

mangosteens

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
เหล้ารัมคอกกับสับปะรด ใบเตย น้ำเชื่อมโสมเมดข้าวหอมมะลิ
น้ำสับปะรด โซดา

2. Tawan Yor Sang

Homemade dried bael fruit-infused vodka, honey,
fresh mango, homemade jasmine rice syrup
เหล้าวอดก้าคอกกับมะตูมแห้ง น้ำผึ้ง มะม่วง
น้ำเชื่อมโสมเมด ข้าวหอมมะลิ

3. Lamoon

Homemade coconut rum, lime, mint,
homemade coconut syrup, ginger ale
โสมเมดเหล้ารัมคอกมะพร้าว มะนาว ใบสะระแหน่
น้ำเชื่อมโสมเมดมะพร้าว จิงเจอร์เอล

4. Tong Amphan

Homemade chrysanthemum-infused rum,
palm sugar juice, lime
โสมเมดเหล้ารัมคอกกับเก็กฮวย น้ำตาลสด มะนาว

5. Thai Spritz

Thai tea, Aperol, lime, soda
ชาไทย เหล้าปีทเทอร์กิ้นส้ม มะนาว โซดา

6. Kim Han

Homemade plum-infused Thai spirit,
Thai tea, lime, pineapple
โสมเมดเหล้าไทยคอกกับบ๊วย ชาไทย มะนาว สับปะรด

Cocktails

7. Aperol Spritz 380

Aperol, prosecco, soda, fresh orange
เหล้าปีทเทอร์กิ้นส้ม 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
เหล้าเตกิล่า เหล้าหวานกลิ่นส้ม น้ำมะนาว

11. Pina Colada 360

Rum, coconut milk, pineapple juice, lime juice
เหล้ารัม น้ำกะทิ น้ำสับปะรด น้ำมะนาว

Non-Alcoholic

12. Virgin Mojito 240

Lime, sugar, mint, soda
มะนาว น้ำตาลทราย ใบสะระแหน่ โซดา

13. Passion Fizz 240

Passion fruit, sweet basil, coconut syrup, soda
เสาวรส ใบโหระพา น้ำเชื่อมมะพร้าวน้ำหอม โซดา

14. Orange Spritz 240

Orange spritz syrup, lime, Sprite
น้ำเชื่อมรสส้มแมนดาริน มะนาว สไปรท์

15. Thai Milk Tea 120

Thai tea, sweetened condensed milk, fresh milk, caramel sauce, cream
ชาไทยใส่นมข้นหวาน นมสด คาราเมล วิปครีม



All prices are net.

Smoothies 230

16. Greenery

Green apple, cucumber, lychee, sweet basil,
lime, Krabi honey, low-fat yoghurt
แอปเปิ้ลเขียว แตงกวา สับชี ใบโหระพา มะนาว
น้ำผึ้งกระบี่ โยเกิร์ตไขมันต่ำ

17. Rising Sun

Papaya, orange, ginger, Krabi honey, low-fat yoghurt
มะละกอ ส้ม ขิง น้ำผึ้งกระบี่ โยเกิร์ตไขมันต่ำ

18. Tropical Yellow

Pineapple, passionfruit, chia seed,
Krabi honey, low-fat yoghurt
สับปะรด เสาวรส เมล็ดเจีย น้ำผึ้งกระบี่ โยเกิร์ตไขมัน

19. Choco-Banana

Banana, craft cocoa, oat flakes, oat milk
กล้วย คราฟท์โกโก้ ข้าวโอ๊ต นมข้าวโอ๊ต

20. Mango-Coco

Mango, coconut, Krabi honey, coconut milk
มะม่วง มะพร้าว น้ำผึ้งกระบี่ นมมะพร้าว

21. Minchee

Lychee, low-fat yoghurt, mint
สับชี โยเกิร์ตไขมันต่ำ ใบสะระแหน่

Beer 330 ml 170

Singha, Chang
เบียร์สิงห์ ช้าง

Thai Spirit

Mekhong Thai Rum 290

เหล้าเมโขง

Phraya Thai Premium Rum 320

เหล้าพระยารัม

Kilo Krabi Craft Vodka 320

คีโลคราฟท์วอดก้า

Kilo Krabi Craft Gin 320

คีโลคราฟท์ยีน

Chalong Bay Craft Rum 320

ฉลองเบย์คราฟท์รัม

Saneha Craft Gin 340

เสนหาคราฟท์ยีน

International Spirit

Absolut Vodka 320

แอสโซลูทวอดก้า

Havana Rum 320

ฮาวานารัม

Beefeater Gin 350

บีฟิเตอร์ยีน

Jameson Whisky 380

เจมสันวิสกี

42 Below Vodka 380

บีโลว์วอดก้า

Johnnie Walker Red label 350

จอห์นนี่ วอล์กเกอร์ เรดเลเบล

Jack Daniel's Bourbon 380

แจ๊คแดเนียลส์ เบอร์เบรน

Tanqueray Gin 320

แทงเคอรี ยีน

Olmecca Tequila 320

โอเมกกา เทกิล่า

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, Soda Water

โค้ก โค้กซีโร่ สไปรท์ แฟนต้าส้ม ฝรั่งเกอร์ เฮลโทนิค น้ำโซดา



Thai Cuisine

อาหารไทย



Thai Favourites

1. Vegetable Spring Rolls 190 🌿

Crunchy deep-fried vegetable spring rolls with sweet plum sauce.

ปอเปี๊ยะผักทอดกับซอสบ๊วย

Guest Favourite

2. Deep-Fried Barracuda Fish Cakes 290 🐟🐟

Flavorful fish cakes from Andaman barracuda, blended with red curry paste, kaffir lime leaves, and green beans, deep-fried with a sweet chilli dipping sauce.

ทอดมันปลาจากทะเลกระบี่ เนื้อปลาสากที่นุ่มและหอมถูกผสมผสานกับเครื่องปรุง และเครื่องแกงอย่างพริกแกงแดงและใบมะกรูดซอย ทำให้มีความหอมและเผ็ดเล็กน้อย ทานคู่กับน้ำจิ้มหวานช่วยเพิ่มความอร่อย

3. Grilled Chicken Satay 200 🍢

Chicken marinated with nine tropical herbs, aromatic lemongrass and yellow curry, charcoal-grilled and served with sweet peanut sauce.

