

A photograph of the Ocean Spice restaurant at sunset. The restaurant's dark, modern structure with a large overhanging roof is silhouetted against the bright orange sky. The sun is low on the horizon, creating a shimmering reflection on the water. Several boats are anchored in the harbor, and a few people are visible on the water. In the foreground, the restaurant's outdoor seating area is visible, featuring dark tables and chairs, some with white tablecloths. The overall atmosphere is serene and romantic.

ocean spice

DINING BY THE SEA

Chef Santi Wongsawat brings over 35 years of culinary experience, shaped by the heartfelt roots of Phensiri, the family kitchen that has always been his heart and soul. Inspired by his grandmother's cherished recipes, he carries forward the deep flavours, traditions, and values that define true Thai cuisine.

At Ocean Spice, Chef Santi takes Authentic Thai cuisine to a new level transforming heritage flavours into stylish and elegant modern presentations. His cooking highlights premium Thai ingredients, fresh Samui seafood, and regional GI produce, crafted into flavour forward dishes that showcase the essence of Thai gastronomy.

Chef Santi's dedication to authenticity, craftsmanship, and innovation has earned him recognitions including the Michelin Guide 2025, 2026 distinction and the STAGS Award, affirming his commitment to elevating Thai cuisine with both heart and refined technique. While the methods evolve and the presentation becomes contemporary, authenticity remains at the core. His cuisine honours the past while expressing a new, polished vision of Thai flavours warm, soulful, and unmistakably Thai.

เชฟสันติ วงษ์สวัสดิ์ มากด้วยประสบการณ์กว่า 35 ปี จากครัวอบอุ่นของ เพ็ญศิริ (Phensiri) สถานที่ที่เป็นหัวใจและจิตวิญญาณของเขา และเป็นแหล่งกำเนิดสูตรอาหารจากคุณยายที่หล่อหลอมรากฐานรสชาติไทยแท้ให้เขามาจนถึงทุกวันนี้.

ภายใต้ชื่อ Ocean Spice เชฟสันติได้ยกระดับอาหารไทยแท้ ให้ร่วมสมัยขึ้น ด้วยงานนำเสนอที่หรูหรา เรียบ เท่ และทันสมัย ควบคู่กับการเลือกใช้ วัตถุดิบไทยพรีเมียม ซีฟู้ดสดจากสมุย และวัตถุดิบ GI จากแหล่งผลิตต่างๆ มารังสรรค์เป็นเมนูที่ เน้นรสชาติเป็นต้นนำ และชูวัตถุดิบพระเอกในทุกจาน.

ด้วยความมุ่งมั่นในคุณภาพและความเป็นไทยเชฟสันติได้รับการยอมรับผ่านรางวัลสำคัญ ได้แก่ Michelin Guide 2025, 2026 และ STAGS Award ซึ่งเป็นเครื่องยืนยันถึงมาตรฐานและความตั้งใจในการผลักดันอาหารไทยสู่ระดับสากล.

แม้เทคนิคและการจัดจานจะร่วมสมัยขึ้น แต่แก่นแท้ของความเป็นไทยยังคงชัดเจนเสมอ อาหารของเชฟสันติ คือการเคารพรากเหง้าถ่ายทอดเสน่ห์ดั้งเดิมผ่านมุมมองใหม่ที่ประณีต อบอุ่น และเต็มไปด้วยจิตวิญญาณแบบไทยแท้.



ocean spice

DINING BY THE SEA

At Ocean Spice, the soul of Thai cuisine is reimagined
with grace and precision.
Led by Chef Santi Wongsawat, a lifelong guardian of authentic
Thai flavors, our kitchen transforms local Samui seafood,
premium Thai ingredients, and heritage recipes into refined,
contemporary creations.

Every dish tells a story rooted in tradition, elevated
with modern technique,
and presented with understated elegance.
This is Thai fine dining by the sea: bold, aromatic, soulful,
and beautifully crafted.

Welcome to Ocean Spice, where authenticity meets artistry,
and every bite carries the spirit of Thailand.

ที่ Ocean Spice จิตวิญญาณของอาหารไทยถูกตีความใหม่
อย่างประณีต และงดงาม
ภายใต้การนำของ เชฟสันติ วงษ์สวัสดิ์ ผู้สืบทอดรสชาติไทย
ดั้งเดิมมายาวนาน ครีวของเรารังสรรค์อาหารทะเลสดจากสมุย
วัตถุดิบไทยระดับพรีเมียม และตำรับอาหารโบราณ
ให้กลายเป็นจานอาหารร่วมสมัยที่ refined และเต็มไปด้วยความละเอียดอ่อน
ทุกจานล้วนเล่าเรื่องราว หยั่งรากในความเป็นไทยแท้ ผสานเทคนิคสมัยใหม่
และนำเสนอด้วยความงดงามเหนือกาลเวลานี้คือประสบการณ์
Thai Fine Dining ริมทะเล ที่เข้มข้น หอมละมุน สุกซึ้ง และเปี่ยมด้วยอารมณ์

ขอต้อนรับสู่ Ocean Spice
ที่ซึ่งความแท้จริงหลอมรวมกับศิลปะแห่งการปรุงอาหาร และทุกคำสะท้อน
หัวใจของความเป็นไทยอย่างแท้จริง



appetizer

“Discover Thai Heritage”
12 Stories of Thai Flavours

Ocean Journey

กุ้งไชยา

CHAIYA PRAWN

กุ้งย่างซอสไข่เค็มไชยา | Grilled prawn, Chaiya salted egg
หอมมันรสกลมกล่อมจากภูมิปัญญาภาคใต้ | sauce, Southern Thai heritage flavours
290

กุ้งแช่น้ำปลา

ANDAMAN PRAWN CRUDO

กุ้งสด น้ำปลาหอม พริก | Fresh prawn, premium fish sauce,
กระเทียม มะนาว รสจัดแบบไทย | lime chilli & Thai herbs
290



