

# In Room Dining

---

**ALL DAY**

**Available 11am–11pm**

All prices are in Thai baht and inclusive of service charge and applicable government tax

Should there be any additional requests or special dietary needs, please inform In-Room Dining when placing the order

# In Room Dining

---

## Appetizers / Salads อาหารเรียกน้ำย่อย

-  **Plant Samosa** ซาโมซ่าเนื้อธัญพืชเสิร์ฟพร้อมซอสชี่พริกและสะระแหน่ **450**  
Omni meat, potato, green pea, carrot and spring onion served with green chilli and mint chutney
-  **Spring Roll Phad Thai** ปอเปี๊ยะสดไส้ผัดไทย **360**  
Fresh spring roll filled with Phad Thai
- Shrimp Cake** ทอดมันกุ้งเสิร์ฟพร้อมซอสพริกมายองเนส **480**  
Crispy fried prawn cake served with sweet chili and spicy mayonnaise
- Chicken Wings** ปีกไก่ทอด **450**  
Deep fried chicken wings with sesame
- Yum Nue Num Tok** ยำเนื้อน้ำตก **650**  
Spicy angus beef salad, crispy roasted rice, cucumber and mint
- Som Tum Yod Maphao Gai Yang** ส้มตำยอดมะพร้าวไก่ย่าง **550**  
Spicy and sour fresh palm heart and green papaya salad with string bean, tomato, and peanuts served with barbeque chicken

# In Room Dining

---

**Yum Woonsen Talay King Sod (N)** ยำวุ้นเส้นทะเลขิงสด 580

Glass noodle and assorted seafood salad with young ginger and peanuts

**Summer Salad** สลัดผักฤดูร้อน 350

Krabi hydro green lettuce salad with watermelon, avocado, cucumber, sweet corn, feta cheese, and lemon dressing

**“SIGNATURE “Garden Salad** สลัดผักเพื่อสุขภาพ 480

Fresh vegetable topping with avocado mousse, boiled egg, and kalamata olive, served with house-made dressing

**Caesar Salad** ซีซ่าสลัด กุ้ง หรือ ไก่ 450

House Made Caesar Dressing, Parmesan, Bacon, Boiled Egg, Garlic Bread

With Your Choice of:

Blackened Chicken Breast 550

Grilled Garlic Prawns 590

# In Room Dining

---


## Soups ซุป

**Tom Yum Goong** ต้มยำกุ้ง 420

Spicy and sour prawn soup with lemongrass, mushroom and tomato

**Tom Kha Kai** ต้มข่าไก่มะพร้าวอ่อน 380

Coconut milk soup with chicken, galangal, mushroom

 **Carrot and Ginger Soup** ซุปแครอทและขิง 380  
with Toast Cumin

 **Shredded chicken and young coconut** ซุปไก่มะพร้าวอ่อนและโหระพา 380  
With Thai basil and shitake mushroom

# In Room Dining

---

## Sandwich Selection แซนด์วิช ชนิดต่าง ๆ

**Beef Sandwich** แซนด์วิชเนื้อ 700

Grilled beef striploin on ciabatta bread with glazed onion, dijonaise, tomato and basil pesto

**Club Sandwich** เดอะ นากาคิทเช่น คลับแซนด์วิช 580

Whole wheat bread with chicken, bacon, fried egg, ham and green salad

**Beef Burger** เบอร์เกอร์เนื้อ 680

**Hawaiian Chicken Burgers** เบอร์เกอร์ไก่สไตส์ฮาวายเลิ์ฟพร้อมสลับประดอย่าง 580

Chicken Burger with Grilled Pineapple

**Crispy Fish Burger** เบอร์เกอร์ปลา 580

Served with smoked bacon, mushroom and choice of Swiss gruyere, cheddar cheese or blue cheese.

