

SNACKS







- Grilled chicken satay served with peanut sauce
- ไก่สะเต๊ะ, น้ำจึ้มถั่ว



PEEK GAI THOD ปีกไก่ทอด THB 180.-

- Deep-fried chicken wings served with chili sauce
- ปีกไก่ทอด, ซอสมะขาม, น้ำปลา, พริกแห้ง, ข้าวคั่ว



POR PIA THOD เปาะเปียะทอด THB 120.-

- 0
- Deep-fried vegetable spring rolls served with plum sauce



CHEESE KNACKER ใส้กรอกพันเบค่อน THB 220.-



- · Sausage, bacon, ketchup
- ไส้กรอก, เบคอน, ชอสมะเขือเทศ

Allergen Icons











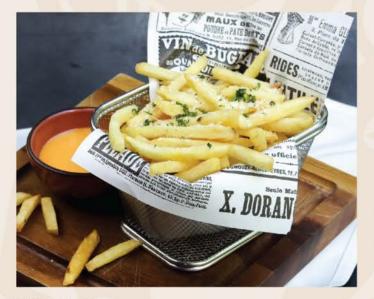


SNACKS





- **(1)**
- Deep fried calamari served with tartar sauce
- ปลาหมึกชุบแป้งทอด, ซอสทาทาร์



INDIGO FRIES อินดิโก้ฟรายส์ THB 140.-

- Traditional french Fries topped with Parmigiano Reggiano and parsley
- ฟรายส์ (มันฝรั่งเส้นเล็ก), ชีสพาเมชานพาเมจาโน่, ผักชีฝรั่ง



THOD MUN GOONG ทอดมันกุ้ง THB 220.-

(1)

0

- Crispy shrimp cakes served with sweet plum sauce
- ทอดมันกุ้ง, น้ำจิ้มบ๊วย



CHICKEN QUESADILLAS เคซาดีญ่าไก่ THB 240.-

- Tortillas stuffed with chicken, onion, and cheese served with Guacamole and sour cream
- แป้งตอติญ่า, ไก่, หอมใหญ่, ชีส,กัวคาโมเล่, ชาวครีม





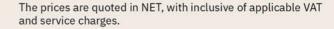












SALAD



SOM TUM THAI GOONG YANG

ส้มตำไทยกุ้งย่าง THB 250.-



Thai spicy papaya salad with grilled prawns

Som tam is called the best salad in the world and not without reason. It's so spicy that you can't stop eating it, and simultaneously freshly crunchy, sweet and sour. Despite the hot chillies, it is invigorating and refreshing in the Thai heat. The word Som means acid, and Tum refers to the method of preparation; it means something like crushing or pounding. In a typical Som Tum Thai, you'll find strips of papaya, tomatoes, chilli peppers, beans, dried shrimps, and peanuts. This version is often a bit sweeter than other Som Tums which are majorly infused with anchovies.

- Papaya salad, chilli, peanuts, grilled prawns
- สลัดมะละกอ, พริก, ถั่วลิสง, กุ้งย่าง



CHICKEN CAESAR ROLL ซีซ่าร์สลัดโรล THB 250.-

- Crispy cos lettuce with grilled chicken and caesar dressing wrapped in pita bread
- ผักกาดคอส, ไก่ย่าง, น้ำสลัดชีซ่าร์, แป้งพิต้า, พาเมชานชีส, มะเขือเทศราชินีอบแห้ง



CHEF'S GREEN SALAD เชฟสลัด THB 150.-



soy sauce dressing

• ผักสลัดใบเขียวและน้ำสลัดงาคั่ว



YUM WOON SEN TALAY ຢຳວຸ້ນເສ້ນກະເລ THB 250.-



- · Spicy glass nooddle, Seafood, Shallot, celery
- วุ้นเส้น, กุ้ง, ปลาหมึก, หอมแดง, ผักชีฝรั่ง

Allergen Icons











(1)





BURGERS AND SANDWICHES



INDIGO WAGYU BURGER อินดิโก้เบอร์เกอร์เนื้อวากิว THB 550.-

(1)(1)

Wagyu beef is the Japanese breed of steer used to produce the prized Kobe steaks. There are many amazing ranchers in the U.S. that produce excellent Wagyu beef with comparable quality. All natural grass-fed beef makes an excellent substitution. Wagyu beef is very juicy, with a strong beefy flavor and earthy sweetness. It is rich, buttery, and creates a burger experience unlike any other. You will hardly need any seasoning to create a delicious burger using Wagyu beef.

