



Nam Prik Khai Pu | น้ำพริกไข่ปู



Hoi Talub Phad Cha | หอยตลับผัดฉ่า



Goong Phad Prik Glua | กุ้งผัดพริกเกลือ



Hoi Nang Rom Song Kreung | หอยนางรมทรงเครื่อง



Larb Pla Kapong Tod | ลาบปลากระทงทอด

Recommended | อาหารแนะนำ

- Nam Prik Khai Pu** 🍷🍴🌿🌱 410
Spicy crab egg dip with vegetable
น้ำพริกไข่ปู
- Hoi Talub Phad Cha** 🍴🍷🌿🌱🌶️ 210
Stir fried hard clam with Thai herb hot and spicy sauce
หอยตลับผัดฉ่า
- Khao Ob Subrard Talay** 🍴🍷🍷🌿🌱🌶️ 260
Pineapple fried rice with seafood
ข้าวอบสับปะรดทะเล
- Gaeng Pu Bai Chaplu** 🍴🍷🍷🌿 550
Coconut curry with crab meat and wild betel leaves
แกงปูใบชะพลู
- Pla Tod Samoon Prai** 🍴🍷 560
Deep fried fish with thai herbs
ปลาทอดสมุนไพร
- Goong Phad Prik Glua** 🍷 340
Stir fried shrimp with salty chili
กุ้งผัดพริกเกลือ

Appetizer | อาหารว่าง

- Por Pia Goong** 🍷🍴🌿 260
Prawn and vegetable spring rolls with sweet plum sauce
ปอเปี๊ยะกุ้ง
- Tod Man Goong** 🍷🌿 260
Deep fried shrimp cakes with sweet plum sauce
ทอดมันกุ้ง
- Peak Gai Tod** 🍷🍴 220
Deep fried chicken wings
ปีกไก่ทอด

Thai Salad | อาหารประเภทยำ

- Hoi Nang Rom Song Kreung** 🍷🍴 500
Fresh oysters with thai spicy seafood sauce and vegetables
หอยนางรมทรงเครื่อง
- Larb Pla Kapong Tod** 🍴🍷 250
Deep fried sea bass with spicy thai herbs salad
ลาบปลากระทงทอด
- Som Tum** 🍷🌿 150
Green papaya salad with dry shrimp and chili
ส้มตำไทย
- Phla Taohu Krop** 🍷🌿🌱 230
Crispy tofu salad with lemongrass and thai herbs
ปลาเต้าหู้กรอบ
- Larb Hed Sam Yang** 🍷🌿 260
Thai spicy milky mushroom salad with roasted rice
ลาบเห็ดสามอย่าง

🍴 Local Dish | 🍷 Poultry | 🍷 Pork | 🍷 Fish | 🍷 Seafood | 🍷 Dairy | 🍷 Soya | 🍷 Gluten | 🍷 Gluten Free | 🍷 Vegetarian | 🍷 Vegan | 🍷 Spicy | 🍷 Nuts | 🍷 Egg

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.
ราคาข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า



Gaeng Pu Bai Chaplu | แกงปูใบชะพลู

Soup | ซุป

- Tom Jeud Phak Gad Khao Moo Sab** 🍲🍖🌿 210
Clear cabbage soup with minced pork
ต้มจืดผักกาดขาวหมูสับ
- Tom Yum Goong / Pla / Talay** 🍲🐠🌿 260
Spicy and sour prawn / fish / seafood soup
ต้มยำกุ้ง / ปลา / ทะเล
 - Prawn กุ้ง 330
 - Fish ปลา 260
 - Seafood ทะเล 320
- Po Teak Talay** 🍲🐠🌿🌶️ 320
Hot and sour soup with seafood
โป๊ยะแตงทะเล

Curry | อาหารประเภทแกง

- Gaeng Kiew Waan Gai** 🍲🐔🌿 230
Green curry with chicken
แกงเขียวหวานไก่
- Gaeng Som Prik Nok Pla Kapong** 🍲🐠🌿🌶️ 250
Spicy clear soup with sea bass and hot basil leaves
แกงส้มพริกนกกปลากระพง
- Gaeng Som Khai Pla Riew Giew Yod Maprow On** 🍲🐠🌿🌶️ 570
Spicy and sour curry soup with giant catfish roe and young coconut shoot
แกงส้มไข่ปลาริวกิวยอดมะพร้าวอ่อน
- Gaeng Kiew Waan Taohu** 🍲🌿🌱 270
Green curry with tofu
แกงเขียวหวานเต้าหู้