ไก่สะเต๊ะย่างตะไคร้สูตรแบบชาวบ้าน เนื้อไก่มีความนุ่มและได้รสชาติของสมุนไพรที่หมักกับเนื้อไก่ย่างกับเตาถ่าน

4. Banana Blossom and Peanut Salad with Shrimp or Vegetables 250 / 200 🥗🍤🌿

A combination of textures and flavours, balancing sweet, tangy and savoury notes with an occasional touch of spice.

ยำหัวปลี เป็นอาหารไทยที่มีรสชาติเผ็ดอ่อนๆ หวานเปรี้ยว มีคุณค่าประโยชน์มากมายต่อสุขภาพ ช่วยในเรื่องย่อยอาหาร ควบคุมน้ำตาลในเลือด และมีวิตามิน

5. Pomelo Salad

with Cashew Nuts and Shallots 190 🥗🌿

A combination of sweet, sour and spicy flavours of pomelo, Thai salad dressing, fried shallots and traditional roasted cashew nuts from Lanta Island.

ยำส้มโอเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วจากเกาะลันตา เป็นอาหารที่มีไฟเบอร์สูง ซึ่งเป็นทางเลือกที่ดีที่สุดสำหรับคนรักสุขภาพ



Chef's Recommendation

6. Roasted Coconut and Seabass Salad 390 🐷🌱🌊

A delightful combination of flavours, textures, and freshness of roasted coconut, Thai herbs and spices with fresh Andaman seabass.

ยำมะพร้าวคั่วปลากะพง เป็นการนำรสชาติของน้ำยำที่มีรสเปรี้ยวเผ็ดมาผสมผสานกับมะพร้าวคั่วซึ่งมีกลิ่นหอม และมีความหวานทำให้เกิดรสชาติที่กลมกล่อม

7. Thai-Style Glass Noodle Salad with Assorted Local Mushrooms 190 🌱🌊

A harmonious blend of textures of delicate glass noodles tossed with fresh herbs, zesty chilli, lime dressing, and a variety of vegetables, including local Krabi mushrooms.

ยำวุ้นเส้นกับเห็ดรวมอาหารไทยที่ยอดนิยมนิยมเหมาะสำหรับคนที่รักสุขภาพ เป็นเมนูที่เต็มไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ

8. Tiger Prawn Soup with Lemongrass and Authentic Thai Herbs 350 🐷🌱🌊

One of the most popular and iconic Thai soups, made from a combination of lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, chilli, and a fresh Andaman tiger prawn.

ต้มยำกุ้งลายเสืออันคัมภีร์ เป็นเมนูที่มีรสชาติเข้มข้นและกลมกล่อมจากเครื่องต้มยำสดๆ กุ้งลายเสือเนื้อหวานผสมผสานกับน้ำซุปลีที่หอมกลิ่นสมุนไพรไทยอย่างตะไคร้ ใบมะกรูด และข่า รสชาติเปรี้ยวจากมะนาว เผ็ดจากพริกขี้หนูและเค็มจากน้ำปลา ทำให้ต้มยำกุ้งลายเสือเป็นเมนูที่อร่อย

9. Chicken or Vegetables Coconut Milk - Galangal Soup 260/190 🌱🌊

An aromatic soup made with tender chicken, galangal, coconut milk, lemongrass, and lime leaves, creating a harmonious balance of flavours.

ต้มยำไก่ เป็นเมนูที่มีรสชาติกลมกล่อมและหอมมันจากกะทิ เนื้อไก่นุ่มละมุน ผสมผสานกับสมุนไพรไทยอย่างข่า ตะไคร้และใบมะกรูด ที่ให้กลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์

6



7



8



9





10



11



12



13



14

A Local Favourite

10. Pan-Fried Seabass Fillet

Choo Chee Curry 490 🐷🌱🌊

Topped with a sweet, mildly spicy red curry and coconut cream sauce, fragranced with herbs and spices and garnished with fresh kaffir lime leaves.

เนื้อปลากะพง ผสมผสานความสดของปลากะพงกับเครื่องแกงเผ็ดหอมเครื่องเทศไทย รวดด้วยกะทิหอมมัน เนื้อปลากะพงทอดจนกรอบนอกนุ่มใน คลุกเคล้ากับน้ำจิ้มเข้มข้น โรยหน้าด้วยใบมะกรูดซอยและพริกชี้ฟ้าแห้งบางๆ

Chef Recommend

11. 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 เนื้อแก้มวัวตุ๋นจนเปื่อย นุ่มละลายในปาก ผสมผสานกับเครื่องแกงมัสมั่น ที่มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศอย่าง อบเชย กานพลู และลูกกระวาน น้ำแกงเข้มข้นจากกะทิ ที่เคี่ยวจนได้รสชาติหวานมัน

12. Green Curry with Chicken or Vegetables

260/230 🌱🌊🌱

A mildly spicy and aromatic curry made with green chilli, Thai herbs and spices, Thai aubergine, long chilli and basil leaves, cooked in coconut milk.

แกงเขียวหวาน เมนูอาหารไทยสุดคลาสสิกที่มาพร้อมกับความหอมกรุ๊น ของเครื่องแกงเขียวหวาน ที่ทำจากสมุนไพรสดใหม่ ผสมผสานกับกะทิสดขึ้นมัน ให้รสชาติที่เข้มข้นและกลมกล่อม

13. Phad Thai with Prawn or Vegetables

450/250 🐷🌱🌊

A classic Thai stir-fried noodle dish with rice noodles, Andaman tiger prawn, tofu and dried shrimp, balanced with sweet, tangy and savoury notes from homemade tamarind sauce.

ผัดไทย เมนูยอดนิยมของไทยที่มาพร้อมกับเส้นเหนียวนุ่ม คลุกเคล้ากับซอสผัดไทย สูตรพิเศษที่มีรสเปรี้ยว หวาน เค็ม และเผ็ดอย่างกลมกล่อม

14. Pineapple Fried Rice

250 🌱🌊🌱

Fragrant jasmine rice stir-fried with curry powder, juicy pineapple, cashew nuts, raisins and vegetables, seasoned with a blend of spices and soy sauce.

