

THE



RESTAURANT



Words meaning to assist you in ordering

Gai	=	Chicken
Poo	=	Crab
Pla	=	Fish
Goong	=	Prawn
Moo	=	Pork
Nue	=	Beef
Plamuag	=	Squid
Talay	=	Seafood
Kai	=	Egg
Pak	=	Vegetable

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



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

Thai Appetizers & Salads

1. Thai Favorites

Selection of 3 Thai Appetizers, Crispy prawn Golden Bags, Prawn Spring Rolls, Taro Spring Rolls, sweet plum sauce.

ชุดชั้นโตกอาหารเรียกน้ำย่อย

420.-

2. Balinese, Style Satays



Charcoal grilled, Marinated, on bamboo, skewers, chicken, beef & prawns & peanut sauce

สะเต๊ะเรือกอแล๊ะ

290 .-

3. Thai Peek Gai Tod Nam Pla

Crispy & Sticky, deep fried chicken wings with Thai spicy dipping sauce

ปีกไก่ทอดน้ำปลา

270 .-

4. Thai Por Pia Tod Goong, Pak

Wanton wrapped Tiger prawns or vegetable spring rolls & Sweet Chili sauce

ปอเปี๊ยะกุ้งทอด หรือผัก

290 .- / 210 .-

5. Thai Rice Paper Rolls

With duck, Snow pea sprouts, cucumber & sweet plum sauce

ปอเปี๊ยะสด น้ำจิ้มบ๊วย

290 .-

6. Thai Tempura Style

Prawns on crispy noodles & wasabi mayonnaise

กุ้งทอดเหมปุระ

310 .-

7. Coconut Coated Squid



Crispy Fried with Aioli Mayonnaise

ปลาหมึกชุบมะพร้าวทอด

330 .-

8. Thai Pomelo & Atlantic Salmon Salad

Local citrus fruit segments, topped with char Seared Salmon, lemon & honey dressing

ยำส้มโอปลาซามอนย่าง

420 .-

9. Thai Yum Wunsen Taley

Local Flash cooked, local seafood, blended with Spicy glass noodle, butterfly pea

ยำวุ้นเส้นทะเล

370 .-



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

Thai Soup

10. Tom Yum Goong or Talay

Traditional spicy prawn or seafood soup with lemon grass & hot basil
ต้มยำกุ้งหรือทะเล

320.- | 390.-

11. Tom Kha Gai or Goong

Fragrant coconut & galangal soup with chicken or prawns
ต้มข่าไก่, กุ้ง

270.- | 330.-

12. Gaeng Som

Local Style Sour Spicy Yellow Curry Soup with Seabass & Coconut shoots
แกงส้มปลากระพงขาวยอดมะพร้าวอ่อน

300 .-

Dreaming of Curry

13. Massaman Beef or Gai Tod

Sothorn Thai style sweet coconut curry with beef or boneless chicken, potato & cashews
มัสมั่นเนื้อ หรือไก่

360 .- | 320 .-

14. Gaeng Kiew Wan Gai or Goong

Mild coconut green curry with chicken or prawns, Thai Eggplant & basil, served with fragrant
jasmine rice or Fine Colored rice noodles
แกงเขียวหวานไก่, กุ้ง

270 .- | 330 .-

15. Gaeng Phet Ped Yang

Breast of Duck in Spicy red Curry, Pineapple & Grape
แกงเผ็ดเป็ดย่าง

320 .-



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

Thai & Local Favorites

16. Goong Makham Kai Look Keuy

Deep fried Tiger prawns with tamarind sauce & egg
กุ้งมะขามไข่ลูกเขย

390.-

17. Pla Neung Manao



Locally caught steamed whole sea bass with spicy Thai sauce
ปลาึ่งมะนาว

590.-

18. Pla Rad Prik



Crispy deep fried whole sea bass with Chef 's signature sauce
ปลาทอดราดพริก

590 .-

19. Goong Ob Wunsen

Clay pot baked with steaky pork, glass noodles & topped with prawns
กุ้งอบวุ้นเส้น

390.-

20. Phad Med Mamuang Gai



Wok Fried chicken, bell peppers & cashews sweet & spicy sauce
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

320 .-



Vegetarian

21. Gaeng Pak Roum



Red Curry with local mixed vegetables
แกงผักรวม

250.-

22. Pad Pak Roum Tofo



Stir fried root & stem vegetables with firm Tofu & soya bean sauce
ผัดผักรวมใส่เต้าหู้

