

White Oven



White Oven

White Oven serves authentic Thai cuisine – always with an innovative twist. Our talented chefs use the finest and freshest locally sourced ingredients from the garden and from the sea, putting on a fabulous buffet breakfast every morning and creating all your favorite local dishes for lunch and dinner.

Design of the restaurant centers around our eponymous White Oven, and is inspired by the scenery of an underwater world.

SCAN THIS QR CODE
TO JOIN ALL – ACCOR LIVE LIMITLESS
YOUR LIFESTYLE LOYALTY PROGRAMME





PREMIUM THAI BBQ SET

KOJIBUTA PORK, 1,399

AUSTRALIAN & AMERICAN BEEF, 1,699

KOJIBUTA PORK & SEAFOOD, 1,999

AUSTRALIAN & AMERICAN BEEF & SEAFOOD, 2,199

เสิร์ฟพร้อมเครื่องดื่มซอฟต์ดริงค์ 1 แก้วต่อท่าน

Served with a complimentary glass of soft drink per person.

บริการทุกวัน ที่ ห้องอาหารไวท์ โอเวน ระหว่างเวลา 17:00 น. – 22:00 น.

Available daily at White Oven from 5 PM – 10 PM.

ราคาทั้งหมดเป็นสกุลเงินบาท โดยยังไม่รวมค่าบริการ และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม

Prices are in Thai baht and subject to VAT & service charge.



KOJIBUTA PORK SET

1,399 บาท สำหรับ 2 ท่าน

เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสันคอ, เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสันนอก, เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสามชั้น

Kojibuta Pork Collar, Kojibuta Striploin,
Kojibuta Pork Belly



AUSTRALIAN & AMERICAN BEEF SET

1,699 บาท สำหรับ 2 ท่าน

เนื้อวัวส่วนท้อง, เนื้อวัวส่วนสันนอก, เนื้อวัวส่วนสันคอ

US Short Ribs, Australian Striploin, Australian Chuck Roll



KOJIBUTA PORK & SEAFOOD SET

1,999 บาท สำหรับ 2 ท่าน

เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสันคอ, เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสันนอก, เนื้อหมูโคจิบุตะส่วนสามชั้น, ลูกชิ้นรักบี้, เนื้อปลาเกะพง, ปูอัด, ปลาหมึกสด, ปลาหมึกกรอบ, กุ้งขาว, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

Kojibuta Pork Collar, Kojibuta Striploin, Kojibuta Pork Belly, Rugby Fish Ball, Sea Bass Fillet, Crab Stick, Fresh Squid, Crispy Squid, White Shrimp, New Zealand Mussel



AUSTRALIAN & AMERICAN BEEF & SEAFOOD SET

2,199 บาท สำหรับ 4 ท่าน

เนื้อวัวส่วนท้อง, เนื้อวัวส่วนสันนอก, เนื้อวัวส่วนสันคอ, เนื้อปลาเกะพง, ลูกชิ้นรักบี้, ปูอัด, ปลาหมึกสด, ปลาหมึกกรอบ, กุ้งขาว, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

US Short Ribs, Australian Striploin, Australian Chuck Roll, Sea Bass Fillet, Rugby Fish Ball, Crab Stick, Fresh Squid, Crispy Squid, White Shrimp, New Zealand Mussel

ICED OR HOT/ เย็น หรือ ร้อน

COFFEE

Cappuccino, Americano, Latte, Espresso 160

คาปูชิโน่, อเมริกาโน่, ลาเต้, เอสเปรสโซ่

Double Espresso 320

ดับเบิลเอสเปรสโซ่

TEA

English Breakfast, Earl Grey, Lemongrass, Green Tea, Bael Fruit, Peppermint, Chamomile, Red Rose 160

ชาอิงลิชเบรกฟาสต์, ชาอีร์ลเกรย์, ชาตะไคร้, ชาเขียว, ชามะตูม, ชาเปปเปอร์มินต์, ชาคาโมมายล์, ชากุหลาบ

SOFT DRINKS/ ซอฟต์ดริงค์

Coke, Coke Light, Coke Zero, Sprite, Fanta, Ginger Ale, Tonic, Soda Water 110

โค้ก, โค้กไลท์, โค้กซีโร่, สไปรต์, แฟนตา, จินเจอร์เอล, โทนิค, โซดา

JUICES/ น้ำผลไม้

Fresh Coconut, Fresh Watermelon, Fresh Mango, Fresh Pineapple 190

น้ำมะพร้าวสด, น้ำแตงโมสด, น้ำมะม่วงสด, น้ำสับปะรดสด

Orange, Guava, Lychee, Pineapple, Apple 160

น้ำส้ม, น้ำฝรั่ง, น้ำลิ้นจี่, น้ำสับปะรด, น้ำแอปเปิ้ล

WATER/ น้ำดื่ม

Perrier Sparkling Water 750ml 250

เปอริเย่ สปาร์คคอลลิ่ง 750 มล.