- · Wagyu beef, Cheddar cheese, lettuce, onion, tomato, cucumber pickle, and mayonnaise
- เนื้อวากิว, เชดดาร์ชีส, ผักสลัด, หัวหอม, มะเขือเทศ, แตงดอง, มายองเนส



INDIGO CRISPY FISH BURGER เบอร์เกอร์ปลาทอด

THB 380.-

- (1)
- · Sea bass, bread crumbs, Cheddar cheese, lettuce, tomato, pickle Jalapeno, Tartar sauce, and mayonnaise
- ปลากระพง, เกล็ดขนมปัง, เซดด้าชีส, ผักสลัด, มะเขือเทศ, สะโพกไก่, เกล็ดขนมปัง, เซดดาร์ซีส, ผักสลัด, มะเขือเทศ, พริกฮาลาปิในดอง, ซอสทาทาร์, มายองเนส



INDIGO CRISPY CHICKEN BURGER เบอร์เกอร์ไก่ทอด 00 THB 380.-

- · Chicken, bread crum, Cheddar cheese, lettuce, tomato, onion, BBQ sauce, pickle Jalapeno with mayonnaise
- ซอสบาร์บีคิว, พริกฮาลาปิโนดอง, มายองเนส



INDIGO CLUB SANDWICH อินดิโก้คลับแซนด์วิช THB 350.-



- · Ham, chicken, bacon, egg, cheese, lettuce, tomato, and mayonnaise
- แฮมไก่, เบคอน, ไข่ดาว, ชีส, ผักสลัด, มะเขือเทศ,

Allergen Icons













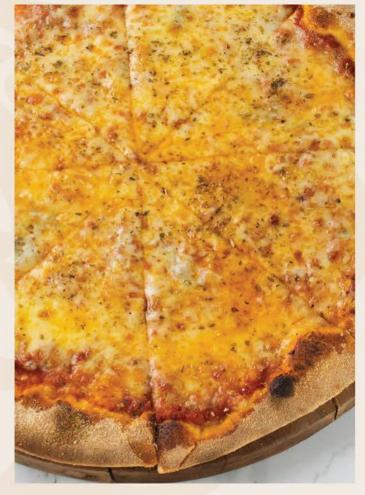
The prices are quoted in NET, with inclusive of applicable VAT and service charges.

PIZZA





- Tomato sauce, Prosciutto, Mozzarella cheese, and rocket leafs
- ซอสมะเขือเทศ, พาร์มาแฮม, มอชชาเรลล่าชีส, ผักร็อคเก็ต



FOUR CHEESE PIZZA พิชฮาซีส 4 อย่าง THB 340.-



- Tomato sauce, Mozzarella cheese, blue cheese, Parmigiano Reggiano, and Cheddar cheese
- ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีสสด, บลูชีส, พาเมซานพามิจาโน่ชีส, เชดดาร์ชีส



MARGHERITA PIZZA พิชชามาร์การิต้า THB 290.-



- Tomato sauce, Mozzarella cheese, basil and tomato
- ชอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, โหระพา, มะเขือเทศ



PEPPERONI PIZZA พิชช่าเป็ปเปอร์โรนี THB 360.-

06

06

- Tomato sauce, pepperoni, and Mozzarella cheese
- ชอสมะเขือเทศ, เป็นเปอร์โรนี, มอซซาเรลล่าชีส



BBQ HAWAIIAN CHICKEN PIZZA

พิซซ่าฮาวายเอี้ยน THB 320.-

- Tomato sauce, pineapple, Chicken ham, Mozzarella cheese, and Cheddar cheese
- ซอสมะเขือทศ, สับปะรด, แฮมไก่, มอสซาเรลล่าชีส, เชดดาร์ชีส



SPICY ANDAMAN SEAFOOD PIZZA

พิชซ่าซีฟู้ด THB 420.-



- Shrimp, mussel, squid, fish, ketchup, black olives, bell pepper, onion, and Mozzarella cheese, and basil
- กุ้ง, หอยแมลงภู่, หมึก, เนื้อปลา, ซอสมะเขือเทศ, มะกอกดำ, พริกหวาน, หอบใหญ่, มอสซาเรลล่าชีส, โหรพา













(3)(5)

PASTA



PENNE NAPOLITANA ซอสมะเขือเทศ

THB 250.-

- · Penne pasta, tomato sauce, Parmesan cheese
- เส้นเพนเน่, ชอสมะเขือเทศ, พาเมชานชีส, ขนมปังกระเทียม



LINGUINE CARBONARA

ซอสคาโบนาร่า THB 280.-

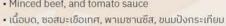
- 0
- Bacon, egg, and Parmigiano Reggiano
- ซอสคาโบนาร่า, เบคอน,ไข่แดง, พาเมชาน, วิปปิ้งครีม, ขนมปังกระเทียม



SPAGHETTI BOLOGNESE ซอสเนื้อมะเขือเทศ THB 320.-

0

· Minced beef, and tomato sauce





SPAGHETTI AGLIO E OLIO SEAFOOD สปาเก็ตตี้ผัดกระเทียมน้ำมันมะกอก THB 320.-



(1)(1)