ข้าวผัดสับปะรด รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ข้าวหอมมะลิผัดกับสับปะรดสดหวาน พร้อมด้วยเครื่องปรุงรสที่ลงตัว เต็มกลิ่นและความกรุบกรอบด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์และลูกเกด โรยหน้าด้วยต้นหอมซอยและใบผักชี เสิร์ฟในลูกสับปะรด



15

15. Chilli Paste Fried Rice with Crispy Sea Bass 350 🌶️

Fried rice with traditional Thai chilli paste, shallots, chilli, garlic and shrimp, served with crispy sea bass for a rich and authentic Thai flavour.

ข้าวผัดน้ำพริกขิงรสเผ็ดจัดเต็มจากหอมแดง พริก กระเทียม และกะปิ เสริฟพร้อมปลากระพงทอดกรอบ มอบรสชาติพื้นบ้านไทยแท้ อิ่มเข้มขึ้นและลงตัว

16. Shrimp Chilli Paste Fried Rice with Crispy Pork Belly 260 🌶️🐷

Fried rice with local shrimp chilli paste and prawns, served with crispy pork belly marinated in fish sauce for a balanced combination of savoury and aromatic flavours.

ข้าวผัดคลุกเคล้าน้ำพริกกุ้งสด เสริฟคู่หมูสามชั้นทอดน้ำปลารอบนอกนุ่มใน มอบรสชาติกลมกล่อม และกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย



16

17. Fried Rice with Vegetables 230 🌱

A flavourful stir-fried rice dish cooked with chicken, prawns or vegetables, soy sauce, garlic, spring onions and onion, garnished with cucumber and lime.

ข้าวผัดผัก

Add: Chicken 270 | Prawns 320 🌱

ข้าวผัดไก่ 270 | ข้าวผัดกุ้ง 320



17

Aromatic, Delicate and Nutritious Rice

18. Jasmine Rice 60 🌱🌶️

Fluffy and slightly sticky, perfect for absorbing the rich flavours of Krabi's local cuisine.

ข้าวหอมมะลิเกรดเอ

19. Sang Yod Rice 60 🌱🌶️

Grown in Koh Klang, this rice is a unique and cherished local speciality.

ข้าวสังข์หยดจากเกาะกลางจังหวัดกระบี่

20. Phattalung Rice Berry 60 🌱🌶️

Riceberry from Phatthalung with exceptional nutritional value and high levels of antioxidants.

ข้าวไรซ์เบอร์รี่จากพัทลุง



19

20

18

🐷 Pork 🌱 Gluten Free 🌊 Seafood 🥜 Nuts 🥛 Dairy 🌱 Vegetarian

Please inform us of any food allergies or intolerances. All prices are net.

MUST TRY

Jim Jum | Thai Hotpot

ຈົມຈຸ່ມ



A traditional Thai hotpot featuring a fragrant herbal broth, served with your choice of meat and fresh vegetables, accompanied by a spicy Thai dipping sauce.

จุ่มจุ่ม หม้อไฟ เสริฟพร้อมน้ำซุปลมุนไพรมอบกลิ่น เมื่อลัดตัวและผักสด
รับประทานคู่กับน้ำจิ้มรสจัดจ้าน



35



36



37



38



39

Thai & Krabi Specialities

Available Exclusively for Dinner

35. Deep-Fried Tiger Prawns with Shrimp Paste 390 🍤

Deep-fried tiger prawns coated in crunchy shrimp paste, offering a flavourful and textural experience.

กุ้งทะเลทอด การนำกุ้งทะเลสดมาล้างแล้ววางด้วยกะปิตัวกรอบ ที่มีรสชาติ และวิธีการทำที่เป็นเอกลักษณ์

Chef's Recommendation

36. Grilled Tiger Prawns Salad 490 🍤🌿🥬

A creamy, mildly spicy and aromatic lemongrass salad. This dish reflects the culinary heritage of Isan through its use of fresh ingredients and bold flavours, creating the harmonious balance characteristic of Thai cuisine.

ปลากุ้งลายเสือย่างกุ้งลายเสือย่างให้กลิ่นหอมและรสชาติหวานจากเนื้อกุ้งสดๆ ผสมผสานกับเครื่องสมุนไพรอย่างตะไคร้ ใบมะกรูด หอมแดง และน้ำปรุงรสสูตรเฉพาะที่ให้ความอร่อยลงตัว

37. Deep-Fried Sand Whiting Fish with Turmeric 280 🐟🌿

A simple, local dish with fried garlic, turmeric, ginger and whiting fish.

ปลาทรายทอดขมิ้นและกระเทียมกับขิง เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวประมง และเป็นที่ยอดนิยมรสชาติปลาจะมีความหวานและกรอบซึ่งสามารถทานได้ทั้งตัว

38. Stir-Fried Melinjo Leaves with Dried Shrimp and Oyster Sauce 220 🍤🥚

Stir-fried melinjo leaves with dried shrimp, egg, fresh chilli and oyster sauce

ใบเตยผัดไข่และกุ้งกรอบ เป็นอาหารยอดนิยม ที่มาที่ภาคใต้แล้วต้องสั่งทาน

39. Stir-Fried Chicken Tenders with Pickled Bean Curd 220 🍗🥬

A Southern Thai dish with pickled bean curd, balancing the natural sweetness of chicken and onions with garlic, ginger and soy sauce.

ไก่ผัดเต้าหู้ เป็นอาหารที่ได้อิทธิพลจากชาวจีน ทานได้ทุกที่ในจังหวัดกระบี่

Thai & Krabi Specialities

Available Exclusively for Dinner

40. Taro Broth with Braised Pork Spare Ribs 350 🐷

A well-known Krabi family-style soup with Chinese influences, combining aromatic herbs and spices. Taro root adds subtle sweetness and a creamy texture, creating a rich and satisfying broth.