Perrier Sparkling Water 330ml 150

เปอริเย่ สปาร์คคอลลิ่ง 330 มล.

Evian Still Water 750ml 250

เอเวียง 750 มล.

Evian Still Water 330ml 150

เอเวียง 330 มล.

Crystal Water 60











น้ำดื่มคริสตัล

Should you have any allergies or dietary requirements, please let us know and we will do our best to accommodate.

Prices are in Thai Baht. A 10% service charge and VAT are applicable.

LOVE AT FIRST BITE

อาหารทานเล่น/ BITES

- กุ้งสอด (Goong Sa Rong)  330
Deep Fried Shrimp Wrapped with Phuket Noodles Served with Thai mango salad
- ปีกไก่ทอดน้ำปลา (Peek Gai Thod Nam Pla) 310
Crispy Chicken Wings with Fish Sauce Served with sweet chili sauce
- ทอดมันกุ้ง (Thod Mun Goong)   330
Fried Shrimp Cake Shrimp, minced pork, coriander, glass noodle, lemongrass, sweet plum sauce
- ทอดมันปลา (Thod Mun Pla)  310
Fried Fish Cake Deep fried Phetchaburi fish cake, sweet plum sauce
- ปูนิ่มทอดกระเทียม (Poo Nim Thod Kra-tiem)  515
Crispy Soft Shell crab Soft shell crab, garlic, pepper, chili sauce
- ไส้กรอกอีสาน (Sai Krog E-san)   275
Thai-style Sour Pork Sausage Sour pork sausage, pickled ginger, peanut
- ปอเปี๊ยะผักสด (Por Pia Pak Sod)  250
Fresh Vietnamese Vegetable Spring Roll Fresh vegetables, herbs, rice paper wrap, sweet chili sauce
- สะเต๊ะไก่ หรือ หมู (Satay Gai/Moo)   285
Grilled Chicken or Pork Satay Grilled chicken breast or pork, peanut sauce, ajard, traditional condiments

SALADICIOUS

ยำ/ SALADS

- ยำทะเล (Yum Talay)    355
Thai Style Spicy Seafood Salad Seafood, onion, tomato, celery, chili, spring onion coriander and cashew nut
- ยำหมูย่าง (Yum Moo Yang)   325
Grilled Pork Salad Grilled pork, spring onion, tomato, celery, chili, lime, coriander and cucumber
- ปล่าปลาทูน่าสด (Pla Pla Tuna Sod)   355
Spicy Fresh Tuna and Herbs Salad Fresh tuna with lemongrass, shallot, mint leaf, chili paste and Thai herbs
- ส้มตำไก่ย่าง (Som Tum Gai Yang)    325
Spicy Papaya Salad with BBQ Chicken Skewer Long bean, tomato, dried shrimp, peanut, chili, lime
- ยำส้มโอกุ้งย่าง (Yum Som O Goong Yang)    355
Pomelo Salad with Grilled Sea Prawn Shallot, chili paste, kaffir lime leaf, crispy shallot and cashew nut
- ลาบหมู หรือ ไก่ (Larb Moo or Gai)   310
Spicy Minced Pork or Chicken & Roasted Rice Salad Long parsley, chili powder, spring onion, kaffir lime leaf

 SEAFOOD  PORK  BEEF  VEGETARIAN  CONTAIN NUTS  SPICY  ALCOHOL

Should you have any allergies or dietary requirements, please let us know and we will do our best to accommodate.

Prices are in Thai Baht. A 10% service charge and VAT are applicable.

TOSSED ON FIRE

ข้าวและก๋วยเตี๋ยว/ RICE & NOODLES

ข้าวผัดปลาทุ ใส่ไข่เค็ม  345

Mackerel Fried Rice with Salted Egg (Khao Phad Pla Too)

Wok-fried rice, mackerel, salted egg, spring onion, shallot, green mango

ข้าวผัดปู, หมู, ไก่ หรือ ผัก    395/325/325/240

Fried Rice with Crab, Pork, Chicken or Vegetables (Khao Phad Poo/Moo/Gai/Pak)

Wok-fried rice with crab, pork, chicken or vegetables, egg, tomato, onion

ข้าวซอยไก่  345

Northern-Style Curry Noodles with Chicken (Khao Soy Gai)

Egg noodles, shallot, coriander, coconut milk, yellow curry powder

ผัดไทกุ้ง หรือ ไก่   395

Stir Fried Rice Noodles, Prawn or Chicken (Phad Thai Goong/Gai)

Rice noodles, grilled sea prawn or chicken, egg, tofu, peanut, bean sprouts, lime and tamarind sauce

