mangosteen's

Krabi & Thai Classics | Indian Favourites

The restaurant concept that incorporates grandma's and mom's recipe and local ingredients is one that celebrates the culinary heritage of the region, using traditional recipes and ingredients that have been passed down through generations. The dishes are using traditional methods, and the chefs take great care in preparing each dish to ensure that it is both authentic and delicious.

Grandma's Chili Dip

Grandma's Chili Dip recipe, known as Nam Prik, is a bold and spicy Thai condiment that adds a burst of flavor to any meal. Grandma's Chili Dip is a versatile condiment that adds heat, depth, and complexity to your dishes.

1. Chili Dip with Crispy Lemongrass 220
A specialty which combines vibrant chilies with the aromatic essence of lemongrass and crunchy, dried anchovies with a unique taste from Koh Yao.
น้ำพริกตะไคร้ทอดกับปลาฉิ้งฉ้างเกาะยาว เป็นอาหารพื้นบ้านดั้งเดิมของทางอำเภอย่าวลึกและชาวเกาะยาว

2. Shrimp Paste with Roasted Coconut Chili Dip 220
Experience the authentic tastes of local Krabi cuisine in every delightful bite. Enjoy the popular flavors and fresh tastes found exclusively in the province's local markets.

น้ำพริกมะพร้าวคั่ว เป็นเมนูซึ่งหาทานได้ยากมากแล้วในปัจจุบัน จะยังคงมีขายบ้างตามตลาดแถบชานเมือง

3. Shrimp Chili Paste with Fresh Steamed Prawns 280
Handmade shrimp chili paste with fresh steamed prawns is a spicy dip with an array of bold flavors and textures.

น้ำชุบหยำกุ้งสด เป็นน้ำพริกที่ใช้มือขยำในการทำโดยไม่ใช้การตำจากครก เป็นวิธีการทำมาตั้งแต่ดั้งเดิมซึ่งทำให้รสชาติมีความกลมกล่อม

All prices are in Thai Baht and inclusive of 7% VAT and 10% service charge. Please inform our associates if you have any allergies or dietary requirements.
Pork Gluten Free Seafood Nuts Dairy Vegetarian Chef Recommended.

7
10
6
8
5

Krabi Classics

4. Deep-Fried Tiger Prawns with Crunchy Shrimp Paste 390
A flavorful, textural, and indulgent experience of deep-fried shrimp paste and fresh tiger prawns.

กุ้งกะปิกรอบ การนำกุ้งทะเลสดมาย่างแล้ววางด้วยกะปิคั่วกรอบ ที่มีรสชาติ และวิธีการทำที่เป็นเอกลักษณ์

5. Deep-Fried Sand Whiting Fish with Turmeric 280
A simple, local dish featuring fried garlic, turmeric and ginger with succulent Whiting fish.

ปลาทรายทอดขมิ้นและพริกกับขิง เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวประมง และเป็นที่นิยมกันมากรสชาติปลาจะมีความหวานและกรอบซึ่งสามารถทานได้ทั้งตัว

6. Stir-Fried Melinjo Leaves with Dried Shrimp and Oyster Sauce 220
Stir-fried Melinjo leaves with dried shrimp, egg, fresh chili and oyster sauce make a unique flavor.

ใบเหลียงผัดไข่และกุ้งกรอบ เป็นอาหารยอดนิยม ที่มาที่ภาคใต้แล้วต้องสั่งทาน

7. Stir-Fried Chicken Tender with Pickled Bean Curd 220
A Southern Thai dish with a savory taste of pickled bean curd that combines with natural sweetness of chicken and onions, garlic, ginger and soy sauce.

ไก่ผัดเต้าหู้ยี้ เป็นอาหารที่ได้อิทธิพลจากชาวจีน หาทานได้ทั่วไปในจังหวัดกระบี่

8. Taro Broth with Braised Pork Spare Rib and Bean Curd Sheet 350
Another famous broth soup for a family dinner in Krabi with a Chinese influence. A combination of aromatic herbs and spices. The taro root imparts a subtle sweetness and a creamy texture to the broth, creating a velvety and satisfying base for the other ingredients.

ต้มเผือกกระดูกหมูฟองเต้าหู้ซึ่งได้อิทธิพลจากอาหารจีนในการทำน้ำซุปที่มีความกลมกล่อมจากสมุนไพรและเครื่องเทศ

9. Deep-Fried Pork with Salt and Garlic 300
Deep-fried pork belly with salt, garlic and aromatic of fresh chili, fried lemongrass is create a rich, crispy and savory taste of culinary experience. The dish has become a beloved and satisfying delicacy enjoyed by many Thais.

