

Amber

ALL DAY DINING RESTAURANT

All Day Dining Restaurant

Leisurely Dining Experience

Daily

Breakfast 06:30 AM – 10:30 AM

Lunch 12:00 PM – 15:00 PM A la carte Menu

Lunch 15:00 PM – 17:30 PM Infinity Pool Menu

Dinner 18:00 PM – 11:00 PM

An authentic flavor serving in a contemporary style.

The flavors of Thai food have made it popular all over the world. Unlike other cuisine, its flavors are distinct due to a combination of fresh and dried ingredients. Spices and herbs are essential ingredients in them. These aromatic qualities bring it to various health benefits. Thai food relies heavily on herbs as a seasoning and at Amber, we combine those elements as a cooking method but with a modern presentation.



Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have.

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable taxes



CUISINE AUTHENTIC “ROYAL SUMMER SAMRUB”

Experience the refined elegance of Thai royal summer cuisine with our “Royal Summer Samrub” a harmonious selection of authentic dishes crafted with seasonal ingredients, delicate presentation, and traditional flavors that honor Thailand’s rich culinary heritage

- | | |
|--|-----|
| PRATHAAD LOM 🐞🐷🐊 | 450 |
| Crispy fried tofu stuffed with minced pork & shrimp | |
| กระทงคดลม | |
| PLA MUAN RAAD SAUCE 🐊🐞🐷 | 550 |
| Royal rolled fish topped with garlic sauce | |
| ปลาหม้วนราดซอส | |
| TOM YUM GOAN UAN 🐞🐷 | 650 |
| Experience the refined elegance of Thai royal summer cuisine | |
| ต้มยำก้นอาน | |
| GAENG KUA GOONG BAI CHA PLU 🐞 | 550 |
| Curries herbed prawns curry with wild betel leaves | |
| แกงคั่วกุ้งใบดพลู | |
| PLA THOD RAAD SAUCE TOM KHA HAENG 🐞 | 600 |
| Deep-fried fish topped with dry galangal & coconut sauce | |
| ปลาทอดราดซอสต้มข่าแห้ง | |
| PAD PAK CHOA WANG BAI PRUNG 🐊🐞🐷 | 300 |
| Wok-fried ceylon spinach with garlic & pepper | |
| ผัดผักชาววังใบปลั่ง | |



NOURISHING BOWL & ANY TIME DISH

BUCKWHEAT SALMON



450

บัคกีท แซลมอน

Spring green salad | sugar snap peas | asparagus | broccoli florets | cherry tomatoes | smoked salmon | parsley | dill | lemon olive oil dressing

MANGO & AVOCADO



380

มะม่วงและอะโวกาโดสดัด

Mango | avocado | cos lettuces | spring onion | mint leaves | lime | chilli | tofu cream | worcestershire sauce

NICOISE WITH SOFT POACHED EGG



380

สลัดนิซัวส์พร้อมไข่ลวก

Green beans | baby potato | tomato chopped parsley | olive oil | lemon juice | serving top with a poached egg cut in half drizzle of extra virgin olive oil

POLENTA CRUMBED FISH LETTUCE WRAPS



450

ปลาชุบเกล็ดโพเลนต้า ห่อผักกาดแก้ว

Snow white fish fillet | polenta | tortila | lettuce | cherry tomato | mixed salad sprouts | dill mustard dressing | lime wedges

THAI CUISINES

UNSEEN CULINARY

สำหรับลับแห่งรสชาติ

KHAO KA-YUM POO 450
Marinated jasmine steamed rice with crabmeat served with soft scrambled egg with crabmeat, fresh green mango and homemade chili sauce

ข้าวขำปู

(L)    (Main) **BEST SELLER**

MOO KHO KRA-THIAM 320
Samui style wok-fried pork with garlic served with green peppercorn dipping

หมูโคกระเทียม

(L)  (Main) **BEST SELLER**

GAENG PHED PLA 400
BBQ local white Tuna fish curry with young galangal, kaffir lime leaves & hot basil leaves served with local vegetables and peanuts crackers

แกงเผ็ดปลาข้าง

(L)    (Mian) **BEST SELLER**

PAD KAPRAO NEUA TOON 470
Twice cooked beef's cheek with crispy beef skin chili, hot basil & shrimp paste

กระเพราแก้มวัวตุ๋น

   (Main) **BEST SELLER**

STARTER

อาหารเรียกน้ำย่อย

SATAY LUE 340
Thai Royal Cuisine of King's Palace
Grilled marinated chicken satay with spicy cashew nut sauce & green cucumber & papaya relish

สะเต๊ะลือไก่

(R)   

YUM & SOM TUM

ยำและ ส้มตำ

YUM SOM O POO NIM 400
“Homemade recipe” pomelo & crispy soft-shell crab salad

ยำส้มโอบนึ่ง

  **BEST SELLER**

SOM TUM GOONG YANG 450
Spicy organic green papaya salad, string beans, cherry tomatoes, garlic, Samui dried shrimps, peanuts & grilled sea prawns

ส้มตำกุ้งย่าง

(R)   **BEST SELLER**

SOUP

ซุ๊ป

TOM YUM GOONG 400
Thailand's famous spicy, hot & sour soup with white prawns, mushrooms, lemongrass, shallot, cherry tomatoes & coriander

ต้มยำกุ้ง

(R)   **BEST SELLER**

GAENG JUED TAO-HU MOO SAB 280
Clear soup with vegetables, minced pork and tofu

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ

 

THAI CUISINES

CURRY

เมนูเครื่องแกง

GAENG KEAW WAN GAI 440

Green curry with chicken thigh, Thai eggplants, sweet basil leaves in coconut milk

แกงเขียวหวานไก่



GAENG KEAW WAN GOONG 470

Green curry with sea prawns, Thai eggplants, sweet basil leaves in coconut milk

แกงเขียวหวานกุ้ง



GAENG MASSAMUN NUA 500

Braised beef in Massamun curry with Roti sheet onions, potato, cinnamon, cashew nut & fried shallots