250.-



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

Asian Style Rice & Noodles

23. Kao Pad Kaproa Gai or Moo

Wok Fried chicken or pork with spicy Thai hot basil
ข้าวผัดกะเพราไก่, หมู

270.-

24. Kao Ob Sab Pa Rod Gai or Goong

Sweet Pineapple fried rice with chicken or prawns
ข้าวอบสับประดกุ้ง หรือไก่

350.- | 390.-

25. Kao Pad, Gai, Moo or Goong

Classic fried rice with your choice of chicken, pork or prawns topped with fried egg
ข้าวผัดไก่, หมู หรือกุ้ง

270.- | 300.-

26. Kao Pad Prik Gaeng Goong or Talay

Wok Fried prawns or seafood with red curry
ข้าวผัดพริกแกงกุ้ง, ทะเล

320.- | 350.-

27. Rad-Na Talay

Thick rice noodles, with seafood, Asian greens, crispy fish & oyster sauce
ราดหน้าทะเล

350.-

28. Pad Thai Goong Sod

Thai style sticky rice noodles & prawns bean sprouts & Tofu wrapped in a blanket of egg
ผัดไทยกุ้งสด

320.-

29. Sukiyaki Talay

Variety of local seafood with vermicelli noodles
สุกี้ทะเล

350.-

30. Spaghetti Pad Ki Mao Gai or Talay

Fusion of wok fried spaghetti hot basil leaves, Pork, Chicken or Seafood
สปาเก็ตตี้ผัดซีเม่าไก่หรือทะเล

320.- | 350.-



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

Appetizers & Salad

31. Classic Caesar Salad

Romaine, Cos, Crispy Bacon, Poached Egg, Crouton, Anchovy Dressing & Shaved Parmesan
สลัดซีซาร์กับไข่ดาวน้ำ

320.-

32. Smoked Breast of Duck



Waldorf Salad, Apple, Celery, Raisins, Walnuts & Mayonnaise
สลัดวอลดอร์ฟ ออกเป็ดรมควัน แอปเปิ้ล ชื่นฉ่าย ลูกเกด วอลนัท และมายองเนส

320.-

33. Melati Retro Gulf Prawn Cocktail

Poached Prawns on Lettuce Napped with Chef Cocktail Sauce
สลัดกุ้งกับค็อกเทลซอส

320.-

34. Tasmanian Smoked Salmon

Baby Capers, Red Onion, Horse Radish Cream
สลัดปลาซามอน, เคเปอร์, หอมแดง, ฮอรัสแรดิชครีม

370.-

35. Greek Style Salad

Marinated Feta, Cucumber Cherry Tomato, Red Onion, Bell Pepper & Olives
สลัดผักกับเฟต้าชีส และมะกอก

290 .-

36. Melati Seasonal Salad



Organically Sourced Greens, And Vegetables with Chefs Dressing
สลัดผัก

230 .-

37. Caprese Salad

Mozzarella, Roma Tomato, Sweet Basil & Balsamic Glaze
สลัดมะเขือเทศกับมอซซาเรลราชีส

320 .-

38. Seared Sesame Crusted Yellow Fin Tuna



On Japanese Soba Noodle
สลัดปลาทูนากับเส้นโซบะ

320 .-

39. Guacamole & Smoked Chicken Breast Timbale, Basil Pesto



สลัดไก่รมควันกับแมสโควคาโต

320 .-



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

Soup

40. Cream of Roma Tomato Soup

Rich with A Hint of Basil

ซูปมะเขือเทศ

240.-

41. Gingered Sweet Potato & Butternut Pumpkin

With Almond Slivers

ซูปผักดอง กับน้ำมันหวานใสอัลมอนด์

240.-

42. Classic Lobster Bisque

Finished with A Whisper of Cognac & Cream

ล็อบสเตอร์บิซซูป

280.-

All Accompanied with Crispy Lavosh, Bread Sticks



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

Thin Crust Pizza

43. Diavola 
Spicy Italian Salami, Cherry Tomatoes, Mozzarella & Chili
พิซซ่าไดโวล่า
360.-


44. Margherita
Mozzarella, Tomato & Basil
พิซซ่า มะเขือเทศ และใบโหระพา
360.-

45. Hawaiian
Pineapple, Smoked Ham, Tomato & Mozzarella
พิซซ่า แฮม สับปะรด มะเขือเทศ
360.-

46. Carbonara
Crispy Bacon, Mozzarella, Egg, Spaghetti, Rocket & Basil
พิซซ่าคาโบนาร่า
360.-

47. Calzone
Folded Pizza Pocket, Spicy Salami Mozzarella & Ricotta
พิซซ่าคาลโซเน, ซาลามิมอสซาเรลลารสเผ็ด, ริกอตต้า
390 .-