Hot Pan | กระเทียมร้อน

- Talay Phad Cha Krata Ron** 🍲🐠🌿🌶️🌱 420
Pan fried seafood with Thai herb hot and spicy sauce
ทะเลผัดฉากระเทียมร้อน
- Goong Ob Woon Sen** 🍲🐠🌿🌱 370
Baked glass noodle with prawn and soy sauce
กุ้งอบวุ้นเส้น

Mövenpick GO HEALTHY | อาหารเพื่อสุขภาพ

- Nam Prik Khai Pu** 🍲🐠🌿🌱 410
Spicy crab egg dip with vegetable
น้ำพริกไข่ปู
- Larb Hed Sam Yang** 🍲🌿🌱 260
Thai spicy milky mushroom salad with roasted rice
ลาบเห็ดสามอย่าง
- Taohu Phad Cha** 🍲🌿🌱 250
Stir fried soft tofu with thai herbs and spicy sauce
เต้าหู้ผัดฉา
- Phad Thai Sen Malako** 🍲🌿🌱🌶️🥚 280
Stir fried green papaya noodle with tamarind sauce
ผัดไทยเส้นมะละกอ
- Sala Loy Kaew** 🍲🌿 100
Snake fruit in chilled syrup
สละลอยแก้ว

🍲 Local Dish | 🐔 Poultry | 🍖 Pork | 🐟 Fish | 🐠 Seafood | 🥛 Dairy | 🌱 Soya | 🌾 Gluten | 🌿 Gluten Free | 🌱 Vegetarian | 🍃 Vegan | 🌶️ Spicy | 🥜 Nuts | 🥚 Egg

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.
ราคาข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาการแพ้อาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า

Stir Fried | อาหารประเภทผัด



Nor Mai Farang Phad Goong | หมูโม่ฝรั่งผัดถั่วงอก



Kaang Phad Prik Thai Dum | กุ้งผัดพริกไทยดำ

Phad Pak Ruam 🍷🌾 140
Stir fried mixed vegetable with oyster sauce
ผัดผักรวม

Broccoli / Nor Mai Farang Phad Goong 🍷 280 / 340
Stir fried broccoli / asparagus with shrimp
บล๊อคโคลี่ / หมูโม่ฝรั่งผัดถั่วงอก

Gai Phad Med Mamuang Himmaphan 🍷🥜 230
Stir fried chicken with cashew nuts and dried chili
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Phad Thai Goong Sod 🍷🥜🌾 250
Stir fried noodle with shrimp and tamarind sauce
ผัดไทยกุ้งสด

Khao Phad - Gai / Goong / Pu 🍷🐔🍷🌾🥚 250
Fried rice with chicken / prawn / crab meat
ข้าวผัดไก่ / กุ้ง / ปู

- Chicken ไก่ 170
- Prawn กุ้ง 270
- Crab meat ปู 490

Khai Jiew - Goong / Pu 🍷🥜🌾🥚 280
Thai omelet with shrimp / crab meat
ไข่เจียวกุ้ง / ปู

- Prawn กุ้ง 280
- Crab meat ปู 520

Neua Pla Phad Prik Thai Dum 🌿🐟🍷🥜 310
Stir fried fish fillet with black pepper sauce
เนื้อปลาผัดพริกไทยดำ

Goong Rad Sauce Makham 🍷🥜 320
Deep fried prawn with tamarind sauce
กุ้งราดซอสมะขาม

Kaang Phad Prik Thai Dum 🌿🍷🥜 690
Fried rock lobster with black pepper sauce
กั้งผัดพริกไทยดำ

Phad Pak Boong Fai Daeng 🌿🍷🥜 120
Stir fried morning glory with soy bean sauce
ผัดผักบุ้งไฟแดง

Taohu Phad Cha 🌿🍷 250
Stir fried soft tofu with thai herbs and spicy sauce
เต้าหู้ผัดฉ่า

Tofu Rad Sauce Makham 🌿🥜 290
Deep fried tofu with tamarind sauce
เต้าหู้ทอดราดซอสมะขาม

Rad Na Namdang Sen Malako 🌿🥚 280
Crispy green papaya noodles with red gravy sauce
ราดหน่าน้ำแดงเส้นมะละกอ

Phad Thai Sen Malako 🌿🥜🍷🥚 280
Stir fried green papaya noodle with tamarind sauce
ผัดไทยเส้นมะละกอ



Khao Neow Ma Muang | ข้าวเหนียวมะม่วง

Dessert | ของหวาน

Khao Neow Ma Muang 🌿🥜 250
Mango with sticky rice
ข้าวเหนียวมะม่วง

Sala Loy Kaew 🌿 100
Snake fruit in chilled syrup
สละลอยแก้ว

Gluy Tod Kub Ice-Cream Ma Prao 🌿 190
Deep fried banana with coconut ice cream
กล้วยทอดกับไอศกรีมมะพร้าว