ขนมจีนน้ำยาปู   475

Rice Noodle, Crab Curry (Kanom Jeen Namya Poo)

Rice noodle, crab curry, boiled egg, vegetables

ข้าวผัดกระเพรา เนื้อ, หมู หรือ ไก่    395/325/325

Spicy Beef, Pork or Chicken Stir-fried, Hot Basil (Khao Ka Prao Nua/Moo/Gai)

Stir-fried Angus ground beef, pork or chicken, hot basil, chili served with steamed rice and fried egg

สปาเก็ตตี้ผัดซีเมากะเล   395

Spicy Stir Fried Spaghetti with Seafood (Phad Kee-mao Talay)

Wok fried spaghetti with chili, seafood, hot basil, garlic and Thai herbs

ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วกะเล  395

Stir Fried Noodles with Soy Sauce and Seafood (Guay Tiew Phad See-Eiw Talay)

Wok fried noodle with soy sauce, seafood, kale, egg, carrot and baby corn

ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่ไข่ต้ม 345

Fried Rice Green Curry with Chicken (Khao Phad Gaeng Kiew Wan Gai)

Green curry paste, sweet basil, eggplant, kaffir lime leaf served with boiled egg

THE MAIN THING IS TO KEEP THE MAIN THING THE MAIN THING

อาหารจานหลัก/ MAINS

กุ้งผัดซอสมะขาม   620

Wok Fried Tiger Prawn with Tamarind Sauce (Goong Phad Sauce Ma Kham)

Tiger prawn, dried chili, coriander, spring onion, fried shallot and cashew nut

ปูนิ่มผัดผงกะหรี่  520

Stir Fried Soft-shell Crab with Egg Curry (Poo Nim Phad Pong Karee)

Soft-shell crab, onion, bell pepper, curry powder, celery, egg

หอยแมลงภู่ดำอบสมุนไพร  420

Baked Black Mussels with Thai Herbs (Hoy Ma-rang Poo Ob Sa-mun Pai)

Black mussels, sweet basil, kaffir lime leaf, shallot, lemongrass, galangal and red chili

หมูอ่องภูเก็ต  310

Braised Pork Belly in Sweet Soy Sauce (Moo Hong Phuket)

Braised pork belly, chinese five spice, mushroom, quail egg, dark soy sauce

น้ำพริกกุ้งสด  280

Chili Shrimp Paste Dipping (Nam Prik Goong Sod)

Roasted Thai herbs with sea prawn chili and shrimp paste served with vegetables

เนื้อย่างจิมแจ่ว  850

Grilled Australian Rib Eye (Nue Yang Jim Jaew)

Australian rib eye, spicy tamarind sauce, sticky rice, roasted rice dipping

ปลาหมึกต้มหวาน  420

Sweet Soy Braised Squid (Pla Muek Tom Wan)

Braised squid, palm sugar, coriander, garlic, ginger

เนื้อปลาผัดคื่นช่าย  445

Wok Fried Sea Bass Fillet with Celery (Nue Pla Phad Kuen Chai)

Sea bass fillet, celery, ginger, onion, garlic, red chili and spring onion

ทะเลผัดจ๋า  445

Wok Fried Seafood with Green Peppercorn (Talay Phad Cha)

Mixed seafood, chili, green peppercorn, finger root, kaffir lime leave, hot basil

 SEAFOOD  PORK  BEEF  VEGETARIAN  CONTAIN NUTS  SPICY  ALCOHOL

Should you have any allergies or dietary requirements, please let us know and we will do our best to accommodate.

Prices are in Thai Baht. A 10% service charge and VAT are applicable.

THE MAIN THING IS TO KEEP THE MAIN THING THE MAIN THING

อาหารจานหลัก/ MAINS

ปลากระพงทอดน้ำปลา   650

Deep Fried Sea Bass with Fish Sauce (Pla Krapong Thod Nam Pla)

Deep fried whole sea bass, raw mango, chili, lime, cashew nut

ปลากระพงสามรส   650

Deep Fried Sea Bass with Three Flavors Sauce (Pla Krapong Sam Rod)

Deep fried whole sea bass, garlic, chili, onion, , bell pepper, tamarind sauce

ปลากระพงผัดเปรี้ยวหวาน  650

Deep Fried Sea Bass with Sweet & Sour Sauce (Pla Krapong Phad Preaw Wan)

Deep fried whole sea bass, pineapple, onion, cucumber, tomato

ปลากระพงนึ่งมะนาว   650

Steamed Sea Bass with Spicy Lime Sauce (Pla Krapong Nueng Ma-now)

Steamed whole sea bass, garlic, chili, coriander

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว  650

Steamed Sea Bass with Soy Sauce (Pla Krapong Nueng See-Eiw)

