







#### Chef's Recommendations

Slow Braised Beef in Massaman Curry / 📈 Tender beef and potatoes in sweet curry



มัสมั่นเนื้อ

650.-

Roasted Parma Ham Wrapped Pork Tenderloin With caramelized apple and red wine jus สันในหมูห่อพาร์มาแฮมกับแอปเปิ้ลคาราเมลและซอสไวน์แดง

650.-

Breast of Chicken Parmigiana



Pan fried in butter, crispy golden panko, topped with tomatoes concassé, mozzarella and parmesan อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังเคลือบด้วยซอสมะเขือเทศกับมอสซาเรลล่า 490.-

Words meaning to assist you in ordering

Chicken Gai Poo Crab Pla Fish Goong Prawn Moo Pork Nue Beef Plamuag Squid **Talay** Seafood

Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform our wait staff







### Salads



9.
Som Tum Tod Goong Sod
Crispy fried green papaya, pumpkin, taro topped with prawns
สัมตำทอดกุ้งสด

290.-

| 0. Yum Wunsen Seafood Spicy glass noodle, butterfly pea and seafood ยำวุ้นเส้นซีฟูีดดอกอัญชั้น

290.-

Thai Pomelo Salad and Salmon
Local citrus fruit with char seared salmon and lemon honey dressing
ยำสัมโอทรงเครื่องปลาแซลมอนย่าง

330.-

| 2. Char Grilled Australian Beef Salad Char grilled sirloin of beef, chili paste and Thai herbs ยำเนื้อย่างสมุนไพร 330.-





**–** 13.

Melati Seasonal Salad Organic garden salad with Chef's dressing สลัคผัก

250.-

**-** 14.

Greek Salad Cucumber, tomatoes, red onion, bell pepper, olives and feta สลัคผักกับเฟต้าซีส และมะกอก

290.-

**—** 15.

Classic remains cos remain pacel

Classic romaine cos, romain, poached egg, crispy bacon, crouton and shaved parmesan

สลัดซีซ่ากับไข่ดาวน้ำ

320.-

**–** 16.

Nicoise Salad

Seared sesame tuna and a blend of potatoes, beans, tomato, black olive, boiled egg and lemon dressing

สลัดนิคอยส์

330.-

**—** 17.

Norwegian Smoked Salmon Avocado Salad On red coral, fanned avocado and cocktail dressing สลัดปลาแซลมอน

350.-

**–** 18.

Melati Retro Prawn Cocktail On a bed of lettuce napped with Chef's cocktail sauce คือกเทลกุ้ง

350.-





19.
Cream of Tomato Soup
Rich with a hint of basil and garlic bread
ซุปมะเขือเทศ
220.-

20. Lobster Bisque (Prawn) Local lobster, finished with a whisper of cognac and cream ซุปครีมกุ้ง

260.-

2 | .
Samui Coconut Soup
Rich with prawns and malindjo leaves
ตับกะทิใบเหลียงกุ้งสด
290.-





### Curry Dreams

25.

Gaeng Kiew Wan Gai / Goong Green curry with chicken or prawns, Thai eggplant, basil served with steamed jasmine rice or rice noodles ขนมจีนแกงเขียวหวานไก่, กุ้ง

250.- / 300.-

26.

Sour Curry Soup with Sea Bass Spicy yellow curry with local sea bass and coconut shoots แกงเหลืองปลากะพงยอดมะพร้าว

300.-

27.

Massaman Gai Tod Curry Southern Siam style sweet curry with boneless chicken, potatoes and roti bread

มัสมั่นไก่ทอด+โรตี

320.-

28.