🌿 Local Dish | 🐔 Poultry | 🐷 Pork | 🐟 Fish | 🍷 Seafood | 🥛 Dairy | 🥜 Soya | 🌾 Gluten | 🌿 Gluten Free | 🌿 Vegetarian | 🌿 Vegan | 🍷 Spicy | 🥜 Nuts | 🥚 Egg

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.
ราคาข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาการแพ้อาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า

Beverage | เครื่องดื่ม

Water & Sodas

Crystal Water	50 cl	55
Evian	33 cl	160
Perrier	33 cl	180
San Pellegrino	50 cl	190
Soda Water		90
Coca-Cola, Coke Zero, Sprite		90
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale		90
Chilled Juice		220
Orange, Watermelon, Pineapple, Apple		
Fresh Squeezed Juice		250
Orange, Pineapple, Carrot		
Fresh Fruit Shake		160
Mango, Coconut, Pineapple, Lime, Orange, Watermelon		
Toddy Plam Juice (Sterilized)		140
Fresh Young Coconut		140
Bucket of Ice		40

Teas

Private Label of Premium Loose Teas 140 Baht Per Pot

Black Tea

- English Breakfast
- Earl Grey

Flavored Black Tea

- Blueberry and Pomegranate
- Rose with French Vanilla
- Ginger
- Single Estate Oolong

Green Tea

- Sencha Green Extra Special
- Moroccan Mint Green Tea

Herbal Infusions

- Pure Chamomile Flowers
- Pure Peppermint Leaves

Homemade Iced Teas

Thai Iced Tea 160

Thai Tea, Condensed Milk and Low Fat Milk

Summer Fresh Chamomile Iced Tea 160

Whole Chamomile, Apple Juice, Passionfruit Pulp

Coffees (Taste of organic coffee beans)

Espresso, Americano 140

Double Espresso 170

Cappuccino, Latte Macchiato, Mocha 170

Hot or Cold Chocolate 150

Hot or Cold Milk 90

Iced Coffee (Taste of organic coffee beans)

Classic Thai Iced Coffee 160

Thai Coffee, Condensed Milk, Fresh Milk

Mocktails

Virgin Piña Colada 250

Pineapple Juice, Coconut Milk, Lime, Syrup

Virgin Mojito 250

Fresh Mint Leave, Lime Wedges, Brown Sugar

Lime Juice and on top Soda

Mango Mule 250

Cucumber, Honey, Mango, Lime, Ginger Ale

Fruit Punch 250

Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine, Syrup

Beers

	Small	Large
Chang, Thailand	150	240
Singha, Thailand	160	260
Heineken, The Netherlands	180	290
Asahi, Japan	180	
Erdinger Wheat Beer, Germany	310	
Erdinger Dark Wheat Beer, Germany	310	

Spirits

	Glass	Bottle
Blended Scotch & Irish Whisky		
Johnnie Walker Red Label	250	2,500
Johnnie Walker Black Label	320	3,700
Chivas Regal 12 y.o.	320	3,700
Ballantine's	220	
Jameson	250	
Single Malt Scotch Whisky		
Glenfiddich 12 y.o.	350	
Bourbon and American Whiskey		
Evan Williams Black Label	280	
Jack Daniels	320	

Vodkas

Absolut Blue	250
Grey Goose	420

Gins

Gordon's	280
Tanqueray	320
Bombay Sapphire	320
Hendrick's	420

Tequilas

Sierra Tequila Blanco	330
Ocho Blanco	360

Rums

Bacardi	270
Captain Morgan	280
Golden Rum Havana Club	280

Cognac & Brandy

Hennessy XO 1,240

Vermouth & Aperitifs

Vermouth Carpano Bianco	250
Vermouth Carpano Classico	250
Vermouth Carpano Dry	250
Campari	250
Ricard	250
Aperol	250

Liqueurs

Amaretto	250
Bailey's	250
Kahlua	250
Sambuca	250

Signature Cocktails

Signature Tipples and Twisted Classics	
Negroni Mövenpick	350
Gin, Campari, Rosso Vermouth	
Aperol Spritz	350
Sparkling Wine, Aperol, Soda, Orange Slice	
Asara Dream	320
Rum, Blue Curacao Syrup, Coconut Syrup, Pineapple Juice, Orange Juice, Aromatic Bitters	
Deep Purple	320
Tequila, Elderflower Liqueur, Butterfly Pea Flower Syrup, Lime Juice	

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.