Steamed whole sea bass, ginger, soy sauce

กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่ง  390

Stir Fried Asparagus with Sea Prawn (Goong Phad Nor Mai Farang)

Asparagus, sea prawn, mushroom, carrot and oyster sauce

ไก่ทอดสมุนไพร  275

Crispy Chicken with Herbs (Gai Thod Samun-pai)

Crispy fried chicken, mixed herbs, cashew nut, chili sauce

ผัดคะน้าปลาเค็ม  230

Wok Fried Kale with Salted Fish (Phad Ka-na Pla Kem)

Salted fish, kale, garlic, chili and oyster sauce

ผัดผักรวมมิตร 210

Stir Fried Mixed Vegetables (Phad Pak Ruam Mit)

Mixed vegetable, oyster sauce

Add steamed rice THB 40 / fried egg THB 40

 SEAFOOD  PORK  BEEF  VEGETARIAN  CONTAIN NUTS  SPICY  ALCOHOL

Should you have any allergies or dietary requirements, please let us know and we will do our best to accommodate.

Prices are in Thai Baht. A 10% service charge and VAT are applicable.

SOUPER DOUPER!

ต้ม/ SOUPS

ต้มยำกุ้ง 🍤🌶️ 415

Sea Prawn in Hot and Sour Soup (Tom Yum Goong)

Sea prawn, galangal, kaffir lime leaf, lemongrass, mushroom, chili paste

โป๊ยะแตกทะเล 🍤🌶️ 420

Spicy & Sour Seafood Soup (Po-tak Talay)

Roasted lemongrass, galangal, kaffir lime leaf, mushroom, tomato, hot basil

ต้มข่าไก่ 315

Chicken Galangal Soup (Tom Kha Gai)

Chicken, galangal, coconut milk, lemongrass, coriander

แกงจืดลูกเงาะ 🐷 310

Clear Soup with Minced Pork (Gaeng Jued Look Ngou)

Minced pork, glass noodles, mushroom, carrot, turnip, coriander

เกี้ยวน้ำกุ้งหมูแดง 🍤🐷 310

Clear Soup with Shrimp Wonton & BBQ Pork (Geaw Nam Moo Daeng)

Shrimp wonton, BBQ pork, carrot, turnip, coriander and spring onion

KEEP CALM AND CURRY ON

แกง/ CURRY

แกงมัสมั่นไก่ หรือเนื้อแถมัว 🍲🌶️🥥 420/610

Massamun Curry with Chicken or Beef Cheek (Massaman Gai /Nue)

Spiced chicken or beef cheek curry, peanuts, onion, potato, coconut milk

แกงคั่วหัวตาลหมูย่าง 🐷🌶️ 310

Toddy Palm Curry, Grilled Pork (Gaeng Kua Hua Tan Moo Yang)

Toddy palm in red curry, grilled pork, kaffir lime leaves, chili, coconut milk

แกงส้มกุ้งซอมน้ไข่มกอด 🍤🌶️ 420

Spicy & Sour Curry Sea Prawn with Acacia Omelet (Gaeng Som Goong Cha-om Kai Thod)

Sea prawn, curry paste, egg, acacia, kaffir lime leaf

แกงเขียวหวานไก่ หรือเนื้อ 🍲🌶️ 380/410

Green Curry, Chicken or Beef (Gaeng Kiew Wan Gai/Nue)

Chicken or beef, green curry paste, eggplant, sweet basil, chili

จู้จี้เปิดกรอบ 🌶️ 420

Red Curry with Crispy Roasted Duck (Chu-chee Ped Krob)

Crispy roasted duck, tomato, pineapple and lychee

DEAR SWEETNESS.....

ขนม/ DESSERTS

บัวลอยน้ำกะทิ	240
Rice Dumpling with Warm Coconut Milk (Bua Loy Nam Kati)	
Thai rice dumpling, warm coconut milk	
ข้าวเหนียวมะม่วง	270
Mango Sticky Rice (Khao Niew Ma Muang)	
Fresh mango, coconut milk, sticky rice, coconut ice cream	
คัสตาร์ดมะม่วง	270
Thai Mango Custard (Custard Ma-muang)	
Baked mango custard, fresh mango, mango sauce, crumble and coconut ice cream	
พานาคอตต้าชาไทย	240
Thai Tea Panna Cotta (Panna Cotta Cha Thai)	
Thai tea, whipping cream, bubble tea and maraschino cherries	
ซูครีมสอดไส้อัorkริม 	290
Ice Cream Profiteroles (Choux Cream Sai Ice Cream)	
Ice cream, éclair, chocolate sauce, sliced almond, whipping cream, berries	
ทiramisu 	290
Tiramisu (Tiramisu)	
Mascapone, Kahlua, espresso, cocoa powder, egg york, cream	
ทับทิมกรอบ	240
Water Chestnut in Sweet Coconut Milk (Tub Tim Krob)	
Red water chestnut, sweet coconut milk, syrup and young coconut	
ช็อคโกแลตบราวน์ 	290
Chocolate Brownie (Chocolate Brownie)	
Chocolate brownie, vanilla ice cream, chocolate sauce, sliced almond	
พายชีสบลูเบอร์รี่	260
Blueberry Cheese Pie (Pie Cheese Blueberry)	
Cream cheese, blueberry sauce, fresh blueberry and cracker	
กล้วยทอด	240
Banana Fritter (Kluay Thod)	
Crispy banana served with vanilla ice cream and chocolate sauce	
ผลไม้รวม	230
Fruits (Pollamai)	
Seasonal fresh fruits with Thai dipping sugar	
ไอศกรีม	99
Ice Cream (Ice cream)	
Ice Cream Scoop with toppings	