แกงมัสมั่นเนื้อตุ๋นเสิร์ฟกับแป้งโรตีสี่



POT PIE GAENG MASSAMUN GAI 450

Braised chicken Massamun curry potpie with onions, potato, cinnamon, cashew nut & fried shallots

พอดพายแกงมัสมั่นไก่



GAI GOR LAE FROM SONGKHA 450

Grilled marinated chicken with coconut milk, ginger, turmeric, chili, garlic & red curry sauce

ไก่ทอดและ จากสงขลา



MAIN COURSE

อาหารจานหลัก

MUK PAD KAI KHEM 450

Classic stir-fried local squid with salted duck egg yolk, onion, bell pepper & spring onion

หมึกผัดไข่เค็ม



GAI PAD MED MAMUANG 400

Wok-fried chicken breast with candied cashew nuts, mushroom & dried chili

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์



KHAO SUAY 70

Steamed rice

ข้าวสวย



VEGETARIAN

มังสวิรัต

YUM TAO HU SONG KHRUENG 280

Marinated minced tofu, white fungus with chili & lime dressing

ยำเต้าหู้ทรงเครื่อง



GAENG KEAW WAN PAK LAE TAO HU 280

Green curry with assorted vegetables & tofu

แกงเขียวหวานผักและเต้าหู้



THAI CUISINES
WHOLE SEA BASS

เมนูปลา
(500g)

PLA KAPHONG RAD PRIK

Deep-fried whole sea bass with crispy basil leaves, sweet & fresh chili sauce



PLA KAPHONG THORD NAAM PLA

Deep-fried whole sea bass with young green mango salad

ปลากะพงทอดน้ำปลาเสิร์ฟกับขำมะม่วง



PLA KAPHONG THORD MA-KHAM

Deep-fried whole sea bass with tamarind sauce

ปลากะพงทอดซอสมะขาม



FISH CATCH OF THE DAY NEUNG MANAO

Steamed Fish in Lime Sauce Lime Garlic Green onions Cilantro Chilies

Fish sauce Check spelling



FISH CATCH OF THE DAY NEUNG SEE EW

Steamed fish with soy sauce ginger, spring onion carrot, shallots, garlic



INTERCONTINENTAL KOH SAMUI

“GOONG MANGKORN NEUNG PHRIK WAN”

Steamed chili, lobster ,tomatoes, egg , coriander leaves, chives, onion ,red
chili , garlic, ginger tamarind, hoisin, ketchup sauce

อินเตอร์คอนติเนนตัล เกาะสมุย “กุ้งมังกร นึ่งพริกหวาน”



THAI CUISINES

JARN DIEW

Individual Dish

อาหารจานเดียว

<p>KHAO OB SUB-PA-ROD 370 Baked marinated jasmine rice, cashew nut, raisin, onion, spring onion and prawns in pineapple ข้าวอบสับประรดเสิร์ฟกับกุ้ง (R)    BEST SELLER</p>	<p>KHAO PHAD GAI 340 Wok-fried rice with sliced chicken served with Thai style fried egg ข้าวผัดไก่เสิร์ฟกับไข่ดาว  </p>
<p>PHAD KRAPOW GAI 340 Stir-fried minced chicken, garlic, fresh chili, hot basil leaves served with Thai style fried egg ผัดกะเพราไก่เสิร์ฟกับไข่ดาว   </p>	<p>KHAO PHAD MOO 340 Wok-fried rice with sliced pork served with Thai style fried egg ข้าวผัดหมูเสิร์ฟกับไข่ดาว  </p>
<p>PHAD KRAPOW MOO 340 Stir-fried minced pork, garlic, fresh chili, hot basil leaves served with Thai style fried egg ผัดกะเพราหมูเสิร์ฟกับไข่ดาว   </p>	<p>KHAO PHAD NUA 380 Wok-fried rice with sliced beef served with Thai style fried egg ข้าวผัดเนื้อเสิร์ฟกับไข่ดาว  </p>
<p>PHAD KRAPOW NUA 340 Stir-fried minced beef, garlic, fresh chili, hot basil leaves served with Thai style fried egg ผัดกะเพราเนื้อเสิร์ฟกับไข่ดาว   </p>	<p>KHAO PHAD PLA-TU 350 Stir-fried rice with Thai maceral fish, chili paste, pork, egg, chili, shallot, string beans & green mango ข้าวผัดปลาทุย (L)    </p>
<p>KHAO PHAD POO 410 Wok-fried rice with white mud crabmeat served with Thai style fried egg ข้าวผัดปูเสิร์ฟกับไข่ดาว   </p>	<p>PHAD THAI GOONG 450 “THAI ROYAL CUISINE” Stir-fried rice noodles with grilled sea prawns, egg & tamarind sauce ผัดไทยกุ้งขาววัง (R)   </p>
<p>KHAO PHAD GOONG 410 Wok-fried rice with prawns served with Thai style fried egg ข้าวผัดกุ้งเสิร์ฟกับไข่ดาว   </p>	

AROUND THE WORLD

APPETIZER & SALADS

อาหารเรียกน้ำย่อย & สลัด

CRISPY FRESH FRUTTI DI MARE 450
Deep-fried squid & prawns in paper basket
with red pepper dressing & tartar sauce

หมึกและกุ้งชุบแป้งทอดกรอบเสิร์ฟกับซอสพริกหวานและซอสทาร์ทาร์



BEST SELLER

RED TUNA TARTAR & AVOCADO 550
with lemon oil dressing, sweet & sour
pumpkin wild honey

ทาร์ทาร์ปลาทูน่าและอโวคาโดเสิร์ฟกับซอสเลมอน พริกทองและน้ำผึ้ง



BEST SELLER

MIXED GARDEN SALAD 320
Organic mixed lettuce & Balsamic vinaigrette

สลัดผักรวมเสิร์ฟกับซอสบัลซามิก



GREEK SALAD 320
Greek feta cheese, olives, tomatoes,
cucumber, red onion & tuscan olive oil