- Shrimp, mussel, squid, black olives, garlic, basil, dried chili
- กุ้ง, หอยแมลงภู่, ปลาหมึก, มะกอกดำ, กระเทียม, ใบโหระพา













THAI MAIN DISH



PHAD TAI GOONG YANG

ผัด<mark>ไทกุ้งย่าง</mark> THB 390.-



Stir fried rice noodle with Phad Tai sauce served with grilled river prawns

What is Pad Tai? A popular dish whose name means "Thai stir-fry," Pad Tai is a stir-fried rice noodles, eggs, tofu, and meat or seafood, with a sweet-sour-salty and slightly spicy sauce, and toppings of peanuts, fresh vegetables, and cilantro — sometimes served on the side. Pad Tai sauce often contains dried shrimp, tamarind and fish sauce. At first Pad Tai might not sound like something from your comfort zone, but the final result is a toothsome noodle dish that's as tasty as they come.

Pad Tai emerged in Thailand in the mid-20th century, incorporating elements and techniques borrowed from Chinese cuisine. It was declared a Thai national dish around the time of World War II and quickly grew in popularity. Today, pad Thai is perhaps more popular than ever, both as a common street food in its native land and in Tai restaurants around the world.

- · Grilled river prawn, Pad Tai sauce, tamarind sauce, and palm sugar
- กุ้งแม่น้ำย่าง, ซอสผัดไท, ซอสมะขาม, น้ำตาลปิ้บ



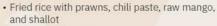
GOONG THOD PHAD PRIK KLUA กุ้งทอดผัดพริกเกลือและข้าวสวย THB 240.-

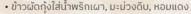
- Fried prawns with garlic, pepper, salt, and seasonings served with streamed rice
- กุ้งทอด, กระเทียม, พริกไทย, เกลือ, เครื่องปรุงรส, และข้าวสวย



INDiGO FRIED RICE ข้าวผัดอินดิโก้ THB 290.-









KHAO KAPRAO MOO KROB ข้าวกระเพราหมูกรอบ THB 250.-



- Fried crispy pork with sweet basil and chili accompanied with steamed Jasmine rice
- กระเพราหมูกรอบและข้าวสวย

Allergen Icons



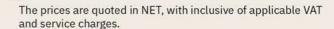












THAI MAIN DISH



KHAO MOO HONG KHAI YANG MATOOM

ข้าวหมูฮ้องไข่ยางมะตูม THB 280.-



Southern style jasmine rice served with braised pork and boiled egg

Moo Hong is a stewed pork dish originating in southern Thailand. It is made by braising chunks of pork belly in an herbaceous sweet paste made with garlic, coriander root, black peppercorn, and coconut sugar, then stewing it slowly in a gravy seasoned with dark soy, oyster sauce, and star anise. The result is a sweet, fatty, and completely delicious dish. Many people that have tried it compare it to Moo Palo, a pork belly dish with similar flavor that includes hard-boiled eggs. The flavor is similar, but this recipe doesn't use Chinese 5 Spice powder which includes cloves, cinnamon, and fennel seed. If you enjoy Moo Palo you should try Moo Hong which has a strong sweet and black peppery flavor.

- Pork belly stewed with spices, soft boiled egg
- หมูสามชั้นตุ๋นเครื่องเทศ, ไข่ต้มยางมะตูม



NEUA YANG KHAO NEAW JEE เนื้อย่างข้าวเหนียวจี่ THB 250.-

- · Grilled Thai beef with sticky rice and spicy dipping
- เนื้อย่าง, ข้าวเหนี่ยวจี่, น้ำจึ้มแจ่ว



TOM YUM GOONG ต้มยำกุ้งและข้าวสวย THB 320.-



- Spicy and sour prawn soup with lemongrass and chili served with streamed rice
- กุ้ง, ตะไคร้, ข่า, มะเขือเทศ, พริก, ผักชี, มะนาว และข้าวสวย

Allergen Icons













(I) (V)

EUROPEAN MAIN DISH



INDIGO FISH & CHIPS ฟิช แอนด์ ชิพ

THB 280.-

- Deep-fried beer battered Sea Bass with French fries
- ปลากะพงชุบแป้งทอด, มันฝรั่งทอด, ซอสทาทาร์



BBQ PORK SPARERIBS ซีโครงหมูบาร์บีคิว THB 350.-

- · Smoked BBQ pork rib, grilled corn and French fries
- ซีโครงหมูย่าง, ซอสบาร์บีคิว, ข้าวโพดย่าง, มันฝรั่งทอด