ต้มเผือกกระดูกหมูพะรุงเคี้ยวซึ่งได้อิทธิพลจากอาหารจีนในการทำน้ำซุปที่มีความกลมกล่อมจากสมุนไพรและเครื่องเทศ

41. Mixed Vegetables Soup with Thai Herbs and Spices 250 🌿

Originally from Southern Thailand, this dish is a favourite among local communities. Fresh vegetables and root herbs, traditionally gathered from the garden, are combined to create a flavourful soup.

แกงเลียง เป็นแกงที่มีคุณค่าโภชนาการทางอาหารสูงรสชาติหวานจากผักและเผ็ดร้อนจากเครื่องเทศ และสมุนไพรหลายชนิด

42. Deep-Fried Pork with Salt and Garlic 300 🐷🌶️

Deep-fried pork belly with salt, garlic, fresh chilli and crispy lemongrass, creating a rich and satisfying combination of flavours and textures. A much-loved Thai delicacy.

หมูคั่วเกลือเป็นอาหารอีกชนิดที่มีอิทธิพลจากอาหารจีน โดยการนำหมูสามชั้น มาทอดในน้ำมันจนกรอบ และคลุกกับ พริกสด กระเทียม ตะไคร้ซึ่งได้รสชาติที่โดดเด่น และกลมกล่อม

Must-Try

43. Traditional Southern Sweet Braised Squid 350 🐙

Sweet braised squid is a traditional Southern Thai dish with a well-balanced flavour and fragrant aroma, and is a much-loved local speciality.

หมึกไข่ต้มหวานคือหนึ่งในเมนูอาหารพื้นบ้านของทางภาคใต้มีรสชาติความเค็ม กลมกล่อม กลิ่นหอมของ ซอสหวาน นำมารับประทาน เข้ากันกับเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่มของปลาหมึกได้เป็นอย่างดี

40

41



42



43



Thai & Krabi Specialities

Available Exclusively for Dinner

44. Stir-Fried Red Curry with Beef, Coconut Milk and Thai Eggplants 380

Popular in Krabi and across Southern Thailand, this rich and creamy curry features tender beef, coconut milk, Thai aubergines and fragrant cumin leaves.

แกงเนื้อผัดกะทิกับมะเขือพวงใบยี่หระ เป็นอาหารที่นิยมทานกันมากในงานพิธี และงานบุญต่างๆ ของชาวบ้าน ตัวเนื้อแกงคั่วคั่วแห้งจะมีรสชาติเข้มข้นรวมถึงน้ำกะทิ และรสชาติที่เผ็ดร้อนจากใบยี่หระ

Chef's Recommendation

45. Stir-Fried Krabi Curry with Bitter Beans 350 🐷🌱

A rich example of Krabi's culinary heritage, passed down through generations. This dish combines fresh Andaman prawns, aromatic kaffir lime leaves, green peppercorns and bitter beans.

สเตอผัดพริกแกง เป็นอาหารที่มีรสชาติจัดจ้านและเป็นอาหารที่มีมานาน จากรุ่นสู่รุ่น เป็นการผสมผสานที่ลงตัวของรสชาติและเนื้อสัมผัส ด้วยความมัน และขมเล็กน้อยจากเม็ดสะตอ เนื้อกุ้งสดกลิ่นหอมของใบมะกรูดและ เฉาก๊วยไทยสด ทำให้ได้เนื้อสัมผัส ที่หลากหลาย

Chef's Recommendation

46. Coconut Milk Curry with Crabmeat, Betel Leaves and Young Coconut Meat 550 🌱

A blend of spices and betel leaves creates a distinctive, refreshing flavour, complemented by delicate crabmeat and the rich creaminess of coconut milk.

แกงกะทิเนื้อปูใบชะพลูมะพร้าวอ่อน เป็นแกงที่ได้ความนิยมนิยมอย่างมากของภาคใต้ และจังหวัดกระบี่ซึ่งมีเอกลักษณ์ของรสชาติที่มีความละมุนของตัวกะทิ และเครื่องแกง พร้อมความหวานของเนื้อปูสดและเนื้อมะพร้าวอ่อน

Chef's Recommendation

47. Hot and Sour Broth with Seabass or Shrimp 490/380 🌱

This distinctive Southern Thai curry combines spicy and tangy flavours with your choice of fresh sea bass or prawns.

แกงส้มปลากะพงหรือกุ้งใส่ออติบ เป็นแกงส้ม สดใสพื้นบ้านกระบี่แท้ๆ ซึ่งจะมีรสเปรี้ยวซ่า และเผ็ด ใส่ออติบหรือก้านต้นเมือก รวมกับ ความสดของปลากะพงหรือกุ้ง ช่วยเพิ่มความกลมกล่อม ให้กับแกงส้มตัวนี้



44



45



46



47



Thai Sweets

48. Banana Fritter 220 🍌🍌

Deep-fried banana coated in batter, served with Krabi honey and coconut ice cream.

กล้วยทอดกรอบชุบแป้ง ราดน้ำผึ้งกระบี่ เสิร์ฟคู่ไอศกรีมมะพร้าว

Guest Favourite

49. 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 flavours.

ข้าวเหนียวมะม่วง

50. Poached Thai Banana in Coconut Milk 160 🍌🍌

Thai bananas gently poached in coconut milk, served with tender young coconut flesh.

กล้วยบวชชี เสิร์ฟพร้อมเนื้อมะพร้าวอ่อน

51. Thai Glutinous Rice Dumplings in Coconut Milk with Sweet Egg 120 🍌🍌

Thai glutinous rice ball and sweet egg in coconut milk.

บัวลอยไข่หวาน

52. Thai-Style Coconut Ice Cream 160 🍌🍌🍌

Creamy coconut ice cream served with traditional Thai sweet coconut sticky rice, young coconut flesh and crispy mung beans.

ไอศกรีมมะพร้าวกับข้าวเหนียวมัน

53. Fruit Plate 280 🍌🍌

A selection of fresh seasonal tropical fruits.

ผลไม้รวม

Indian Cuisine

Available 15:00–17:00hrs and 18:00–21:30hrs

Indian Thali Set 1,190

Papadum 🌱

A crisp, traditional Indian lentil wafer.