Land & Heritage

ลาบไก่ทอด

CRISPY CHICKEN LARB

ไก่สับทอดกรอบ คลุกเครื่องลาบ ข้าวคั่ว สมุนไพรไทย

*Crispy chicken, roasted rice,
lime, chilli & Isaan herbs*

220

ไก่สะเต๊ะ

ROYAL CHICKEN SATAY

ไก่หมักขมิ้น เครื่องเทศ ย่างไฟ เสิร์ฟซอสถั่วเข้มข้น

*Turmeric marinated chicken,
charcoal grilled, rich peanut sauce*

250

หมูย่างใบชะพลู

CHARCOAL PORK & WILD BETEL LEAF

หมูหมักเครื่องเทศ ย่างถ่าน ห่อใบชะพลู กลิ่นหอม

*Charcoal grilled marinated pork,
wild betel leaf aroma*

220

โรตีสาน

LAMB MASSAMAN ROTI

เนื้อแกะตุ๋นมัสมั่น เครื่องเทศโบราณ เสิร์ฟซอสถั่วเข้มข้น

*Slow braised lamb, ancient
Massaman curry, crispy roti*

290

เป็ดห่อแป้ง

SMOKED DUCK PANCAKE

อกเป็ดรมควัน เครื่องเทศไทย ห่อแป้งโรตีสาน ซอสหวานเค็ม

*Slow cooked duck, roasted pancake,
Chef's signature Thai sauce*

250



เต้าหู้อ่อนทอด

SILKEN TOFU GOLDEN CRISP

เต้าหู้นุ่มทอดผิวกรอบ ซอสสมุนไพรไทยมะขามเปียก

Silken tofu golden crispy texture, Thai herb dressing

220



หมึกหมุย

SAMUI SUN-DRIEDE SQUID

หมึกพื้นบ้านสมุย หมักเครื่องเทศ ตากแดดอ่อน
ทอดกรอบนอกนุ่มใน

Local Samui squid, lightly sun-dried, crispy outside, tender inside

290

ข้าวทอดภูเก็ต

PHU THAI CRISPY RICE BITE

ข้าวทอดหอมเครื่องสมุนไพร เสิร์ฟเป็นคำแบบไทยโบราณ

Golden crispy rice, aromatic herbs, traditional Thai flavours

220

ปลาสามฤดู

THREE SEASONS CRISPY FISH

ปลาท้องถิ่นทอดกรอบ ซอสผลไม้เปรี้ยวหวาน เผ็ด
(ผลไม้ตามฤดูกาล)

Crispy local fish, seasonal fruits, sweet sour spicy Thai glaze

290

หอยจืดปู

SOUTHERN CRAB ROLL

เนื้อปูแน่น ห่อฟองเต้าหู้ ทอดกรอบ
เสิร์ฟด้วยซอสบ๊วยสับปะรดภูเก็ต

Premium crab meat roll, crispy bean curd skin, fresh pineapple plum sauce

490



Thai Heritage Yum & Relish



ยำและเครื่องจิ้ม...สีสันแห่งสำหรับไทย

ยำและเครื่องจิ้ม คือเสน่ห์ของโต๊ะอาหารไทย
เป็นจานเริ่มต้นที่ปลูกประสาทสัมผัส
ด้วยความสดของสมุนไพร น้ำยํารสกลมกล่อม
และการแบ่งปันรสชาติร่วมกัน

จากครกหิน น้ำปลา มะนาว พริก
สู่รสชาติที่สะท้อนหัวใจของอาหารไทย

Thai salads and relishes are the beginning
of a shared dining journey.

A harmony of fresh herbs, chili, lime
and traditional seasonings that awakens
the appetite before the main dishes arrive.

Fresh & Grilled

สมุนไพรรส น้ำยำ และกลิ่นถ่าน

ยำเนื้อออสเตรเลียย่างถ่าน

CHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN BEEF SALAD

เนื้อออสเตรเลียย่างบนถ่านหอม ให้ผิวนอกมีกลิ่นควันอ่อนๆ คลุกเคล้ากับน้ำยำไทย พริกสด มะนาว และสมุนไพรรสเผ็ด เปรี้ยว หอม ตัดกับความนุ่มฉ่ำของเนื้อ

Charcoal grilled Australian beef tossed with Thai chili lime dressing and fresh herbs. A balance of smoky aroma, tenderness and vibrant Thai flavours.

590

เนื้อออสเตรเลียย่างน้ำตก

CHARCOAL AUSTRALIAN BEEF NAM TOK

เนื้อออสเตรเลียย่างถ่าน พักให้เนื้อจ๋า ก่อนคลุกกับ ข้าวคั่ว พริก มะนาว และสมุนไพรรสเผ็ดแบบอีสาน กลิ่นถ่านและเครื่องปรุงไทย สร้างรสชาติที่เข้มข้นและมีชีวิต

Charcoal grilled Australian beef tossed with roasted rice powder, chili, lime and fresh herbs. A bold traditional Thai salad full of aroma.

790



ยำปลาทุตะไคร้หอม

THAI MACKEREL SALAD WITH LEMONGRASS

ปลาทุไทย เนื้อหวานมัน
คลุกกับตะไคร้ซอย
สมุนไพรสด
และน้ำยำมะนาวรสชาติเรียบง่าย
แต่เต็มไปด้วยความทรงจำของครัวไทย

Thai mackerel combined with fresh lemongrass, herbs and lime dressing. A nostalgic recipe from traditional Thai homes.

290

ยำห้วปลีกุ้งย่าง

BANANA BLOSSOM SALAD WITH GRILLED PRAWN

ห้วปลีสดซอยบาง
คลุกน้ำยำสมุนไพรไทย
เพิ่มความหวานจากกุ้งสด
และความมันจากน้ำยำสูตรโบราณ

Fresh banana blossom salad with prawns, Thai herbs and traditional dressing. A delicate balance of texture and aroma.

390

ยำปูกรอบ

CRISPY SOFT SHELL CRAB THAI SALAD

ปูนิ่มทอดจนกรอบนอกนุ่มใน
เสิร์ฟกับน้ำยำรสจัด
สมุนไพร และผักสด

ความกรอบของทะเล
กับรสชาติสดชื่นแบบไทย

Crispy soft shell crab paired with spicy Thai herb dressing, bringing together crunch, freshness and ocean flavours.

490



Tropical Thai Yum



รสชาติจากสวน สมุนไพร และท้องทะเล

อาหารยำไทยคือความงามของความสมดุล
ผลไม้ตามฤดูกาล สมุนไพรสด
อาหารทะเล และน้ำยำที่ปรุงทีละจาน

ทุกคำคือการเดินทางของรสชาติ
เปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด
ที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทย

*Thai salads celebrate the beauty of balance
seasonal fruits, fresh herbs, seafood
and handcrafted dressing prepared to order.
A refreshing journey of Thai flavours.*

Tropical Thai Yum

รสชาติจากสวน สมุนไพร และท้องทะเล

ยำส้มโอกุ้งย่าง

POMELO SALAD WITH CHARCOAL GRILLED PRAWN

ส้มโอไทยเนื้อหวานฉ่ำ คลุกเคล้ากับน้ำยำโบราณ
หอมมะพร้าวคั่ว สมุนไพร เสิร์ฟคู่กุ้งย่างหอมฉ่ำ

ความสดชื่นของผลไม้ไทย กับรสหวานจากทะเล

*Fresh Thai pomelo tossed with traditional dressing,
toasted coconut and aromatic herbs.*