หมูคั่วเกลือเป็นอาหารอีกชนิดที่มีอิทธิพลจากอาหารจีน โดยการนำหมูสามชั้นมาทอดในน้ำมันจนกรอบและคลุกกับ พริกสด กระเทียม ตะไคร้ซึ่งได้รสชาติที่โดดเด่นและกลมกล่อม

10. Traditional Southern Sweet Braised Squid 350
Sweet braised squid is a traditional dish from Southern Thailand. It has a well-balanced salty flavor, a fragrant aroma, and an appealing appearance. The tender yet slightly chewy texture of the squid complements the dish perfectly.

หมึกไข่ต้มหวาน คือหนึ่งในเมนูอาหารพื้นบ้านของทางภาคใต้ มีรสชาติความเค็มกลมกล่อม กลิ่นหอม ของซอสหวาน น่ารับประทาน เข้ากันกับเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่มของปลาหมึกได้เป็นอย่างดี

Krabi Curries

11. Stir-Fried Red Curry with Beef, Coconut Milk, Thai Eggplant and Cumin Leaves 380
A popular dish in Krabi and Southern Thailand, this curry is creamy with a thick texture and has flavorful, tender beef, coconut milk, Thai eggplant and cumin leaves. .

แกงเนื้อผัดกะทิกับมะเขือพวงใบยี่หร่า เป็นอาหารที่นิยมทานกันมากในงานพิธีและงานบุญต่างๆ ของชาวบ้าน ตัวเนื้อแกงผัดแห้งจะมีรสชาติเข้มข้นรวมถึงน้ำกะทิและรสชาติที่เผ็ดร้อนจากใบยี่หร่า

12. Stir-Fried Krabi Curry with Bitter Beans 350
An original and rich kitchen heritage from generation to generation. It's a delightful mix of flavors and textures, with a slight bitterness from the beans, fresh Andaman shrimp, aromatic kaffir lime leaves and fresh green pepper vine providing a variety of textures.

สะตอผัดพริกแกง เป็นอาหารที่มีรสชาติจัดจ้านและเป็นอาหารที่มีมานานจากรุ่นสู่รุ่น เป็นการผสมผสานที่ลงตัวของรสชาติและเนื้อสัมผัส ด้วยความมันและขมเล็กน้อยจากเมล็ดสะตอ เนื้อกุ้งสด กลิ่นหอมของใบมะกรูดและเถาพริกไทยสด ทำให้ได้เนื้อสัมผัสที่หลากหลาย

13. Coconut Milk Curry with Crabmeat, Betel Leaves and Young Coconut Meat 550
Complex blend of spices and the unique addition of betel leaves, which impart a distinct and refreshing taste. Delicate flavors of crabmeat combined with the rich and creamy texture of coconut milk.

แกงกะทิเนื้อปูใบชะพลูมะพร้าวอ่อน เป็นแกงที่ได้ความนิยมอย่างมากของภาคใต้และจังหวัดกระบี่ซึ่งมีเอกลักษณ์ของรสชาติที่มีความละมุนของตัวกะทิและเครื่องแกง พร้อมความหวานของเนื้อปูสดและเนื้อมะพร้าวอ่อน

14. Hot and Sour Broth with Seabass or Shrimp and Taro Stalk 490/380
This unique curry shows the culinary heritage of the Southern Thai region. A vibrant local dish which is a delightful combination of spicy, tangy with the freshness of seabass.

แกงส้มปลากะพงหรือกุ้งใส่ออดิบ เป็นแกงส้มสไตล์พื้นบ้านกระบี่แท้ๆ ซึ่งจะมีรสเปรี้ยวนำและเผ็ด และใส่ออดิบหรือก้านต้นเผือก รวมกับความสดของปลากะพงหรือกุ้ง ช่วยเพิ่มความกลมกล่อมให้กับแกงส้มตัวนี้

All prices are in Thai Baht and inclusive of 7% VAT and 10% service charge. Please inform our associates if you have any allergies or dietary requirements.

Pork · Gluten Free · Seafood · Nuts · Dairy · Vegetarian · Chef Recommended.

Thai Classics

15. Vegetables Spring Rolls 190
Crunchy deep-fried vegetable spring rolls served with sweet plum sauce. Spring rolls have a history rooted in Chinese cuisine but have evolved to incorporate Thai flavors and techniques.

ปอเปี๊ยะผักทอดกับซอสบ๊วย

16. Deep Fried Barracuda Fish Cake 290
Fragrant and flavorful fish cakes from Andaman Barracuda caught fresh daily, blended with red curry paste, kaffir lime leaves, and green beans, deep-fried and served with dipping sweet chili sauce.