ปาปาดีม แผ่นแป้งถั่วเลนทิลสไลด์อินเดียทอด

Garlic Naan 🌱🌱

แป้งnaanอบกระเทียม

Dal Makhani 🌱🌱🌱

Black lentils slow-cooked in a rich, creamy tomato and butter sauce.

แกงถั่วดำและถั่วแดงสไลด์อินเดียเหนือ เคี้ยวอย่างช้าๆ จนนุ่มละมุนในซอสมะเขือเทศ เนย ครีม และเครื่องเทศหอม ให้รสชาติเข้มข้น กลมกล่อม และเป็นหนึ่งในเมนูยอดนิยมของอินเดีย

54

Tandoori Chicken 🌱

Tender marinated chicken roasted over a charcoal fire and served with onion and mint chutney.

ไก่หมักโยเกิร์ต กระเทียม ขิง และเครื่องเทศอินเดียสูตรดั้งเดิม ก่อนนำไปย่างในเตาหินดัวร์ (เตาดิน จนหอมกลิ่นควัน นุ่มฉ่ำ และมีรสชาติเข้มข้น เป็นหนึ่งในเมนูฮิกเกอรี่ของอาหารอินเดียเหนือ

Gajar Ka Halwa 🌱🌱🌱🌱

Traditional Indian carrot pudding, slow-cooked with milk, ghee, sugar and nuts.

พุดดิ้งแครอทสไลด์อินเดียแบบดั้งเดิม เคี้ยวช้าๆ กับนม เนยใส น้ำตาล และถั่วขนาดเล็ก

Murgh Tikka Masala 🌱🌱🌱

Tender boneless chicken pieces roasted over charcoal, then cooked with onions, tomatoes and aromatic herbs.

ไก่ทิกก้าย่างในเตาหินดัวร์ นุ่ม หอมกลิ่นเครื่องเทศอินเดีย เสิร์ฟในซอสมะเขือเทศเข้มข้น ผสมครีม เนย และเครื่องเทศหอมสูตรต้นตำรับอินเดียเหนือ

Raita 🌱🌱

Finely chopped vegetables mixed with fresh mint and mildly spiced yoghurt.

โยเกิร์ตผสมผักต่างๆมีรสชาติเย็นๆ

Vegetarian Indian Thali Set 990

Papadum

A crisp, traditional Indian lentil wafer.

ปาปาดัม แฉ่นแป้งข้าวเหนียวทอด

Tandoori Roti 🍽️

৫৫৫

Punjabi Samosa

Fried pastries filled with potatoes and vegetables, served with mint and tamarind chutneys.

แบ่งทอดไขมันฝรั่งและผัก
เสิร์ฟกับซอสสะระแหน่
และซอสมะขาม

Paneer Lababdar 🍷🍷🍷

Indian cottage cheese cooked in a tomato and onion gravy, flavoured with dried fenugreek leaves.

ชีสสดโฮตส์อินเดีย (Paneer) เนื้อนุ่ม
เคี้ยวในซอสมะเขือเทศ หวานหอม และเม็ด
มะม่วงหิมพานต์ที่เข้มข้น ผสานเนย ครีม
และเครื่องเทศอินเดียหอมกรุ่น
ให้รสชาติละมุน กลมกล่อม

Gulab Jamun 🍪🍪

Soft milk dumplings, deep-fried and soaked in fragrant cardamom and rose syrup.

ขนมเนื้อนุ่มจากนมกวน ทอดจนหอม
แล้วแช่ในน้ำเชื่อมกลี้นกระวานและกะหลาบ

Dal Tadka

A mildly spiced yellow lentil curry with chopped garlic, tomatoes, onions and fresh coriander.

แกงฉ่ำแสนทูลีสีเหลืองสดกลิ่นเคี้ยวหนึบ เคี้ยวจน
เนื้อนุ่ม ก่อนราดด้วยเครื่องเทศผัดในเนยกิ (Ghee)
พร้อมยี่หว่า กระเทียม หัวหอม และมะเขือเทศ ให้
กลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อม

Raita 🍽️🍴

Finely chopped vegetables mixed with fresh mint
and mildly spiced yoghurt.

โยเกิร์ตผสมผักต่างๆมีรสชาติเผ็ดอ่อนๆ

 Pork  Gluten Free  Seafood  Nuts  Dairy  Vegetarian
Please inform us of any food allergies or intolerances. All prices are net.



56. Masala Papadum 240 🌶️

Lightly fried or roasted papadum, topped with a spicy onion and tomato garnish.

แป้งทอดกรอบแผ่นบางกับหอมใหญ่แบบเม็ดและมะเขือเทศ

57. Punjabi Samosa 290 🌶️🌶️

Fried pastries filled with potatoes and vegetables, served with mint and tamarind chutneys.

แป้งทอดไส้มันฝรั่ง และผักเสิร์ฟกับซอสสะระแหน่ และซอสมะขาม

Guest Favourite

58. Chicken 65 450

Crispy South Indian-style chicken bites, marinated with aromatic spices and curry leaves.

ไก่ทอดสไตล์อินเดียใต้ หมักด้วยเครื่องเทศ

สูตรดั้งเดิม ทอดจนกรอบหอม แล้วผัดกับใบกะเพรา กระเทียม และพริกแดง ให้รสชาติเผ็ดหอมเป็นเอกลักษณ์

59. Vegetable Pakora 330 🌶️🌶️🌶️

Seasonal vegetables coated in chickpea flour, lightly spiced and deep-fried until golden and crisp.

ผักชุบแป้งทอดสไตล์อินเดีย

Chef's Recommendation

60. Fish Tikka 440 🌶️🌶️

Tender marinated pieces of boneless red snapper, roasted over charcoal and served with mixed salad and mint chutney.

ปลากะพงแดงหมักเครื่องเทศอินเดีย ย่างในเตาหินดูล์ เสิร์ฟพร้อมสลัดและซอสมินต์

61. Paneer Tikka 420 🌶️🌶️🌶️

Homemade cottage cheese marinated in yoghurt and Indian spices, then roasted in a traditional tandoor.