Gaeng Poo Red curry, local blue crabmeat served with rice noodles **ง**นมจีนน้ำยาปูใบชะพลู

420.-



X Surcharge 50% for half / full board

### Thai Favorites



29.
Phad Pak Seiyn Tofu
Stir fried mixed vegetables with Tofu
ผัดผักเซียนเต้าหู้ทอด

180.-

30.
Bai Lieng Pad Kai Wunsen Stir fried Samui malindjo leaves with glass noodles ใบเหลียงผัดไง่วุ้นเส้น

3 | .
Phad Med Mamuang Gai / Goong Stir fried chicken or prawns with cashew nuts ไก่หรือกุ้งผัดเม็ดมะม่วง
260.- / 320.-

32.Plamuag Pad Kai Kem





### Thai Favorites



33.
Phad Cha Talay
Variety of locally caught seafood with aromatic Thai herbs
พัดฉ่าทะเล
350.-

34.
Goong Makham Kai Look Keuy
Deep fried prawns, egg served with tamarind sauce
กุ้งมะขามไข่ลูกเขย
390.-

35. Goong Ob Wunsen Clay pot baked prawns with glass noodles กุ้งอบวุ้นเส้น

36.

Moo Ko Samui Southern stir fried streaky pork rulinalu 300.
Vegetarian dish Contains nuts Spicy

All prices are in Thai Baht and subject to 10% Service Charge and 7% Tax

Surcharge 50% for half / full board







41.

Kao Pad Moo Dang Samui Jasmine fried rice, char sui style honey pork ข้าวผัดหมูแดงสม<del>ุ</del>ย

260.-

42.

Kao Pad (Gai or Moo, Poo or Goong) Classic fried rice with your choice of chicken, pork, crab or prawns ข้าวผัดเมลาตี

250.- / 290.-

43.

Kao Pad Kra Pao Gai or Moo / Talay Stir fried chicken, pork or seafood with Thai holy basil and jasmine rice ผัดกะเพราราดข้าว

250.- / 290.-

44.

Kao Pad Prik Gaeng Goong or Talay Wok fried prawns or seafood with red curry and jasmine rice



Vegetarian dish Contains nuts

Spicy

Surcharge 50% for half / full board





45. Sukiyaki Seafood Variety of local seafood with vermicelli noodles สุกี้แห้งทะเล

290.-

46. Spaghetti Pad Ki Mao Gai / Talay 🚤 Fusion of wok fried spaghetti with chicken or seafood, chili and hot basil สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา

290.-

47. Rad-Na Talay Linguine style rice noodle, fried with seafood and crispy fish ราดหน้าทะเล และปลากรอบ 290.-

48.

Pad Thai Goong Sod Thai style fried noodles with prawns, beansprout and tofu, wrapped in a blanket of egg ผัดไทยโบราณกุ้งสด 290.-









Surcharge 50% for half / full board

### Pizza



49. Margherita Mozzarella, tomatoes and basil พิซซ่า มะเงือเทศ และใบโหระพา 300.-

50.
Diavola
Italian spicy salami, tomatoes, olives and mozzarella
พิชซ่าโดโวล่า
330.-

5 |.

Hawaiian
Pineapple, ham, tomatoes and mozzarella
พิชช่า แฮม สับปะรด มะเงือเทศ
360.
52.

Frutti di Mare
Seafood, tomatoes, olives and mozzarella
พิชช่าซีฟู๊ด
390.-



### Pasta

Select your pasta, served "al dente": spaghetti, penne or fettuccine with your choice of sauce.



53. Napoletana Rich tomato, onion, garlic and oregano ซอสมะเขือเทศ 260.-

54. Carbonara Bacon, cream egg and parmesan ซอส เห็ด เบคอน และชีส 320.-

55.
Bolognese
Classic beef sauce and parmesan
ซอสเนื้อ และซีส
350.-

56. Norwegian Salmon or Pacific Tuna Pine-nut basil pesto ปลาแซลมอนหรือทูน่าย่าง + เพสโตซอส



Vegetarian dish Contains nuts Spicy
Surcharge 50% for half / full board

## Sandwiches & Burgers

All served with French fries

57.
Toasted Ham & Cheese
แซนค์วิชแฮมกับชีส
250.-

58.
Melati Club Sandwich
Grilled chicken breast, bacon, fried egg, cheddar
แซนด์วิช อกไก่ ไข่ดาว เบคอน และซีส
360.-

59.
Classic Cheese Burger
Prime beef with cheddar, onion marmalade
เบอร์เกอร์เนื้อ และซีส
360.-

Prime Beef Burger
Cooked medium with onion marmalade
เบอร์เกอร์เนื้อวากิว



Vegetarian dish Contains nuts Spicy
Surcharge 50% for half / full board





Crispy Chicken Burger
Panko crumbed tender chicken breast
IUasinasinasu

360.-

62.

