Sauce / อาราเบียต้า</b> 🌶️                         | <b>250++</b> |
| Spicy chili, garlic, sweet basil, tomato sauce and parmesan cheese |              |
| <b>98. Bolognese Sauce / ซอสเนื้อ</b>                              | <b>280++</b> |
| Meat sauce and parmesan cheese                                     |              |
| <b>99. Pesto Sauce / เพลโต้ซอส</b>                                 | <b>250++</b> |
| Basil, garlic, pine nut, olive oil and parmesan cheese             |              |
| <b>100. Aglio Olio Prawns / ผัดพริกแห้งกุ้ง</b> 🌶️                 | <b>280++</b> |
| Spicy prawns, chili, garlic, basil and parmesan cheese             |              |
| <b>101. Salmon Pink Sauce / แซลมอนพิ้งค์ซอส</b>                    | <b>320++</b> |
| Salmon, Cream, tomato sauce and parmesan cheese                    |              |

96

**Carbonara Sauce / คาร์บอเนร่า**

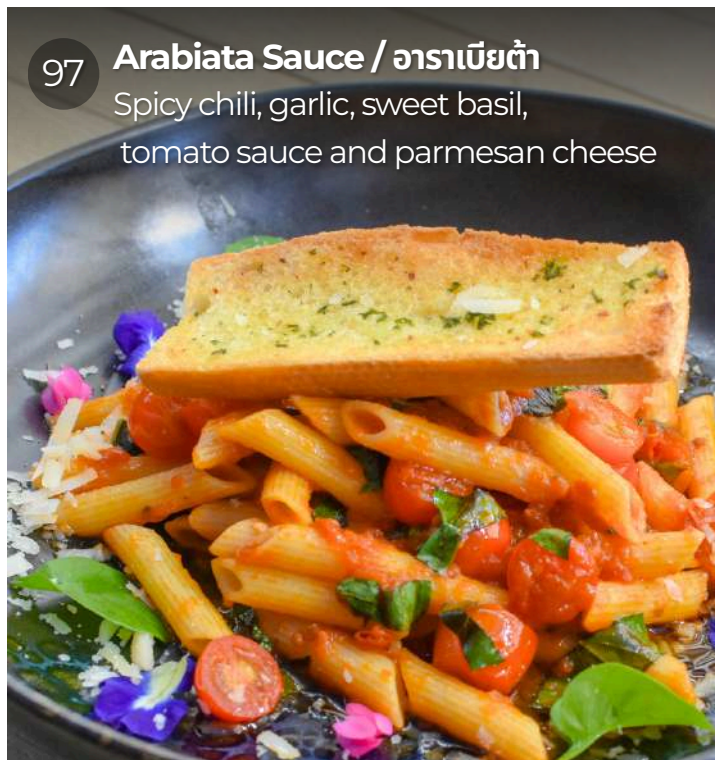
Classic cream with bacon, egg and parmesan cheese