เบอร์เกอร์ชนิดต่างๆเลิ์ฟคู่กับ เบคอน เห็ด และเครื่องเคียงที่ลูกค้าสามารถเลือกได้ ซีสกรูแยร์ ซีสเชดด้า บลูชีส

# In Room Dining

---

**Italian Corner** อาหารจานเดียวประเภทแบ่งและเส้นต่างๆสไตล์อิตาลี


## PASTA

**Spaghetti** สปาเก็ตตี้ชีฟู้ดในซอสมะเขือเทศ 580  
Seafood in rich tomato coulis and basil

**Pumpkin Gnocchi** ญ็อกกี้ฟักทองซอสครีมพาร์เมซานชีสเห็ดและหน่อไม้ฝรั่ง 450  
Parmesan cheese fondue, shime ji mushrooms, green asparagus

**Fettuccini** เฟตตุดินีเบคอนและผักขมซอสครีมชีส 480  
Sautéed bacon in creamy, baby spinach, mozzarella cheese

**Salmon Risotto** แซลมอนริซอตโต 750  
Seared salmon fillet served on lemon risotto, arugula and fennel slaw

 **Vegan Spaghetti Bolognese** 450  
สปาเก็ตตี้ผักในซอสมะเขือเทศโบโลเนส  
Assorted bell pepper, carrot and mushroom in rich tomato served with bolognese sauce

# In Room Dining

---

**Spaghetti or Penne with the choice of your favorite sauce** 520

เส้นสปาเก็ตตี้ หรือ เพนเน่ เลือกซอสที่ชื่นชอบ

Pomodoro – Traditional Italian Tomato Sauce and Basil ซอสมะเขือเทศใบโหระพา

Bolognese – Beef Ragout, Tomatoes, Oregano ซอสเนื้อโบลอนเนส

Carbonara – Cured Bacon, Cream, Egg, Parmesan ซอสคาโบนาร่า

Aglio e Olio – Garlic, Chili, Parsley, Extra Virgin Olive Oil ซอสกระเทียมพริกแห้ง

Pesto – Fresh Basil, Parmesan Cheese, Garlic, Pine Nuts ซอสเพสต์โหระพาฝรั่ง

## PIZZA

**Classic Margherita** พิซซ่าคลาสสิกมาเกริตต้า ซีสมอสซาเรลล่า มะเขือเทศและใบโหระพา 520

Buffalo Mozzarella, Rich Tomato, Basil

**Kaprao** พิซซ่าหน้ากระเพรา ไก่ หรือ ซีฟู้ด

Thai-Style Pizza with Hot Basil, Chili-Garlic in Oyster Sauce with choice of

Seafood 620

Chicken Strips 550

**Vegetarian Picante** พิซซ่าหน้าผักรวมและพริกเม็กซิกัน 520

Jalapeno Chili, Shimeji Mushroom, Zucchini , Tomato, Capsicum , Parmesan Cheese

# In Room Dining

---

**Parma** พิชซ่าพาร์มาแฮม 620

Parma Ham, Wild Rocket Lettuce, Mascarpone and Mozzarella Cheese

**Meat Combo** พิชซ่าหน้ารวมเนื้อ 650

Chicken, Angus Beef Strip, Pepperoni, Smoked Bacon in Barbeque Sauce

## Thai Flavour อาหารไทย

**Phad Thai Goong** ผัดไทยกุ้ง 520

Traditional Thai fried noodle with prawns, bean sprout, chives, and tamarind sauce

**Kra Phao Nue** ผัดกระเพราเนื้อราดข้าว 590

Stir fried beef strip with holy basil, chili served with Jasmin rice and fried egg

**Phad Si Eiw Talay** ผัดซีอิ้วทะเล 550

Wok fried flat noodles in black soy sauce with vegetables and seafood

All prices are in Thai baht and inclusive of service charge and applicable government tax

Should there be any additional requests or special dietary needs, please inform In-Room Dining when placing the order



# In Room Dining

---

<b>Khao Phad</b> ข้าวผัด	
Fried Rice with your Choice of	
Egg and Vegetable (ผักและไข่)	420
Pork, Beef, or Chicken (หมู, เนื้อ หรือไก่)	500
Seafood (ทะเล)	650
<b>Goong Sauce Makham</b> กุ้งซอสมะขาม	750
Deep fried tiger prawns, tamarind sauce, crisp-fried chili and shallots	
<b>Pla Krapong Nueng Manow</b> ปลากระพงขาวนึ่งมะนาว	650
Steamed seabass fillet in chili and lime sauce,	
<b>"The Naga Kitchen" BBQ Pork Spare Ribs</b> ซีโครงหมูย่างบาร์บีคิว	620
Signature barbeque pork ribs top with lemongrass and Thai herbs salad	
served with local brown rice	
<b>Gai Thod Med Mamuang</b> ไก่ทอดเม็ดมะม่วง	520
Crispy fried chicken tight boneless top with crunchy cashew nut sauce	
spring onion and shallot pickle	