ชีสสดอินเดียหมักโยเกิร์ตและเครื่องเทศ ย่างในเตาหินดูล์ เสิร์ฟพร้อมสลัดและซอสมินต์

62. Tandoori Chicken 450 🌶️

Tender marinated chicken roasted over charcoal and served with onion and mint chutney.

ไก่หมักโยเกิร์ต กระเทียม ขิง และเครื่องเทศอินเดียสูตรดั้งเดิม ก่อนนำไปย่างในเตาหินดูล์ (เตาดิน) จนหอมกลิ่นควัน เนื้อนุ่มฉ่ำ และมีรสชาติเข้มข้น เป็นหนึ่งในเมนูยอดนิยมของอาหารอินเดียเหนือ



63



65



64



66



67



69



68

63. Kahdai Paneer 390 🍲🥬🌱

Cottage cheese cooked with Indian spices in a masala onion-and-tomato gravy.

ชีสสดสไตล์อินเดีย (Paneer) เนื้อนุ่ม ผัดกับพริกหวานและหัวหอมในซอสมะเขือเทศเข้มข้น ประดับด้วยเครื่องเทศคาได (Kadhai Masala) บดสด ให้กลิ่นหอม รสชาติเข้มข้น

64. Chana Masala 330 🍲🥬🌱

Chickpeas cooked in a rich onion and tomato masala gravy.

แกงถั่วลูกไก่สไตล์อินเดียเหนือ ประดับในซอสมะเขือเทศและหัวหอมเข้มข้น ผสานเครื่องเทศอินเดียสูตรดั้งเดิม ชิงสด และผักชี ให้รสชาติกลมกล่อม หอมเครื่องเทศ และอุดมด้วยโปรตีนจากพืช

Must-Try

65. Butter Chicken 450 🍲🥬🌱

Tender boneless chicken cooked in a rich tomato and butter gravy, flavoured with aromatic herbs and spices.

ไก่ย่างพันดูร์เนื้อนุ่ม เคี้ยวในซอสมะเขือเทศ เนย และครีมเข้มข้น ประดับด้วยเครื่องเทศอินเดียสูตรดั้งเดิม ให้รสชาติกลมกล่อม หอมละมุน

66. Murg Tikka Masala 380 🍲🥬🌱

Tender boneless chicken pieces roasted over charcoal, then cooked with onions, tomatoes and aromatic herbs.

ไก่ทิกกาไม่มีการตุ๋นหมักเครื่องเทศอินเดีย อย่างบนเตาถ่าน จนหอม แล้วปรุงในซอสมะเขือเทศเข้มข้น ผสานหัวหอม ครีม เนย และสมุนไพรเครื่องเทศหอมกรุ่นสไตล์อินเดีย

67. Dal Tarka 330 🍲🥬🌱

A mildly spiced yellow lentil curry with chopped garlic, tomatoes, onions and fresh coriander.

แกงถั่วเลนทิลสีเหลืองสไตล์อินเดียเหนือ เคี้ยวจนเนื้อนุ่ม ก่อนราดด้วยเครื่องเทศผัดในเนยกิ (Ghee) พร้อมยี่หระ กระเทียม หัวหอม และมะเขือเทศ ให้กลิ่นหอมและรสชาติกลมกล่อม

68. Dal Makani 330 🍲🥬🌱

A well-known lentil dish cooked in a rich, creamy tomato and butter sauce.

แกงถั่วดำและถั่วแดงสไตล์อินเดียเหนือ เคี้ยวอย่างช้าๆ จนนุ่ม ละมุนในซอสมะเขือเทศ เนย ครีม และเครื่องเทศหอม ให้รสชาติเข้มข้น กลมกล่อม และเป็นหนึ่งในเมนูยอดนิยมของอินเดีย

69. Paneer Labadba 390 🍲🥬🌱

Indian cottage cheese cooked in a tomato and onion gravy, flavoured with dried fenugreek leaves.

ชีสสดสไตล์อินเดีย (Paneer) เนื้อนุ่ม เคี้ยวในซอสมะเขือเทศ หัวหอม และเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่เข้มข้น ผสานเนย ครีม และเครื่องเทศอินเดียหอมกรุ่นให้รสชาติละมุน กลมกล่อม

Rice & Breads

70. Vegetables Biryani 290

Seasonal vegetables cooked with aromatic spices, cashew nuts and raisins, slow-cooked with basmati rice in a rich vegetable gravy over a gentle heat.

ข้าวบิรยานีปรุงกับผักนานาชนิด สมุนไพรสด และเครื่องเทศอินเดียนสูตรดั้งเดิม

71. Raita 110

AA selection of finely chopped vegetables mixed with fresh mint and mildly spiced yoghurt.

โยเกิร์ตผสมผักต่างๆมีรสชาติเผ็ดอ่อนๆ

72. Basmati Rice 110

ข้าวอินเดียน

73. Tandori Roti 80

โรตีส

74. Plain Naan 90

แป้งนานอบ

Guest Favourite

75. Garlic Naan 110

แป้งนานอบกระเทียม

76. Butter Naan 110

แป้งนานอบเนย

77. Cheese Naan 150

แป้งนานอบชีส





Indian Dessert

78. Gulab Jamun 200 🍲🌱🥥🥜

Soft milk-solid dumplings, deep-fried and soaked in fragrant cardamom and rose syrup.

ขนมเนื้อนุ่มจากนมกวน ทอดจนหอม แล้วแช่ในน้ำเชื่อมกลิ่นกระวานและกุหลาบ

79. Kulfi Ice Cream 200 🍲🌱🥥🥜

Traditional Indian frozen milk dessert infused with cardamom and nuts, rich, creamy, and delicately sweet.

ไอศกรีมนมสดใส่กลิ่นเคียวสดดั้งเดิม หอมกลิ่นกระวานและถั่ว เนื้อเนียนนุ่ม รสชาติหวานละมุน

80. Rasgulla 200 🍲🌱🥥🥜

Soft Indian cottage cheese dumplings soaked in fragrant sugar syrup, garnished with sliced almonds.