97

**Arabiata Sauce / อาราเบียต้า**

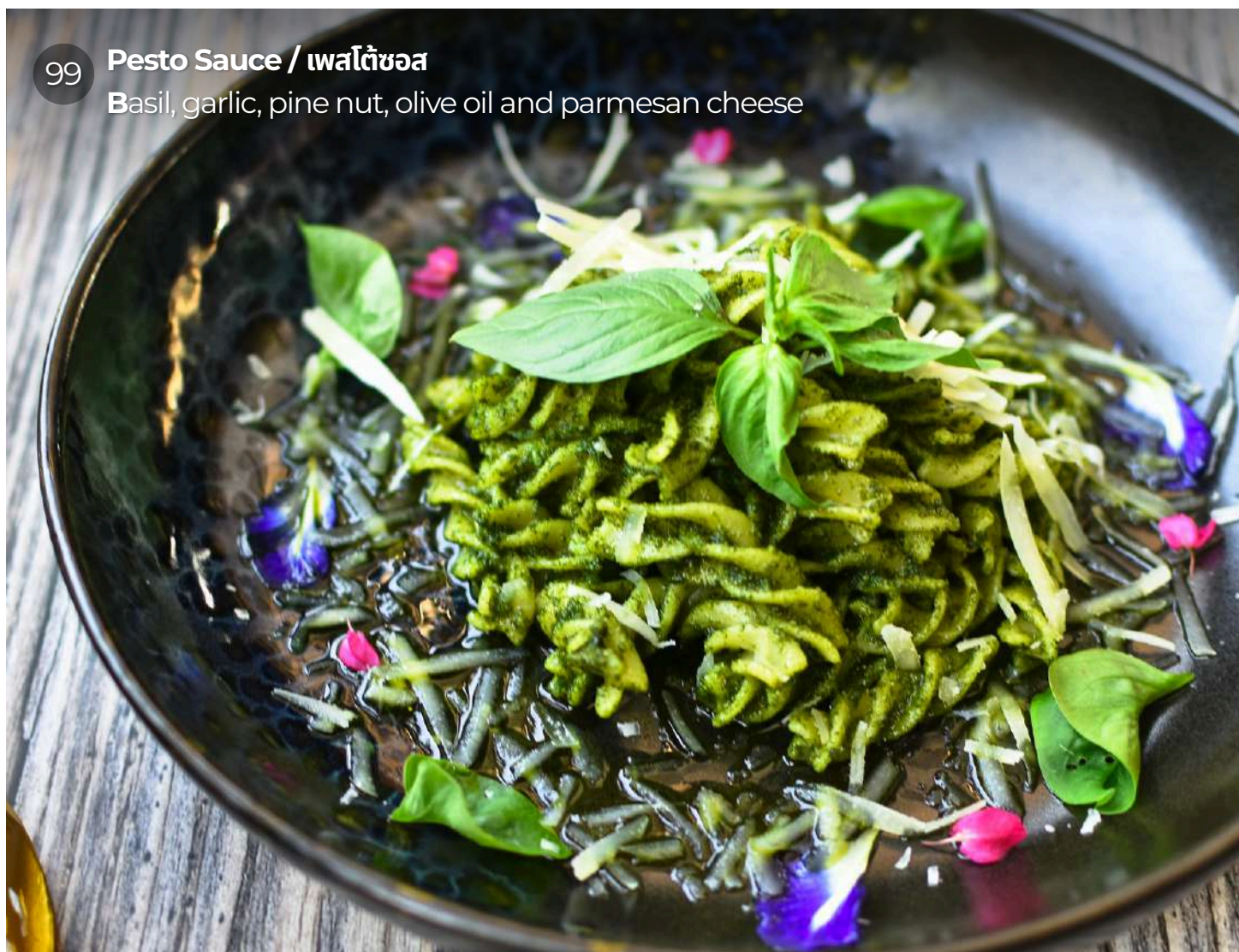
Spicy chili, garlic, sweet basil, tomato sauce and parmesan cheese



99

**Pesto Sauce / เพสโต้ซอส**

Basil, garlic, pine nut, olive oil and parmesan cheese



## VEGETARIAN MENU

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>102. Khao Phad Phak / ข้าวผัดผัก</b> 🌿                      | <b>190++</b> |
| Fried rice vegetables  |              |
| <b>103. Phad Se-eiw Phak / ผัดซีอิ้วผัก</b> 🌿                  | <b>190++</b> |
| Stir-fried large noodles with vegetables                       |              |
| <b>104. Phad Thai Phak / ผัดไทยผัก</b> 🌿🥜                      | <b>190++</b> |
| Stir-fried Thai noodle with vegetables and bean sprout         |              |
| <b>105. Tao-hu Phad Med Ma-muang / เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง</b> 🌿🥜 | <b>190++</b> |
| Stir-fried tofu with cashew nut                                |              |
| <b>106. Tao-hu Phad Kra Prow / เต้าหู้ผัดกะเพรา</b> 🌿          | <b>190++</b> |
| Stir-fried tofu with hot basil                                 |              |
| <b>107. Khiaw Waan Tao-hu Phak / แกงเขียวหวานเต้าหู้ผัก</b> 🌿  | <b>190++</b> |
| Green curry tofu with vegetables                               |              |
| <b>108. Pa-nang Tao-hu Phak / แกงพะแนงเต้าหู้ผัก</b> 🌿         | <b>190++</b> |
| Pa-nang curry tofu with vegetables                             |              |
| <b>109. Massaman Tao-hu Phak / แกงมัสมั่นเต้าหู้ผัก</b> 🌿🥜     | <b>190++</b> |
| Massaman curry tofu with potato, onion, peanut and vegetables  |              |