*Served with charcoal grilled prawns
for a beautiful harmony of land and sea.*

490

ยำไก่กรอบมะม่วงล้น

CRISPY CHICKEN WITH GREEN MANGO SALAD

ไก่ทอดกรอบสีทอง คลุกกับมะม่วงเปรี้ยวสด
และน้ำยำสมุนไพรไทย
ความกรอบ ความเปรี้ยว และความหอม
รวมกันในหนึ่งจาน

*Golden crispy chicken combined with fresh green
mango and Thai herb dressing. A playful balance
of crunch, acidity and refreshing flavours.*

390

ส้มตำยอดมะพร้าวกุ้งย่าง

YOUNG COCONUT SHOOT SOM TUM WITH GRILLED PRAWN

ยอดมะพร้าวอ่อนกรอบหวาน นำมาตำกับพริก
กระเทียม มะนาว และน้ำปรุงแบบไทย
เสิร์ฟพร้อมกุ้งย่าง รสชาติสดชื่นจากสวนและทะเล

*Crunchy young coconut shoots prepared in
Thai Som Tum style with chili, lime and traditional
seasoning. Paired with grilled prawns from the sea.*

490



ยำมะม่วงกะทิกุ้งสด

GREEN MANGO COCONUT SALAD WITH FRESH PRAWN

สูตรพื้นบ้านที่ผสมความหอมมันของกะทิ
กับมะม่วงสดรสเปรี้ยว
และกุ้งทะเลเนื้อหวาน

รสชาติละมุน
จากภูมิปัญญาครัวไทยโบราณ

A traditional Thai salad combining
green mango, fresh prawns
and delicate coconut dressing.
A rare balance of creaminess,
freshness and local wisdom.

390

ยำใบลาดเลกะปิเนื้อกุ้ง

LOCAL SEA LEAVES SALAD WITH SHRIMP PASTE & PRAWN

ใบลาดเลพื้นถิ่นริมทะเล
คลุกเคล้ากับกะปิหอม
พริก มะนาว และเนื้อกุ้งสด

รสชาติที่เชื่อมโยงทะเล
กับวิถีชีวิตคนสมุทร

Local coastal leaves tossed with
aromatic shrimp paste, fresh
prawns and Thai seasonings.
A flavour inspired by Samui's
seaside heritage.

390

ยำปลาหมึกไข่แดดเดียว

SUN-DRIED SQUID WITH THAI SPICY DRESSING

ปลาหมึกไข่คัดพิเศษ
หมักและตากแดดอ่อนแบบพื้นบ้าน
ก่อนนำมาย่างหรือทอดให้หอม
คลุกน้ำยำสมุนไพรสด

กลิ่นทะเล รสจัดจ้าน
แบบครัวชายฝั่งไทย

Traditional sun-dried squid prepared
with Thai herbs and spicy dressing.
Inspired by coastal preservation
techniques and seaside flavours.

390



Thai Heritage Soups

The Heart of Thai Culinary Wisdom

“ต้ม” คือหนึ่งในรากฐานสำคัญของอาหารไทย เป็นภูมิปัญญาการปรุงอาหารที่สืบทอดจากครัวเรือนไทยมาตั้งแต่อดีต ก่อนจะมีเครื่องมือทำอาหารที่ซับซ้อน การต้มคือวิธีดึงรสชาติแท้ของวัตถุดิบออกมาอย่างเรียบง่าย ผ่านน้ำ สมุนไพร และเวลา

ในอดีต คนไทยนิยมปรุงอาหารต้มจากสิ่งที่หาได้ตามฤดูกาล ทั้งปลาจากแม่น้ำและทะเล ผักพื้นบ้าน สมุนไพรจากสวน และเครื่องเทศจากครัวเรือน เกิดเป็นน้ำแกงหลากหลายรสชาติ ตั้งแต่ต้มส้มที่เปรี้ยวนุ่ม ต้มยำที่จัดจ้าน ต้มกะทิที่หอมมันละมุน ไปจนถึงต้มพื้นบ้านที่ให้ความอบอุ่นเหมือนอาหารในครอบครัว

เสน่ห์ของอาหารต้มไทยอยู่ที่ “ความสมดุลของรสชาติ” เปรี้ยว เค็ม หวาน เผ็ด และกลิ่นหอมของสมุนไพร โดยไม่กลบสรรมชาติของวัตถุดิบหลัก

ทุกถ้วยจึงไม่ได้เป็นเพียงน้ำแกง แต่คือเรื่องราวของพื้นที่ฤดูกาล ครอบครัว และวิถีชีวิตของคนไทยที่ส่งต่อกันจากรุ่นสู่รุ่น

“Tom” or Thai soup represents one of the foundations of Thai cooking a timeless technique passed down through generations. Before modern kitchens, simmering was a simple yet meaningful way to capture the true essence of ingredients through water, herbs and time.

Traditionally, Thai soups were created from seasonal ingredients found around local communities freshly caught fish, seafood, garden vegetables and aromatic herbs. Each region developed its own character, from the gentle sourness of Tom Som, the bold aroma of Tom Yum, to the comforting richness of coconut-based soups.

The beauty of Thai soups lies in the balance of flavours sour, salty, sweet, spicy and aromatic while respecting the natural taste of each ingredient.

Every bowl is more than a dish; it is a reflection of Thai heritage, local wisdom and memories shared around the family table.

Thai Soups

The Soul of Thai Comfort & Coastal Heritage
รสชาติแห่งน้ำแกงไทย จากภูมิปัญญาครัวพื้นบ้านและวัตถุดิบจากท้องทะเล

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

RIVER PRAWN TOM YUM

กุ้งแม่น้ำเนื้อหวาน ในน้ำต้มยำรสจัดจ้าน
หอมตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด พริก
และมะนาวสด เอกลักษณ์ของรสชาติไทย

*River prawn served in Thailand's iconic
spicy and sour broth, infused with
lemongrass, galangal, kaffir lime leaves
and fresh lime.*

590

ต้มส้มปลาทะเล

SOUTHERN SOUR SOUP WITH LOCAL SEA FISH

ปลาทะเลสดจากชาวประมงพื้นบ้าน
เคี่ยวในน้ำต้มส้มแบบไทยโบราณ
หอมขิงและสมุนไพร รสเปรี้ยวหวานละมุน
กลมกล่อมตามธรรมชาติ

*Local sea fish simmered in a traditional
Thai sour broth with ginger and aromatic
herbs, creating a delicate harmony of
sweet, sour and savoury flavours.*

390



ต้มกะทิหมึกกล้วยยอดมะขามอ่อน
FRESH SQUID & YOUNG TAMARIND LEAVES COCONUT SOUP

หมึกกล้วยสดจากทะเล
เคี้ยวกับกะทิหอมละมุน
เพิ่มความสดชื่นด้วยยอดมะขามอ่อน
ให้รสเปรี้ยวธรรมชาติ หอมมันอย่างลงตัว