ทอดมันปลาสากจากทะเลกระบี่ เนื้อปลาสากที่นุ่มและหอมถูกผสมผสานกับเครื่องปรุงและเครื่องแกงอย่างพริกแกงแดงและใบมะกรูดซอย ทำให้มีความหอมและเผ็ดเล็กน้อย ทานคู่กับน้ำจิ้มหวานช่วยเพิ่มความอร่อย

17. Tender Chicken or Vegetables and Mushroom with Coconut Milk, Galangal Soup 260/190
A comforting and aromatic soup made with tender chicken, galangal, coconut milk, lemongrass, and lime leaves, creating a harmonious balance of flavors.

ต้มข่าไก่ เป็นเมนูที่มีรสชาติกลมกล่อมและหอมมันจากกะทิ เนื้อไก่นุ่มละมุน ผสมผสานกับสมุนไพรไทยอย่างข่า ตะไคร้ และใบมะกรูด ที่ให้กลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์

18. Grilled Tiger Prawns Salad 490
with Creamy and Mild Spicy Aromatic Lemongrass Salad
This dish represents the culinary heritage of Issan use of fresh ingredients, spicy flavors, and harmonious balance that are characteristic of Thai cuisine.

พล่ากุ้งลายเสือย่างกุ้งลายเสือย่างให้กลิ่นหอมและรสชาติหวานจากเนื้อกุ้งสดๆ ผสมผสานกับเครื่องสมุนไพรอย่างตะไคร้ ใบมะกรูด หอมแดง และน้ำปรุงรสสูตรเฉพาะที่ให้ความอร่อยลงตัว

19. Tiger Prawn Soup with Fragrant Lemongrass and Authentic of Thai Herbs 350
One of the most popular and iconic Thai soups with worldwide popularity made from a combination of local ingredients, lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, and chili is creating aromatic, fragrant broth with fresh Andaman tiger prawn.

ต้มยำกุ้งลายเสืออันดามัน เป็นเมนูที่มีรสชาติเข้มข้นและกลมกล่อมจากเครื่องต้มยำสดๆ กุ้งลายเสือเนื้อหวานผสมผสานกับน้ำซุปที่หอมกลิ่นสมุนไพรไทยอย่างตะไคร้ ใบมะกรูด และข่า รสชาติเปรี้ยวจากมะนาว เผ็ดจากพริกขี้หนู และเค็มจากน้ำปลา ทำให้ต้มยำกุ้งลายเสือเป็นเมนูที่อร่อย

20. Grilled Chicken Satay Rubbed with Yellow Curry and Lemongrass 200
A local cooked chicken marinated with 9 tropical herbs, aromatic lemongrass and yellow curry grill on charcoal served with sweet peanut sauce.

ไก่สะเต๊ะย่างตะไคร้สูตรแบบชาวบ้าน เนื้อไก่มีความนุ่มและได้รสชาติของสมุนไพรที่หมักกับเนื้อไก่ย่างกับเตาถ่าน

All prices are in Thai Baht and inclusive of 7% VAT and 10% service charge. Please inform our associates if you have any allergies or dietary requirements.
Pork Gluten Free Seafood Nuts Dairy Vegetarian Chef Recommended.

25
23
24
21

Thai Classics

21. Beef Cheek Massaman 450
A rich and flavorful curry dish made with tender beef cheeks, simmered in a velvety coconut milk sauce with potatoes, onions, and roasted peanuts, enhanced with aromatic spices like cinnamon and star anise.

แกงมัสมั่นแก้มเนื้อวัวตุ๋น เป็นเมนูที่มีรสชาติหวานหอมเข้มข้น เนื้อแก้มวัวตุ๋นจนเปื่อยนุ่มละลายในปาก ผสมผสานกับเครื่องแกงมัสมั่นที่มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศอย่างอบเชย กานพลู และลูกกระวาน น้ำแกงเข้มข้นจากกะทิที่เคี่ยวจนได้รสชาติหวานมัน

22. Phad Thai Prawn or Vegetables 450/250
The best of Thai street food with stir-fried rice noodles and Andaman tiger prawn, tofu, and dried shrimp with sweet, tangy, and savory notes of homemade tamarind sauce.

ผัดไทย เมนูยอดนิยมของไทยที่มาพร้อมกับเส้นเหนียวนุ่ม คลุกเคล้ากับซอสผัดไทยสูตรพิเศษที่มีรสเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ดอย่างกลมกล่อม

23. Pineapple Fried Rice 250
Fragrant jasmine rice stir-fried with curry powder, juicy pineapple, cashew nuts, raisin and vegetables, seasoned with a blend of spices and soy sauce.

