



AFTERNOON DELIGHT SET

13.00-17.00

SERVED WITH A SELECTION OF FLAVOURED TEA
OR FRESHLY BREWED COFFEE (HOT OR ICED)

เสิร์ฟพร้อมชารสชาติต่างๆ หรือกาแฟสด (ร้อน หรือ เย็น)

THAI PEANUTS WITH PALM SUGAR

Traditional Thai snack made with peanuts and palm sugar, served on pineapple

อาหารว่างไทยโบราณที่ทำจากถั่วลิสงและน้ำตาลโตนด เสิร์ฟบนสับปะรด

SHRIMP SPRING ROLL

Deep-fried prawns wrapped in crispy spring roll pastry, served with sweet plum sauce

กุ้งห่อแผ่นแป้งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยหวาน

CAPRESE SANDWICH

Whole-wheat bread, mozzarella, tomato, pesto sauce sandwich

แซนด์วิชขนมปังโฮลวีท มอสซาเรลล่าชีส มะเขือเทศ และซอสเพสโต

OPERA CAKE

Almond sponge cake layered with coffee ganache, buttercream and chocolate glaze

เค้กสปันจ์อัลมอนต์สลับชั้นด้วยกานาชกาแฟ บัตเตอร์ครีม และเคลือบช็อกโกแลต

SCONES

Homemade baked scones served with
whipped cream, fruit jam

สโคนอบโฮมเมด เสิร์ฟพร้อมวิปครีมและแยมผลไม้

590/Set

 Pork  Gluten-Free  Seafood  Nuts  Dairy  Vegetarian

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



HOMEMADE THAI SPIRITS 360

Sang Duen

Pineapple and pandan leaf infused rum, jasmine rice syrup, pineapple juice, soda

เหล้ารัมโฮมเมดหมักสับปะรดสดและใบเตย
น้ำเชื่อมข้าวหอมมะลิโฮมเมด น้ำสับปะรด โซดา

Tawan Yor Sang

Dried bael fruit-infused vodka, honey, mango, jasmine rice syrup

เหล้าวอดก้าโฮมเมดหมักมะตูมแห้ง น้ำผึ้ง มะม่วง
น้ำเชื่อมข้าวหอมมะลิ

Lamoon

Coconut rum, lime, mint, homemade coconut syrup, ginger ale

เหล้ารัมมะพร้าวโฮมเมด มะนาว ใบมินต์
น้ำเชื่อมมะพร้าวโฮมเมด จินเจอร์เอล

Tong Amphan

Chrysanthemum-infused rum, palm sugar juice, lime

โฮมเมดหมักดอกเก๊กฮวย น้ำตาลโตนด มะนาว

Kim Han

Plum-infused Thai spritz

Thai tea, lime, pineapple
เครื่องดื่มไทยสปริตซ์หมักบ๊วยโฮมเมด

ชาไทย มะนาว สับปะรด

Thai Spritz

Thai tea, Aperol, lime, soda

ชาไทย อะเปอรอล มะนาว โซดา

MOCKTAILS 240

Passion Fizz

Passion fruit, sweet basil, coconut syrup, soda

เสาวรส โหระพา น้ำเชื่อมมะพร้าว โซดา

Virgin Mojito

Lime, sugar, mint, soda

มะนาว น้ำตาล ใบสะระแหน่ โซดา

Orange Spritz

Orange spritz syrup, lime, sprite

น้ำเชื่อมออเรนจ์สปริตซ์ มะนาว สไปรท์

BEER 170

Singha / Chang Beer

เบียร์สิงห์ / เบียร์ช้าง

WATER 90/160

Chang mineral water

น้ำแร่ตราช้าง

Chang mineral sparkling water

น้ำแร่ตราช้างแบบอัดก๊าซ

SOFT DRINK 90

Coke, Coke Zero, Sprite, Fanta

Orange, Tonic Water, Ginger Ale

โค้ก โค้กซีโร่ สไปรท์ แฟนต้าส้ม โทนิค จิงเจอร์เอล



COFFEE 180

Coconut Cappuccino (Hot / Iced)

Espresso, coconut juice, fresh milk, milk foam
กาแฟเอสเปรสโซ น้ำมะพร้าว นมสด ฟองนม

Coconut Flower Iced Cold Brew

Cold brew, coconut, coconut flower juice
กาแฟสกัดเย็น มะพร้าว น้ำช่อดอกมะพร้าว

Mocha Caramel (Hot / Iced)

