



# Ocean spice by the sea

---

A refined Thai menu featuring appetisers, rice dishes, curries, soups, seafood, stir-fries, and chilli dips.

## Chef Recommend

### อาหารแนะนำ

<b>HOI JOR</b> หอยจ๊อปู 350. (Deep-Fried Crab Meat Rolls)	<b>BEEF MASSAMAN</b> แกงมัสมั่นเนื้อ 590 (Massaman Curry with Beef)
<b>MEE GROB</b> หมี่กรอบส้มโอ 180. (Crispy Vermicelli with Tamarind sauce)	<b>GHANG PANANG BEEF</b> แกงพะเนียงเนื้อแก้มวัว 590 (Panang Curry with Pork Belly)
<b>GHANG POU</b> แกงปูใบชะพลู 690 (Crab Curry with Wild Betel Leaves)	<b>MARA PHAD</b> มะระขึ้นกผัดเนื้อปลา 390 (Stir-Fried Bitter Gourd with Scraped Fish Meat)
<b>GHANG PRIK</b> แกงพริกเนื้อปลาททราย 390 (Spicy Curry with Sand Whiting Fish)	<b>LOBSTER</b> กุ้งมังกรผัดเนยกระเทียม 2,900 (Lobster garlic Butter)
<b>LAD LAE</b> ยำลาดเลกุ้งสด 250 ( Fresh Shrimp with Herbs and Spicy Lime Sauce )	
<b>LHOAN POU</b> หลนเนื้อปู 390 (Slow Cooked Coconut milk with Soya bean and Crabs meat )	
<b>TOM KATI</b> ต้มกะทิยอดมะพร้าวกุ้งสด 350 (Coconut Soup with Young Coconut & Shrimp)	
<b>TOM YAM KUNG</b> ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 690 (Tom Yum Goong - Spicy & Sour Shrimp Soup)	

## Appetisers & Light Bites

**HOI JOR** หอยจ๊อบู 320.

(Deep-Fried Crab Meat Rolls)

**HOI MANAOW** หอยมะนาว 4pcs 390.

( Fresh oyster Suratthani )

**LAAB KAI** ลาบไก่ทอด 280.

(Deep-Fried Spicy Chicken Larb Balls)

**MUK KAI** หมึกไข่แดดเดียว 390

(Sun-Dried Squid )

**POU NIM** ปูนิ่มทอดกระเทียม 590

(Garlic Fried Soft-Shell Crab)

**KAOW THOD** แหนมข้าวทอด 320

( Deep-Fried Sour Pork With Rice )

**MEE GROB** หมี่กรอบส้มโอ 220.

( Crispy Vermicelli with Tamarind sauce )

**MOU YANG** หมูย่างใบชะพลู 250.

( Grilled Pork Wrapped in Betel Leaves )

**DUCK ROLL** เป็ดห่อแป้ง 320

( Duck Pan Cake with Coco Caramel Sauce )

**DOK JOK** ดอกจอกหน้ากุ้ง 250

( Thai Flower Shaped Dumplings with Dried Shrimps )

**NUA KEM** เนื้อแดดเดียว 350

( Sun-dried Beef )

**SAM CHAN THOD** สามชั้นทอดเกลือ 320

( Crispy Pork Belly Dip with Spicy Sauce)

**SATAY KAI** ไก่สะเต๊ะ 350

( Chicken Satay with Peanut Coco Curry Sauce )

## THAI SALAD / SHARING

<b>NUA NAM TOK</b> เนื้อย่างน้ำตก	790
( Grilled Beef with Spicy Jaew Sauce )	
<b>YAM NUA</b> ยำเนื้อย่าง	490
( Spicy Grilled Beef Salad )	
<b>PAK BOONG</b> ยำผักบุ้งทอด	350
( Crispy Fried Morning glory with Shrimp dip with Fresh Tomatoes Sauce )	
<b>YAM HUA PLEE</b> ยำห้วปลีกุ้งสด	350
( Banana Blossom Thai Style Salad with Coconut milk sauce)	
<b>YAM KATI</b> ยำมะม่วงกะทิกุ้งสด	390
( Spicy Green Mango Salad with Fresh Shrimps )	
<b>LAD LAE</b> ยำลาดเลกุ้งสด	290.
( Fresh Shrimp with Herbs and Spicy Lime Sauce )	
<b>YAM MOOK</b> ยำปลาหมึกไข่แดดเดียว	390.
( Sun Dried Squid Salad with Fresh Green Mango and Red Shallots )	
<b>KUNG SHAR</b> กุ้งแช่น้ำปลา	350.
( Fresh Shrimps Marinated in Spicy Fish Sauce )	
<b>SOM TAM YOD</b> ส้มตำยอดมะพร้าวกุ้งย่าง	390.
( Coconut Stems Salad with Grilled Shrimp )	
<b>SOM TAM KAOW POD</b> ส้มตำข้าวโพดดอย	350
( Sweet Corn Thai - Style in Spicy Salad and Dried Shrimps )	