ข้าวผัดสับปะรด รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ข้าวหอมมะลิผัดกับสับปะรดสดหวานฉ่ำ พร้อมด้วยเครื่องปรุงรสที่ลงตัว เติมสีสันและความกรุบกรอบด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์และลูกเกด โรยหน้าด้วยต้นหอมซอยและใบผักชี เสิร์ฟในถูกสับปะรด

24. Gang Khiew Wan Gai or Vegetables 260/230
A mild spicy and aromatic curry made with a paste of green chili, Thai herbs and spices, Thai eggplant, long chili and basil leaves, cooked in coconut milk.

แกงเขียวหวาน เมนูอาหารไทยสุดคลาสสิคที่มาพร้อมกับความหอมกรุ่นของเครื่องแกงเขียวหวานที่ทำจากสมุนไพรสดใหม่ ผสมผสานกับกะทิสดข้นมัน ให้รสชาติที่เข้มข้นและกลมกล่อม

25. Pan-Fried Seabass Fillet Choo Chee Curry 490
Topped with sweet, mild spicy red curry and coconut cream.
It's a combination of creamy coconut milk, spicy flavors from the curry paste, and fragrant herbs and spices, garnished with fresh kaffir lime leaves for an extra burst of aroma.

ฉู่ฉี่ปลากะพง ผสมผสานความสดของปลากะพงกับเครื่องแกงเผ็ดหอมเครื่องเทศไทย ราดด้วยกะทิหอมมัน เนื้อปลากะพงทอดจนกรอบนอกนุ่มใน คลุกเคล้ากับน้ำฉู่ฉี่เข้มข้น โรยหน้าด้วยใบมะกรูดซอยและพริกชี้ฟ้าหั่นบางๆ

26. Fried Rice with Vegetables 230
A flavorful stir-fried rice dish cooked with chicken, or prawns or vegetables, along with soy sauce, garlic, spring onions, onion and garnished with cucumber and lime.
ข้าวผัดผัก
Add : Chicken 270
Shrimp 320
ข้าวผัดไก่ 270
ข้าวผัดกุ้ง 320

27
28
31
32
33
34
35

29

30

Devarana Wellness Mindful Eating

27. Banana Blossom and Peanut Salad 250
Delightful combination of textures and flavors. It's a balance of sweet, tangy, savory, and occasionally spicy notes that make it a popular and appetizing dish.

ยำหัวปลี เป็นอาหารไทยที่มีรสชาติเผ็ดอ่อนๆหวานเปรี้ยวมีคุณประโยชน์มากมายต่อสุขภาพ ช่วยในเรื่องย่อยอาหารควบคุมน้ำตาลในเลือดและมีวิตามินซี

28. Pomelo Salad with Cashew Nuts and Shallots 190
A combination of sweet, sour and spicy flavors of pomelo, Thai salad dressing, fried shallots and traditional roasted cashew nuts from Lanta Island creating a balanced of savory dish.

ยำส้มโอเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วจากเกาะลันตา เป็นอาหารที่มีไฟเบอร์สูงซึ่งเป็นทางเลือกที่ดีที่สุดสำหรับคนรักสุขภาพ

29. Thai Style Glass Noodle Salad with Assorted Local Mushrooms 190
A famous Thai salad's a harmonious blend of textures of delicate glass noodles tossed with fresh herbs, zesty chili and lime dressing, and varieties of vegetables including local Krabi mushrooms.

ยำวุ้นเส้นกับเห็ดรวม อาหารไทยที่ยอดนิยมเหมาะสำหรับคนที่รักสุขภาพเป็นเมนูที่เต็มไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ

30. Roasted Coconut and Seabass Salad 390
A delightful combination of flavors, textures, and freshness of roasted coconut, Thai herbs and spices with fresh Andaman seabass.

ยำมะพร้าวคั่วปลากะพง เป็นการนำรสชาติของน้ำยำที่มีรสเปรี้ยวเผ็ดมาผสมผสานกับมะพร้าวคั่วซึ่งมีกลิ่นหอม และมีความหวานทำให้เกิดรสชาติที่กลมกล่อม

31. Southern Style Rice 220
A traditional Thai dish, specifically popular in the Southern region of Thailand. It is a type of rice salad that combines Jasmine rice, shredded vegetables, herbs, roasted coconut, and a sweet and tangy sauce dressing to create a flavorful and colorful meal.

ข้าวยำปักษ์ใต้ เป็นอาหารที่ขึ้นชื่อมากของทางภาคใต้ซึ่งจะมีส่วนประกอบของสิ่งที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น ข้าวหอมมะลิ ผักสมุนไพรต่างๆตามท้องถิ่น กุ้งแห้งบดละเอียด มะพร้าวคั่วและน้ำบูดูที่มีรสชาติหวานเปรี้ยว

32. Mixed Vegetables Soup with Thai Herbs and Spices 250
Originally, from the southern region of Thailand, this dish is a favorite among local communities. It involves handpicking fresh vegetables, and root herbs from the backyard, to create a delicious and healthy soup.

