

POTS PINTS & TIKIS



CRAFT BEER & COCKTAIL GARDEN

OPEN DAILY

12:00 HRS. - 24:00 HRS.

MENU TIKIS

LOCAL FAVOURITES

BURGER
MENU



PIZZA



FRIES

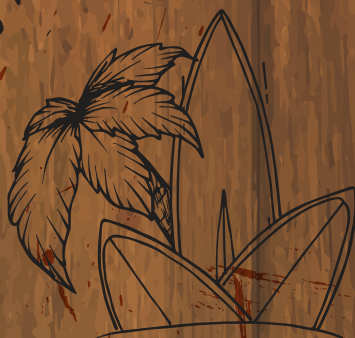


Snacks



SURF

POTS
PINTS
& TIKIS



CRAFT BEER & COCKTAIL GARDEN



SNACKS



SATAY GAI

ไก่สะเต๊ะ
THB 220.-



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



POR PIA THOD

เปาะเปี๊ยะทอด
THB 180.-



- Deep-fried vegetable spring rolls served with plum sauce
- เปาะเปี๊ยะผัก, น้ำจิ้มบ๊วย



PEEK GAI THOD

ปีกไก่ทอด
THB 180.-



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



CHEESE KNACKER

ไส้กรอกพันเบคอน
THB 220.-



- Sausage, bacon, ketchup
- ไส้กรอก, เบคอน, ซอสมะเขือเทศ

Allergen
Icons



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

SNACKS



PLA MUEK THOD

ปลาหมึกชุบแป้งทอด
THB 290.-



- Deep fried calamari served with tartar sauce
- ปลาหมึกชุบแป้งทอด, ซอสทาร์ทาร์



THOD MUN GOONG

ทอดมันกุ้ง
THB 220.-



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



INDIGO FRIES

อินดิโกฟรายส์
THB 180.-



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



CHICKEN QUESADILLAS

เคซาดิลญาไก่
THB 390.-



- Tortillas stuffed with chicken, onion, and cheese served with Guacamole and sour cream
- แป้งตอร์ตียา, ไก่, หอมใหญ่, ชีส, ถั่วคามาโมเล่, ซาวครีม

Allergen
Icons



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

SALAD



SOM TUM THAI GOONG YANG

ส้มตำไทยกุ้งย่าง

THB 350.-



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

ชีซาร์สลัดโรล

THB 290.-



- Crispy cos lettuce with grilled chicken and caesar dressing wrapped in pita bread
- ผักกาดคอส, ไก่ย่าง, น้ำสลัดชีซาร์, แป้งพิซซ่า, พามาซานชีส, มะเขือเทศราชินีอบแห้ง



CHEF'S GREEN SALAD

เซฟสลัด

THB 150.-



- Mixed green salad With Japanese sesame soy sauce dressing
- ผักสลัดใบเขียวและน้ำสลัดงาคั่ว



YUM WOON SEN TALAY

ยำวุ้นเส้นทะเล

THB 450.-



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

Allergen
Icons



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

BURGERS AND SANDWICHES



INDIGO WAGYU BURGER

อินดิโก้เบอร์เกอร์เนื้อวากิว

THB 550.-



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, เซดดาร์ชีส, ผักสลัด, หัวหอม, มะเขือเทศ, แดงดอง, มายองเนส



INDIGO CRISPY FISH BURGER

เบอร์เกอร์ปลาทอด

THB 380.-



- Sea bass, bread crumbs, Cheddar cheese, lettuce, tomato, pickle Jalapeno, Tartar sauce, and mayonnaise
- ปลากระพง, เกล็ดขนมปัง, เซดดาร์ชีส, ผักสลัด, มะเขือเทศ, พริกฮาลาปิโนดอง, ซอสทาร์ทาร์, มายองเนส



INDIGO CRISPY CHICKEN BURGER

เบอร์เกอร์ไก่ทอด

THB 380.-



- Chicken, bread crum, Cheddar cheese, lettuce, tomato, onion, BBQ sauce, pickle Jalapeno with mayonnaise
- สະโปกไก่, เกล็ดขนมปัง, เซดดาร์ชีส, ผักสลัด, มะเขือเทศ, ซอสบาร์บีคิว, พริกฮาลาปิโนดอง, มายองเนส



INDIGO CLUB SANDWICH

อินดิโก้คลับแซนด์วิช

THB 350.-



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

Allergen
Icons



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

PIZZA



PROSCIUTTO PIZZA

พิซซ่าพาร์มาแฮม และผักร็อกเก็ต
THB 380.-



- Tomato sauce, Prosciutto, Mozzarella cheese, and rocket leaves
- ซอสมะเขือเทศ, พาร์มาแฮม, มอสซาเรลล่าชีส, ผักร็อกเก็ต



FOUR CHEESE PIZZA

พิซซ่าชีส 4 อย่าง
THB 380.-



- Tomato sauce, Mozzarella cheese, blue cheese, Parmigiano Reggiano, and Cheddar cheese
- ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, บลูชีส, พาเมซานพาร์มาโนชีส, เชดดาร์ชีส



MARGHERITA PIZZA

พิซซ่ามาร์การิตา
THB 290.-



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



PEPPERONI PIZZA

พิซซ่าเปปเปอร์โรนี
THB 450.-



- Tomato sauce, pepperoni, and Mozzarella cheese
- ซอสมะเขือเทศ, เปปเปอร์โรนี, มอสซาเรลล่าชีส