105

**Tao-hu Phad Med Ma-muang / เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง**  
Stir-fried tofu with cashew nut



107

**Khiaw Waan Tao-hu Phak / แกงเขียวหวานเต้าหู้ผัก**  
Green curry tofu with vegetables



109

**Massaman Tao-hu Phak / แกงมัสมั่นเต้าหู้ผัก**  
Massaman curry tofu with potato, onion, peanut and vegetables

## DESSERTS

- 110. Kao Niew Ma Muang / ข้าวเหนียวมะม่วง ★** **220++**  
Sweet sticky rice served with mango ripe and ice cream
- 111. Brownie Cake / บราวน์เค้ก ★** **220++**  
Chocolate brownie served with vanilla ice cream
- 112. Tiramisu / ทิรามิสุ** **220++**  
Classic the lady finger with coffee and cream
- 113. Apple Pie / แอปเปิ้ลพาย** **220++**  
Apple Pie served with vanilla ice cream
- 114. Banoffee Tart / บานอฟฟี่ทาร์ต** **220++**  
Banana, egg and cream tart
- 115. Blueberry Cheese pie / บลูเบอร์รี่ชีสพาย** **220++**  
Classic Blueberry Cheese pie
- 116. Chocolate Cake / ช็อกโกแลตเค้ก** **220++**  
Double Chocolate Cake
- 117. Red Velvet Cake / แดเวลเวตเค้ก** **220++**  
Red Velvet Cake with Cream Cheese Frosting
- 118. Carrot Cake / แครอทเค้ก** **220++**  
Classic Carrot Cake
- 119. Pol la Mai Ruam / ผลไม้รวม** **160++**  
Fresh tropical fruit plate
- 120. Coconut Ice cream / ไอศกรีมมะพร้าวกับธัญพืชอบกรอบ** **160++**  
Coconut ice cream served with soft roll, coconut chips and granola
- 121. Ice creams and sorbet Scoop / ไอศกรีมและเชอเบส** **70++**  
Vanilla, strawberry, chocolate ice cream and lemon sorbets **Scoop**



110

**Kao Niew Ma Muang / ข้าวเหนียวมะม่วง**

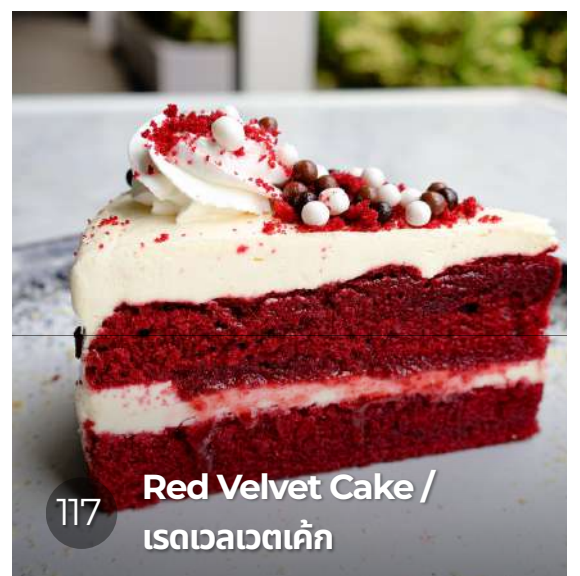
Sweet sticky rice served with mango ripe and ice cream