GERMAN PORK KNUCKLE

ขาหมูเยอรมัน THB 890.-

@0



- German style pork knuckle with Sauerkraut
- ขาหมูสไตล์เยอรมันกับกะหล่ำปลีดอง, ซอสซีอิ้วดำ, น้ำจิ้มซีฟูิด



BANGERS AND MASHED ใส้กรอกและมันบด THB 350.-



- Grilled veal sausage with mashed potato and gravy
- ไส้ทรอกเนื้อลูกวัวย่าง, มันบด, ซอสเกรวี่

Allergen Icons













(3)

DESSERTS



MANGO WITH STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง THB 180.-

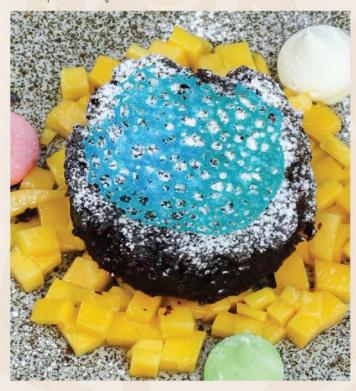
0

0

Mango sticky rice or "Khao Neow Ma Muang" is a dessert that is very popular in Thailand. It has a long history dating back to the Ayutthaya period from 1351 to 1767. The most popular time of the year to eat mango sticky rice is from April to May when mangoes are plentiful.

In Thailand we use "Oak Rong" mangoes which can be quite fibrous or "Nam Dok Mai" mangoes which are less fibrous but really use any mango that you like. An added bonus is thatmango sticky rice is a vegan dessert and is also gluten free!

- Sweet Thai mango with sweeten sticky rice
- มะม่วงสุก, ข้าวเหนียวมูล



FLOURLESS CHOCOLATE CAKE WITH MANGO เค้าชื่อกโกแล็ตฟลอเลส THB 180.-

- · Chocolate cake
- เค้กช็อกโกแลตและมะม่วง



ลา วานิล ไอศกรีม และซอร์เบท์

THB 140.-

chocolate

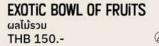
LA VANILLE FINE FRENCH ICE CREAM AND SORBET

• Thai tea, mango, passion fruit, Belgian chocolate 72%, salted caramel • ชาไทย, มะม่วง, เสาวรส, เบลเยี่ยม ช็อคโกแลต 72%, ซอลต์เตด คาราเมล



- · Blueberry filling, cheese cake
- ชีสเค้กและซอสบลูเบอรี่





- · Seasonal fresh fruits
- ผลไม้ตามฤดูกาล

Allergen Icons













0

The prices are quoted in NET, with inclusive of applicable VAT and service charges.





BRUNCH

09.00-15.00 PM.





POACH EGG WITH AVOCADO ® **ON TOAST**

Grilled brown toast topped with cream cheese, avocado, and poached eggs.



SCRAMBLED EGGS

THB 190.-

Scrambled eggs served with smoked salmon, Hollandaise sauce, and rocket salad.

THB 220.-

THB 280.-



OMELET & SAUSAGE (1) (5)

Plain omelet served with grilled homemade pork or chicken sausage, and grilled white toast.



MEXICAN CIABATTA ® S **WITH PRAWNS**



Grilled Ciabatta topped with grilled prawn, guacamole, sour cream, and rocket salad.

Allergen Icons







The prices are quoted in NET, with inclusive of applicable VAT and service charges.



TRADITIONAL HAM AND CHEESE CROISSANT SANDWICH (1) (S)
Homemade butter Croissant stuffed with Paris Ham, Cheddar cheese, and lettuce.

THB 220.-



BAGEL SANDWICH WITH SALAMI AND CREAM CHEESE (© (1))
Home-baked Bagel stuffed with Salami, cream cheese, lettuce, and shallot.

THB 220.-

















BEEF PANINI SANDWICH (1970)

Toasted Panini with beef Bulgogi sauce, Mozzarella cheese, and rocket sandwich.



HEALTHY TUNA SALAD ® Seared tuna served with mixed salad.

THB 280.-



KHAO PHAD POO
Thai traditional fried rice with crab meat, egg, and spring onion.



KHAO TOM HAENG ©
Dried boiled rice with crispy pork, minced pork, pork liver, and pork ribs.

THB 190.-

Allergen Icons







Conta







The prices are quoted in NET, with inclusive of applicable VAT and service charges.



YOGURT BOWL © (1) Plain yogurt with mixed nuts, Granola, fresh fruits, berries, and honey.



NUTELLA BANANA PANCAKE © ① Homemade pancake topped with Nutella, banana, and mixed nuts.



WAFFLE MIXED BERRY ①
Waffle, Fresh fruit berry and berry sauce THB 160.served with vanilla ice cream.

THB 160.-

Allergen Icons





The prices are quoted in NET, with inclusive of applicable VAT and service charges.



CRAFT BEER & COCKTAIL GARDEN