Fresh squid gently simmered in aromatic coconut broth with young tamarind leaves, balancing ocean sweetness with a refreshing natural sour note.
390

ต้มกะทิยอดมะพร้าวกุ้งสด
YOUNG COCONUT SHOOT & FRESH PRAWN COCONUT SOUP

ยอดมะพร้าวอ่อนกรอบหวาน กับกุ้งสด
เคี้ยวกับน้ำกะทิหอมมัน
รสละมุนแบบครัวไทยภาคใต้

Fresh prawns and tender young coconut shoots gently cooked in a creamy coconut broth, reflecting the comforting flavours of Southern Thai cuisine.
390



Thai Heritage Wok

ผัด...คิลปะแห่งไฟและรสชาติครัวไทย

กรรเชียงปูผัดผงกะหรี่

CRAB CLAW WITH THAI YELLOW CURRY SAUCE

กรรเชียงปูเนื้อหวานจากทะเล ผัดด้วยไฟแรง เคลือบซอสผงกะหรี่ไทย ไข่สด และเครื่องเทศ จนได้กลิ่นหอมมัน กลมกล่อมแบบตำรับไทยคลาสสิก

Sweet crab claw wok-tossed over high heat with Thai yellow curry spices, fresh egg and creamy aromatic sauce, creating a rich and comforting Thai classic.

790

กรรเชียงปูผัดพริกเหลือง

CRAB CLAW WITH SOUTHERN YELLOW CHILI

เนื้อปูสดผัดกับพริกเหลืองใต้ กระเทียม และพริกไทยกระเทียม ให้กลิ่นหอม เฝื่อนละมุน สะท้อนรสชาติครัวชายฝั่งภาคใต้

Fresh crab claw stir-fried with southern yellow chili, garlic and Thai herbs. A bold coastal flavour with gentle heat and natural sweetness from the sea.

790

กรรเชียงปูผัดกะหล่ำปลี

CRAB CLAW WITH SWEET CABBAGE

ความเรียบง่ายของครัวไทยโบราณ กรรเชียงปูสดผัดกับกะหล่ำปลีหวาน ใช้ไฟแรงให้เกิดกลิ่นกระทะ คงความหวานธรรมชาติของวัตถุดิบ

A traditional Thai wok dish combining fresh crab and sweet cabbage. Quickly cooked over high heat to preserve natural sweetness and texture.

790

กุ้งผัดพริกเกลือ

WOK-FRIED PRAWN WITH CHILI GARLIC & SEA SALT

กุ้งสดผัดไฟแรงกับกระเทียมเจียว พริกสด และเกลือทะเล หอมกลิ่นกระทะ กรอบนอก นุ่มหวานด้านใน

Fresh prawns wok-fried with crispy garlic, fresh chili and sea salt. A simple yet flavourful dish celebrating the freshness of the ocean.

590

กุ้งผัดพริกขี้หนูสวน
PRAWN WITH THAI BIRD CHILI

กุ้งทะเลผัดพริกขี้หนูสวน
กระเทียม และเครื่องปรุงไทย
รสจัด หอม เผ็ดสด
แบบอาหารไทยพื้นบ้าน

*Fresh prawns tossed with Thai
bird chili and aromatic garlic.
A vibrant spicy dish inspired by
traditional Thai home cooking.*

390

กุ้งผัดบร็อกโคลี
WOK-FRIED PRAWN WITH BROCCOLI

กุ้งสดจากทะเล ผัดด้วยไฟแรง
กับบร็อกโคลีกรอบหวาน
เพื่อรักษาความสด สี และรสชาติธรรมชาติ

*Fresh prawns wok-tossed over high heat
with crisp broccoli, preserving natural
sweetness, texture and the pure flavour
of quality ingredients.*

390

กุ้งผัดกะปิสะตอ
PRAWN WITH SHRIMP PASTE & SATAW BEANS

เอกลักษณ์แห่งรสชาติภาคใต้
กุ้งสดผัดกับกะปิหอม สะตอพื้นบ้าน
และเครื่องน้ำพริกกะปิเข้มข้น
หอมลึก มีเอกลักษณ์

*A signature southern Thai creation.
Fresh prawns wok-fried with fermented
shrimp paste, local sataw beans and
Thai aromatics, creating a deep and
unforgettable flavour.*

390



ใบเหลียงผัดไข่กุ้งเสียบ

SOUTHERN BAI LIANG LEAVES WITH EGG & DRIED SHRIMP

ใบเหลียงพื้นบ้านภาคใต้
ผัดกับไข่สดจนหอมกลิ่นกระเทียม
เพิ่มรสชาติด้วยกุ้งเสียบพื้นถิ่น
หนึ่งในความทรงจำของครัวใต้ริมทะเล

*Southern Bai Liang leaves gently
wok-fried with fresh egg and local
dried shrimp, a comforting flavour
passed down through generations
of southern Thai kitchens.*

290

คั่วกลิ้งเนื้อปลา

SOUTHERN DRY CURRY WITH LOCAL FISH

เนื้อปลาทะเลผัดเครื่องแกงใต้แบบแห้ง
เคี่ยวจนเครื่องเทศซึมเข้าเนื้อปลา
หอมขมิ้น พริก และสมุนไพรพื้นบ้าน
รสชาติเข้มข้นตามตำรับปักษ์ใต้

*Local fish cooked with southern dry
curry paste, turmeric, chili and
native herbs, slowly wok-roasted until
every flavour deeply blends together*

390

ผัดฉ่าทะเล

SPICY SEAFOOD WOK WITH THAI HERBS

อาหารทะเลสด ผัดไฟแรง
กับกระชาย พริกสด ใบมะกรูด
และสมุนไพรไทยหลากชนิด
หอมกลิ่นทะเลและเครื่องเทศ

*Fresh seafood wok-fired with
wild ginger, fresh chili and Thai herbs.
A bold aromatic dish inspired by
Thailand's coastal cooking traditions.*

390



หมึกกล้วยผัดหวาน
TRADITIONAL SWEET
LOCAL SQUID STIR FRY

หมึกกล้วยพื้นบ้านจากทะเล ผัดด้วยไฟอ่อนให้ซอสซึมเข้าเนื้อ
รสหวานเค็มละมุน เป็นรสชาติแห่งความทรงจำจากครัวครอบครัว

*Local squid gently cooked in
a traditional sweet savoury sauce,
creating a tender texture and
nostalgic flavour of Thai seaside homes.*