กรีกสลัด ชีสเฟต้า มะกอก มะเขือเทศ แดงกวา หัวหอมและน้ำมันมะกอก



CAESAR SALAD
Cos lettuce with Caesar dressing, parmesan
cheese, croutons, crispy bacon and hard-
boiled egg

ชีสชาร์สลัด เสิร์ฟกับชีสพาร์เมซาน ขนมปังกรอบ เบคอนกรอบและไข่ต้ม



Choice of:

Classic คลาสสิก 370

Intercontinental อินเตอร์คอนติเนนตัล 370

Grilled Chicken ไก่ย่าง  460

Grilled Sea Prawns กุ้งย่าง  520

SOUP

ซุปล

INTERCONTINENTAL KOH SAMUI 620
BOUILLABAISSE SOUP

Contemporary Mediterranean fisherman's stew
with fresh local fish and shellfish, saffron,
tomatoes and dried chili

อินเตอร์คอนติเนนตัลเกาะสมุยซุปล



ITALIAN PASTA & RESOTTO

พาสต้า & ริซอตโต้

Choose from one of the Fettuccini | Penne | Linguini | Spaghetti

POMODORO 400

San Muttipolpa tomato sauce, sweet basil &
parmesan cheese

ซอสมะเขือเทศโหระพาและชีสพาร์เมซาน



AGLIO E OLIO 560

Extra virgin olive oil, garlic & dried chili
served with grilled tiger prawns

ซอสน้ำมันมะกอก พริกแห้ง กระเทียม เสิร์ฟกับกุ้งย่าง



BEST SELLER

BOLOGNESE 510

Traditional tomato meat sauce

ซอสเนื้อและมะเขือเทศ



CARBONARA 440

Pancetta bacon, parmesan cheese & parsley

ซอสคาร์บอนาร่า เบคอน พาร์เมซานชีส และพาสลีย์



RISOTTO OF WILD MUSHROOM 560

Mixed wild mushrooms, parmesan cheese &
truffle oil

ริซอตโต้เห็ด ชีสพาร์เมซานและน้ำมันทรัฟเฟิล



BEST SELLER

FROM THR GRILL

GRILLED MEDALLION OF WAGYU BEEF (200g)

Grilled Wagyu beef served with sautéed spinach and mashed potatoes

เนื้อวัววากิวข้าง ขนาด 200 กรัม
เสิร์ฟกับผักโขม และมันฝรั่งบด

1,850



BEST SELLER

GRILLED WAGYU PICANHA STEAK

Served with long bean, eggplant, sweet basil, green curry sauce

เสิร์ฟกับผักยาว กวัก และผักขี้เหล็ก

เสิร์ฟกับถั้วผักยาว, มะเขือยาว, โหระพา และซอสแกงเขียวหวาน

1,350



WAGYU RANGER VALLEY

Rangers Valley Wagyu MS 5/6 beef tournedos Rossini with Madeira sauce served with baby spinach ravioli & foir gras

เทอร์เนโดเนื้อวากิวจากเรนเจอร์ส วัลเลย์

เสิร์ฟพร้อมซอสมาเดราแบบรอสซินี ราวิโอลีผักโขมอ่อน และฟัวกราส์

1,680



Choice of sauce

- Beef jus, Italian herbs & truffle sauce ซอสกรูว์อิตาลีและเห็ดทรัฟเฟิล
- Rosemary port wine sauce ซอสเกรวี่โรสแมรี่และพอร์ตไวน์
- Whole grain mustard sauce ซอสมัสตาร์ด
- “Au Poivre” with peppercorn sauce ซอสพริกไทยดำ

PAN-ROASTED AUSTRALIAN LAMB RACK

With aromatic crust, eggplant, glazed onion ragout & rosemary jus

ซี่โครงแกะย่างเสิร์ฟกับมะเขือม่วงและเกรวี่โรสแมรี่

1,710



GRILLED PORK TENDERLOIN

With bacon, grilled vegetables, roasted potatoes & masala wine sauce

หมูสันในย่างเสิร์ฟกับเบคอน ผักย่างมันฝรั่งและซอสมาซาล่า

570



GRILLED SOUTH COAST CHILEAN SEA BASS

Served with Provençal vegetables and basil oil & premium royal caviar

ปลากระพงชิลีย่างจากชายฝั่งตอนใต้ เสิร์ฟพร้อมผักสไตล์โปรวองซ์ น้ำมันโหระพา

และคาเวียร์ร้ออัลพรีเมียม

620



PAN SEARED SALMON

Served with garlic, chili, lime, peanut crisp candy, fried rice quinoa & premium royal caviar

แซลมอนย่างกระเทียม เสิร์ฟพร้อมกระเทียม, พริก, มะนาว, ถั่วลิสงกรอบ

และข้าวผัดควินัวพร้อมคาเวียร์ร้ออัลพรีเมียม

620



PAN-FRIED WILD OCEAN BARRAMUNDI FISH

With seared scallops, garlic mushroom, spinach zucchini & lemon saffron sauce

ปลากระพงขาวย่าง เสิร์ฟกับหอยเชลล์ย่าง เห็ด ผักโขม แดงกวายูนิปู

และซอสแซฟฟรอน

670



BEST SELLER

GARLIC BUTTER KING PRAWNS

Seared king prawns, beetroot, mango parsley & Garlic butter

กุ้งย่างเนยและกระเทียม

670



LOBSTER & FILLET OF SEA BASS

Served with Provençal vegetables and French wine sauce

ล็อบสเตอร์และเนื้อปลากระพง เสิร์ฟพร้อมผักสไตล์โปรวองซ์และซอสไวน์ฝรั่งเศส

690



SIDE DISH

- | | |
|--|--------------------------------------|
| Sautéed spinach ผักโขมผัดเนย (🍴) (🍷) 240 | French Fries เฟรนช์ฟรายส์ (🍴) 200 |
| Sautéed mushroom เห็ดผัดเนย (🍴) 300 | Garlic Bread ขนมปังกระเทียม (🍴) 200 |
| Mashed potatoes มันฝรั่งบด (🍴) 240 | Mixed Green Salad สลัดผักรวม (🍴) 260 |

