

"I'm on a seafood diet. When I see food, I eat it."

ALL DAY DINING

served daily 11.00 am – 10.30 pm

Starters & Salads / Vorspeisen & Salate

Golden-fried spring rolls with vegetables, rice noodles, ginger & sweet plum sauce 180
Gebackene Frühlingsrollen mit Gemüse, Reismudeln, Ingwer & süssem Pflaumensauce

Char-grilled chicken skewers marinated in curry & coconut milk served with peanut sauce 180
Gegrillte Hühnchenspieße in Curry mariniert mit Kokosmilch & einer mild-würzigen Erdnussauce

Crispy-fried prawn tempura with sweet plum sauce 200
Knusprig gebratene Garnelen im Teig mit süssem Pflaumensauce

Deep-fried minced prawn or fish cakes with sweet chili sauce 200
Frittierte faschierte Garnelen- oder Fischlaibchen mit süssem Chilisauce

Thai starter sampler – selection of above mentioned appetizers 300
Thai Vorspeisen-Mix – Gemischte Platte von oben genannten Vorspeisen

Shredded green papaya with prawns, carrots, fried shallots & fresh lemon-garlic dressing 200
Grüner Papayasalat mit Garnelen, Karotten, gebratenen Schalotten & frischem Zitronen-Knoblauch-Dressing

Grilled marinated beef or chicken with tomatoes, onions, cucumber & thai chili dressing 200
Gegrilltes, mariniertes Rinds- oder Hühnerfleisch mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln & Thai-Chili-Dressing

Crispy morning glory salad with shrimp 200
Knuspriger Feldwinde-Salat mit Garnelen

Buffalo mozzarella & tomatoes with balsamico glaze & parmesan wafer 220
Büffelmozzarella, Tomatenscheiben, Balsamico & Parmesanspähne

Fresh spring roll of smoked salmon, avocado & honey mustard mayonnaise 250
Frische gefüllte Reispapierrollen mit Räucherlachs, Avocado & Honig-Senf Mayonnaise

Pomelo & crab meat cocktail salad 220
Krabbensalad mit Pomelofrucht

Soft crab salad with wasabi mayonnaise 220
Salat von der Weichkrabbe mit Wasabi-Mayonnaise

Coconut and coriander squid fritters & fresh mango dip 220
Gebackene Tintenfischringepaniert mit Kokos- und Korianderbrösel & frischem Mangodip

Caesar salad „gulf of siam“ with grilled peppered prawns & crispy bacon 220
Caesar-Salat "Golf von Siam" mit gegrillten Garnelen & knusprigem Speck

Asian chicken salad with sesame-ginger vinaigrette 220
Asiatischer Hühnerfleischsalat mit Sesam-Ingwer-Vinaigrette

Greek salad with cherry tomatoes, feta cheese, fresh rosemary & black olives 200
Griechischer Salat mit Tomaten, Feta-Käse, frischem Rosmarin & schwarzen Oliven

all prices include tax & service charge / Alle Preise sind inklusive Steuer & Bedienungsgeld

Soups & Curries / Suppen & Curries

Coconut soup with chicken & herbs 200
Kokossuppe mit Hühnerfleisch & Kräutern

Tom Yam Goong - a thai classic, spicy herb soup with prawns 250
Eine klassische, thailändische, würzige Kräutersuppe mit Garnelen

Green curry with chicken & herbs 220
Grünes Curry mit Hühnerfleisch & Kräutern

Spicy panaeng curry with beef & coconut milk 220
Würziges Panaeng-Curry mit Rindfleisch & Kokosmilch

Red curry with spiced roasted duck 220
Rotes Curry mit würzig gebratenem Entenfleisch

Yellow prawn curry with vegetables 220
Gelbes Garnelen-Curry mit Gemüse

Cappuccino of lobster with prawns 220
Langustencremesuppe mit Garnelen

Gaspacho soup - refreshing cold andalusian tomato soup with cucumber & feta cheese 200
Erfrischende, kalte, andalusische Tomatensuppe mit Gurken & Feta-Käse

Rice & Noodles / Reis & Nudeln

Steamed jasmine rice 30
Gedämpfter Jasminreis

Fried rice noodles with prawns & egg omelet 200
Gebratene Reissnudeln mit Garnelen in einem Eimantel

Fried rice with chicken, pork, beef or prawns & vegetables 190
Gebratener Reis mit Hühner-, Schweine-, Rindfleisch oder Garnelen & Gemüse

A speciality from Chiang Mai – egg noodles with chicken, mild curry & crispy noodles 200
Eine Spezialität aus Chiang Mai – Eiernudeln mit Hühnerfleisch, mildem Curry und knusprigen Nudeln

Pineapple fried rice with chicken & indian curry 200
Gebratener Ananas-Reis mit Hühnerfleisch & indischem Curry