 SEAFOOD  PORK  BEEF  VEGETARIAN  CONTAIN NUTS  SPICY  ALCOHOL

Should you have any allergies or dietary requirements, please let us know and we will do our best to accommodate.




Prices are in Thai Baht. A 10% service charge and VAT are applicable.

FAVOURITE WESTERN/ อาหารยุโรป

SALADS/ สลัด

Avocado Crab Salad สลัดปูกับอโวคาโด 	420
Avocado salsa, crab meat, lemon aioli, edible flowers	
Tuna Roll Salad สลัดโรลทูน่า 	365
Pan seared tuna lion with sesame wrap with lettuce, carrot, spring onion, basil and wasabi mayo	
Nicoise Salad สลัดทูน่า 	365
Pan seared tuna loin, potato, tomato, green bean, olive and shallot	
Caesar Salad (add chicken or smoked salmon) ซีซาร์สลัด   	350/390/420
Romaine lettuce, Parmesan, garlic, grouton, bacon, caesar dressing	
Quinoa Salad สลัดควินัว 	325
Quinoa, red onion, tomato, avocado, chickpeas, cucumber, parsley and pomegranate	
Steakhouse Wedge Salad สลัดผักกาดแก้ว 	310
Iceberg lettuce, crispy bacon, blue cheese and tomato	
Tomato & Feta Cheese Salad สลัดมะเขือเทศ กับชีสเฟต้า 	310
Tomato, red onion, feta cheese, cucumber and basil	
Mixed Leaves Salad สลัดผักรวม 	250
Mixed lettuce, tomato, red onion, cucumber and lemon dressing	

APPETIZER/ อาหารเรียกน้ำย่อย

Golden Crab Cake เนื้อปูทอด 	475
Deep fried golden crab cake served with pepper remoulade, lemon	
Baked New Zealand Mussels หอยแมลงภู่มีวชีแลนดอบชีส 	395
New Zealand mussels with tomato concasse, mozzarella cheese and herbs crusted	
Salt & Pepper Calamari ปลาหมึกงทอด 	370
Golden crispy calamari served with lemon, spring onion and lemon garlic aioli	
BBQ Chicken Wings ปีกไก่ทอดซอสบาร์บีคิว	370
Crispy chicken wings BBQ sauce, celery and blue cheese dressing	



Should you have any allergies or dietary requirements, please let us know and we will do our best to accommodate.








Prices are in Thai Baht. A 10% service charge and VAT are applicable.

FAVOURITE WESTERN/ อาหารยุโรป

SOUP/ ซุป

- Mushroom Truffle Paste Cream Soup** ซุปครีมเห็ดทรัฟเฟิล 290
Served with garlic croutons and mascarpone
- Pumpkin Soup** ซุปฟักทอง 250 
Served with garlic croutons, pumpkin seeds, mascarpone
- Tomato Cream Soup** ซุปครีมมะเขือเทศ 250
Served with garlic croutons