SANDWICH & BURGER

All sandwiches and burgers served with French fries

แซนด์วิชและเบอร์เกอร์ เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์

AMBER CLUB SANDWICH 520

White toast or multigrain bread, chicken breast
crispy bacon, cheddar cheese, tomato, fried egg,
green leaves & red onion

คลับแซนด์วิช สไลด์แอมเบอร์



GOURMET WAGYU BEEF BURGER 670

Grounded Wagyu beef, cheese, tomato relish & gherkins

เบอร์เกอร์เนื้อวากิวคัต ซีส มะเขือเทศและแตงกวาดอง



Wellness Bowls, Anytime You Crave

อาหารเพื่อสุขภาพ

THAI LOCAL DRIED RICE PORRIDGE 350

with grains of sunflower seed, mung bean, sesame seed,
red bean, white bean and prawns

ข้าวต้มแห้ง กับ เมล็ดทานตะวัน ถั่วเขียว งา ถั่วแดง ถั่วขาว และกุ้ง



SCAN FOR MENU

FULL AMERICAN BREAKFAST



DESSERT

ขนมหวาน

TAB TIM KROB 240

Water chestnuts in sweet coconut milk
served with sliced compote jackfruit and crushed ice

ทับทิมกรอบ



BEST SELLER

AMETHYST SWEET POTATO TART 280

with apple compotes passion fruit sauce,
cocoa crumble, almond crunchy, coconut ice cream

ทาร์ตมันม่วง



BEST SELLER

CHOCOLATE FONDANT 280

Freshly baked chocolate fondant
served with raspberry sorbet

ช็อกโกแลตฟองดองต์ เสิร์ฟกับซอร์เบตรสราสป์เบอร์รี่



BEST SELLER

ROLL KHAO NIEW MA-MUANG 250

Deep-fried glutinous rice spring rolls, fresh ripe mango,
coconut milk & black sesame ice cream

โรลข้าวเหนียวมะม่วง เสิร์ฟกับไอศกรีมงาดำ



SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER 240

Mixed tropical fresh fruits platter

ผลไม้รวมตามฤดูกาล



ICE CREAM Scoop 150

Select one (1)

Vanilla, Chocolate, Strawberry

ไอศกรีมรสต่างๆ



REFRESHING SORBET Scoop 150

Select one (1)

Lemon, Raspberry, Coconut

ซอร์เบตรสต่างๆ



VEGAN MENU

APPETIZER & SALAD

อาหารเรียกน้ำย่อย

ARUGULA SALAD 350

Arugula Salad with Radicchio, Endive, Aged Balsamic Vinaigrette

สลัดอารูกูลา



FRESH LEAFY GREEN SALAD 350

Leafy Green Salad, Carrot, Bell Pepper, Cucumber, Zucchini, and Lemon Vinaigrette

สลัดผักใบเขียว



SHANGHAINESE SALAD 350

Shanghainese Baby Cucumber Salad with Sesame Soy Dressing

เซียงไฮ้ สลัด



CAULIFLOWER & BLACK BEAN SALAD 350

Black Bean, Spinach & Cauliflower Salad with Tahini Dressing

สลัดดอกกะหล่ำ & ถั่วดำ



VEGAN WALDORF SALAD 380

Vegan Waldorf Salad with Apple Celery Walnuts Grapes lemon juice

สลัดวอลดอร์ฟสูตรวีแกน



ROASTED ROOT VEGETABLE SALAD 380

Roasted Vegetable Salad with Baby Potato Sweet Potato Extra Virgin olive oil Capsicum Pine nut Baby Rocket leaves Almond Yogurt Dressing

สลัดผักรากย่าง



ROASTED CAULIFLOWER

HUMMUS SALAD 450

Roasted Cauliflower Hummus and Green Salad Mandarin orange Roasted Almond Slice

สลัดดอกกะหล่ำย่างกับฮัมมุส



SOUP

ซูป

BLACK TRUFFLE & WILD

MUSHROOM SOUP 330

Black Truffle Mushroom Soup with Onion Garlic Button Mushroom Potato Plain Flour Bay Leaf Parsley Almond Milk

ซูปเห็ดป่าผสมทรัฟเฟิลดำ



VELVETY MUSHROOM

CONSOMMÉ 330

Mushroom Clear Soup with Onions Garlic Shitake mushroom carrot potato served Crostini

ซูปคอนซอเม่เห็ด



ROASTED BUTTERNUT SQUASH 380

Butternut Squash & Onion Potato leek Cherry Tomato and Crumble

ซูปฟักทองบัตเตอร์นัทย่าง



CLASSIC ITALIAN MINISTRONE 330

Italian Vegetable Minestrone Soup, Light Tomato Broth, Basil

ซูปมินสโตรเนอิตาเลียนสูตรดั้งเดิม



VEGAN MENU

MAIN COURSES

อาหารจานหลัก

**BEETROOT BURGER &
BLACK BEAN AVOCADO SALAD** 550

Black Bean Burger on Beetroot Bun with
Avocado Salad

เบอร์เกอร์บีทรูท เสริ์ฟคู่สลัดถั่วดำอโวกาโด



**SWEET POTATO &
AVOCADO TACOS** 550

Tacos with Sweet Potato, Avocado,
Refried Beans

ทาโก้มันเทศกับอโวกาโดสด



HERB-INFUSED ROSTI POTATO 520
PANCAKES

"Rosti" Potato Pancakes with Yellow Potato
Pumpkin Onion, Sage, Parsley & Chives

แพนเค้กมันฝรั่งโรสตี้ผสมสมุนไพร



**THAI CURRY TOFU &
VEGETABLES WITH SWEET BASIL** 550

Thai Curry Tofu Vegetables with Sweet Basil
Onion Tomato Avocado and Coconut cream