Stir-fried noodles with chicken, pork, beef or prawns & soy sauce 190
Gebratene Nudeln mit Hühner-, Schweine-, Rindfleisch oder Garnelen & Sojasauce

Thai-style noodle soup with minced chicken or pork 190
Thailändische Nudelsuppe mit faschiertem Hühner- oder Schweinefleisch

Sandwiches, Burgers & more

Steak sandwich on baguette with gherkins, horseradish, mustard & french fries 220

Steak-Sandwich mit Gurken, Meerrettich, Senf & Pommes Frites

Club sandwich with turkey, bacon, tomatoes & french fries 220

Club Sandwich mit Putenfleisch, Speck, Tomaten & Pommes Frites

Chicken teriyaki sandwich with bell peppers & french fries 220

Sandwich mit Hühnerfleisch 'Teriyaki', Paprika & Pommes Frites

Classic hamburger with coleslaw & french fries 220

Hamburger mit reinem Rindfleisch, Krautsalat & Pommes Frites

Chicken burger, coconut marinated chicken with cabbage, pineapple, coleslaw & french fries 220

Hühnerfleisch-Burger: mit Kokos mariniertes Huhn mit Kohl, Ananas, Krautsalat & Pommes Frites

Crispy fish burger with cheese & french fries 220

Knuspriger Fischburger mit Käse & Pommes Frites

Asian spiced fish'n chips - sesame crumbed red snapper with french fries & chili-tartar sauce 220

Asiatisch gewürzte fish'n chips: mit Sesam paniertes Red Snapper mit Pommes Frites und einer Chili-Tartare Sauce

Chicken nuggets & deep-fried banana 200

Hühnernuggets & gebackene Bananen

Pasta & Pizza

Spaghetti ai frutti di mare with seafood & white wine - tomato sauce 240

Spaghetti ai frutti di mare mit Meeresfrüchten & einer Weisswein-Tomaten-Sauce

Spaghetti or fettuccine with your choice of bolognese, carbonara or tomato sauce 220

Spaghetti oder Fettuccine mit Sauce Ihrer Wahl: Bolognese, Carbonara oder Tomatensauce

Linguine with prawns, garlic & sweet basil 220

Linguine mit Garnelen, Knoblauch & süßem Basilikum

Open rock lobster lasagna with roasted garlic cream sauce 450

Offene Lasagne mit Steinlanguste & gerösteter Knoblauchcremesauce

Choice of pizza / Pizzauswahl 250

margherita / Tomatensauce

salami / Salami

bolognese / Fleischragout

seafood hawaii / Meeresfrüchte & Ananas

shrimp, garlic & sweet basil / Garnelen, Knoblauch & süßem Basilikum

Main Courses / Hauptgerichte

Grilled red snapper marinated with thai herbs, wrapped in a banana leaf 290
Gegrillte Rotbrasse mit thailändischen Gewürzen mariniert, eingewickelt in ein Bananenblatt

Barbequed prawns with lime-garlic-chili sauce 290
Gegrillte Riesengarnelen an einer Limetten-Knoblauch-Chili-Sauce

Stir-fried chicken with cashew nuts, onions & bell peppers 240
Gebratenes Huhn mit Cashewnüssen, Zwiebeln & Paprika

Grilled duck breast or prawns with tamarind sauce 240
Gegrillte Entenbrust oder Garnelen an einer Tamarindsauce

Choice of wok-stir-fried beef, chicken or pork 240 prawns or fish 260
Auswahl zwischen im Wok gebratenem Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen oder Fisch
with/mit: - Garlic and pepper / Knoblauch und Pfeffer
 - Fresh ginger / Frischer Ingwer
 - Sweet and sour / Süß-sauer
 - Sweet & spicy / Süß & würzig
 - Hot basil and chili / Würziger Basilikum und Chili

Tournados of Australian beef tenderloin with potatoes, roasted shallots & honey-red wine 750
Gegrilltes Rindsfilet mit Kartoffeln, gerösteten Schalotten & Honig-Rotweinsauce

New Zealand rack of lamb with ratatouille, raisin mashed potatoes & rosemary sauce 480
Gegrillter Lammrücken (Neuseeland) mit Ratatouille, Rosinen-Kartoffelpüree & Rosmarinsauce

Roll of sea bass, spinach with crab meat & grain mustard-saffron sauce 420
Gerolltes Meerbrassenfilet gefüllt mit Spinat, Krabbenfleisch & süsser Senf-Saffransauce

Pan-fried duo of snow fish & salmon, gilled potatoes, kale, lime & teriyaki sauce 550
Gebratenes Duo von Snowfisch & Lachs mit gegrillten Kartoffeln, Kohl & Limetten-Teriyakisauce