## Thai Curries

<b>GHANG KEAW WAN</b> แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา	390
(Thai Green Curry with Fish ball )	
<b>BEEF MASSAMAN</b> แกงมัสมั่นเนื้อ	590
(Massaman Curry with Beef Shank )	
<b>GHANG PANANG BEEF</b> แกงพะแนงเนื้อแก้มวัว	590
(Panang Curry with Beef Cheek )	
<b>DUCK CURRY</b> แกงเผ็ดเป็ดย่าง	490
(Roasted Duck in Thai Red Curry and Fresh fruit )	
<b>CHICKEN CURRY</b> แกงเผ็ดไก่ฟักทอง	350
( Sliced Chicken in Thai Red Curry with Pumpkins )	
<b>CRAB CURRY</b> แกงปูใบชะพลู	690
(Crab Curry with Wild Betel Leaves)	
<b>GHANG SOM</b> แกงส้มปลา	390
(Sour Curry with Fish)	
<b>GHANG TAEPOH</b> แกงเทโพหมูกรอบปลาเค็ม	450
(Red Curry with Crispy Pork Belly, dried salty fish, Morning Glory)	
<b>GHANG MOU YANG</b> แกงหมงพร้าวหมูย่าง	350
( Thai Red Curry with Grilled Pork and Young Coconut	
<b>GHANG PRIK</b> แกงพริกเนื้อปลาทูราย	390
( Spicy Curry with Sand Whiting Fish )	
<b>GHANG BAILA</b> แกงใบราปลาอินทรี	550
( Spicy Curry with King Mackerel and Bai ra Leaves )	



## Soups

- TOM KAMIN ต้มขมิ้นไก่บ้าน** 350  
( Southern Turmeric Soup with Free Rang Chicken )
- TOM KHA ต้มข่าไก่บ้าน** 350  
( Coconut Galangal Soup with Free Range Chicken )
- TOM KATI ต้มกะทียอดมะพร้าวกุ้งสด** 390  
(Coconut Soup with Young Coconut & Shrimp)
- TOM YAM KUNG ต้มยำกุ้ง** 690  
(Tom Yum Goong - Spicy & Sour Shrimp Soup)
- TOM YAM PLA ต้มส้มปลา** 390  
( Sour Tamarind Soup with Fresh fish )
- PORK RIBS SOUP ต้มจืดไขโป๊วกระดูกหมู** 350  
( Clear soup with Preserved Radish and Pork Ribs )
- PORK LEGS SOUR SOUP ต้มขาหมูใบชะมวง** 350  
(Spicy & Sour Soup with Pork and Chamuang )

## **Seafood Fresh Daily**

<b>LOBSTER</b> กุ้งมังกรผัดเนยกระเทียม	2,900
( Robster garlice Butter )	
<b>PLA THOD</b> ปลาทอดน้ำปลา	790
(Crispy Fried Sea bass with Fish Sauce)	
<b>PLA KAMIN</b> ปลาทอดขมิ้น	790
(Deep Fried Fish with Fresh Turmeric Garlic and Pepper )	
<b>PLA SAM ROD</b> ปลาสามรส	790
(Deep Fried Fish with Sweet & Sour Chili Sauce)	
<b>PLA MANAOW</b> ปลากระพงนึ่งมะนาว	790
( Steamed Fish with Chillie Lime and Garlic )	
<b>GRILLED SQUID</b> ปลาหมึกย่าง	590
( Grilled Squids Served with Chillie Lime Sauce )	
<b>GRILLED SHRIMP</b> กุ้งเผา	400/pcs
( Grilled Shrimps Served with Chillie Lime Sauce )	