290



หอยลายผัดน้ำพริกเผา
CLAMS WITH THAI
ROASTED CHILI PASTE

หอยลายสดผัดไฟแรง กับน้ำพริกเผาไทย ใบโหระพา
หอมกลิ่นกระเทียมและสมุนไพร รสหวาน เผ็ด มัน อย่างลงตัว

*Fresh clams wok-tossed with Thai
roasted chili paste and sweet basil,
creating a smoky aroma with rich
and balanced flavours.*

450



หมึกกล้วยผัดสับปะรด
LOCAL SQUID WITH TROPICAL PINEAPPLE

หมึกกล้วยสดผัดกับสับปะรดหวานฉ่ำ ความเปรี้ยวหวานจากผลไม้เมืองร้อน
ช่วยเพิ่มความสดชื่นให้รสชาติทะเล

*Fresh squid wok-fried with tropical pineapple,
balancing ocean sweetness with refreshing
natural fruit acidity.*

290

Land & Farm

จากพื้นดิน สู่เปลวไฟแห่งครัวไทย

*From carefully selected ingredients,
each dish is crafted through the rhythm of wok fire,
Thai herbs and generations of culinary wisdom.*

เนื้อออสเตรเลียผัดกะเพรา

AUSTRALIAN BEEF WITH HOLY BASIL

เนื้อออสเตรเลียคุณภาพดี
ผัดด้วยไฟแรงกับใบกะเพราหอม
พริกสด กระเทียม และซอสสูตรไทย
รสจัดจ้านแต่ยังคงความนุ่มฉ่ำของเนื้อ

*Premium Australian beef wok-fired
with holy basil, fresh chili and garlic.
A timeless Thai favourite elevated with
quality ingredients and bold aromas.*

890

เนื้อออสเตรเลียผัดขี้เมา

AUSTRALIAN BEEF PAD KEE MAO

เนื้อออสเตรเลียผัดกับสมุนไพรไทย
พริกสด กระชาย ใบมะกรูด และใบกะเพรา
กลิ่นหอมจัดจ้านจากไฟกระทะ
สะท้อนเอกลักษณ์อาหารไทย

*Australian beef stir-fried with Thai herbs,
wild ginger, chili and holy basil.
A powerful combination of wok
aroma and traditional Thai spices.*

890

เนื้อออสเตรเลียผัดพริกไทยดำ

AUSTRALIAN BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE

เนื้อออสเตรเลียนุ่ม
ผัดซอสพริกไทยดำหอมเข้มข้น
เคลือบซอสอย่างฉ่ำๆ
ให้รสเผ็ดอุ่น ลึก และกลมกล่อม

*Tender Australian beef coated
with aromatic black pepper sauce,
bringing warmth, depth and richness
to every bite.*

890

ผัดคะน้าหมูกรอบปลาเค็ม

CRISPY PORK BELLY WITH KALE & SALTED FISH

รสชาติคลาสสิกของครัวไทย
คะน้าสดผัดไฟแรงกับหมูกรอบ
เพิ่มมิติด้วยปลาเค็มหอม
กรอบ เค็ม หวาน ลงตัว

*A traditional Thai wok dish combining
crispy pork belly, fresh kale and salted
fish. Rich aroma and balanced savoury
flavours.*

350

มะระขึ้นกพัดเนื้อปลาตาบเงินสมุย

*Samui Silver Scabbardfish &
Wild Bitter Melon Chef Santi's Signature*

ปลาตาบเงินสมุยขูดมือ พัดมะระขึ้นก กะทิ และกะปิสูตรพิเศษ
สมดุลความขมละมุน ความหวานของปลา และความหอมมัน เอกลักษณ์รสชาติแห่งสมุย

*Hand-scraped Samui silver scabbardfish with wild bitter melon,
coconut cream and Chef Santi's special shrimp paste.
An elegant balance of gentle bitterness, natural sweetness
and richness distinctly Samui.*

390



เปิดอย่างผัดซี๊เมา

ROASTED DUCK PAD KEE MAO

เปิดอย่างหอม ผัดไฟแรง
กับพริกสด ใบกะเพรา
และสมุนไพรไทย
รสจัดจ้านในแบบอาหารไทยแท้

*Smoky roasted duck wok-fried with
chili, holy basil and Thai aromatics,
delivering a bold and expressive
Thai flavour.*

590

เปิดอย่างผัดเปรี้ยวหวาน

ROASTED DUCK SWEET & SOUR

เปิดอย่างหนังหอม เนื้อนุ่ม
ผัดกับซอสเปรี้ยวหวานแบบไทย
ผสมรสผลไม้และผักสด
ให้ความกลมกล่อมทุกคำ

*Tender roasted duck cooked with
Thai sweet and sour sauce, fresh
vegetables and fruit notes for
a rich yet refreshing balance.*

590



ซี่โครงหมูผัดน้ำผึ้ง

HONEY GLAZED PORK RIBS

ซี่โครงหมูตุ๋นจนนุ่ม
นำมาผัดเคลือบน้ำผึ้งและซอสสูตรพิเศษ
ให้ความหวานละมุน หอม
และเนื้อนุ่มไม่ติดกระดูก

Slow-cooked pork ribs glazed with
natural honey and house sauce, creating
tender texture and a delicate sweetness.

350

ไก่ผัดตะไคร้หอม

CHICKEN WITH LEMONGRASS & THAI HERBS

เนื้อไก่นุ่มผัดกับตะไคร้สด
และสมุนไพรไทย
กลิ่นหอมสดชื่นแบบครัวพื้นบ้าน

Tender chicken wok-fried with fresh
lemongrass and Thai herbs, bringing
a delicate aroma from traditional
home cooking.

350

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

CHICKEN WITH CASHEW NUTS

ไก่ผัดซอสหอมกลมกล่อม
กับเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ
ให้สัมผัสกรอบ มัน หวานเค็มลงตัว

Chicken stir-fried with roasted
cashew nuts and savoury sauce,
balancing texture and comforting
Thai flavours.

350

ไก่ย่างผัดเปรี้ยวหวาน

GRILLED CHICKEN SWEET & SOUR

ไก่ย่างหอมไฟ
ผัดซอสเปรี้ยวหวานแบบไทย
ผสานรสสดชื่นจากผักและผลไม้

Grilled chicken wok-tossed with
Thai sweet and sour sauce, creating
a harmony of smoky and refreshing
flavours.