แกงเลียง เป็นแกงที่มีคุณค่าโภชนาการทางอาหารสูงรสชาติหวานจากผักและเผ็ดร้อนจากเครื่องเทศ และสมุนไพรหลายชนิด

Aromatic, delicate flavor and nutrition's rice

33. Jasmine Rice 60
A fluffy and slightly sticky texture that is perfect for absorbing the rich flavors of the Krabi local cuisine.

ข้าวหอมมะลิเกรดเอ

34. Sang Yod Rice 60
From Koh Klang this rice is a unique and cherished local specialty.

ข้าวสังข์หยดจากเกาะกลางจังหวัดกระบี่

35. Phattalung Rice Berry 60
Rice Berry from Phattalung has exceptional nutritional content and high levels of antioxidants.

ข้าวไรซ์เบอร์รี่จากพัทลุง

Discover our Devarana Spa.

SCAN ME!

All prices are in Thai Baht and inclusive of 7% VAT and 10% service charge. Please inform our associates if you have any allergies or dietary requirements.

Pork Gluten Free Seafood Nuts Dairy Vegetarian Chef Recommended.

Indian Favorites

36. Kahdai Paneer 390
Cottage cheese the Indian spices, masala, onion, tomato gravy.

ชีสคอทเทจกับเครื่องเทศอินเดีย มาซาลา หอมใหญ่ และเกรวี่มะเขือเทศ

37. Punjabi Samosa 290
Fried patties with potato and vegetable filling, served with mint and tamarind chutneys.

แป้งทอดไส้มันฝรั่งและผักเสิร์ฟกับซอสสะระแหน่และซอสมะขาม

38. Chana Masala 330
Gravy cooked chick peas with onion and tomatoes, served with masala.

แกงถั่วลูกไก่มาซาลา

39. Butter Chicken 450
Tender boneless chicken cooked in rich tomato & butter gravy, flavoured with an assortment of natural herbs, spices and condiments.

แกงข้นไก่ชิ้นกับครีมและมะเขือเทศเข้มข้น

40. Fish Tikka 440
Tender marinated boneless red snapper fish pieces roasted over a charcoal fire, served with mixed salad and mint chutney.

ปลาย่างชาร์โคลสไตล์อินเดียเสิร์ฟกับผักสลัด และซอสสะระแหน่

41. Murgh Tikka 380
Tender boneless chicken pieces, cooked roasted over a charcoal fire and cooked in oion, tomato and natural herbs.

แกงไก่ย่างมาซาลา

42. Paneer Tikka 420
Fresh cottage cheese nuggets, yogurt and flavored with condiments and herbs, roasted in tandoor, served with salad and mint chutney.

ชีสคอทเทจชุบแป้งทอด

43. Chicken 65 450
Legendary deep-fried marinated chicken originated in 1965 as a simple meal for soldier. It become an elaborated recipe containing until 65 diferents chilis.

ไก่ทอดหมักเครื่องเทศ

44. Vegetable Pakora 330
Gently spiced and deeply vegetables light fritters coated with green flour.

ผักชุบแป้งทอดสไตล์อินเดีย

45. Dal Tarka 330
A lightly spiced yellow lentils curry with chopped garlic, tomato, onion and fresh green coriander.

แกงถั่วเลนทิลกับกระเทียม มะเขือเทศ หอมใหญ่

46. Tandori Chicken 450
Tender marinated chicken roasted over a charcoal fire and served with onion and mint chutney.

ไก่ย่างแทนดูรี่

Indian Favorites

47. Tandori Roti 80

โรตี

48. Plain Naan 90
แป้งนานอบ

Garlic Naan 110
แป้งนานอบกระเทียม

Butter Naan 110
แป้งนานอบเนย

Cheese Naan 150
แป้งนานอบชีส

49. Vegetables Byriani 290
Seasonal vegetables in special spices with cashew nut and raisin, slow cooked with basmati rice in vegetable gravy, over a gentle simmering fire.

ข้าวไบยานี่ผักรวม

50. Dal Makani 330
A well known item of butter lentil with rich creamy tomato flavor.

แกงถั่วเลนทิลรสชาติมะเขือเทศแบบข้น

51. Paneer Labadba 390
Cottage cheese cooked in a chopped tomato and onion gravy flavored with kasuri methi.

แกงชีสคอทเทจกับมะเขือเทศและหอมใหญ่เกรวี่

52. Basmati Rice 110

ข้าวอินเดีย

All prices are in Thai Baht and inclusive of 7% VAT and 10% service charge. Please inform our associates if you have any allergies or dietary requirements.

Pork Gluten Free Seafood Nuts Dairy Vegetarian Chef Recommended.