SANDWICH, WRAP, BURGER/ แซนด์วิช, แร็ป, เบอร์เกอร์

- Steak Sandwich** สเต็กแซนด์วิช 720 
Sliced striploin steak, caramelized onion, cheese, tomato, lettuce, baguette and pesto sauce served with steak fries
- The Burger** เบอร์เกอร์เนื้อ 545  
Angus patty 200g, bacon, cheddar, fried egg, tomato, dressing served with steak fries and salad
- Reuben Sandwich** แซนด์วิชเนื้อสไลด์อเมริกัน 475 
Rye bread, corned beef, cheese, sauerkraut and thousand dressing served with fries and salad
- Fish Burger** เบอร์เกอร์ปลา 475 
Tempura seabass fillet, tartar sauce, sesame bun, lemon, lettuce, tomato, pineapple salsa, red onion served with fries and salad
- Mexican Chicken Burger** เบอร์เกอร์ไก่สไลด์เม็กซิกัน 445
Grilled chicken hip, tomato salsa, sesame bun, cheddar, guacamole, jalapeno served with fries and salad
- SO/Club Sandwich** คลับแซนด์วิช 420 
Ciabatta brad, grilled chicken, bacon, cheese, fried egg, lettuce, tomato and onion served with fries and salad
- Chicken Caesar Wrap** ซิซาร์แร็ปไก่ 380
Chicken Caesar salad in a toast tortilla wrap, coleslaw, French fries
- New York Hot Dog** ฮอตดอกสไลด์นิวยอร์ก 370 
Onion relish, cheddar, tomato, pork hotdog, bun, relish, yellow mustard, ketchup served with coleslaw and fries
- Baked Spinach** พักโขมอบชีส 260
Cream spinach, mozzarella and parmesan
- Steak Fries** มันฝรั่งทอดแบบหนา 185
Served with ketchup and mayonnaise
- French Fries** มันฝรั่งทอด 165
Served with ketchup and mayonnaise









Should you have any allergies or dietary requirements, please let us know and we will do our best to accommodate.







Prices are in Thai Baht. A 10% service charge and VAT are applicable.

FAVOURITE WESTERN/ อาหารยุโรป





PASTA/ พาสต้า

Bolognese พาสต้าซอสเนื้อ 	430	Fruitti di Mare พาสต้าทะเล 	430
Angus beef ragu, parmesan, garlic groupon		Seafood, tomato sauce, basil, parmesan, garlic groupon	
Carbonara พาสต้าซอสคาโบนารา 	430	Aglio E Olio พาสต้าผัดพริกแห้งเบคอน 	410
Cream sauce, onion, bacon, parmesan, egg yolk, garlic groupon		Bacon, garlic, dried chili, olive oil, basil, parmesan, garlic groupon	
Rocket Pesto พาสต้าซอสเพสต์ 	395	Pasta Arrabbiata พาสต้าอาราเบียตา 	375
Homemade rocket pesto, parmesan, garlic groupon		Tomato sauce, garlic, chili, basil, parmesan, garlic groupon	

MAINS/ อาหารจานหลัก

BBQ Seafood Platter ทะเลรวมบาร์บีคิว 	1,990	Coq Au Vin ไก่ตุ๋นไวน์แดง 	475
Rock lobster, squid, sea prawn, mussels and whole sea bass served with seafood sauce and lemon		Slow cook chicken in red wine jus served with mash potato, balsamic onion and garlic confit	
BBQ Pork Ribs ซีโครงหมูบาร์บีคิว 	690	Pan Seared Sea Bass Steak สเต็กปลาทะเล 	515
BBQ pork ribs served with steak fries and salad		Served with latatouille and lemon	
Salmon Steak สเต็กแซลมอนย่าง 	620	Fish & Chips ปลาและมันฝรั่งทอด 	515
Grilled Salmon served with quinoa salad, tomato salsa		Tempura sea bass fillet, French fries, lemon and tartar sauce	

PIZZA/ พิซซ่า

Margherita พิซซ่ามาร์การิตา 	360	Four Cheese พิซซ่าหน้าชีส	475
Local & sun dried tomato, tomato sauce, mozzarella		Mozzarella, cheddar, blue and parmesan	
Fruitti Di Mare พิซซ่าหน้าทะเล 	430	Smoked Salmon พิซซ่าหน้าแซลมอน 	430
Cha-Am squid, prawn, mussel, tomato sauce, mozzarella		Smoked salmon, tomato sauce, rocket, parmesan, capper, dill	
Tropical พิซซ่าแอมกับสับประรด 	390	Mushroom พิซซ่าหน้าเห็ด	390
Petchburi pineapple, tomato sauce, honey ham, mozzarella		Truffle cream sauce, sauteed mushroom and mozzarella	



Should you have any allergies or dietary requirements, please let us know and we will do our best to accommodate.

Prices are in Thai Baht. A 10% service charge and VAT are applicable.

SO KIDS

A LA CARTE MENU

JOKE / KHAO TOM (GAI, MOO OR GOONG) 🐷🍤 Congee / boiled rice with chicken, pork or shrimp	160
AMERICAN FRIED RICE 🐷 Fried rice with fried egg, chicken sausage and ham	190
KHAO PHAD MOO, GAI OR TALAY 🐷🍤 Rice, egg, tomato, carrot, with chicken, pork or seafood	190
CHICKEN STEAK Grilled chicken breast and steamed vegetable	215
SEA BASS FILLET 🍤 Pan seared sea bass, lemon and steamed vegetable	215
PASTA 🐮 Spaghetti tomato sauce, alfredo or bolognese	190
MINI ME BURGER 🍔🐷 Angus beef patty, bacon, cheese and French fries	215
MARGHERITA PIZZA 🍷 Sun dried tomato, tomato sauce, mozzarella cheese	190
HAWAIIAN PIZZA 🐷 Ham, pineapple, mozzarella cheese	190
FISH AND CHIPS 🍤 Tempura sea bass, French fries and tartar sauce	200
CHICKEN NUGGET Crispy chicken nuggets, French fries	170
CHICKEN SPRING ROLL Crispy chicken spring rolls with plum sauce	170
KIDS HOT DOG Chicken sausage, French fries and bun	195
MASHED POTATO Mashed potato, cream, milk	100
STEAMED VEGETABLES Broccoli, carrot and cauliflower	95