111

**Brownie Cake / บราวน์เค้ก**

112

**Tiramisu / ทิรามิสุ**

117

**Red Velvet Cake / แดงเวดเวดเค้ก**



Review Us  
On **Google**



Review Us  
On **tripadvisor**

# BEVERAGE LIST

## COCKTAIL SIGNATURE

	THB / Glass
<b>The Rakhang Thai</b> เดอะระฆังไทย ★ <i>Phraya Gold "Thai Premium Rum ", Ginger, Lemongrass, Kaffir, Lime Leaf, Lime Wedge, Syrup, topped with Soda and Coke</i>	420++
<b>Ao Nang Breeze</b> อ่าวนางบรีซ ★ <i>Chalong Bay "Phuket Premium Rum ", Midori, Passion Fruit Puree</i>	380++
<b>Phranang Bay</b> พระนางเบย์ ★ <i>Tequila, Blue Curacao, Lime Juice, Syrup, topped with Sprite</i>	340++
<b>Passion Splash</b> แพลชชั่นสเปรช ★ <i>Mekhong "Thai Own Rum ", Mango Juice, Passion fruit Syrup, Lime Juice, topped with Sprite</i>	320++
<b>Krabi Sunset</b> กระบี่ซันเซต ★ <i>Sangsom Thai Rum, Benedictine D.O.M, Pineapple Juice, Lime juice, Syrup, topped with Ginger Ale</i>	320++
<b>Holiday No.1</b> ฮอลิเดย์อินน์นัมเบอร์วัน ★ <i>Kilo Gin, Midori, Pineapple juice, Lime juice, Syrup</i>	320++

## SPARKLING

	THB / Glass
<b>Aperol Spritz</b> อะเพอโร สปริตซ์ <i>Aperol, Prosecco, Soda Water, Orange</i>	360++
<b>Bellini</b> เบลลินี <i>Prosecco, Peach Schnapps, Peach</i>	360++
<b>Kir Royal</b> เคียร์ รอยอล <i>Prosecco, Crème De Cassis, Lemon</i>	360++
<b>Siam Bubble</b> สยาม บับเบิล <i>Prosecco, Mekhong, Lychee Syrup</i>	360++
<b>Grand Mimosa</b> แกรนด์ มิโมซ่า <i>Prosecco, Grand Marnier, Orange Juice</i>	360++

## THE CLASSIC

	THB / Glass
<b>Margarita Classic, Mango or Strawberry</b> มากาไรต้า คลาสสิก, มะม่วง หรือ สตอว์เบอร์รี่ <i>Tequila, Triple Sec, Syrup, Lime juice or Mango or Strawberry</i>	260++
<b>Mojito Classic, Mango, Lychee or Strawberry</b> โมจิโต้ คลาสสิก, มะม่วง, ลิ้นจี่ หรือสตอว์เบอร์รี่ <i>White Rum, Lime Wedge, Mint Leaf, Lime Juice, Brown Sugar or White Sugar, topped with Soda</i>	260++
<b>Mai - Tai</b> ไหมโตะ <i>White Rum, Dark Rum, Orange Curacao, Pineapple Juice, Orange Juice, Grenadine Syrup, Lime Juice</i>	260++
<b>Pina Colada</b> พิน่า โคลาด้า <i>White Rum, Coconut Rum, Coconut Cream, Pineapple Juice, Syrup</i>	260++
<b>Caipirinha</b> ไคปิริญย่า <i>Cachaca Rum, Lime Wedge, White Sugarcane</i>	260++

## THE CLASSIC

THB / Glass

<b>The Americano</b> เดอะอเมริกาโน่ <i>Campari Rosso topped with Soda</i>	260++
<b>Bloody Mary</b> บลัดดี้แมรี่ <i>Vodka, Tomato Juice, Lime Juice, Tabasco, Salt and Pepper</i>	260++
<b>Gin Fizz</b> จิน ฟิช <i>Gin, Lime Juice, Syrup, topped with Soda</i>	260++
<b>Daiquiri (Mango, Strawberry)</b> ไคควีรี่ (มะม่วง, สตอว์เบอร์รี่) <i>White Rum, Triple Sec, Lime Juice, Syrup, Mango Juice or Strawberry Syrup</i>	260++
<b>Long Island Ice Tea</b> ลองไอแลนด์ไอซ์ที <i>Five White, Lime Juice, Syrup, topped with Coke</i>	260++
<b>White Russian</b> ไทรีสเซีย <i>Vodka, Kahlua, Baileys</i>	260++
<b>Cuba Libre</b> คูบา ลิบเร <i>White Rum, Lime Juice, Syrup topped with Coke</i>	260++
<b>Screw Driver</b> สกรูว์ ไดรเวอร์ <i>Vodka, Orange Curacao, Orange Juice, Lime Juice, Syrup</i>	260++
<b>Blue Margarita</b> บลู มาการิต้า <i>Tequila, Triple Sec, Blue Curacao, Syrup, Lime Juice</i>	260++
<b>Blue Hawaii</b> บลูฮาวาย <i>White Rum, Blue Curacao, Coconut Rum, Pineapple Juice, Lime Juice, Syrup</i>	260++
<b>Blue Lagoon</b> บลูลากูน <i>Vodka, Blue Curacao, Pineapple Juice, Lime Juice, Syrup topped with Sprite</i>	260++
<b>Tequila Sunrise</b> เตกีล่า ซันไรส์ <i>Tequila, Orange Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup</i>	260++