Pan-fried crab-cake & scallop, potato with pesto & honey-balsamic sauce 380
Gebratene Krabbenkuchlein & Jaskobsmuschel mit Kräuterkartoffeln & Honig-Balsamicsauce

Chicken breast stuffed with prawn mousse, mashed potatoes & honey-chili pine nut sauce 260
Hühnerbrust gefüllt mit Garnelenmousse, Kartoffelpüree & einer Sauce aus Honig, Chili & Pinienkernen

Medallion of pork tenderloin with bacon, sweet mango salsa & prune sauce 350
Schweinelenden mit Speck, Mango-Salsa & Pflaumensauce

Desserts / Nachspeisen

Fresh tropical fruit platter 120
Frischer exotischer Früchteteller

Passion fruit jelly with mocha cream on sweet sticky rice 150
Passionsfruchtgelee mit Moccacreme auf süßem Klebreis

Sticky rice with mango 150
Süßer Klebreis mit Mango

Banana split 3 scoops of ice cream with banana & chocolate sauce 150
Banana Split: 3 Kugeln Eis mit Bananen und Schokoladensauce

Selection of ice cream & sherbet (per scoop) 60
Auswahl an Eis & Sorbet (pro Kugel)

Chocolate panna cotta 150
Schokoladen Panna Cotta

Crepe suzette with sweet mango 180
Flambierte Pfannkuchen mit süßem Mango

Tiramisu 150

Crepe brulee 150
Crème brûlée

Banana flambe 150
Flambierte Bananen

Drink List / Getränkete

tropical cocktails 260

- blue ocean - vodka, malibu rum, blue curacao, pineapple juice
island cooler - brandy, triple sec, pineapple + lemon juice, grenadine
chocolate monkey - cacao liqueur, banana liqueur, vanilla ice cream, banana
banana daiquiri - light rum, banana liqueur, lime juice, banana
new star dream - gin, banana liqueur, apricot brandy, lemon + orange juice
pineapple fizz - light rum, pineapple juice, sugar, soda
samui paradise - gin, blue curacao, mekhong whisky, lemon juice, soda
totally tropical - mekhong whisky, light rum, orange curacao, pineapple juice, coconut milk

classic cocktails 240

- margarita - tequila, triple sec, lime juice, salt
daiquiri - light rum, lime juice, sugar
pina colada - light rum, pineapple + coconut juice
mai tai - light rum, dark rum, amaretto, orange curacao, pineapple juice
tequila sunrise - tequila, orange juice, grenadine
singapore sling - gin, cherry brandy, lemon juice, soda

non-alcoholic cocktails 160

- safe sex on the beach - peach nectar, pineapple + orange + lime juice
jungle cooler - pineapple + orange + mango juice, coconut milk
virgin pina colada - pineapple juice, coconut milk

spirits

- standard - beefeater gin, smirnoff vodka, bacardi rum, sierra tequila, havana club 180
premium - bombay, absolut, olmeca gold 220
patron tequila silver 280 patron tequila reposado 300

whisk(e)y selection

- standard - ballantine's, jw red, jameson, j & b 180
premium - chivas regal, johnnie walker black 220
malt - glennfiddich 12 yrs 350
deluxe - johnnie w. gold 280 johnnie w. blue 450
local whisky - mekhong, sang som 110

liqueurs 180

amaretto, baileys, cointreau, galliano,
grand marnier, kahlua, malibu
patron xo cafe 220 tequila rose 150

aperitif/bitter/eaux de vie/sherry/port

campari, cinzano rosso, pernod, grappa 180
tio pepe sherry, taylor's fine tawny port 220

cognac/brandy

hennesy VSOP, remy martin VSOP 250
henessy XO 350 malandrie brandy 180
regency brandy 150

house wine red/white/rose

by glass 250 by bottle 1,250

beer selection

chang 120 singha, heineken 140 corona 180

soft drinks 90

pepsi, 7up, mirinda, pepsi max, soda, ginger ale, tonic

fruit & vegetable juices

fresh orange juice 120
fresh young coconut, lemon, apple, tomato 100

fresh fruit shakes 140

watermelon, pineapple, mango, mixed fruit

milk shakes 140

chocolate, strawberry, vanilla, mocca, coconut

water

tulip water 600ml/1500ml 50/100
evian 500ml 120 perrier 330ml 140
voss still 350ml/800ml 160/220
voss sparkling 350ml/800ml 180/260

coffee/tea 90

coffee, decaff, cappuccino, espresso,
hot chocolate, milk
tea selection – black, fruit, herbal, ginger,
fresh lemon grass
(all coffees/teas can be served hot or cold)

irish coffee 250

jameson whisky, kahlua, coffee, whipped cream

new star coffee 200

mekhong whisky, kahlua, coffee, whipped cream