Thai Sweets

53. Zalacca in Syrup and Ice 160
Refreshing tropical fruit with a sweet and sour taste.

สละลอยแก้ว

54. Mango Sticky Rice 280
A classic Thai dessert featuring sweet sticky rice drizzled with creamy coconut sauce, served with slices of ripe mango for a perfect balance of flavors.

ข้าวเหนียวมะม่วง

55. Warm Taro Dumplings in Coconut Milk Syrup and Young Coconut 160
Taro dumplings in creamy coconut milk is a delightful finale to any meal, this dessert is sure to satisfy your sweet tooth and leave a lasting impression of your meal.

บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน

56. Thai Local Style Coconut Ice Cream 160
A creamy and refreshing treat made from fresh coconut milk, sweetened with palm sugar.

ไอศครีมมะพร้าวกับข้าวเหนียวมูน

57. Mango Sherbet with Fruit Salad 180

เชอร์เบทมะม่วงกับฟรุ๊ตสลัด

58. Fruit Plate 280
Tropical seasonal fresh fruits.

ผลไม้รวม

All prices are in Thai Baht and inclusive of 7% VAT and 10% service charge. Please inform our associates if you have any allergies or dietary requirements.

Pork Gluten Free Seafood Nuts Dairy Vegetarian Chef Recommended.

Mangosteen's Drinks

Homemade Thai Spirit Infused Cocktails 360

1.Sang Duen
Homemade fresh pineapple and pandan leaf infused-rum, homemade jasmine rice syrup, pineapple juice, soda
เหล้ารัมดองกับสับปะรด ใบเตย น้ำเชื่อมโฮมเมดข้าวหอมมะลิ น้ำสับปะรด โซดา

2.Tawan Yor Sang
Homemade dried bale fruit infused-vodka, honey, fresh mango, homemade jasmine rice syrup
เหล้าวอดก้าดองกับผลมะตูม น้ำผึ้ง มะม่วง น้ำเชื่อมโฮมเมดข้าวหอมมะลิ

3.Lamoon
Homemade coconut rum, lime, mint, homemade coconut syrup, ginger ale
โฮมเมดเหล้ารัมดองมะพร้าว มะนาว ใบสะระแหน่ น้ำเชื่อมโฮมเมดมะพร้าว จิงเจอร์เอล

4.Tong Amphan
Homemade chrysanthemum infused rum, palm sugar juice, lime.
โฮมเมดเหล้ารัมดองกับเก๊กฮวย น้ำตาลสด มะนาว

5.Kim Han
Homemade plum infused Thai spritz, Thai tea, lime, pineapple
โฮมเมดเหล้าไทยดองกับบ๊วย ชาไทย มะนาว สับปะรด

6.Thai Spritz
Thai tea, Aperol, lime, soda
ชาไทย เหล้าแอพโพรล มะนาว โซดา

Cocktails

7.Aperol Spritz 380
Aperol classic Italian bitter, prosecco, soda, fresh orange
เหล้าบิทเทอร์กลิ่นส้ม โปรเซคโค โซดา ส้ม

8.Hugo 380
Prosecco, elderflower syrup, soda, mint
โปรเซคโค น้ำเชื่อมเอลเดอร์ฟลาวเวอร์ โซดา ใบสะระแหน่

9.Mojito 360
Rum, fresh mint & lime, brown sugar, soda
เหล้ารัม ใบสะระแหน่ มะนาว น้ำตาลทรายแดง โซดา

10.Margarita 360
Tequila, orange liquor, lime juice
เหล้าเตกีล่า เหล้าหวานกลิ่นส้ม น้ำมะนาว

11.Pina Colada 360
Rum, coconut milk, pineapple juice, lime juice
เหล้ารัม น้ำกะทิ น้ำสับปะรด น้ำมะนาว

Non Alcohol

12.Passion Fizz 240
Passion fruit, sweet basil, coconut syrup, soda
เสาวรส ใบโหระพา น้ำเชื่อมมะพร้าวน้ำหอม โซดา

13.Virgin Mojito 240
Lime, sugar, mint, soda
มะนาว น้ำตาลทราย ใบสะระแหน่ โซดา

14.Orange Spritz 240
Orange spritz syrup, lime, sprite
น้ำเชื่อมรสส้มแมนดาริน มะนาว สไปร์ท

15.Thai Milk Tea 120
Thai tea, sweet condensed milk, fresh milk, caramel sauce, cream
ชาไทยใส่นม

All prices are in Thai Baht and inclusive of 7% VAT and 10% service charge.