เต้าหู้และผักในแกงไทยใบโหระพาทหวาน



**BRAISED SESAME TOFU WITH
CARROTS & SOY SAUCE** 380

Vegan Braised Sesame Tofu with Carrot and
Light Soy Sauce

เต้าหู้เคี้ยวๆ พร้อมแครอทและซอสถั่วเหลือง



INDIVIDUAL DISH

อาหารจานเดียว

FRAGRANT VEGETABLE 380
FRIED RICE

Vegetable Fried Rice with Carrots onion
green onions soy sauce tomatoes green beans

ข้าวผัดผักหอม



CHINESE HERB-INFUSED RICE 350
NOODLE

Rice Noodle Soup with Bok Choy and
Shiitake Mushroom and Goji Berries Chinese
herb

ก๋วยเตี๋ยวข้าวสมุนไพวจีน



STIR-FRIED FLAT NOODLES 380
Fried flat Noodle with Bean Curd and Spring
Vegetables Bok-choy

เส้นใหญ่ผัดหอมเครื่องเทศสูตรพิเศษ



PAPRIKA-SPICED ROASTED 450
CHICKPEAS

Paprika Spiced Roasted Chickpea and Pea
Popcorn Served Crispy Vegetables

ถั่วชิกพีอบโรยเครื่องเทศปาปริก้า



VEGAN PAD THAI 380

Vegan Pad Thai with Rice Noodle Tofu
Tamarind Juice Palm Sugar bean sprouts
shallots pepper lime peanuts green beans

ผัดไทยมังสวิรัต



VEGAN MENU

INDIVIDUAL DISH

อาหารจานเดียว

PESTO BASIL PAN 450
WITH TOMATO CONFIT
Panne Basil Pesto Sweet Basil Garlic Pine nut
Olive Oil and Tomato Confit

พานี้มีเพสโตใบโหระพา กับมะเขือเทศตุ๋นในน้ำมันมะกอก



SPAGHETTI AGLIO OLIO 450
Spaghetti Aglio Olio Dried Chili Garlic Extra
Virgin olive oil Sweet Basil

สปาเกตตีกระเทียมพริกแห้งผัดน้ำมันมะกอก



VEGGIE TORTILLA WRAP 380
Tortilla Veggie Wraps, Confit Tomato, and
Sautéed Seasonal Vegetables

แร็ปผักในแป้งคอร์ติซา



DESSERT

ขนมหวาน

VEGAN MANGO PUDDING 280
Vegan Mango Pudding Fresh Mango Almon
cream and Coconut Rice

พุดดิ้งมะม่วง



VEGAN BAKED TOFU CAKE 310
Vegan Baked Fresh Berries Tofu Cake with
Vanilla Sauce

เค้กเต้าหู้อบวีแกน



SEASONAL FRESH FRUIT PLATE 250
Mixed tropical fresh fruits platter

ผลไม้สดตามฤดูกาล



DECADENT VEGAN 280
CHOCOLATE MOUSSE
Dark Chocolate Almond Milk Coconut
Sugar Vanilla

มูสช็อกโกแลตวีแกนสอดเข้มข้น



VEGAN BASMATI RICE 550
PUDDING WITH PASSIONFRUIT
Vegan Basmati Rice Pudding with Soy milk,
Lemon Zest, Passionfruit, Strawberries, Rice
Yogurt

พุดดิ้งข้าวบาสมาตีวีแกน เสิร์ฟคู่กับเสาวรส



INDIAN MENU

SHAKAHARI

มังสวิรัต

VEGETABLE SAMOSA 450

Deep fried crispy filo sheet filled with potato, peas and spices

ซาโมซ่าทอดไส้ผักรวมสไตส์อินเดีย



DAL MAKHNI 450

Creamy whole black lentils and red kidney beans in a rich tomato gravy.

แกงถั่วดำอินเดีย (ดาลมัทนี)



YELLOW DAL TADKA 450

Creamy lentil dish seasoned with a flavorful tempering of spices.

แกงถั่วเหลืองเหลืองทอดเครื่องเทศ (ดาลทัดก้า)



ALOO GOBI 450

Potatoes and cauliflower cooked with onion tomato sauce finished with ginger.

ผัดมันฝรั่งดอกกะหล่ำเครื่องเทศอินเดีย (อาลู โกบิ)



ZEERA RICE 420

Steamed basmati rice tempered with cumin and coriander.

ข้าวบาสมาติคลุกชีหระถั่ว



ROTI 280

Thin flattened Indian bread

โรตี



MANSAHARI

เมนูเนื้อสัตว์

TANDOORI CHICKEN TIKKA 480

Tender marinated chicken grilled in a tandoor, served with mint chutney

ไก่หมักเครื่องเทศย่างเตาตันดูร์



DILWALA BUTTER CHICKEN 480

Tandoor cooked grilled chicken cooked in a smooth buttery and creamy tomato based gravy finished with fenugreek.

บัตเตอร์ชิกเก้นตำรับอินเดีย



CHICKEN BIRYANI 480

A fragrant and richly spiced basmati rice cooked with succulent chicken and traditional herbs.

ไก่หมักข้าวหอมเครื่องเทศอินเดีย



PRAWN MASALA CURRY 550

Succulent prawn simmered in a rich, spicy tomato and onion gravy infused with aromatic Indian spices.

แกงกุ้งมาซาล่า



INDIAN MENU

NAAN BREAD OPTION

ขนมปังนาน จากประเทศอินเดีย

BUTTER GARLIC NAAN BREAD 280

Soft, fluffy naan topped with garlic and melted butter aromatic and perfect with any curry

ขนมปังนานเนยกระเทียม



PUDINA NAAN BREAD 280

Soft, tandoor-baked naan infused with fresh mint leaves for a refreshing twist on a classic.

ขนมปังนานใบสาระแทน



CHEESE NAAN BREAD 350

Fluffy, oven-baked naan stuffed with gooey, melted cheese rich, creamy, and irresistible.

ขนมปังนานชีส



CHILI & CHEESE NAAN BREAD 350

Soft naan stuffed with melted cheese and spicy chilies bold, cheesy, and full of flavor.