48. Seasonal Mushroom Pizza 
Enoki, Oyster, Trumpet Mushrooms & Cheddar Cheese
พิซซ่าเห็ดรวม และชีสเชดด้า
360 .-

49. Spicy “Tom Yum” Pizza 
Prawns, Squids, Mussels, Straw Mushrooms & Mozzarella
พิซซ่าซอสศรีราชา
360 .-



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

Pasta

Select Your Pasta “Al Dente” Spaghetti, Penne, Fettuccine, Linguine with Your Choice of Sauce

50. Napoletana



Rich Tomato, Onion, Garlic & Oregano
ซอสมะเขือเทศ

290.-

51. Carbonara

Bacon, Cream, Egg Yolk & Parmesan
ซอส เบคอน และชีส

340.-

52. Bolognese

Classic beef sauce & Parmesan
ซอสเนื้อและพามาซานชีส

370.-

53. Atlantic Salmon, Cream Chardonnay Dill Sauce

Cream Dill Sauce ซอสครีม และผักชีดิล

490.-

54. Gulf “Vongole”

Baby Clams, Garlic, Virgin Olive Oil
ซอสหอยลาย กระเทียม น้ำมันมะกอก

340 .-

55. Trio of Mushrooms



Enoki, Trumpet & Shitake White Wine Cream Sauce
ซอสเห็ด

320 .-

All Pasta Are Served with Garlic Bread



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

Burgers

56. “No Moo”

All Vegetable Burger, Salad, Dill Pickle, Smashed Avocado on Brioche Bun
เบอร์เกอร์ผักล้วน, แครอททอด, ผักดอง, อะโวคาโดบดบนขนมปังบริออช

320.-

57. Crispy Caesar Dressed Chicken Schnitzel Burger

In a Baguette, Cos, Crispy Bacon & Shaved Parmesan
เบอร์เกอร์ไก่

380.-

58. Classic Wagyu Beef Burger

“Medium” with Smoothed Onion
เบอร์เกอร์เนื้อวากิว

480.-

59. Double Decker Loaded Beef Burger

Pickles, Salad, Crispy Bacon, Cheddar Cheese & Fried Egg
เบอร์เกอร์เนื้อ

720.-

60. Hawaiian Burger

Wagyu Beef, Glazed Pineapple, Cheddar & Bacon
เบอร์เกอร์เนื้อ เสริ์ฟพร้อมชีส สับปรดย่าง และเบคอน

420 .-

61. Melati Club Style Sandwich

Grilled Breast of Chicken, Bacon, Egg, Lettuce, Tomato & Aioli
แซนวิชอกไก่ ไช้ดาว เบคอน และชีส

380 .-

All Burger Are Served with Crispy French Fries, Mayo & Ketchup



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

Char-Grills & Pan-Fried Dishes

62. Chef's Surf & Turf

Australian Beef Tenderloin 200g Char Grilled & Topped with Tiger Prawn Lobster Sauce
(Medium Rare Recommended)
สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย กับกุ้ง

990 .-

63. Char-Grilled Australian Beef Sirloin

220g Smothered Onion, Mustard Seed Jus & Crispy Shallots (Medium Rare Recommended)
สเต็กเนื้อสันนอกออสเตรเลีย

620 .-

64. Classic Beef Pepper Fillet Steak

Brandy Flambeed 180g Rich Cream Sauce
สเต็กเนื้อพริกไทยดำคลาสสิก

870 .-

65. Fillet of Australian Beef, Steak Dianne & Shallots

Capers, Mushrooms, Worchester Sauce, Meat Glaze & Flambeed with Cognac
สเต็กเนื้อ เดียนเน่

910 .-

66. Herb Roasted Australian Rack of Lamb

Mint Jelly, Rosemary, Thyme, Jus (Pink)
สเต็กเนื้อซี่โครงแกะ

990 .-

67. Parmigiano, Panko Crumbed Breast of Chicken

Topped With Basil, Cherry Tomato Sauce, Glazed with Mozzarella
พาร์มีจาโน่ ออไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด

380 .-

68. Maryland Breast of Chicken Butter Pan-fried

Crispy Bacon, Banana, Hollandaise Sauce
สเต็กอกไก่

380 .-

69. "Bangers & Mash"

Cumberland Pork Sausage on Creamy Mash Potato, Onion Gravy
ไส้กรอกหมูคัมเบอร์แลนด์บนมันบดครีม, น้ำเกรวี่หัวหอม