🍤 SEAFOOD 🐷 PORK 🐮 BEEF 🍷 VEGETARIAN 🥜 CONTAIN NUTS

Should you have any allergies or dietary requirements, please let us know and we will do our best to accommodate.

Prices are in Thai Baht. A 10% service charge and VAT are applicable.



ค็อกเทล COCKTAILS

CHEERS & SHARE Aye Aye Sailor!, 1,090

(Recommended for 3 to 4 persons)
ดาร์กรัม, สับปะรด, ชาเขียว, ตะไคร้,
จินเจอเบียร์, มะนาว

Captain Morgan Dark Rum,
Spiced Pineapple, Green Tea,
Lemongrass, Lime,
Fentimans Ginger Beer,

Aye Aye Sailor!, 380

ดาร์กรัม, สับปะรด, ชาเขียว, ตะไคร้,
จินเจอเบียร์, มะนาว

Captain Morgan Dark Rum,
Spiced Pineapple, Green Tea,
Lemongrass, Ginger Beer, Lime

Mankay Highball, 420

ยีน, เหล้ากลืนส้ม, มะม่วง,
เกรปฟรุต, มะนาว, น้ำปาร์คคอลลิง

Tanqueray Gin, Cointreau,
Mango Sticky Rice, Grapefruit,
Lemon, Perrier

Coco Crazy, 440

วอดก้าหมักกระวาน, ส้ม, มะพร้าว,
มะนาว, แองกอสตูรา, ไข่ขาว

Cardamom Infused Ketel One Vodka,
Orange, Coconut, Lime, Angostura,
Pasteurized Egg White

Forest Floor, 380

วิสกี้หมักเห็ดหอม, ลูกพลับ, ลำไย, มะนาว
Shiitake Infused J.W. Black Label Whisky,
Pear, Longan, Lime

Should you have any allergies or dietary requirements, please let us know and we will do our best to accommodate.

Prices are in Thai Baht. A 10% service charge and VAT are applicable.

ม็อกเทล MOCKTAILS

Martiki, 280

กาแฟสดเย็น, สับปะรด,
มะขาม, มะนาว

Cold Brew Coffee, Pineapple,
Tamarind, Lime

CHEERS & SHARE

What's Up Doc?, 690

(Recommended for 3 to 4 persons)

แครอท, ชาเอิร์ลเกรย์, โรสแมรี่,
มะนาว, น้ำปาร์คคอลลิ่ง

Carrot, Earl Grey, Rosemary,
Lemon, Perrier

What's Up Doc?, 280

แครอท, ชาเอิร์ลเกรย์, โรสแมรี่,
มะนาว, น้ำปาร์คคอลลิ่ง

Carrot, Earl Grey, Rosemary,
Lemon, Perrier

Honey Monster, 280

ชาชิงหมึก, ขมิ้น, น้ำผึ้ง, เสาวรส,
จินเจอเบียร์

Ginger Kombucha, Turmeric Honey,
Passion Fruit, Ginger Beer

Mali, 280

น้ำมะตูม, ข้าวหอมมะลิ, มะนาว,
ใบโหระพา, น้ำปาร์คคอลลิ่ง

Bael Fruit Tea, Jasmine Rice,
Lemon, Thai Basil, Perrier

เบียร์/ BOTTLED BEER

THAI HANDCRAFTED BEER

Chalawan Pale Ale 290

ชาละวัน เพล เอล

Chatri IPA 290

ชาตรี ไอพีเอ

Bussaba Ex-Weisse 290

บุษบา เอ็กซ์ไวส์

Chiang Mai Weizen 290

เชียงใหม่ ไวเซน

Red Truck Red Ale 290

เรดทรัค เรด เอล

Kwai Pale Ale 290

ควาย เพล เอล

LOCAL

Singha 190

สิงห์

Chang 190

ช้าง

INTERNATIONAL

Heineken, Asahi 210

ไฮเนเกน, อาซาฮี

Corona 250

โคโรน่า

Should you have any allergies or dietary requirements, please let us know and we will do our best to accommodate.