ขนมปังนานชีสและพริกแห้ง



KALONJI NAAN BREAD 280

Traditional naan topped with kalonji seeds (nigella) for a subtle, nutty flavor and aromatic finish.

ขนมปังนานโรยเมล็ดคาลอนจิ



NAAN BREAD BASKET 450

A delightful assortment of our signature naan breads Butter Garlic, Pudina, Cheese, Chili & Cheese, and Kalonji freshly baked and perfect for sharing.

ชุดขนมปังนานรวม



DRINKS LIST





18K

LUXURY SPARKLING WINES

SENSI

18K Prosecco Pure Gold Brut Italy 2022

4,500

In 18K Prosecco Italian wine tradition meets luxury, becoming the interpreter of the pleasure of living. Pure gold bubbles enveloped in a precious bottle to celebrate an elegant event & emotions to share with the right people.

Velvet Edition 18K Prosecco Pas Dosé Italy 2021

5,900

18K Prosecco Pas Dosé Velvet Edition is the new stylistic & organoleptic frontier of Sensi 18K Luxury bubbles. The sparkling style of this world-renowned brand is elevated to a higher level, thanks to Glera & Pinot grapes expressiveness which is extracted in all its natural purity through the use of a longer brut nature Charmat method.

Sensi 18K Pure Gold Pinot Noir Rosé Brut Italy NV

4,500

Beauty, taste, and style come together harmoniously in 18K Pinot Noir Rosé to create a dream come true. Charming & seductive with its refined texture, it is ideal for a special occasion or a classy aperitif. 18K Pinot Noir Rosé is the pink appeal of your special moments.



SUMMER BLUSH ROSE

ROSÉ WINE

Per Bottle

Grand May Rosé 2022
Grenache, Cinsault, France

1,500

DB Family Selection Rosé 2022
Grenache, Cinsault, Syrah, Australia

1,600

Montras Early Harvest Rosé 2023
Grenache, Syrah, Chile

1,500

Rasca Regaleali Rosé 2023
Nerello mascalese, Italy

1,650



INTERCONTINENTAL.
KOH SAMUI RESORT

WINES

PROSECCO

โปรเซ็คโก

Italy	Torresella Prosecco DOC Extra Dry NV	410
Italy	Val D'Oca "Blu" Millesimato Extra Dry DOC 2021	410

WHITE WINE

ไวน์ขาว

France	La Chappelle Languedoc Chardonnay 2022	420
Australia	Voyager Estate Margaret River Sauvignon Blanc Semillon Organic 2023	420
Italy	Torresella Pinot Grigio Venezia DOC 2022	420
New Zealand	Whitehaven Sauvignon Blanc Marlborough 2023	550

RED WINE

ไวน์แดง

France	Michel Lynch Nature Merlot Bordeaux "Organic" AOC 2021	440
France	La Chappelle Languedoc Pinot Noir 2022	400
New Zealand	Paroad Marlborough Pinot Noir 2022	500
Italy	Avignonesi Cantaloro Toscana IGT(SuperTuscan) 2019	560
USA	Robert Mondavi Woodbridge Cabernet Sauvignon NV	650

ROSÉ WINE

โรเซ่ไวน์

France	BY.Ott Chateau De Selle Rosé Wine Côtes de Provence Blended 2022	450
Spain	Dominio De Punctum Pablo Claro Rosado Garnacha 2022	550
Thailand	Monsoon Blended Rosé 2023	580

COCKTAIL

ค็อกเทล

Mai Tai Negroni Mojito Piña Colada Long Island Ice Tea Classic Martini	385
--	-----

SPECIAL FEATURED COCKTAIL

ค็อกเทลแนะนำพิเศษ

Watermelon Martini Smirnoff Vodka Freshly Watermelon Honey	460
Citrus Collin Vodka Gin Pomelo Skinned Mandarin Premium Tonic	460

BEER

เบียร์

Hoegaarden (330ml)	350
Hoegaarden Rose (330ml)	350
Chalawan, Thai Craft Pale Ale (330ml)	350
Asahi (330ml) Heineken Singha Chang (320ml)	190
Heineken 0.0 (330ml, non-alcoholic beer)	190
Moose Apple Cider (330ml)	180

All prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and 7% government tax

SAKE

สาเกญี่ปุ่น

Crafted from premium rice and pure spring water, this traditional brew offers a smooth, delicate flavor with subtle aromas. A timeless expression of sophistication, perfect for life's finest moments.

LIQUEUR

ลิเคียวร์

Japan	Teara Hojicha GLS.	400
-------	--------------------	-----

SAKE

สาเก

Japan	MASUMI Junmai Kaya Brown 720 ml.	3,500
	MASUMI Junmai Kaya Brown 300 ml.	1,800
	MASUMI Karakuchi Gold 720 ml.	2,800
	MASUMI Karakuchi Gold 300 ml.	1,500
	DASSAI 45 720 ml.	4,500
	DASSAI 45 300 ml.	1,900
	KIRIZAN Dento Karakuchi Genshu 720 ml.	3,500
	KIRIZAN Dento Karakuchi Genshu 300 ml.	1,700
	KIRINZAN Extra Dry 720 ml.	3,300
	KIRINZAN Extra Dry 300 ml.	1,400

SAKE ROSÉ

สาเก โรเซ่

Japan	MANATURU Miu Rose 720 ml.	4,000
-------	---------------------------	-------

LIQUEUR

ลิเคียวร์

Japan	KINMON AKITA Plum Sake Shizuku 720 ml.	3,000
	KINMON AKITA Plum Sake Shizuku 300 ml.	2,000
	BIJOFU Yuzu Schwa 500 ml.	2,500