## THAI INSPIRED

THB / Glass

<b>Thai Sabai</b> ไทยสบาย <i>Mekhong, Lime Juice, Thai Sweet Basil, Sugar, Soda Water</i>	260++
<b>One Night in Ao Nang</b> วัน ไนท์ อัง อ่าวนาง <i>Mekhong, Lime Juice, Apple Juice, Vanilla Syrup</i>	260++
<b>Nuea Khlong</b> เหนือคลอง <i>Mekhong, Passion Fruit Puree, Orange Juice, Orgeat Syrup</i>	260++









## MARTINI'S

THB / Glass






<b>Gin Martini or Vodka Martini</b> จินมาร์ตินี่ หรือ ว็อดก้ามาร์ตินี่ <i>Gin or Vodka, Dry Vermouth with Lemon Twist or Olive</i>	260++
<b>Espresso Martini</b> เอสเปรสโซ มาร์ตินี่ <i>Vodka, Coffee Liqueur, Espresso Coffee, Syrup, Coffee Bean</i>	260++
<b>Lemon Drop Martini</b> เลมอน ดรอปมาร์ตินี่ <i>Vodka, Limoncello Liqueur, Lime Juice</i>	260++
<b>Lychee Royal Martini</b> ไลจี โรแยล มาร์ตินี่ <i>Vodka, Lychee Liqueur, Lychee Juice, Lychee Syrup, Lime</i>	260++

<b>Apple Martini</b> แอปเปิ้ลมาร์ตินี่ <i>Vodka, Apple Liqueur, Apple Juice, Fresh Green Apple, Lime</i>	260++
<b>Vesper</b> เวสเปอร์ <i>Gin, Vodka, Dry Vermouth with Lemon Twist</i>	260++
<b>Honey Lemongrass Martini</b> อันนี้เหมือนกราสมาร์ตินี่ <i>Vodka, Lemongrass, Organic Honey, Lime Juice</i>	260++





## APERITIVO

		Single 45 ML.	Double 90 ML.
<b>Martini Extra Dry</b> มาตินี่ เอ็กซ์ทราไดรย 		180++	350++
<b>Martini Bianco</b> มาตินี่ เบียงโค 		180++	350++
<b>Martini Rosso</b> มาตินี่ รอสโซ 		180++	350++
<b>Campari</b> คัมพารี 		200++	380++
<b>Pimm No.1</b> พินนัมเบอร์วัน 		200++	380++
<b>Pernod</b> เพอร์นีออด 		220++	420++
<b>Richard</b> ริชาร์ด 		220++	420++
<b>Aperol</b> แอปเพอร์โรลา 		220++	420++








## VODKA

		Single 45 ML.	Double 90 ML.
<b>Smirnoff</b> สเมอร์นีออฟ 		220++	420++
<b>Absolute</b> แอ็ฟโซลูท 		280++	530++
<b>Ketel One</b> เคเทล วัน 		280++	530++
<b>Belvedere</b> เบลเวเดียร์ 		450++	850++
<b>Ciroc</b> ซีร็อก 		450++	850++
<b>Grey Goose</b> เกรย์กูซ 		450++	850++





## GIN

		Single 45 ML.	Double 90 ML.
<b>Gordon Dry Gin</b> กอร์ดอนดรายนัจิน		220++	420++
<b>Tanqueray</b> แทนคาเรย์		280++	530++
<b>Bombay Sapphire</b> บอมเบย์ แซฟไฟร์		320++	560++
<b>Kilo คีโล</b>		220++	420++