380 .-

*All Main Course Dishes Are Served with Chef Choice
Potato & Sauteed Buttered Vegetables*



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

Seafood & Fish

Petite, 320g - 350g

70. Lobster Oven Roasted, Brandy Butter

ล็อบสเตอร์อบซอสเนยบรันดี

1,390 .-

71. Lobster Thermidor

Chardonnay, Shallots, Mild Mustard Cream Sauce & Glazed

ล็อบสเตอร์เทอร์มิดอร์ ชาร์ดอนเนย์

1,490 .-

72. Lobster Mornay, Rich Cheese sauce

ล็อบสเตอร์มอร์เนย์ ซอสริชชีส

1,490 .-

73. Phuket Lobster 500 g.

Cooked as Your Choice of Brandy Butter, Thermidor or Mornay

กุ้งมังกรภูเก็ต 500กรัม เลือกปรุงตามชอบกับบรันดีบัตเตอร์ เทอร์มิดอร์ หรือ มอร์เนย์ซอส

1,900 .-

74. Paella Seafood Spanish Style

Baked in a Cast Iron Pan, Prawn, Squid, Mussels & Saffron

ข้าวอบสเปน ซีฟู้ด

620 .-

75. Traditional Beer Battered Fish Chips & Tartare Sauce

ปลาชุบแป้งทอดเบียร์แบบดั้งเดิมและซอสทาร์ทาร์

420 .-

76. Darne of Atlantic Salmon

Grenobloise Capers, Lemon, Parsley & Nut-Brown Butter

แซลมอนแอตแลนติก

620 .-



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

Side Orders

Wedge Styled Potato Fries with Sour Cream

มันฝรั่งทอดสไตล์เวดจ์พร้อมซาวครีม

French Fries / Topped with Cheese

เฟรนช์ฟรายส์ / เฟรนช์ฟรายส์ราดชีส

Tempura Seasonal Vegetables Wasabi Mayo

เทมปุระผักตามฤดูกาล วาซาบิมายองเนส

Crispy Fried Onion Rings Aioli

หัวหอมทอดกรอบ

Butter Sauteed Mushroom

เห็ดผัดเนย

Focaccia Topped with Pesto, Tomato, Olive Oil

ฟอคคาเซีย ราดด้วยเพสต์โต้ มะเขือเทศ น้ำมันมะกอก

Baked Potato with Mozzarella

มันฝรั่งอบชีส

Garlic Bread

ขนมปังกระเทียม

All same price 220 .-



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

“Wickedly” Tempting Desserts

77. Tiramisu

Coffee, mascarpone, Lady fingers with Kahlua cream

ทiramisu

250 .-

78. Warm Dark Belgium Chocolate Lava

Souffle & melting center, vanilla pod ice Cream

ซ็อกโกแลตลาวา

250 .-

79. Melati Classic Cheese Cake

Macarons & Strawberry coulis

เมลาดี้ชีสเค้ก

250 .-

80. Tropical Seasonal Deep-Fried Fritters

Banana, Pineapple, Drizzled with butter Scotch sauce & Ice Cream

กล้วยหอม หรือสับปะรดทอด

250 .-

81. Flourless Chocolate Almond Marquise

Flourless Chocolate Almond Marquise, Raspberry Coulis

ซ็อกโกแลตอัลมอนด์มาร์ควิส, ราสเบอร์รี่คูลิส

250 .-

82. Pavlova, Crispy Meringues

Filled with Tropical Fruits & Chocolate Sauce

เมอแรงค์กรอบสอดไส้ผลไม้และซอสซ็อกโกแลต

250 .-

83. Local Mango & Sticky Rice

Sticky Rice & Juicy mango, coconut cream & mango ice cream

ข้าวเหนียวมะม่วง

250 .-

84. Imported Cheese Board

Camembert, Edam, Cheddar, Dried Fruits, Nuts, Water Crackers & Lavosh

ชีสบอร์ด

350 .-

85. Tropical Seasonal Fruit Plate

ผลไม้รวม

220 .-



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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

Selection of Ice Cream

One or Two Scoops 90.- | 160 .-

Coconut	- มะพร้าว
Vanilla	- วานิลลา
Strawberry	- สตอเบอร์รี่
Chocolate	- ช็อคโกแลต
Raspberry	- ราสป์เบอร์รี่
Chocolate Chip	- ช็อคโกแลตชิป



Vegetarian dish



Contains nuts



Spicy



Surcharge 50% for Half Board, Full Board and All Inclusive

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