Espresso, chocolate, caramel sauce, whipped cream
กาแฟเอสเปรสโซ ช็อกโกแลต คาราเมล วิปครีม

Coconut Milk Coffee (Hot / Iced)

Espresso, coconut milk
กาแฟเอสเปรสโซ นมมะพร้าว

Nutty Creamy (Hot / Iced)

Espresso, peanut butter, fresh milk, whipped cream
กาแฟเอสเปรสโซ เนยถั่ว นมสด วิปปิ้งครีม

Black Honey Lemon (Iced)

Cold brew, Krabi honey, lemon
กาแฟสกัดเย็น น้ำผึ้งจากกระบี่ มะนาว

Coffee (Hot / Iced)

Cappuccino, Caffè Latte, Espresso Americano, Black Coffee
กาแฟคาปูชิโน กาแฟลาเต กาแฟเอสเปรสโซ กาแฟอเมริกาโน กาแฟดำ



THAI TEA

Siamese Coco Tea (Iced) 180

Thai milk tea, coconut ice cream

ชานมไทย ไอศกรีมมะพร้าว

Premium Japanese Matcha 220

Matcha Caramel (Hot / Iced)

Premium Japanese matcha, fresh milk, caramel sauce

ชาเขียวมัทฉะเกรดพรีเมียมจากญี่ปุ่น นมสด คาราเมล

Lychee Lime Zen (Iced)

Premium Japanese matcha, lychee, lemon

ชาเขียวมัทฉะเกรดพรีเมียมจากญี่ปุ่น ลิ้นจี่ มะนาวเหลือง

Matcha Mango Bliss (Iced)

Premium Japanese matcha, mango, yoghurt

ชาเขียวมัทฉะเกรดพรีเมียมจากญี่ปุ่น มะม่วง โยเกิร์ต

Syrup flavours available

Hazelnut / Almond / Vanilla / Caramel

น้ำเชื่อมสำหรับเพิ่มรสชาติ

เฮเซลนัท / อัลมอนด์ / วานิลลา / คาราเมล

Plant-based milk available

Oat / Soy / Almond / Coconut

ตัวเลือกเพิ่มเติม

นมข้าวโอ๊ต / นมถั่วเหลือง / นมอัลมอนด์ / นมมะพร้าว



NIGHTCAP COCKTAIL 360

Old Fashioned

Bourbon, sugar, bitters, orange twist
เหล้าเบอร์เบิน น้ำตาล บิตเทอร์ เปลือกส้ม

Godfather

Scotch whisky, amaretto
สกอตช์วิสกี้ เหล้าหวานอมาเรตโต

Manhattan

Bourbon, sweet vermouth, bitters
เหล้าเบอร์เบิน เหล้าเวอร์มูท และบิตเทอร์ส

Amaretto Sour

Amaretto, bourbon, lime juice, syrup, foamer
เหล้าอมาเรตโต เหล้าเบอร์เบิน น้ำมะนาว น้ำเชื่อม โฟมเมอร์

Black Russian

Vodka, coffee liqueur
เหล้าวอดก้า เหล้าหวานกลิ่นกาแฟ

Devil Margarita

Tequila, lime juice, vanilla syrup, red wine
เตกีลา น้ำมะนาว น้ำเชื่อมวานิลลา ไวน์แดง

Angel Margarita

Tequila, lime juice, vanilla syrup, white wine
เตกีลา น้ำมะนาว น้ำเชื่อมกลิ่นวานิลลา ไวน์ขาว

NIGHTCAP MOCKTAILS 240

Tropical Paradise

Mango juice, pineapple juice, lime, soda
น้ำมะม่วง น้ำสับปะรด มะนาว โซดา

Mojito Passion

Passion fruit, lime, mint, sugar, soda
เสาวรส มะนาว ใบมินต์ น้ำตาล โซดา

Coconut Breeze

Coconut flower juice, pineapple juice, coconut cream
น้ำดอกมะพร้าว น้ำสับปะรด น้ำกะทิ

Ginger Fizz

Ginger ale, lime, mint, elderflower syrup
จิงเจอร์เอล มะนาว ใบมินต์ น้ำเชื่อมเอลเดอร์ฟลาวเวอร์