## RUM

		Single 45 ML.	Double 90 ML.
<b>Bacardi</b> บาคาดี้		220++	420++
<b>Havana Club</b> ฮาวาน่า คลับ		220++	420++
<b>Captain Morgan</b> กัปตันมอร์แกน		240++	430++
<b>Cachaca Canario</b> คาซาคา คานาโรโอ		220++	420++
<b>Phraya Gold</b> พระยา โกลด์		380++	680++
<b>Chalong Bay</b> ฉลอง เบย์		320++	560++
<b>Ron Zacapa</b> รอน ซาคาปา		620++	990++

## TEQUILA

		Single 45 ML.	Double 90 ML.
<b>Sierra Silver</b> ซีร่า ซิลเวอร์		280++	530++
<b>Sierra Gold</b> ซีร่า โกลด์		320++	560++
<b>Jose Reposado</b> โฮเซ เรโปซาโด		360++	650++
<b>Don Julio Reposado</b> ดอน จูลิโอ เรโปซาโด		580++	850++

## SINGLE MALT WHISK(E)Y SCOTCH WHISKY

		Single 45 ML.	Double 90 ML.
<b>Singleton 12 Years</b> ซิงเกิลตัน 12 ปี		520++	800++
<b>Glenfiddich 12 Years</b> เกลนฟิดดิช 12 ปี		520++	800++
<b>Glenmorangie 12 Years</b> เกลนมอร์แรนจี 12 ปี		520++	800++
<b>Talisker 10 Years</b> ทาลิสเกอร์ 10 ปี		520++	850++

## BLENDED WHISKY

		Single 45 ML.	Double 90 ML.
<b>JW Red Label</b> เจดับบลิว เรดเลเบิล		220++	420++
<b>JW Black Label</b> เจดับบลิว แบล็คเลเบิล		280++	520++
<b>Chivas Regal</b> ชิวาสรีกัล		280++	520++
<b>Ballentine's Finest</b> บาลเลนไทน์ ฟายน์เนส		220++	420++

## AMERICAN WHISKEY

<b>Jack Daniel's</b> แจ็คดาเนียล		280++	520++
<b>Jim Beam</b> จิม บีม		280++	520++

## IRISH WHISKEY

<b>Jameson</b> เจมส์สัน		280++	520++
-------------------------	--	-------	-------

## THAI WHISKY

<b>Hong Thong</b> หงษ์ทอง		200++	380++
<b>SangSom</b> แสงโสม		200++	380++
<b>Mekhong</b> แม่โขง		200++	380++

## COGNAC

		Single 45 ML.	Double 90 ML.
<b>Hennessy VSOP</b> เฮนเนสซี วีเอสโอพี		520++	990++
<b>Remy Martin VSOP</b> เรมีมาติน วีเอสโอพี		520++	990++
<b>Remy Martin XO</b> เรมีมาติน เอ็กซ์โอ		990++	1,680++

## BRANDY

	Single 45 ML.	Double 90 ML.
<b>Regency VSOP</b> รีเจนซี่ วีเอสโอพี	360++	690++

## LIQUEUR

	Single 45 ML.	Double 90 ML.
<b>Kahlua</b> คาลัวร์	240++	440++
<b>Malibu</b> มาลิวู	240++	440++
<b>Southern Comfort</b> เซาเทิร์น คอมฟอร์ท	240++	440++
<b>Midori</b> มิโดริ	300++	550++
<b>Baileys Irish Cream</b> เบย์ลี ไอริชครีม	300++	550++
<b>Limoncello</b> ลิมอนเซลโล	300++	550++
<b>Cointreau</b> ครองต์โตร์	300++	550++

## NON ALCOHOLIC COCKTAIL

	THB / Glass
<b>Mango lemonade</b> แมงโก้ เลมอนเนด <i>Mango Juice, Lime Juice, Syrup, topped with Sprite</i>	220++
<b>Fizz</b> ฟิชซ์ <i>Pineapple Juice, Lime Juice, Mint</i>	220++
<b>Virgin Mojito</b> เวอจิน โมจิโต้ <i>Lime Wedge, Mint Leaf, Sugarcane, topped with Soda</i>	220++
<b>Virgin Lychee Mojito</b> เวอจิน ลี้นจี โมจิโต้ <i>Lime Wedge, Mint Leaf, Lychee Syrup, topped with Soda</i>	220++
<b>Virgin Pina Colada</b> เวอจิน พิน่า โคลาด้า <i>Pineapple Juice, Coconut Milk, Syrup</i>	220++
<b>Virgin Mai Tai</b> เวอจิน หมៃไทย <i>Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup</i>	220++