ขนมหวานอินเดียเนื้อนุ่ม ทำจากชีสนมสด (เชนนา) แช่ในน้ำเชื่อมหอมหวาน ตกแต่งด้วยอัลมอนด์สไลซ์

81. Gajar Ka Halwa 200 🍲🥥🥜

Traditional Indian carrot pudding slow-cooked with milk, ghee, sugar, and nuts.

พุดดิ้งแครอทสไตล์อินเดียแบบดั้งเดิม เคี้ยวช้า ๆ กับนม เนยใส น้ำตาล และถั่ววานาชนิด

82. Mango Lassi 230 🍲🥥🥜

Traditional Indian yoghurt drink blended with ripe mango, lightly sweetened and delicately fragrant

เครื่องดื่มโยเกิร์ตปั่นผสมมะม่วงสุก รสหวานหอมสดชื่น พร้อมกลิ่นกระวานอ่อน ๆ

83. Masala Tea 200 🍲🌱🥥🥜

Traditional Indian black tea brewed with milk and aromatic spices, including cardamom, cinnamon, ginger, and cloves.

ชาดำอินเดียต้มกับนมและเครื่องเทศหอมหลากหลายชนิด เช่น กระวาน อบเชย ขิง และกานพลู

International Classics

Salads, Pasta, Sandwiches & Burgers



84



85



86



87



88

Pasta

89. Spaghetti Tomato 370

Classic spaghetti served with a rich tomato sauce and fresh basil.

สปาเกตตีคลุกเคล้ากับซอสมะเขือเทศโฮมเมด ใบโหระพาสด

90. Chef's Carbonara 530

Spaghetti tossed with crispy bacon, egg yolks, Parmesan cheese, and freshly ground black pepper.

สปาเกตตีคลุกเคล้ากับเบคอนกรอบ ไข่แดง พาร์เมซานชีส พริกไทยดำบด

Chef Recommend

91. Spaghetti Beef Bolognese 550

Spaghetti served with a rich, slow-cooked beef Bolognese sauce.

สปาเกตตีเสิร์ฟพร้อมซอสเนื้อโบโลเนสสูตรเข้มข้น เคี้ยวกับซอสมะเขือเทศ

Salads

84. Waldorf Salad 290

Green and red apple salad with celery, raisins, walnuts, romaine lettuce and a light, creamy mayonnaise dressing.

สลัดแอปเปิ้ลแดงเขียว คลุกเคล้ากับชิ้นฉ่าย ลูกเกด วอลนัตและผักโรเมน เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดครีมมายองเนสสูตรเบา

85. Greek Salad Bowl 220

Feta cheese, cucumber, capsicum, tomato and olive oil.

สลัดสไตล์กรีก เฟต้าชีส แตงกวา พริกกระพี้ มะเขือเทศและน้ำมันมะกอก

86. Caesar Salad 320

Caesar salad with bacon, Parmesan, romaine lettuce, boiled egg, garlic buckwheat croutons and anchovy dressing.

ซีซาร์สลัด ผักโรเมน เบคอน พาร์เมซานชีส ไข่ต้ม ขนมปัง แองโชวีเดรสซิ่ง

Add chicken 50

เพิ่มอกไก่ 50 บาท

87. Pan-Seared Mong Fish 350

Pan-seared Mong fish with green bean salad, baked nuts and sliced almonds.

ปลาแซลมอนย่างกระทะ เสิร์ฟพร้อมสลัดถั่วงอกและคอกกะหล่ำสลวกสุก โรยด้วยถั่วงอกและอัลมอนด์สไลซ์ คลุกเคล้ากับน้ำสลัดโยเกิร์ตและแตงกวา ปูรงรสด้วยน้ำมันสาหร่ายวุ้นแห้ง

88. Dusit Chef Salad 290

Tomato and cucumber carpaccio, Thai herb emulsion, served with whole wheat toast, organic lettuce leaves, cherry tomatoes, snow peas, radishes, hard-boiled egg and caper dressing.

มะเขือเทศและแตงกวาหั่นบางหมักด้วยน้ำสลัด

สมุนไพรไทย เสิร์ฟพร้อมขนมปังโฮลวีตปิ้ง ผักสลัด

ออร์แกนิก มะเขือเทศเชอร์รี่ ถั่วงอกเต๋าทหวาน หัวไชเท้า ไข่ต้มสุก และน้ำสลัดเคเปอร์



89



90



91



Burgers & Sandwiches

92. Milanese Chicken Burger 350 🍔

Milanese-style breaded chicken with tomato, onion, frillice lettuce, gherkins and tartare sauce, served with French fries.

เบอร์เกอร์ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอดสไตล์มิลาน มะเขือเทศ หอมใหญ่ ผักกาดหอมฟริลเลย์ แดงกวาดอง และซอสทาร์ทาร์เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

93. Vegan Burger 440 🍔

Vegan burger with tomato, onion, frillice lettuce, gherkins and tamarind burger sauce, served with French fries.

เบอร์เกอร์วีแกน มะเขือเทศ หอมใหญ่ ผักกาดหอมฟริลเลย์ แดงกวาดอง และซอสเบอร์เกอร์มะขาม เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

94. Beef Burger 360 🍔

Beef burger with tomato, onion, frillice lettuce, gherkins, Cheddar cheese and burger sauce, served with French fries.

เบอร์เกอร์เนื้อวัว มะเขือเทศ หอมใหญ่ ผักกาดหอมฟริลเลย์ แดงกวาดอง ชeddarชีส และซอสเบอร์เกอร์ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

Add Bacon +80 🍔

เพิ่มเบคอน +80

95. Shrimp Cocktail Burger 440 🍔🦐

Breaded fried prawns with tomato, onion, frillice lettuce, gherkins and cocktail sauce, served with French fries.

เบอร์เกอร์กุ้งชุบเกล็ดขนมปังทอด มะเขือเทศ หอมใหญ่ ผักกาดหอมฟริลเลย์ แดงกวาดอง และซอสค็อกเทล เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

96. Chicken Ham & Cheddar Sandwich 350 🍔

Chicken ham and Cheddar cheese with gherkins and mustard mayonnaise on toasted whole wheat bread.