ZERO-PROOF

0% แอลกอฮอล์

CHILLED JUICE

น้ำผลไม้	
Orange Pineapple Apple	190
Guava Mango Lychee Cranberry	

MOCKTAILS

มี๊อกเทล	
VIRGIN MOJITO	220
Fresh Mint Lime Soda	

SUNSET COOLER	220
Cranberry Orange Lime Ginger Ale	

FRESH | SQUEEZED JUICE

น้ำผลไม้สด	
Whole Coconut Pineapple	220
Watermelon Carrot Orange Lemon	

SMOOTHIE

สมูทตี้	
Mango Strawberry	220

MILK SHAKE

เครื่องดื่มนมสดปั่น	
Chocolate Strawberry Vanilla Banana	240

SOFT DRINK

น้ำอัดลม	
Coke Sprite Fanta Orange	110
Tonic Ginger Ale Coke Light Coke Zero	
7up Free Soda	

STILL WATER

น้ำเปล่า	
Aqua Panna (1,000ml)	260
Evian (330ml)	170
Evian (750ml)	260
Mont Fleur (300ml)	120
Mont Fleur (700ml)	200

SPARKLING WATER

น้ำเปล่าอัดก๊าซ	
Evian Sparkling Water (330ml)	180
Evian Sparkling Water (750ml)	290
Mont Fleur Sparkling (300ml)	160
Mont Fleur Sparkling (700ml)	230

COFFEE

กาแฟ	
Espresso	140
Black Coffee	150
Café Latte Cappuccino Iced Latte	190
Iced Cappuccino Flat White	190
Hot Chocolate Iced Chocolate	200

TEA

ชา	
English Breakfast Earl Grey	150
Pure Green Tea Jasmine Green Tea	
Peppermint Chamomile	
Thai Tea (iced or hot)	

WHISKY

วิสกี้

Ballantine's	330
Johnnie Walker Black Sherry	400
Johnnie Walker Black Squid Game	400
Johnnie Walker & Sons XR	1,250
Johnnie Walker Blue Ice Chalet	2,900
Copper Dog Whisky	400
Johnnie Walker Black Ruby	550
Johnnie Walker Swing	500
Johnnie Walker Aged 18 Yrs.	500
Johnnie Walker Red Label	400
Johnnie Walker Black Label	450
Ballantine 12 Yrs.	450
Ballantine Finest	330

BOURBON

เบอร์บอน

Marker's Mark	500
Jack Daniel	350
Jim Beam	330
John Jameson	350
Bulleit Bourbon	400
Bulleit Rye	450

SIGNATURE

ซิกเนเจอร์

The Singleton of Dufftown 12YO	500
The Singleton of Dufftown 15YO	700
The Singleton of Dufftown 18YO	900
Glenkinchie 12YO	650
Talisker 10 YO	650
Talisker 18 YO	1,450
Oban 11 YO	1,300
Talisker NAD	1,150
Cardhu 12YO	450
Clynelish 10YO	1,450
Cragganmore 12YO	650
Roseisle 12YO	1,150
Glendullan 14YO	1,150
Lagavulin 12YO	1,450
Lagavulin 8YO	650
Dalwhinnie 15YO	650

APERITIF (42ml)

เครื่องดื่มเรียกน้ำย่อย

Ricard Campari	330
------------------	-----

SPIRIT (42ml)

แอลกอฮอล์กลั่น

Hendrick's Gin	450	Ketel One Vodka	350
Bombay Sapphire Tanqueray Gin	380	Canna Gin	450
Patron Reposado	500	Nordes Gin	450
Patron Silver Tequila	500	Gold gin	550
Patron XO Cafe	500	Carlos I Reserva	450
Don Julio Reposado Tequila	500	Nordes	500
Phraya Thai Rum	380	Los Cabos White	300
Bacardi Light Havana Club 3 Years Rum	330	Los Cabos Gold	300
Ciroc Belvedere Grey Goose Vodka	400		

CHAMPAGENE

แชมเปญ

Edmond Terry Blanc De Blanc France NV	1,400
Veuve Clicquot France NV	7,900
Moet & Chandon France NV	8,000
Delamotte Brut France NV	10,000
Delamotte Rosé France NV	12,000
Bollinger La Grande Annee AOC France 2024	15,000
Moet Chandon Dom Perignon France NV 2016	21,500
Krug Grande Cuvée France NV	21,500

PROSECCO & SPARKLING

โปรเซ็คโก & ไวน์สปาร์กลิง

Val D'Oca Prosecco "Blu" Millesimato Extra Dry DOC Italy	1,900
Torresella Prosecco DOC Extra Dry Italy NV	1,900
Amore Robato NV Italy	1,900
Monsoon Prestige Brut Thailand 2022	2,000
Chandon Brut NV Australia	3,200
Sensi 18K Prosecco Pure Gold Brut Italy 2022	4,500
Sensi Velvet Edition 18K Prosecco Pas Dosé Italy 2021	5,900
Val D'Oca Vino Spumante Millesimato Gold Edition Extra Dry Ven Italy	2,200
Thomson & Scott Sparkling Chardonnay NV Non-AL	3,400

SPARKLING ROSE

ไวน์สปาร์กลิงโรเซ่

Sensi 18K Rose Gold Italy NV	1,700
Torresella Prosecco DOC Rosé Italy NV	1,900
V8+ Prosecco DOC Rose Brut "Lele" Italy 2021	2,100
Sensi 18K Pure Gold Pinot Noir Rosé Brut Italy NV	4,500
Thomson & Scott Sparkling Rosé NV Non-AL	3,600

PREMIUM SELECTION

กัฒศรรพพิเศษระดับพรีเมียม

Château Talbot Saint-Julien France Bordeaux Blend 2015	9,000
Rocas de Seña Chile Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec 2020	9,800
Montes Folly Santa Cruz Chile Syrah 2006	14,000
Château 'Grand Vin de Leoville' Saint-Julien France Blend 2021	21,500
Clos Fourtet Saint-Emilion Grand Cru France Bordeaux Blend 2018	25,000
Chateau Figeac Saint-Emilion Grand Cru France 2009	25,500