Hawaiian Burger
Prime beef, pineapple, cheddar, bacon
เบอร์เกอร์เนื้อ เสิร์ฟพร้อมซีส สับปะรดย่าง และเบคอน
390.-

53.
Signature Fish Burger
Grilled local sea bass fillet with salad, tartar sauce เบอร์เกอร์ปลากะพงย่าง









Surcharge 50% for half / full board

# From the Grill

64. Char Grilled Local Sea Bass Fillet สเต็กปลากะพงขาว 450.-

65. Honey Glazed Pork Tenderloin สเต็กสันในหมู 450.-







66.
Grilled Norwegian Salmon Fillet
สเต็กปลาแซลมอน
550.-

67.
Australian Beef Sirloin 220g
Chef suggests "Pink", medium rare
เนื้อสันนอกออสเตรเลีย
590.-



# From the Grill

New Zealand Rack of Lamb Roasted on the bone with thyme, rosemary, mint jelly ซีโครงแกะนิวซีแลนด์

69.
Australian Tenderloin of Beef 220g X Chef suggests "Pink", medium rare เนื้อสันในออสเตรเลีย
800.-

70.
Phuket Lobster Thermidor 500g
Baked with cognac, wine and mustard cream served in the shell
ภูเก็ตล็อบสเตอร์เทอร์มิดอร์







#### Choice of 2 side dishes

Sautéed mushrooms - ผัดเห็ด Potato wedges/sour cream - มันฝรั่งทอด French fries - เฟรนด์ฟราย Buttered seasonal vegetable - พัดพักเนย Lyonnaise potatoes - มันฝรั่งผัดสไตล์ฝรั่งเศส Crispy fried onion rings aioli - หัวหอมทอดกรอบ Sweet chili plum - น้ำจิ้มบ๊วย Fries topped with cheese - มันฝรั่งทอดราดชีส

Green peppercorn - ซอสพริกไทย Mushroom - ซอสเห็ด Red wine jus - ซอสไวน์แดง Lemon butter - ซอสเลมอน Garlic butter - ซอสเนยกระเทียม Dijon mustard jus - ซอสมัสตาร์ด

Oven baked potato and mozzarella	I 80
Paprika spiced potato wedges topped with sour cream	180
Garlic bread	150



### Dessert



71.

Assorted Seasonal Tropical Fruit Plate ผลไม้รวม

180.-

72.

l ıramısu Lady finger biscuits with coffee and mascarpone cheese ทีรามิสุ

250.-

**—** 73.

Melati Cheese Cake Classic cheese cake, mini macarons and strawberry sauce

เมลาตีซีสเค้ก

250.-

74.

Banana Crepes
Banana crepes, Nutella
and ice cream

เครปนูเทลล่า

250.-

**75.** 

Banana or Pineapple Fritters Deep fried banana or pineapple served with vanilla ice cream กล้วยหอม หรือสับปะรดกอด

250.-







76. Warm Chocolate Lava Cake Dark Chocolate melt, served with vanilla ice cream ช็อกโกแลตลาวา

250.-

77.

Mango Sticky Rice with Ice Cream Local mango, sticky rice, coconut cream and mango ice cream

ไอศกรีมข้าวเหนียวมะม่วง

250.-

78.

Three Colors of Bua Loy in Young Coconut Sweet rainbow glutinous rice pearls

บัวลอยมะพร้าวอ่อน

250.-

79. Ice Cream Selection

> Vanilla Chocolate Coconut Strawberry

Mango

1 or 2 scoops

90.- / 160.-











Surcharge 50% for half / full board