350

Garden & Herbs

ความงามจากผัก สมุนไพร และธรรมชาติ

ผักดอกหอมเต้าหู้

CHINESE CHIVE FLOWER WITH TOFU

ดอกหอมสดผักกับเต้าหู้เนื้อนุ่ม
รสเรียบง่าย สะอาด
ถ่ายทอดเสน่ห์ของวัตถุดิบธรรมชาติ

*Fresh Chinese chive flowers wok-fried
with soft tofu, celebrating simplicity,
freshness and natural flavours.*

290

ผักเต้าหู้โหระพา

TOFU WITH THAI SWEET BASIL

เต้าหู้เนื้อนุ่มผัดกับใบโหระพาไทย
พริก และซอสหอมกลมกล่อม
กลิ่นสมุนไพรไทย

*Soft tofu cooked with Thai sweet
basil and aromatic sauce.
A gentle plant-based dish inspired
by Thai herb traditions.*

290

ผักผักรวม

SEASONAL MIXED VEGETABLES WOK

ผักสดตามฤดูกาล
ผัดด้วยไฟแรงแบบครัวไทย
คงสี ความกรอบ
และความหวานธรรมชาติ

*Seasonal vegetables quickly wok-fired
to preserve freshness, colour and texture,
showcasing the beauty of simplicity.*

290

ผักบุ้งไฟแดง

MORNING GLORY WOK FRIED

ผักบุ้งสดผัดบนไฟแรง
เปลวไฟและกลิ่นกระทะ
สร้างรสชาติเรียบง่าย
แต่เป็นตำนานของครัวไทย

*Fresh morning glory flashed over
intense wok fire, capturing the smoky
aroma and spirit of traditional Thai
street cooking.*

220

Thai Heritage Curry

แกงไทย...หัวใจของสำรับและครอบครัว

แกงไทยคือรสชาติแห่งกาลเวลา
จากครกหิน เครื่องแกง สมุนไพร
กะทิ และวัตถุดิบพื้นถิ่น
ถูกเคี่ยวอย่างช้าๆ เพื่อสร้างความลึก
และความกลมกล่อมของอาหารไทย

Thai curry is the soul of our culinary heritage.
A harmony of hand-pounded spices, herbs,
coconut cream and local ingredients,
slowly cooked to create layers of flavour
passed down through generations.



Timeless Thai Curry

เครื่องแกง กะทิ จากอดีต

แกงมัสมั่นเนื้อน่องลาย

MASSAMAN CURRY WITH BRAISED BEEF SHANK

เนื้อน่องลายเคี่ยวช้าในแกงมัสมั่น
จนเนื้อนุ่มและซึมซับเครื่องเทศ
กะทิหอม มันฝรั่ง ถั่ว และเครื่องแกงโบราณ
รสหวาน เค็ม หอมเครื่องเทศอย่างสมดุล

*Slow-braised beef shank in traditional
Massaman curry with coconut cream,
potatoes and warm spices.
A rich and timeless Thai curry heritage.*

590

แกงมัสมั่นไก่

TRADITIONAL CHICKEN MASSAMAN CURRY

ไก่นุ่มเคี่ยวในน้ำแกงมัสมั่น
ที่ผสมผสานเครื่องเทศไทยและตะวันออก
รสละมุน หอมมัน
หนึ่งในแกงไทยที่ได้รับการจดจำทั่วโลก

*Tender chicken simmered in aromatic
Massaman curry, combining Thai spices
with a rich creamy coconut base.*

350



แกงแพนงเนื้อแก้มวัว
PANANG BRAISED BEEF CHEEK CURRY

แก้มวัวตุ๋นช้า จนเนื้อเปื่อยนุ่ม เคลือบด้วยแกงแพนงเข้มข้น
หอมเครื่องแกง กะทิแตกมัน และใบมะกรูดสด

*Slow-braised beef cheek finished in rich
Panang curry sauce. Deep coconut aroma,
kaffir lime and traditional Thai curry flavours.*

590

ข้าวซอยน่องไก่ทอด
CRISPY FRIED CHICKEN DRUMSTICK KHAO SOI

น่องไก่ทอดกรอบหมักเครื่องเทศจนเนื้อนุ่ม เสิร์ฟกับเส้นข้าวซอยในน้ำแกงกะทิเข้มข้นสูตรล้านนา
โรยเส้นทอดกรอบ พร้อมผักกาดดอง หอมแดง และมะนาว

*Crispy fried chicken drumstick served over Northern
Thai egg noodles in a rich, aromatic coconut curry broth,
topped with crispy noodles and accompanied by
pickled mustard greens, shallots, and fresh lime.*

490

แกงเผ็ดไก่ฟักทอง
RED CURRY CHICKEN WITH PUMPKIN

แกงเผ็ดไทยโบราณ เคี้ยวไต่กับฟักทองหวานธรรมชาติ
กะทิและเครื่องแกงแดง ให้รสเผ็ด หอม หวานอย่างลงตัว

*Classic Thai red curry with tender chicken and sweet pumpkin,
balancing spice, creaminess and natural sweetness.*

350



Local Heritage Curry

รสชาติพื้นบ้านและภูมิปัญญาไทย

แกงเนื้อมะเขือพวง

THAI BEEF CURRY WITH PEA EGGPLANT

แกงเนื้อแบบไทยดั้งเดิม
เคี่ยวจนเครื่องแกงซึมเข้าเนื้อ
เพิ่มรสขมอ่อนๆจากมะเขือพวง
และกลิ่นสมุนไพรไทย

*Traditional Thai beef curry slowly cooked
with pea eggplant and herbs, creating
a bold and authentic countryside flavour.*

450

แกงเตโพหมูกรอบ

TAY PO CURRY WITH CRISPY PORK

แกงโบราณรสเปรี้ยวหวานกลมกล่อม
จากมะขาม ตะกั่ว และเครื่องแกง
ผานหมูกรอบและผักบุ้งไทย
รสชาติที่หาทานยากในปัจจุบัน

*An ancient Thai curry with tamarind,
coconut cream and crispy pork.
A forgotten recipe carrying the
memory of traditional Thai kitchens.*

390

แกงส้มปลายอดมะพร้าว

SOUTHERN SOUR CURRY WITH FISH & COCONUT SHOOT

แกงส้มใต้รสจัด
เครื่องแกงขมิ้นหอม
ปลาสดและยอดมะพร้าวอ่อน
สะท้อนรสชาติทะเลและแผ่นดินใต้

*Southern sour curry with fresh fish,
young coconut shoots and turmeric
spices. A bright, bold flavour from
southern Thailand.*

390

แกงส้มกุ้งอติบ

SOUTHERN SOUR CURRY WITH PRAWN & ELEPHANT EAR STEM

กุ้งสดในน้ำแกงส้มใต้
รสเปรี้ยว เผ็ด หอมเครื่องแกง
คู่กับอติบพื้นบ้าน
รสชาติจากครัวชุมชนภาคใต้

*Fresh prawns in southern sour curry
with local elephant ear stems,
bringing together ocean freshness
and traditional village flavours.*

390

Signature Thai Curry

รสชาติแห่งครก เครื่องแกง และกาลเวลา

*The art of Thai curry begins with patience
handcrafted curry paste, fresh herbs
and carefully selected ingredients,
slowly transformed into a dish full of memories.*



แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาอินทรี

GREEN CURRY WITH SPANISH MACKEREL FISH BALLS

แกงเขียวหวานตำรับไทยดั้งเดิม
น้ำแกงสีเขียวจากพริกสดและสมุนไพร
เคี้ยวกับกะทิจนหอมละมุน
เสิร์ฟพร้อมลูกชิ้นปลาอินทรีเนื้อแน่น
รสหวานธรรมชาติจากทะเล

*Traditional Thai green curry made
with fresh green chili, herbs and
coconut cream.
Served with handmade Spanish
mackerel fish balls, bringing the
delicate sweetness of the ocean
into a timeless Thai curry.*

490

แกงปูใบชะพลู

SOUTHERN CRAB CURRY WITH WILD BETEL LEAVES

หนึ่งในแกงใต้ที่สะท้อนความอุดมสมบูรณ์ของทะเล
เนื้อปูหวานผัดกับเครื่องแกงใต้เข้มข้น
เคี้ยวในกะทิจนแตกมัน
เพิ่มกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากใบชะพลูพื้นบ้านรสชาติเผ็ด
หอม มัน เป็นเอกลักษณ์ของครัวชายฝั่งภาคใต้

*A signature southern Thai curry
featuring sweet crab meat, rich
coconut cream and aromatic wild
betel leaves.
A bold coastal recipe celebrating
the flavours of southern Thailand.*

690

แกงพริกกระดูกหมู SOUTHERN SPICY PORK RIB CURRY

แกงพริกใต้แบบดั้งเดิม
แต่เติมไปด้วยพลังของเครื่องแกง
พริก ขมิ้น และสมุนไพรพื้นบ้าน
กระดูกหมูเคี่ยวจนเครื่องแกงซึมลึก
รสเผ็ดร้อน เข้มข้น
แบบอาหารใต้แท้

*A traditional southern Thai dry-style curry.
Pork ribs slowly cooked with chili, turmeric
and southern herbs until the spices
deeply infuse into every piece.*

390

แกงเผ็ดเปิดอย่าง ROASTED DUCK RED CURRY

แกงเผ็ดไทยโบราณ
ที่ผสมผสานความหอมของเครื่องแกง
กับเปิดอย่างเนื้อนุ่ม หันหอม
เพิ่มมิติด้วยผลไม้และสมุนไพรไทย
ให้รสเผ็ด หวาน หอม อย่างสมดุล

*Classic Thai red curry with roasted duck,
fresh herbs and tropical ingredients.
A beautiful balance of spice, richness
and the gentle sweetness of roasted
flavours.*

490



CHEF SANTI'S NOTE

“แกงไทยไม่ใช่เพียงอาหารหนึ่งจาน
แต่คือเรื่องราวของครอบครัว
เสียงครกในครัว กลิ่นเครื่องแกง
และข้าวสวยร้อนๆบนโต๊ะอาหารไทย”

*Thai curry is more than a dish.
It is a memory of family, tradition
and the flavours passed from
one generation to the next.*

Thai Relish & Family Table

เครื่องจิ้มไทย...รสชาติแห่งครอบครัว

น้ำพริกและหลน คือหัวใจของสำรับไทยโบราณ
เกิดจากภูมิปัญญาการถนอมอาหาร
การใช้วัตถุดิบพื้นบ้าน
และการสร้างสมดุลของรสชาติ

เผ็ด เปรี้ยว เค็ม หวาน
เสิร์ฟพร้อมผักสด ผักลวก
และข้าวสวยร้อนๆ
คือภาพจำของโต๊ะอาหารไทยทุกยุคสมัย

Thai relishes represent the heart
of family-style dining.
Crafted from local ingredients,
slow cooking techniques and generations
of culinary wisdom.



ลาบไก่คั่ว

NORTHERN STYLE ROASTED CHICKEN LARB

ไก่สับคั่วในกระทะจนหอม คลุกกับเครื่องลาบสมุนไพร
พริกแห้ง และเครื่องเทศไทย กลิ่นคั่วและสมุนไพร
สะท้อนเสน่ห์อาหารพื้นบ้านไทย

*Minced chicken slowly roasted with traditional
spices, chili and aromatic Thai herbs. A warm
and flavourful expression of local Thai cooking.*

390

น้ำพริกปลาทูย่างผักลวก

GRILLED FISH CHILI RELISH WITH LOCAL VEGETABLES

ปลาทูย่างหอมไฟ นำมาโขลกรวมกับพริก
และเครื่องปรุงไทย เสิร์ฟกับผักลวกตามฤดูกาล
เป็นสำหรับสุขภาพ ที่อยู่คู่ครัวไทยมาช้านาน

*Charcoal grilled fish blended into a traditional
Thai chili relish. Served with seasonal vegetables,
a timeless dish from Thai family tables.*

350

น้ำพริกโจรปลาแดดเดียว

SOUTHERN “NAM PRIK JONE” WITH SUN-DRIED FISH

น้ำพริกโจร ตำรับพื้นบ้านภาคใต้
เกิดจากความเรียบง่ายของชาวบ้าน
ใช้กะปิหอม พริก มะนาว ปรุงรสโดยไม่ผ่านความร้อน
เสิร์ฟคู่ปลาแดดเดียว และผักพื้นบ้าน รสชาติจัดจ้าน
แต่เต็มไปด้วยเรื่องราว

*Southern raw-style chili relish made with
shrimp paste, chili and lime. Served with
sun-dried fish and vegetables, reflecting
the simplicity and soul of southern Thai homes.*

350



ผลนปูม้า

BLUE CRAB COCONUT RELISH

เนื้อปูม้าหวานจากทะเล เคี้ยวในกะทิสดอย่างช้าๆ
กับสมุนไพรไทย หอมแดง และเครื่องปรุงรสโบราณ
รสละมุน หอมมัน เป็นเสน่ห์ของเครื่องจิ้มไทยชั้นสูง

*Sweet blue crab gently simmered
in coconut cream with Thai aromatics.
A delicate traditional relish once
treasured in classic Thai cuisine.*

390



ผลนเต้าเจี้ยวหมูสับ

FERMENTED SOYBEAN & PORK COCONUT RELISH

เต้าเจี้ยวหมักหอม
เคี้ยวกับกะทิ หมูสับ
และสมุนไพรไทย

คือรสชาติอบอุ่นของบ้านไทย

*Fermented soybean slowly cooked
with minced pork, coconut cream
and Thai herbs.
A comforting traditional recipe
shared across generations.*

290

CHEF SANTI'S NOTE

ยำและเครื่องจิ้ม คือบทสนทนาระหว่างอาหารไทย
ทุกคนตักแบ่งกัน ลองรสชาติเดียวกัน
และสร้างความทรงจำร่วมกัน”

*Thai salads and relishes are not just dishes.
They are the tradition of sharing –
bringing people together around the table.*

THAI FAVOURITES

รสชาติไทยคุ้นเคย ต่ายทอดอย่างร่วมสมัยโดยเชฟสันติ
Familiar Thai flavours, refined through Chef Santi's touch.