BBQ HAWAIIAN CHICKEN PIZZA

พิซซ่าฮาวายเจียน
THB 350.-



- Tomato sauce, pineapple, Chicken ham, Mozzarella cheese, and Cheddar cheese
- ซอสมะเขือเทศ, สับปะรด, แอปเปิ้ล, มอสซาเรลล่าชีส, เชดดาร์ชีส



SPICY ANDAMAN SEAFOOD PIZZA

พิซซ่าซีฟู้ด
THB 580.-



- Shrimp, mussel, squid, fish, ketchup, black olives, bell pepper, onion, and Mozzarella cheese, and basil
- กุ้ง, หอยแมลงภู่, หมี, เนื้อปลา, ซอสมะเขือเทศ, มะกอกดำ, พริกหวาน, หอมใหญ่, มอสซาเรลล่าชีส, โหระพา

Allergen
Icons



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

PASTA



PENNE NAPOLITANA

ซอสมะเขือเทศ
THB 250.-



- Penne pasta, tomato sauce, Parmesan cheese
- เส้นเพนเน่, ซอสมะเขือเทศ, พาเมซานชีส, ขนบปังกระเทียม



SPAGHETTI BOLOGNESE

ซอสเนื้อมะเขือเทศ
THB 370.-



- Minced beef, and tomato sauce
- เนื้อบด, ซอสมะเขือเทศ, พาเมซานชีส, ขนบปังกระเทียม



LINGUINE CARBONARA

ซอสคาโบนาร่า
THB 370.-



- Bacon, egg, and Parmigiano Reggiano
- ซอสคาโบนาร่า, เบคอน, ไข่แดง, พาเมซาน, วิปป์ครีม, ขนบปังกระเทียม



SPAGHETTI AGLIO E OLIO SEAFOOD

สปาเก็ตตี้ผัดกระเทียมน้ำมันมะกอก
THB 490.-



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

Allergen
Icons



Vegetarian

Contains
Beef

Contains
Seafood

Contains
Nuts

Dairy

Contains
Pork

Spicy

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

THAI MAIN DISH



PHAD TAI GOONG YANG

ผัดไทกุ้งย่าง
THB 450.-



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 Thai restaurants around the world.

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



GOONG THOD PHAD PRIK KLUA

กุ้งทอดผัดพริกเกลือและข้าวสวย
THB 450.-



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



INDIGO FRIED RICE

ข้าวผัดอินโดโก
THB 420.-



- Fried rice with prawns, chili paste, raw mango, and shallot
- ข้าวผัดกุ้งใส่น้ำพริกเผา, มะม่วงดิบ, หอมแดง



KHAO KAPRAO MOO KROB

ข้าวกระเพราหมูกรอบ
THB 280.-



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

Allergen
Icons



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

THAI MAIN DISH



KHAO MOO HONG KHAİ YANG MATOOM

ข้าวหมูฮ้องไข่มุม
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 280.-



- Grilled Thai beef with sticky rice and spicy dipping
- เนื้อย่าง, ข้าวเหนียวจี่, น้ำจิ้มแจ่ว



TOM YUM GOONG

ต้มยำกุ้งและข้าวสวย
THB 450.-



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

Allergen
Icons



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

EUROPEAN MAIN DISH



INDIGO FISH & CHIPS

ฟิช แอนด์ ชิป
THB 320.-



- Deep-fried beer battered Sea Bass with French fries
- ปลากระพงชุบแป้งทอด, มันฝรั่งทอด, ซอสทาการ์



GERMAN PORK KNUCKLE

ขาหมูเยอรมัน
THB 890.-



- German style pork knuckle with Sauerkraut
- ขาหมูสโตล์เยอรมันกับกะหล่ำปลีดอง, ซอสซีวี่ดำ, น้ำจิ้มซีฟู้ด



BBQ PORK SPARERIBS

ซี่โครงหมูบาร์บีคิว
THB 350.-



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



BANGERS AND MASHED

ไส้กรอกและมันบด
THB 370.-



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

Allergen
Icons



Vegetarian

Contains
Beef

Contains
Seafood

Contains
Nuts

Dairy

Contains
Pork

Spicy

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

DESSERTS



MANGO WITH STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง
THB 200.-



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 that mango sticky rice is a vegan dessert and is also gluten free!

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



FLOURLESS CHOCOLATE CAKE WITH MANGO

เค้กช็อกโกแลตฟลอเลส
THB 200.-



- Chocolate cake
- เค้กช็อกโกแลตและมะม่วง



LA VANILLE FINE FRENCH ICE CREAM AND SORBET

ลา วานิล ไอศกรีม และซอร์เบต
THB 150.-



- Thai tea, mango, passion fruit, Belgian chocolate 72%, salted caramel
- ชาไทย, มะม่วง, เสาวรส, เบลเยียม ช็อคโกแลต 72%, ซอสคาราเมล



BLUEBERRY CHEESE CAKE

บลูเบอร์รี่ ชีสเค้ก
THB 200.-



- Blueberry filling, cheese cake
- ชีสเค้กและซอสบลูเบอร์รี่



EXOTIC BOWL OF FRUITS

ผลไม้รวม
THB 200.-



- Seasonal fresh fruits
- ผลไม้ตามฤดูกาล

Allergen
Icons



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