WATER 90/160

Chang Mineral Water
น้ำแร่ตราช้าง

Chang Mineral Sparkling Water
น้ำแร่ตราช้างแบบอัดก๊าซ

SOFT DRINKS 90

Coke, Coke Zero, Sprite, Fanta Orange, Tonic Water, Ginger Ale
โค้ก โค้กซีโร่ สไปรท์ แฟนต้าส้ม โทนิค จิงเจอร์เอล



Immersive Experiences

Gastronomic Journeys
at Toh Kin Khaw



Gastronomic Journeys

4-Course Taste of the Andaman

Join us for a culinary journey inspired by the treasures of the Andaman Sea, prepared live in front of you at our Chef's Table

Andaman Crab Meat Tartare with Thai Avocado, Mango and Lime Juice Dressing
ทาร์ตาร์เนื้อปูอันดามัน เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโดไทย มะม่วงสุก และน้ำสลัดน้ำมะนาว

Charcoal Grilled Krabi Baby Squid
ปลาหมึกกระบี่ย่างบนเตาถ่าน

Andaman Seabass Fillet with Kaffir Lime Sauce
ปลากะพงอันดามันแลชิ้น เสิร์ฟพร้อมซอสใบมะกรูด

Jackfruit Sticky Coconut Rice & Homemade Coconut Liquor
ข้าวเหนียวขนุนมะพร้าวอ่อน พร้อมเหล้ามะพร้าวโฮมเมด

1,100/person

 Pork  Gluten-Free  Seafood  Nuts  Dairy  Vegetarian
Please inform us of any food allergies or intolerances.



Gastronomic Journeys

4-Course Taste of Krabi

A culinary journey through the rich and distinctive flavours of Southern Thailand, thoughtfully presented in four courses. Each dish brings together local ingredients, aromatic herbs and traditional southern recipes with a refined touch.

A Grilled Gai Golae Chicken with Lemongrass Skewers & Thai cucumber relish 🍗

ไก่ก๋อและย่างเสียบตะไคร้ เสิร์ฟพร้อมอาจากาด

Grilled Pork neck with Panaeng Sauce 🍖

คอหมูย่างนุ่ม เสิร์ฟพร้อมซอสแพนง

Southern Thai Chicken Curry with Wild Betel Leaves Served with Baked Multigrain Rice in Young Coconut 🍛

แกงไก่ใบชะพลูแบบใต้

เสิร์ฟพร้อมข้าวธัญพืชอบในมะพร้าวอ่อน

Thai Tea Panna Cotta with Pandan Sago & Ruby Gems 🍮

พานาคอตต้าชาไทย เสิร์ฟพร้อมสาคุใบเตย

และทูปทิมกรอบ

1,100/person

🍖 Pork 🌿 Gluten-Free 🐠 Seafood 🥜 Nuts 🥛 Dairy 🌱 Vegetarian

Please inform us of any food allergies or intolerances.



Gastronomic Journeys

Thai Cooking Class

Choose four dishes you would love to learn from our "Simple Thai" cookbook, then embark on a hands-on culinary journey. Under the guidance of our friendly Thai chef, you will prepare each dish from scratch before sitting down to enjoy your creations.



Gastronomic Journeys

Thai Curry Cooking Class

Choose two curry pastes: Green, Red, Massaman, Panang, Yellow or Sour. Prepare one curry, then add your choice of chicken, beef, pork, seafood or vegetables. Enjoy your creation while our kitchen team packs the remaining paste for you to take home.



Gastronomic Journeys

Tropical Jam Making Class

Create your own tropical jams using pineapple, mango and passion fruit. Fruit selections may vary by season. You will make 4 x 200g jars to take home; perfect as gifts or for starting your morning with a taste of Thailand.



Immersive Experiences

Cook & Eat

With other guests, prepare a Thai menu under the friendly guidance of our chef, then take a seat and enjoy what you have created. It is a great opportunity to cook, have fun, discover Thai flavours and meet fellow guests.



Immersive Experiences

From Market to Grill

We take a short 10-minute van ride to the local market, where you'll help select the freshest seafood. Then, return to Toh Kin Khaw to grill your catch and enjoy a truly authentic Thai dining experience - cooked by you!



Visit our Digital Guest Directory at www.mydusitkrabi.com to book your Immersive Experience - Gastronomic Journeys, explore our menus and drinks lists, and reserve a table at any of our restaurants.



Dusit Thani Krabi Beach Resort