Smoothies 230

16.Minchee
Lychee, low fat yoghurt, mint
ลิ้นจี่ โยเกิร์ตไขมันต่ำ ใบสะระแหน่

17.Choco-Banana
Banana, craft cocoa, oat flakes, oat milk
กล้วย คราฟท์โกโก้ ข้าวโอ๊ต นมข้าวโอ๊ต

18.Mango-Coco
Mango, coconut, Krabi honey, coconut milk
มะม่วง มะพร้าว น้ำผึ้งกระบี่ น้ำนมมะพร้าว

19.Tropical Yellow
Pineapple, passionfruit, chia seed, Krabi honey, low fat yoghurt
สับปะรด เสาวรส เม็ดเจีย น้ำผึ้งกระบี่ โยเกิร์ตไขมันต่ำ

20.Rising Sun
Papaya, orange, ginger, Krabi honey, low fat yoghurt
มะละกอ ส้ม ขิง น้ำผึ้งกระบี่ โยเกิร์ตไขมันต่ำ

21.Greenery
Green apple, cucumber, lychee, sweet basil, lime, Krabi honey, low fat yoghurt
แอปเปิ้ลเขียว แตงกวา ลิ้นจี่ ใบโหระพา มะนาว น้ำผึ้งกระบี่ โยเกิร์ตไขมันต่ำ

Beer 330 ml 170
Singha, Chang
เบียร์สิงห์ ช้าง

Thai Spirit
Mekhong Thai Rum 290
เหล้าแม่โขง
Phraya Thai Premium Rum 320
เหล้าพระยาวัม
Kilo Krabi Craft Vodka 320
คีโลคราฟท์วอดก้า
Kilo Krabi Craft Gin 320
คีโลคราฟท์ยิน
Chalong Bay Craft Rum 320
ฉลองเบย์คราฟท์รัม
Saneha Craft Gin 340
เสน่หาคราฟท์ยิน

International Spirit
Absolut Vodka 320
แอพโซลูทวอดก้า
Hanava Rum 320
ฮาบาน่ารัม
Beefeater Gin 350
บีฟีเตอร์ยิน
Jameson Whisky 380
เจมสันวิสกี้
42 Below Vodka 380
42บีโลว์วอดก้า
Johnnie Walker Red label 350
จอห์นนี่ วอกเกอร์ เรดเลเบิ้ล
Jack Daniel's Bourbon 380
แจ็คแดเนียล เบอร์เบิร์น
Tanqueray Gin 320
แทงคิเร่ย์ ยิน
Olmeca Tequila 320
เซียร์ว่า เตกีล่า

Fresh Fruit Juice / Blended 200
Watermelon, pineapple, lime, orange, young coconut, passion fruit, mango
น้ำแตงโม น้ำสับปะรด น้ำมะนาว น้ำส้ม น้ำมะพร้าว น้ำเสาวรส น้ำมะม่วง

Water 350 / 700 ml
Chang Mineral Water 90 / 160
น้ำแร่ตราช้าง
Chang Mineral Sparkling Water 90 /160
น้ำแร่ตราช้างแบบมีก๊าซ

Soft Drink 90
Coke, Coke Zero, Sprite, Fanta Orange, Ginger Ale, Tonic Water
โค้ก โค้กซีโร่ สไปร์ท แฟนต้ากลิ่นส้ม จิงเจอร์ เอล โทนิค

All prices are in Thai Baht and inclusive of 7% VAT and 10% service charge.

Mangosteen's Wine List

WINE BY GLASS

Bellville Sparkling Brut, Australia SPARKLING 430
Aromas of citrus and candied peel with hints of tropical fruits and orange blossom, combined with persistent bubbles and a stylish crisp finish.

Gris Blanc Rose, Gerard Bertrand, France ROSE 440
A slight sparkle on the palate gives the wine all its freshness and brings out its fruit to the full.

Chardonnay Colina, Central Valley, Chile WHITE 380
It presents aromas of tropical fruits with notes of banana and pineapple aromas, dried fruits together with citric acidity.

Sauvignon Blanc, Alpaca, Chile WHITE 440
A fresh wine with balanced acidity wich brings out the fruity sensation on the palate and gives a long pleasing finish.

Cabernet Sauvignon Colina, Central Valley, Chile RED 380
This wine is ruby red. aroma of Blackberry, cherry. The palate is light body, smooth, tannin and acidity.

Cabernet Merlot, Alpaca, Chile RED 440
Fresh in palate, with good acidity, improving the fruit taste. Soft tannins and a very pleasant and round finish.

WINE BY BOTTLE

Sparkling Wine

Itinera Prosecco DOC Brut, Proma Classe, Italy 2,400
Gentle and harmonious, peach, green apple, and white flowers emerge. Light and fresh, with a stone fruit character.

Bellville Sparkling Brut, Australia 2,100
Aromas of citrus and candied peel with hints of tropical fruits and orange blossom, combined with persistent bubbles and a stylish crisp finish.