RED WINE

ไวน์แดง

FRANCE

La Chappelle Languedoc Pinot Noir 2022	2,000
Michel Lynch Nature Merlot Bordeaux "Organic" AOC 2021	2,000
Maison Castle Grande Réserve Cabernet Sauvignon 2022	2,400
Heritage Cotes Du Rhone Grenache Syrah Mouverde 2020	2,600
Château Grand Clapeau Olivier Haut Médoc Bordeaux Blend 2014	4,200
Château l' Escart Cuvee Eden Bordeaux Supérieur 2020	4,200
Château Barrail Bellegrave Saint-Émilion Grand Cru Bordeaux Blend 2020	4,600
Margaux Grand Vin De Bordeaux AOC Bordeaux Blend 2021	4,800
Bourgogne Devillard Le Renard Burgundy Pinot Noir 2015	6,800
Château Marquis d'Alesme Grand Cru Classe Bordeaux Blend NV 2018	7,900

ITALY

Prego D'Abruzzo DOC Valley Selection Montepulciano 2021	1,800
Avignonesi Cantaloro Toscana IGT Sangiovese, Merlot 2019	2,300
Sensi Collezione Chianti DOCG Sangiovese 2021	3,200
Le Volte Dell Ornellaia Toscana IGT Cabernet Sauvignon, Merlot 2019	4,400
Amarone Della Valpolicella DOCG Corvina, Rondinella, Molinara 2019	5,500

AUSTRALIA

Peter Lehmann Wildcard Shiraz-Cabernet 2019	1,900
Oxford Landing Merlot 2021	2,000
Lindeman's Bin 50 Shiraz 2017	2,100
Te PA Pinot Noir 2021	3,300

NEW ZELAND

Oyster Bay Marlborough Pinot Noir 2020	3,000
Paroad Marlborough Pinot Noir 2022	2,300

RED WINE

ไวน์แดง

USA

Beringer Main & Vine California Merlot 2017	2,200
Robert Mondavi Woodbridge Cabernet Sauvignon NV	2,400
Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon 2022	2,900

SOUTH AFRICA

Kruger Family Reserve Stellenbosch Shiraz 2019	3,800
Kruger Family Reserve Stellenbosch Cabernet Sauvignon 2019	3,900
La Capra Pinotage 2021	3,000
Stone Town Cabernet Sauvignon, Merlot 2020	3,700

ARGENTINA

Bodegas Salentein Portillo Malbec 20223	2,200
Trapiche Oak Cask Malbec 2021	2,400
Terrazas Reserva Malbec 2021	3,500

CHILE

Casillero Del Diablo Cabernet Sauvignon 2021	2,000
Mangar's Antu ninquen Cabernet Sauvignon, Carmenere 2021	2,700

THAILAND

Monsoon Valley Shiraz 2020	2,200
----------------------------	-------

SPAIN

Licenciado Rioja Reserva DOC Tempranillo, Granacha, Mazuelo 2018	2,400
--	-------

WHITE WINE

ไวน์ขาว

FRANCE

J. Moreau & Fils Gloire De Chablis 2021	5,600
La Chappelle Languedoc Chardonnay 2021	2,000

ITALY

Torresella Pinot Grigio 2023	2,000
Gavi DOCG Del Commune di Gavi Grantee 2022	3,000
Sensi Collezione Pinot Grigio 2022	3,200
Melacce Montecucco Colle Massari DOC 2022	3,200

AUSTRALIA

Penfold Koonunga Hill Autumn Riesling	2,200
Yellow Tail Chardonnay NV	1,700
Voyager Estate Sauvignon Blanc 2023	2,000

NEW ZELAND

Villa Maria East Coast Marlborough Chardonnay 2022	1,800
Whitehaven Marlborough Sauvignon Blanc 2023	2,500
Tahuna Hawke's Bay Chardonnay 2020	2,900

WHITE WINE

ไวน์ขาว

USA

Rutherford Ranch Napa Valley Sauvignon Blanc 2021	4,600
Kunde Sonoma County Sauvignon Blanc 2021	3,500
Putherford Ranch Chardonnay Napa Valley 2019	4,600

CHILE

Vina Mon Gras Sauvignon Blanc 2024	2,100
Los Vascos Chagual Sauvignon Blanc 2021	3,000

THAILAND

Monsoon Valley Colombard 2023	2,200
-------------------------------	-------

GERMANY

Graf Johann Riesling 2022	2,000
Hugel Classic Gewurztraminer 2018	3,200

SPAIN

Martin Codax DEO Albarino 2022	2,400
--------------------------------	-------

ROSE WINE

โรเซไวน์

Torresella Pinot Grigio Rosé Venezia DOC Italy 2022	1,850
DB Family Selection Rosé Grenache, Cinsault, Syrah Australia 2022	1,900
Dominio de Punctum Pablo Claro Rosado Garnacha Spain 2022	2,100
Grand May Grenache, Cinsault France 2022	2,200
Monsoon Blended Rosé Grenache, Cinsault, Syrah, Mouverde Thailand 2022	2,400
BY.Ott Chateau De Selle Rosé Wine Côtes de Provence Blended France 2022	2,200
Chateau Roubine Cuvee Premium Grenache, Cinsault, Syrah France 2021	3,200

DESSERT WINE

ไวน์หวาน

Monsoon Valley Muscat Thailand 2019	1,500
Chateau Les Justices Sauternes Blanc France 2005	6,400
Chateau Gillette Creme De Tete, Sauternes Blanc France 1988	20,000
Ornellaia Bolgheri Superior Tuscany Italy Blend 2019	16,500

ORGANIC & BIO DYNAMIC WINE

ไวน์ธรรมชาติจากอู๋นอินทรีย์

Chapoutier Côtes-du-Rhône Grenache, Syrah, Mourvede France 2021	2,500
Passo Rosso Vino d'Italia Biologico Negroamaro-Syrah Italy 2021	2,500
Aubert & Mathieu Kate Sauvignon Blanc 2022	2,800
Novapalma Pinot Grigio Italy 2021	2,000

SUSTAINABLE WINE

ไวน์พรีเมียม

Viberti Publicano Dolcetto Italy 2021	3,200
Pouilly-Fume Nicolas Gaudry Sauvignon Blanc France 2022	3,200