ข้าวผัดเนื้อปู SAMUI CRAB FRIED RICE

เนื้อปูหวานจากทะเลสมุย คลุกเคล้าข้าวหอมอย่างเรียบง่าย
Sweet Samui crab folded through fragrant rice.
390

ข้าวผัดกระเทียม GOLDEN GARLIC FRIED RICE

ข้าวผัดกระเทียมร้อน หอมกระเทียมเจียวสีทอง
Wok-fried rice scented with golden garlic.
150

ข้าวผัดมันกุ้งกะทิสด PRAWN ROE & COCONUT FRIED RICE

ข้าวหอมผัดมันกุ้งและกะทิสด หอมมันในแบบครัวใต้
Fragrant rice enriched with prawn roe and fresh coconut cream.
150

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ RIVER PRAWN PAD THAI

เส้นผัดไทยกับกุ้งแม่น้ำและซอสมะขาม สมดุลเปรี้ยว หวาน และเค็ม
River prawn Pad Thai with tamarind, balancing sweet, sour and savoury.
390

ข้าวสังข์หยด SANGYOD HERITAGE RICE

ข้าวพื้นถิ่นภาคใต้ กลิ่นหอมละมุนและมีเอกลักษณ์
Southern heritage rice, prized for its delicate aroma and character.
80

DAILY CATCH

FROM THE GULF OF THAILAND TO OUR TABLE

อาหารทะเลสดจากน่านน้ำสมุย คัดสรรตามฤดูกาล
ปรุงด้วยรสชาติไทยที่เรียบง่าย เพื่อให้ความสดและรสชาติของวัตถุดิบเป็นหัวใจของทุกจาน

Fresh seafood from Samui waters, selected by season and prepared
with refined Thai flavours, allowing each ingredient to speak for itself.

ปลาทะเลพื้นบ้าน LOCAL SEA BASS

ปลาทะเลพื้นบ้านนึ่งมะนาว กระเทียม พริกสด น้ำมะนาว
Steamed Local Sea Bass · Fresh Lime ·
Garlic · Chilli
890

ปลาทะเลพื้นบ้านนึ่งซีอิ๊ว ซีอิ๊วหอม ขิง ต้นหอม
Steamed Local Sea Bass · Aromatic Soy ·
Ginger · Spring Onion
890

ปลาทะเลทอดกระเทียมพริกไทย กระเทียมเจียว พริกไทยดำ
Crispy Sea Bass · Golden Garlic · Black Pepper
890

ปลาทะเลทอดสมุนไพร
สมุนไพรไทยทอดหอมกรอบ น้ำปรุงรส
Crispy Sea Bass · Aromatic Thai Herbs ·
Savoury Dressing
890

ปลาทะเลทอดสามรส ซอสสามรส เปรี้ยว หวาน เผ็ด
Crispy Sea Bass · Sweet · Sour · Spicy
890

เนื้อปลาทะเลลวกจิ้ม เนื้อปลาลวกพอดี น้ำจิ้มซีฟู้ดมะนาวสด
Poached Sea Bass Fillet · Fresh Lime &
Chilli Seafood Sauce
890

ปลาอินทรี LOCAL SPANISH MACKEREL

ปลาอินทรีทอดน้ำปลา
ปลาอินทรีทอดกรอบ น้ำปลาปรุงรส
Crispy Spanish Mackerel ·
Fragrant Thai Fish Sauce
890

ปลาอินทรีผัดเค็มน้ำย พักกาดอง ขิง เครื่องหอม
Spanish Mackerel · Preserved
Mustard Greens · Ginger
890

ปลาอินทรีชุ้ญี่ พริกแกงชุ้ญี่ กะทิ ใบมะกรูด
Crispy Spanish Mackerel · Choo Chee Curry ·
Coconut Cream · Kaffir Lime
890

กุ้งล็อบสเตอร์ LOBSTER

ล็อบสเตอร์ เนยกระเทียม
เนย กระเทียม รักษาคความหวานตามธรรมชาติของเนื้อ
Lobster · Garlic Butter · Natural Jus
2900

ล็อบสเตอร์ พริกกระเพรา พริก กระเทียม กระเพราสด
Lobster · Chilli · Garlic · Holy Basil
2900

ปูม้า BLUE SWIMMER CRAB

เนื้อปูม้าหนึ่งแคะรวม ปูม้าสดหนึ่ง แคะด้วยมือ น้ำจิ้มซีฟู้ด
Hand-Picked Steamed Blue Swimmer Crab ·
Thai Seafood Sauce
1250

กุ้งทะเล LOCAL SEA PRAWNS

กุ้งทะเลย่าง ซอสมะขาม กุ้งย่างไฟ ซอสมะขาม เปรี้ยวหวาน
Chargrilled Sea Prawns · Tamarind · Thai Aromatics
790

กุ้งทะเลย่าง ซอสพะแนง พะแนงกะทิ ใบมะกรูด
Chargrilled Sea Prawns · Panang Curry ·
Coconut Cream · Kaffir Lime
790

กั้ง MANTIS SHRIMP

กั้งกระเทียมพริกไทย กระเทียม พริกไทยดำ
Mantis Shrimp · Garlic · Black Pepper
790

กั้งลวกจิ้ม กั้งลวกพอสูก น้ำจิ้มซีฟู้ดมะนาวสด
Poached Mantis Shrimp · Fresh Lime
& Chilli Seafood Sauce
790

หอยนางรมสด FRESH OYSTERS

หอยนางรมสด เครื่องเคียงไทย หอมเจียว กระเทียม พริกสด มะนาว น้ำจิ้มซีฟู้ด
Fresh Oysters · Crispy Shallot · Acacia Leaves ·
Fresh Chilli · Lime · Thai Seafood Dressing
450 (for 4 pieces)



DAILY SELECTION · MARKET PRICE

วัตถุดิบอาหารทะเลของเราคัดสรรสดใหม่ในแต่ละวัน รายการ ขนาด และราคา อาจเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาลและวัตถุดิบจากท้องทะเล
Our seafood is selected fresh each day. Availability, size and price may vary according to season and the daily catch.

ocean spice

DINING BY THE SEA



888 Moo 4, Bo Phut Subdistrict,
Koh Samui District, Surat Thani,
Thailand, Surat Thani 84320

transitsamuiresort.com
+66817536767