# In Room Dining

---

<b>Phad Pak Ruam</b> ผัดผักรวม	<b>380</b>
Stir fried assorted seasonal vegetables in oyster sauce	
<b>Gaeng Kiew Wan Gai Yang</b> แกงเขียวหวานไก่ย่าง	<b>520</b>
Green curry with grilled chicken, eggplant and sweet basil	
<b>Gaeng Som Pla Krapong Yod Maprow On</b> แกงส้มปลากระพงยอดมะพร้าวอ่อน	<b>560</b>
Spicy and sous curry with fish fillet and young coconut shoot served with sweet basil omelet.	
 <b>Krabi Summer Seafood Curry</b>	<b>650</b>
ห่อหมกทะเลในลูกมะพร้าวอ่อนเสิร์ฟพร้อมข้าวไร้หอมหัวบอน จังหวัดกระบี่	
Steamed Andaman seafood with red curry in roasted young coconut served with steamed brown rice from “Krabi Province”	

# In Room Dining

---

## From The Grill ประเภทปิ้งย่าง (Available from 6pm-11pm)

Australian Angus Beef Tenderloin 220 grams สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย	1,650
Australian Angus Beef Rib Eye 250 grams สเต็กเนื้อริบอายออสเตรเลีย	1,600
Australian Lamb Cutlets 3 Racks/300 grams ซีโรครงแกะ	1,500
Cajun Marinated Chicken Breast 250 grams ออกไก่ย่าง	580
Whole Lobster 800 grams กุ้งมังกร	2,900
Tiger Prawns 3 pcs กุ้งลายเสือ	1,600
Seabass Fillet 220 grams (Skin on) ปลากระพงขาว	580
Salmon Fillet ปลาแซลมอนย่าง	750
Seafood Combos for Two	4,200

อาหารทะเลรวมอย่างสำหรับสองท่าน

Lobster Tail, Tiger Prawns, Squid, Local Seabass, Sea Scallop and Tuna

รายการอาหารย่างทุกจานเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งและแครอทอบและผัดเห็ด

**ACCOMPANIMENTS:** All grilled dishes served with potato – carrot gratin and sautéed mushroom

### PLEASE SELECT YOUR FAVOURITE SAUCE:

ซอสเกรวี่พริกไทยอ่อน, ซอสเนยกระเทียม, ซอสพอร์ทไวน์, ซอสมะขาม

Green Peppercorn, Garlic Herb Butter, Port Wine Jus, Tangy Tamarind Sauce

# In Room Dining

---


## SWEET TEMPTATION ของหวาน

**Khao Niew Mamuang** ข้าวเหนียวมะม่วงไอศกรีมกะทิ 350

Coconut sticky rice, sweet mango, and coconut sauce  
served with coconut ice cream

**Choco Truffle** ช็อกโกแลตทรัฟเฟิล 420

Bitter chocolate truffle mousse cake, chocolate chili, and chocolate sago  
served with passionfruit Sorbet

 **Vegan Green Tea Chocolate Brownies** บราวนี่ช็อคโกแลตและชาเขียว 350

Chocolate, green tea, coconut sugar, and gluten free flour

**NAGA-Mousse Cake** มูสเค้กมะม่วง 420

Mango mousse cake, coconut rice pudding, almond sponge, feuillantine chocolate,  
and meringue served with fresh sweet mango