Rose Wine

Gris Blanc Rose, Gerard Bertrand 2,100
A slight sparkle on the palate gives the wine all its freshness and brings out its fruit to the full.

All prices are in Thai Baht and inclusive of 7% VAT and 10% service charge.

White Wine

Colombard Monsoon Valley, Thailand 2,700
Its light to medium body, crisp acidity, and complex aromas of citrus and green apple give Monsoon Valley Colombard a medium finished balanced by pure lemon and grapefruit flavors.

Sauvignon Blanc, Alpaca, Chile 2,100
A fresh wine with balanced acidity wich brings out the fruity sensation on the palate and gives a long pleasing finish.

Melacce Montecucco DOC, Grattamacco Organic Certified Wine, Italy 2,900
Its perfume expresses intense hints of grass and wild flowers, that leave space to deep sensations that recall sea and spices. The taste is fresh, sweet, sour and rich.

Chardonnay Oxford Landing Estate, Australia 2,100
The slightest hint of oak comes through on the palate as cinnamon and spice, highlighting the complexity derived from barrel matured reserve wine.

Chardonnay Colina, Central Valley, Chile 1,800
It presents aromas of tropical fruits with notes of banana and pineapple aromas, dried fruits together with citric acidity.

Sauvignon Blanc Tocornal Cono Sur, Chile 2,500
Aromatic fruity nose with lemon, grapefruit and hints of lilac. very harmonious and lively at the same time.

Gewurztraminer Maison Castel, Capages, France 3,000
Expressive, releasing notes of white flowers and peach, before opening out to notes of pâtisseries. Palate is crisp on entry with notes of yellow-fleshed fruit, followed by lovely, long-lingering aromas.

Chardonnay Grande Reserve, Maison Castel, France 3,100
The wine has intense and complex aroma of exotic fruits, such as mango and pineapple and a touch of toast. Full-bodied and strong taste of ripe fruit and vanilla with a long aftertaste.

Pinot Grigio Veneto DOC, Villa Sandi, Italy 2,800
Dry, round and flavorsome taste, well-structured, with a fruity, warm and well-balanced finish. A perfect accompaniment for Mediterranean first courses with rock-fish and cherry tomatoes.

La Ville Femme Blanc AOC Ventoux, France 2,900
The aromas of white-flesh fruit, citrus fruit and spring flowers, fresh with an attractive aromatic intensity. The palate, it is full of freshness and rich with mineral acidity.

Red Wine

Shiraz Monsoon Valley, Thailand 2,700
Medium body with balanced tannins and nice acidity with an elegant finish.

Cabernet Merlot, Alpaca, Chile RED 2,300
A fresh wine with balanced acidity wich brings out the fruity sensation on the palate and gives a long pleasing finish.

Rigoleto Montecucco DOC, Castello Colle Massari Organic Certified Wine, Italy 2,900
A complexity which remind a Chianti Classico.
A Blend of Sangiovese and Montepulciano, the grape Kings of Central Italy. Soft tannin and nice acidity show out the fruit character of this very enjoyable label.

Cabernet Shiraz Oxford Landing Estate, Australia 2,100
The palate is elegantly structured with a silky texture and fruit sweetness to the midpalate, with layers of red cherry, spice and subtle briar flavors, finishing with soft grainy tannins.

Merlot Birdman Anakena Valley, Chile 2,400
Aromas of red fruits and spices, accompanied by subtle wood notes. the opening with fine fruit flavors present, velvety soft body and waiting on the finish with a certain touch of sweetness.

Cabernet Sauvignon Colina, Central Valley, Chile 1,800
This wine is ruby red. aroma of Blackberry, cherry.
The palate is light body, smooth, tannin and acidity.

Chateau Laurence Bordeaux Rouge, Superior AOC, France 4,100
The palate is smooth and rounded with crisp acidity, a pleasant edginess coming through with a subtle marine influence on the grainy finish.

Pinot Noir Sileni Estate, Hawke's Bay, New Zealand 3,300
Black cherry aromas which follow through to the palate where dark berry flavors are supported by soft tannins. Perfect for early drinking but capable of cellaring for up to 6 years.

Ricossa Barbera D' Asti DOCG 2,600
Rich ruby color with traditional ruby highlights. The nose of blackberries, cherries, grandma's homemade jam, and a touch of vanilla. The palate has a medium structure, soft tannins, and an elegant finish.

La Ville Femme Rouge AOC Ventoux, France 2,900
Full of freshness and well balanced with aromas of very ripe fruit, pepper and elderberries with very soft tannins giving this wine great drinkability.

All prices are in Thai Baht and inclusive of 7% VAT and 10% service charge.

Guest Information