## Stir-Fries & Meat Dishes

<b>FRIED CRAB CURRY</b> ปูผัดผงกะหรี่	790
(Crab Stir-Fried with Curry Powder)	
<b>FRIED CRAB CHILLE</b> กระเทียมปูผัดพริกเหลือง	790
( Stir-Fried Crab Claws with Yellow Chilli )	
<b>PHAD NUA POU</b> กะหล่ำผัดเนื้อปู	450
(Stir-Fried Cabbage with Crab Meat)	
<b>PHAD HOI LAI</b> หอยลายผัดพริกเผา	450
(Stir-Fried Clams with Roasted Chilli Paste)	
<b>PHAD CHA TALAY</b> ผัดฉ่าทะเล	420
(Spicy Stir-Fried Seafood with Thai Herbs)	
<b>KUNG PHAD PRIK</b> กุ้งผัดพริกขี้หนูสวน	390
(Shrimp Stir-Fried with Bird's Eye Chilli)	
<b>KUNG PHAD SATOR</b> กุ้งผัดกะปิสะตอ	390
Shrimp Stir-Fried with Shrimp Paste & Stink Beans)	
<b>PLA MUK PHAD WAN</b> ปลาหมึกผัดหวาน	390
(Sweet Stir-Fried Squid)	
<b>PLA MUK PHAD KATI</b> ปลาหมึกผัดกะทิลับประรด	390
(Stir-Fried Squid with Pineapple and Coconut milk )	
<b>FRIED FISH CURRY</b> ข้าวกล้องเนื้อปลา	490
(Southern Dry Curry with Fish)	

<b>YOK YOUN ยกหยวน</b>	350
( Steamed Minced Pork with Dried Salted King Mackerel )	
<b>MOU PHAD KAPI หมูผัดเคย</b>	350
(Pork Stir-Fried with Shrimp Paste)	
<b>PHAD PRIK KHING ผัดพริกขิงกากหมู</b>	320
( Stir-Fried Red Curry Paste with Pork Cracklings )	
<b>KA NA MOU GORB ค่าน้ำหมูกรอบ</b>	
(Stir-Fried Chinese Kale with Crispy Pork)	350
<b>PHAD MAKUR มะเขือยาวผัดหมูสับปลาเค็ม</b>	350
(Stir-Fried Eggplant with Minced Pork & Salted Fish)	
<b>PEAW WAN PHED เป็ดผัดเปรี้ยวหวาน</b>	490
(Sweet & Sour Stir-Fried Roasted Duck)	
<b>GAI PHAD MED ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์</b>	330
(Chicken with Cashew Nuts)	
<b>KAI PHAD TAKAI ไก่ผัดตะไคร้หอม</b>	330
(Chicken Stir-Fried with Lemongrass)	
<b>BAILIANG ใบเหลียงผัดไข่</b>	190
(Stir-Fried Malindjo Leaves with Eggs)	
<b>MARA PHAD มะระขี้นกผัดเนื้อปลา</b>	350
( Stir-Fried Bitter Gourd with Scraped Fish Meat)	

## **Nam Prik (Chili Dips)**

<b>NAM PRIK PLA TOO</b> น้ำพริก โขรปลาทอด	350
(Shrimp Paste Chilli Dip with Fried Mackerel)	
<b>NAM PRIK PLA YANG</b> น้ำพริกปลาย่าง	350
( Grilled Fish Chilli Dip)	
<b>NAM PRIK MAKHAM</b> น้ำพริกมะขามไข่เค็ม	350
(Tamarind Chilli Dip with Salted Egg)	
<b>YAM HOI JOR</b> ยำหอยเจาะ	350
(Fermented Local Oyster with Spicy and sour )	
<b>YAM LHAD LAE</b> ยำลาดเลกุ้งสด	290
( Fresh Shrimp in Lime Chillie Garlic Sauce )	
<b>LOAN KATI</b> หลนเต้าเจี้ยวหมูสับ	290
(Slow Cooked Coconut milk with Soya bean and Minced Pork )	
<b>LOAN NUA PHU</b> หลนเนื้อปู	390
(Slow Cooked Coconut milk with Soya bean and Crab meat )	

## Rice Dishes / Noodle

<b>KAOW PHAD NUA</b> ข้าวมันกะทิเนื้อเค็ม	250
(Steamed Jasmin Rice with Coconut Milk and Sun-dried Beef)	
<b>KAOW PHAD GUNG</b> ข้าวผัดกุ้ง	290
(Fried Rice with Shrimp)	
<b>KAOW PHAD PHU</b> ข้าวผัดปู	350
(Crab Fried Rice)	
<b>KAOW KAPI</b> ข้าวคลุกกะปิ	350
(Shrimp Paste Fried Rice with Sweet Pork)	
<b>KAOW MOK TALAY</b> ข้าวหมกทะเล	490
(Thai Spiced Seafood Rice)	
<b>KAOW PHAD SAPPAROD</b> ข้าวผัดสับปะรด	490
(Pineapple Fried Rice with Shrimp)	
<b>PHAD THAI GUNG MAENAM</b> ผัดไทกุ้งแม่น้ำ	350
( Traditional Noodle Fried Pad Thai with Shrimp )	