**Fruits Platter** ผลไม้รวมตามฤดูกาล 280

Seasonal fruits platter

**Ice Cream Selection (per scoop)** ไอศกรีมกะทิรสชาติต่างๆ (1 ลูก) 150

Please contact our associate for the flavours of the day

# In Room Dining

---

## **SUPPER**

**Available 11pm–6am**

# In Room Dining

---

## Starter & Soup

<b>Shrimp Cake</b> ทอดมันกุ้งเสิร์ฟพร้อมซอสพริกมายองเนส	480
Crispy fried prawn cake served with sweet chili and spicy mayonnaise	
<b>“SIGNATURE “Garden Salad</b> สลัดผักเพื่อสุขภาพ	480
Fresh vegetable topping with avocado mousse, boiled egg, and kalamata olive, served with house-made dressing	
<b>Caesar Salad</b> ซีซาร์สลัด กุ้ง หรือ ไก่	450
House Made Caesar Dressing, Parmesan, Bacon, Boiled Egg, Garlic Bread	
With Your Choice of:	
Blackened Chicken Breast	550
Grilled Garlic Prawns	590
<b>Tom Yum Goong</b> ต้มยำกุ้ง	420
Spicy and sour prawn soup with lemongrass, mushroom and tomato	
<b>Tom Kha Kai</b> ต้มข่าไก่	380
Coconut milk soup with chicken, galangal, mushroom	

# In Room Dining

---

## Sandwich Selection แซนด์วิช ชนิดต่าง ๆ

**The Naga Club Sandwich** เดอะ นากาคิทเช่น คลับแซนด์วิช 580

Whole wheat bread with chicken, bacon, fried egg, ham and green salad

**Australian Wagyu Beef Burger** เบอร์เกอร์เนื้อ 680

**Hawaiian Chicken Burgers** เบอร์เกอร์ไก่สโตล์ฮาวายเลิร์ฟพร้อมสับปะรดย่าง 580

Chicken Burger with Grilled Pineapple

**Crispy Fish Burger** เบอร์เกอร์ปลา 580

Served with smoked bacon, mushroom and choice of Swiss gruyere, cheddar cheese or blue cheese.

เบอร์เกอร์ชนิดต่างๆเลิร์ฟคู่กับ เบต้อน เห็ด และเครื่องเคียงที่ลูกค้าสามารถเลือกได้ ชีสกรูแยร์ ชีสเชดด้า บลูชีส

All prices are in Thai baht and inclusive of service charge and applicable government tax

Should there be any additional requests or special dietary needs, please inform In-Room Dining when placing the order

# In Room Dining

---

## Main Course

<b>Spaghetti</b> สปาเก็ตตี้ชีฟู้ดในซอสมะเขือเทศ Seafood in rich tomato coulis and basil	580
<b>Fettuccini</b> เฟตตุดินีเบคอนและผักขมซอสครีมชีส Sautéed bacon in creamy, baby spinach, mozzarella cheese	480
<b>Spaghetti or Penne with the choice of your favorite sauce</b> เส้นสปาเก็ตตี้ หรือ เพนเน่ เลือกซอสที่ชอบ Pomodoro – Traditional Italian Tomato Sauce and Basil ซอสมะเขือเทศใบโหระพา Bolognese – Beef Ragout, Tomatoes, Oregano ซอสเนื้อโบลอนเนส Carbonara – Cured Bacon, Cream, Egg, Parmesan ซอสคาโบนาร่า Aglio e Olio – Garlic, Chili, Parsley, Extra Virgin Olive Oil ซอสกระเทียมพริกแห้ง Pesto – Fresh Basil, Parmesan Cheese, Garlic, Pine Nuts ซอสเพสโต้โหระพาฝรั่ง	520
<b>Phad Thai Goong</b> ผัดไทยกุ้ง Traditional Thai fried noodle with prawns, bean sprout, chives, and tamarind sauce	520
<b>Kra Phao Nue</b> ผัดกระเพราเนื้อราดข้าว Stir fried beef strip with holy basil, chili served with Jasmin rice and fried egg	590



# In Room Dining

---

<b>Phad Si Eiw Talay</b> ผัดซีอิ้วทะเล	550
Wok fried flat noodles in black soy sauce with vegetables and seafood	
<b>Khao Phad</b> ข้าวผัด	
Fried Rice with your Choice of	
Egg and Vegetable (ผักและไข่)	420
Pork, Beef, or Chicken (หมู, เนื้อ หรือไก่)	500
Seafood (ทะเล)	650