## BEER

### DRAUGHT

<b>Chang Draft Beer 500 ML.</b> เบียร์ช้างสด 500 เอ็มแอล	180++	<b>Chang Draft Beer 1 Liter</b> เบียร์ช้างสด 1 ลิตร	300++
---	-------	--	-------

### Bottle

<b>Singha Beer</b> เบียร์สิงห์	120++	<b>Singha Bucket 5 BTL.</b> สิงห์บัคเก็ต 5 ขวด	520++
<b>Chang Beer</b> เบียร์ช้าง	120++	<b>Chang Bucket 5 BTL.</b> ช้างบัคเก็ต 5 ขวด	520++
<b>Leo Beer</b> เบียร์ลีโ	120++	<b>Leo Bucket 5 BTL.</b> ลีโอบัคเก็ต 5 ขวด	520++
<b>Heineken Beer</b> เบียร์ไฮเนเกน	140++		
<b>Corona Beer</b> เบียร์โคโรน่า	180++		

## ITALIAN SODA

<b>Strawberry Soda</b> สตอว์เบอร์รี่โซดา	120++	<b>Passion Fruit Soda</b> เสาวรสโซดา	120++
<b>Blueberry Soda</b> บลูเบอร์รี่โซดา	120++	<b>Lychee Soda</b> ลิ้นจี่โซดา	120++
<b>Green Melon Soda</b> เมล่อนโซดา	120++	<b>Honey &amp; Lime Soda</b> ฮันนี่แอนด์ไลม์โซดา	120++
<b>Peach Soda</b> พีชโซดา	120++	<b>Lime Soda</b> มะนาวโซดา	120++
<b>Mango Soda</b> มะม่วงโซดา	120++		

## HEALTHY

<b>No more Sinus</b> โนเมอร์ซินัส <i>Carrot Orange Green Apple Small piece of Ginger</i>	160++	<b>Super Detox</b> ซุปเปอร์ดีท็อกซ์ <i>Carrot Apple Ginger</i>	160++
<b>Orange Glow</b> ออเรนจ์โกลว์ <i>Banana Orange Mango Carrot</i>	160++	<b>Sunshine</b> ซันชายน์ <i>Banana Orange Carrot</i>	160++
<b>Power Green</b> พาวเวอร์กรีน <i>Cucumber Pineapple Mint Green Apple</i>	160++		

## SELECTION OF JUICES

<b>Coconut Juice</b> น้ำมะพร้าว	120++	<b>Pineapple Juice</b> น้ำสับปะรด	100++
<b>Orange Juice</b> น้ำส้ม	100++	<b>Lime Juice</b> น้ำมะนาว	100++
<b>Mango Juice</b> น้ำมะม่วง	100++		

## SELECTION OF BLENDED JUICES

<b>Water Melon Frozen</b> น้ำแตงโมปั่น	140++	<b>Pineapple Frozen</b> น้ำสับปะรดปั่น	140++
<b>Coconut Frozen</b> น้ำมะพร้าวปั่น	140++	<b>Lime Frozen</b> น้ำมะนาวปั่น	140++
<b>Orange Frozen</b> น้ำส้มปั่น	140++	<b>Lychee Frozen</b> น้ำลิ้นจี่ปั่น	140++
<b>Mango Frozen</b> น้ำมะม่วงปั่น	140++	<b>Passion Fruit Frozen</b> เสาวรสปั่น	140++

## SMOOTHIES

<b>Strawberry Smoothies</b> สตอว์เบอร์รี่สมูทตี้	150++	<b>Banana Smoothies</b> กล้วยสมูทตี้	150++
<b>Blueberry Smoothies</b> บลูเบอร์รี่สมูทตี้	150++	<b>Avocado Smoothies</b> อะโวกาโดสมูทตี้	150++
<b>Coconut Smoothies</b> น้ำมะพร้าวสมูทตี้	150++	<b>Chocolate Smoothies</b> ช็อกโกแลตสมูทตี้	150++
<b>Mango Smoothies</b> น้ำมะม่วงสมูทตี้	150++	<b>Vanilla Smoothies</b> วานิลลาสมูทตี้	150++