ราคาข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาหารเพื่ออาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า

Beverage | เครื่องดื่ม

Classic Cocktails

All time favourites

Piña Colada 350
White Rum, Malibu Liqueur, Pineapple Juice, Coconut Milk, Syrup

Singapore Sling 350
Gin, Cherry Brandy, Lime Juice, Grenadine, Soda

Gin Fizz 350
Gin, Lime Juice, Soda, Egg White

Pink Lady 350
Gin, Lemon Juice, Apple Juice, Egg White, Grenadine

Blue Ocean 350
Vodka, Blue Curacao, Pineapple Juice, Lime Juice, Sprite

Mai Tai 350
White and Dark Rum, Lime Juice

Mojito 350
White Rum, Fresh Mint Leave, Lime Wedges, Brown Sugar
Lime Juice and on top Soda

Margarita 350
Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Syrup

Cosmopolitan 350
Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice

Dry Martini 320
Vermouth and choice of Gin or Vodka

Wine

Champagne Bottle

Bollinger Special Cuvee Brut 8,200
Pinot noir, Chardonnay and Pinot Meunier, France

NV Moët & Chandon Brut 9,200
Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay, France

Veuve Clicquot Brut 9,800
Chardonnay, Pinot Noir, France

Sparkling

Cava Freixenet Cordon Rosado 20cl 620
Trepat and Garnacha, Spain

Cava Freixenet Cordon Negro Brut 20cl 620
Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Spain

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Jeio 1,950
Glera, Veneto, Italy
Umberto Cavicchioli & Figli,

Lambrusco Di Grasparossa Amabile 2,400
Lambrusco Grasparossa and Lambrusco, San Prospero, Italy

Veuve Du Vernay Brut 1,950
Chenin Blanc, Ugni Blanc and Folle Blanche,
Castel(Patriarche), France

White

2021 Arcadian 1,750
Sauvignon Blanc, Moorabool Valley, South Australia

2022 Monsoon Valley Colombard 1,850
Colombard, Hua Hin, Thailand

2022 Wither Hills 2,100
Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

2021 E.Guigal Cotes Du Rhone Blanc 2,400
Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc,
Grenache Blac, Rhone, France

2019 Yalumba Organic Chardonnay 3,000
Chardonnay, South Australia, Australia

2018 Alsace Aoc Gewurztraminer Trimbach 3,600
Gewurztraminer, Ribeauville, Alsace, France

Wine

Rosé Bottle

2022 Gallician Prestige Costieres De Nimes 1,650
Cinsault, Grenache and Syrah, Coteres de Nimes, France

2021 Chateau D'Esclans Whispering Angel 2,475
Grenache, Cinsault and Rolle, Provence, France

Red

2020 Arcadian 1,750
Shiraz, Moorabool Valley, South Australia

2020 Talamonti Moda 2,200
Montepulciano D'Abruzzo DOC
Montepulciano d'Abruzzo, Italy

2021 Argento Mendoza 1,650
Malbec, Mendoza, Argentina

2019 Matua Valley 2,250
Pinot noir, Marlborough, New Zealand

2019 E.Guigal Cotes Du Rhone Rouge 2,000
Grenache, Mourvedre and Syrah, Rhone, France

2018 Monsoon Valley Signature Red 2,700
Dornfelder, Rondo and Syrah, Hua Hin, Thailand

2019 Penflods Koonunga Hill 76 2,800
Shiraz, Cabernet, South Australia

House Wine

Sparkling Glass Bottle

Valdobbiadene Prosecco 450 2,100
Superiore D.O.C.G. Jeio
Glera, Veneto, Italy

Rosé

2022 Sacha Lichine The Pale Rose 510 2,400
Grenache, Syrah and Mourvedre
Vin de Pays- IGP, France

White

2022 Pinical Estate Reserve 380 1,750
Chardonnay, Australia

2017 Mövenpick Friuli 520 2,200
Colli Orientali DOC
Pinot Grigio, Friuli-Venezia Giulia, Italy

2017 Mövenpick Fendant 520 2,400
Les Grenouilles
Valais, Switzerland

2020 Moscato D'Asti 7 Cascine 430 2,050
Batasiolo, Italy

2021 Réserve Côtes-du-Rhône Blanc 510 2,400
Marsanne, Roussanne and Viognier, Côtes du Rhône, France

Red

2022 Pinical Estate Reserve 380 1,750
Cabernet and Merlot, Australia

2020 Barbera D'Asti Sabri D.O.C.G. 450 2,150
Barbera, Piemonte, Italy

2017 Mövenpick Dole La 550 2,450
Mouette Valais AOC
Valais, Switzerland

2017 Mövenpick Primitivo 470 2,200
Salento, Italy

2019 Blason d' Aussieres 550 2,600
Corbieres AOP France
Syrah, Grenache, Carignan and Mourvèdre, Corbières, AOP, France

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.

ราคาข้างต้นเป็นราคาสุทธิ รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม หากมีอาหารเพื่ออาหารโปรดแจ้งให้พนักงานทราบล่วงหน้า