Prices are in Thai Baht. A 10% service charge and VAT are applicable.

IKLĀ / SPIRITS

WHISKY		BY BOTTLE	BY GLASS
BLEND			
J.W. GOLD LABEL	SCOTLAND	5,500	350
J.W. BLACK LABEL	SCOTLAND	3,500	320
J.W. RED LABEL	SCOTLAND	2,000	220
MONKEY SHOULDER	SCOTLAND	3,900	320
CHIVAS REGAL	SCOTLAND	3,500	290
DEWAR'S 12 YEARS	SCOTLAND	2,500	250
JAMESON	IRELAND	2,800	250
CANADIAN CLUB	CANADA	2,000	220
AMERICAN WHISKY			
RITTENHOUSE RYE	PHILADELPHIA	3,800	320
JACK DANIEL'S	TENNESSEE	3,000	290
WILD TURKEY	KENTUCKY	2,500	250
SINGLE MALT			
GLENMORANGIE	HIGHLAND	4,500	320
ANCNOC	HIGHLAND	5,200	350
GLENFIDDICH 12 YEARS	SPEYSIDE	6,000	360

GIN		BY BOTTLE	BY GLASS
TANQUERAY	SCOTLAND	2,500	290
GORDON'S	ENGLAND	2,200	260
HENDRICK'S	SCOTLAND	5,500	400
ROCK ROSE	SCOTLAND	5,500	380
CAORUNN	SCOTLAND	5,200	350
BOMBAY SAPPHIRE	ENGLAND	2,800	300
BEEFEATER	ENGLAND	2,200	220
AVIATION	OREGON, US	4,900	380
G'VINE FLORAISON	FRANCE	4,200	320
ROKU	JAPAN	4,500	380

RUM		BY BOTTLE	BY GLASS
ZACAPA	GUATEMALA	6,500	450
CAPTAIN MORGAN DARK	JAMAICA	2,000	220
PAMPERO BLANCO	VENEZUELA	2,000	240
DIPLOMÁTICO RESERVA	VENEZUELA	3,100	280
DIPLOMÁTICO MANTUANO	VENEZUELA	2,500	250
DIPLOMÁTICO BLANCO	VENEZUELA	2,500	220
CANARIO CACHAÇA	BRAZIL	2,300	250
PHRAYA	THAILAND	4,000	280
SANG SOM	THAILAND	900	180

SPIRITS BY BOTTLE INCLUDES 5 MIXERS

VODKA		BY BOTTLE	BY GLASS
CÎROC	FRANCE	4,500	300
BELVEDERE	POLAND	4,200	320
GREY GOOSE	FRANCE	4,500	320
BELUGA NOBLE	RUSSIA	4,200	320
KETEL ONE	NETHERLANDS	3,800	260
ABSOLUT	SWEDEN	2,500	250
SMIRNOFF	RUSSIA	2,000	240

TEQUILA		BY BOTTLE	BY GLASS
DON JULIO	MEXICO	6,200	400
OLMECA GOLD	MEXICO	3,000	290
SIERRA SILVER	MEXICO	2,500	250
LUNAZUL REPOSADO	MEXICO	2,500	240

APERITIF		BY GLASS
RICARD		220
PERNOD		220
CAMPARI		220
MARTINI BIANCO, ROSSO, EXTRA DRY		220
CARPANO BIANCO		220
CARPANO PUNT E MES		220
CARPANO DRY		220
APEROL		200

COGNAC		BY GLASS
HENNESSY V.S.O.P		350
RÉMY MARTIN XO		650
RÉMY MARTIN VSOP		350
MARTELL V.S.O.P		350

LIQUEUR		BY GLASS
LA MAISON FONTAIN VERTE ABSINTHE		350
DRAMBUIE		250
D.O.M. BÉNÉDICTINE		250
GRAND MARNIER		250
GALLIANO		250
FERNET BRANCA		250
COINTREAU		220
MALIBU		220
KAHLUA		220
BAILEY'S IRISH CREAM		220
LUXARDO SAMBUCA		220
AMARETTO		200

Should you have any allergies or dietary requirements, please let us know and we will do our best to accommodate.

Prices are in Thai Baht. A 10% service charge and VAT are applicable.

COOKING CLASS



Aromatic herbs, exquisite spices and freshly caught Seafood - experience the thrill of the local morning market. First, browse the local market stalls with our chef who will help you pick and purchase the best local ingredients and interact with the locals, then return to the resort for an interactive cooking class.

HEAD TO THE MARKET 8 AM | BACK TO THE KITCHEN 11 AM
PRICE PER PERSON THB 2,599 NET | PRICE PER COUPLE THB 4,999 NET

Contact our SO Welcome Table or dial 0 for your reservation
(24 hours in advance)

SO HUAHIN
SOPHISTICATED