## SELECTION OF TWG TEA

<b>English Breakfast Tea</b> ชาอิงลิชเบรกฟาสต์	100++
<b>Earl Grey Tea</b> ชาเอิร์ลเกรย์	100++
<b>Chamomile Tea</b> ชาคาโมมายล์	100++
<b>Green Tea</b> ชาเขียว	100++

## HOT / ICED COFFEE & TEA

<b>Espresso</b> เอสเปรสโซ่	120++
<b>Americano</b> อเมริกาโน่	150++
<b>Cappuccino</b> คาปูชิโน่	150++
<b>Café Latte</b> คาเฟ่ลาเต้	150++

## MINERAL WATER

THB / Can / BTL.

### STILL

<b>Chang 700 ml.</b> ช้าง	190++
<b>Evian 330 ml.</b> เอเวียง	160++
<b>Evian 500ml.</b> เอเวียง	220++

### SPARKLING

<b>San Pellegrino 500 ml.</b> ซาน เปเลกรีโน่	220++
<b>San Pellegrino 750 ml.</b> ซาน เปเลกรีโน่	290++

## SOFT DRINK

THB / Can / BTL.

THB / Can / BTL.

<b>Coke</b> โค้ก	80++	<b>Tonic</b> โทนิค	80++
<b>Coke Light</b> โค้ก ไลท์	80++	<b>Ginger Ale</b> จิงเจอร์เอเล	80++
<b>Coke Zero</b> โค้ก ซีโร่	80++	<b>Soda</b> โซดา	50++
<b>Sprite</b> สไปร์ท	80++	<b>Water</b> น้ำเปล่า	30++
<b>Fanta Orange</b> แฟนต้าส้ม	80++		

# WINE LIST

## CHAMPAGNE

MOET Chandon Brut NV France



5,900++

MOET Chandon Rose Brut NV France

6,900++

## SPARKLING WINE

Follador Prosecco Treviso Extra  
Dry Gold DOC Veneto Italy



2,290++

Chandon Rose Brut NV France

1,690++

Chandon Brut NV France

1,590++

Zonin Prosecco Italy

1,490++

Fleur de France Blanc de Blanc Brut France

1,390++

Treviso Argento Prosecco Extra Dry Italy

1,290++

## WHITE WINE



Rothbury Chardonnay Australia

260++

990++

La Playa 'Estate Series' Sauvignon  
Blanc Colchagua Valley Chile

300++

1,190++

Zonin Pinot Grigio Friuli DOC Italy

340++

1,290++

Alamos Chardonnay Argentina

360++

1,390++

Villa Maria Private Bin Sauvignon  
Blanc New Zealand

380++

1,490++

Coastal Lion's Cape Chardonnay  
South Africa

1,090++

Banrock Station Moscato  
Riverland Australia

1,390++

Matua Valley Australia

1,390++

Prinz von Hessen Riesling  
Classic Germany

1,490++

Cloudy Bay Sauvignon  
Blanc New Zealand

3,590++



## RED WINE



Rothbury Cabernet Sauvignon Australia	260++	990++
La Playa 'Estate Series' Cabernet Sauvignon Colchagua Valley Chile	300++	1,190++
Zonin Chianti DOCG Italy	340++	1,290++
Alamos Malbec Argentina	360++	1,390++
Villa Maria Private Bin Pinot Noir New Zealand	400++	1,590++
Lion Cape Coastal Cabernet Sauvignon South Africa		1,090++
Rhanleigh Pinotage South Africa		1,190++
Chateau Jalousie AOP Bordeaux France		1,290++
Diablo Dark Red Shiraz Chile		1,690++
Lirac Lou Camine AOC Lirac France		1,690++
Beauvignac Syrah IGP Pay D'Oc France		1,690++
Marques Cabernet Sauvignon Chile		1,790++
Penfolds Bin 2 Australia		1,890++
Poggio al Tufo Italy		2,190++
Beauvignac Chateau 1804 AOP France		2,190++
Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon U.S.A		3,990++

## WINE OF THE MONTH



Terrazas De Los Andes Reserva Chardonnay Argentina	1,990++
Terrazas De Los Andes Reserva Cabernet Sauvignon Argentina	1,990++