แฮมไก่ ชeddarชีส แดงกวาดอง มัสตาร์ดมายองเนส เสิร์ฟในขนมปังโฮลวีตปิ้ง

97. Club Sandwich 380 🍔🥚

Club sandwich with grilled chicken, bacon, fried egg, tomato, frillice lettuce and mayonnaise on toasted whole wheat bread.

คลับแซนด์วิช ออไก่ย่าง เบคอน ไข่ดาว มะเขือเทศ ผักกาดหอมฟริลเลย์ มายองเนส เสิร์ฟในขนมปังโฮลวีตปิ้ง

98. French Fries 220 🍟

Crispy French fries served with garlic and Italian parsley aioli.

มันฝรั่งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสไอโอลีกระเทียมและพาร์สลีย์อิตาเลียน





Wine by the Glass

96. 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.

97. 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.

98. Chardonnay Colina, Central Valley, Chile WHITE 380

It presents aromas of tropical fruit, with notes of banana and pineapple, dried fruit and refreshing citrus acidity.

99. Sauvignon Blanc, Alpaca, Chile WHITE 440

A fresh wine with balanced acidity which brings out the fruity sensation on the palate and gives a long pleasing finish.

100. Cabernet Sauvignon Colina, Central Valley, Chile RED 380

This wine is ruby red, with aromas of blackberry and cherry. Light-bodied and smooth on the palate, with balanced tannins and acidity.

101. Cabernet Merlot, Alpaca, Chile RED 440

Fresh on the palate, with good acidity that enhances the fruit flavours. Soft tannins with a pleasant, rounded finish.

Wine by the Bottle

SPARKLING WINE

102. 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.

103. 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.

ROSÉ WINE

104. 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.

WHITE WINE

105. Colombard Monsoon Valley, Thailand 2,700

Light- to medium-bodied, with crisp acidity and complex aromas of citrus and green apple. Pure lemon and grapefruit flavours give this Colombard a balanced, medium-length finish.

106. Sauvignon Blanc, Alpaca, Chile 2,100

A fresh wine with balanced acidity that brings out its fruity character on the palate and leads to a long, pleasing finish.

107. Melacce Montecucco DOC, Grattamacco Organic Certified Wine, Italy 2,900

Its bouquet reveals intense notes of grass and wildflowers, giving way to deeper aromas of red fruit and spices. The palate is fresh, rich and well balanced.

108. Chardonnay Oxford Landing Estate, Australia 2,100

A subtle hint of oak comes through on the palate, accompanied by cinnamon and spice, highlighting the complexity derived from barrel maturation.

109. Chardonnay Colina, Central Valley, Chile 1,800

Aromas of tropical fruit, with notes of banana and pineapple, dried fruit and refreshing citrus acidity.

110. Sauvignon Blanc Tocornal Cono Sur, Chile 2,500

An aromatic, fruity nose with lemon, grapefruit and hints of lilac. Harmonious and lively on the palate.

111. Gewürztraminer Maison Castel, Capages, France 3,000

Expressive, with notes of white flowers and peach, opening into hints of pâtisserie. Crisp on entry, with flavours of yellow-fleshed fruit followed by a long, aromatic finish.

112. Chardonnay Grande Reserve, Maison Castel, France 3,100

The wine has intense and complex aromas of exotic fruit, including mango and pineapple, with a touch of toast. Full-bodied, with ripe fruit and vanilla flavours and a long finish.

113. Pinot Grigio Delle Venezie DOC Itinera, Italy 2,600

Dry, rounded and flavoursome, with a well-structured palate and a warm, fruity finish. An excellent accompaniment to Mediterranean starters, rockfish and cherry tomatoes.

114. La Ville Femme Blanc AOC Ventoux, France 2,900

Aromas of white-fleshed fruit, citrus and spring flowers, with an attractive aromatic intensity. The palate is fresh and full, with rich mineral acidity.

RED WINE

115. Shiraz Monsoon Valley, Thailand 2,700

Medium-bodied, with balanced tannins and acidity and an elegant finish.

116. Cabernet Merlot, Alpaca, Chile RED 2,300

A fresh wine with balanced acidity, bringing out the fruity character on the palate and leading to a long, pleasing finish.

117. Rigoletto Montecucco DOC, Castello Colle Massari Organic Certified Wine, Italy 2,900

A complex wine reminiscent of Chianti Classico. A blend of Sangiovese and Montepulciano, the principal grapes of central Italy. Soft tannins and lively acidity bring out the fruit character of this enjoyable wine.

118. Cabernet Shiraz Oxford Landing Estate, Australia 2,100

The palate is elegantly structured, with a silky texture and fruit sweetness through the mid-palate, followed by layers of red cherry, spice and subtle briar flavours, finishing with soft, grainy tannin.

119. Merlot Birdman Anakena Valley, Chile 2,400

Aromas of red fruit and spices, accompanied by subtle woody notes. Fine fruit flavours open on the palate, followed by velvety soft body and a finish with a touch of sweetness.

120. Cabernet Sauvignon Colina, Central Valley, Chile 1,800

This wine is ruby red, with aromas of blackberry and cherry. The palate is light-bodied and smooth, with balanced tannins and acidity.

121. Château Laurence Bordeaux Rouge, Superior AOC, France 4,100

The palate is smooth and rounded, with crisp acidity and a pleasant elegance, followed by a subtle marine influence on the grainy finish.

122. Pinot Noir Sileni Estate, Hawke's Bay, New Zealand 3,300

Black cherry aromas carry through to the palate, where darker berry flavours are supported by soft tannins. Perfect for early drinking, but capable of cellaring for up to six years.

123. Ricossa Barbera d'Asti DOCG 2,300

Rich ruby colour with traditional ruby highlights. The nose offers aromas of blackberries and cherries, Grandma's homemade jam and a touch of vanilla. The palate has medium structure, soft tannins and an elegant finish.

124. La Ville Femme Rouge AOC Ventoux, France 2,900

Full of freshness and well balanced, with aromas of ripe fruit, pepper and elderberries, complemented by very soft tannins that make it highly drinkable.



Scan to access our Digital Guest Directory.

Explore everything we offer, including restaurant menus, wellness and fitness activities, and special promotions, and easily book restaurants, activities and experiences.