

APPETIZER AND SALADS

| | |
|--|------------|
|  Plant Samosa ซาโมซ่าเนื้อธัญพืชเสิร์ฟพร้อมซอสชี่พริกและสระระแหง Omni meat, potato, green pea, and carrot served with green chilli and mint chutney | 450 |
|  Spring Roll Phad Thai ปอเปี๊ยะสดไส้ผัดไทย Fresh spring roll filled with Phad Thai | 360 |
|  Chicken Thai Salad and seven kinds of vegetable (Yum Tawai) ยำทวายไก่ | 480 |
|  Crab Salad on Buck Wheat Noodle สลัดเนื้อปูและเส้นบะหมี่บัควีทเสิร์ฟพร้อมซอสซิงซี่อิ้ว Crab meat, buckwheat noodle, parsley, coriander, sesame seed, and ginger – soya dressing | 590 |
|  Seared Ahi Tuna and Grain Salad ปลาทูน่าย่างเสิร์ฟพร้อมสลัดธัญพืช Combination of buckwheat, sweet corn, wild rice, cherry tomato, wild rocket, sweet basil served with sesame crusted seared Ahi Tuna and sunflower oil salad dressing | 680 |
| Shrimp Cake ทอดมันกุ้งเสิร์ฟพร้อมซอสพริกมายองเนส Crispy fried prawn cake served with sweet chili and spicy mayonnaise | 480 |
| Yum Nue Num Tok ยำเนื้อน้ำตก Spicy angus beef salad, crispy roasted rice, cucumber and mint | 650 |
| The Naga Kitchen Garden Salad สลัดผักรวมและอโวคาโดดิบ Fresh vegetable topping with avocado mousse, boiled egg, and kalamata olive, served with house-made dressing | 480 |
| Summer Salad สลัดผักฤดูร้อน Krabi hydro green lettuce salad with watermelon, avocado, cucumber, sweet corn, feta cheese, and lemon dressing | 350 |



Caesar Salad

ซีซาร์สลัด

Fresh vegetable served with homemade Caesar dressing, crispy parmesan cheese, bacon, boiled egg, and garlic bread with your choice of:

| | |
|--------------------------|-----|
| Plain | 380 |
| Blackened chicken breast | 520 |
| Grilled garlic prawns | 570 |

SOUP POT

Tom Yum Goong 420

ต้มยำกุ้ง

Spicy and sour prawn soup with lemongrass, mushroom and tomato

Tom Kha Kai 380

ต้มข่าไก่มะพร้าวอ่อน

Coconut milk soup with chicken, galangal, mushroom served in young coconut

Minestrone 380


มินเนลโตรเนซูป

Vegetable stew in tomato soup accompany with spinach and ricotta cheese cannelloni

Oven Baked Onion Soup 380

ซูปหัวหอม

Sautéed onion in vegetable broth topped with gruyere cheese and paprika dough

 **Carrot and Ginger with Toast Cumin** 380

ซูปแครอทและขิงเสิร์ฟพร้อมขนมปังยี่หระ

 **Shredded chicken and young coconut** 380

ซูปไก่มะพร้าวอ่อนและโหระพา

With Thai basil and shitake mushroom



Wellbeing Dish, **N** – Contains Nuts, **G** – Contains Gluten

Prices are in Thai Baht and inclusive of 10% service charge and applicable government tax.


PASTA AND RISOTTO

Spaghetti seafood in rich tomato coulis and basil **580**
 สปาเก็ตตี้ซีฟู้ดในซอสมะเขือเทศ


Fettuccini sautéed bacon in creamy, baby spinach, mozzarella cheese **480**
 เฟตตuccินีเบคอนและผักขมซอสครีมชีส

Pumpkin Gnocchi parmesan cheese fondue, shimeji mushrooms, green asparagus **450**
 ญ็อกกี้ผักทองซอสครีมพาร์เมซานชีสเห็ดและหน่อไม้ฝรั่ง


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


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

CHEF'S GOURMET

 **Chicken Breast Roll** **580**
 อกไก่ผัดรสอิตาเลียนและข้าวไรซ์เบอร์รี่
 Filled with enoki mushroom, carrot and rice berry

Duck A L' Orange **580**
 เป็ดอบซอสส้มสไตล์ฝรั่งเศส
 Pan seared duck breast with orange sauce served with crispy potato

 **Sous Vide Salmon Fillet** **650**
 ปลาแซลมอนปรุงในสไตล์ซูวีเสิร์ฟพร้อมผักสดในน้ำมันดอกทานตะวัน
 Slow cooked salmon fillet served on sautéed vegetable noodle with
 sunflower oil and beetroot coulis

 **Poached Andaman White Snapper** **620**
 ปลากระพงขาวตุ๋นในน้ำซุพหญ้าฝรั่งและขิงเสิร์ฟพร้อมควินัวริซอตโต
 White snapper fillet slow cooked in saffron and ginger broth served with quinoa
 brown rice and green pea risotto, green chilli, and mint chutney



Wellbeing Dish, **N** – Contains Nuts, **G** – Contains Gluten

Prices are in Thai Baht and inclusive of 10% service charge and applicable government tax.

THAI FAVOURED

| | |
|--|------------|
|  Tofu and Plant Beef Pot | 450 |
| เต้าหู้และเนื้อถั้วพืชต้นซอสน้ำมันหอยเจ | |
| Stewed omni beef with tofu, carrot, green pea, and bell pepper in vegan brown sauce | |
| Khao Mok Gai Ko Lae | 480 |
| ข้าวหมกไก่กอกและ | |
| Southern style barbeque chicken marinated with red curry paste served on bamboo skewer accompanied with yellow curry rice. | |
| Goong Sauce Makham | 750 |
| กุ้งซอสมะขาม | |
| Deep fried tiger prawns, tamarind sauce, crisp-fried chili and shallots | |
| Pla Krapong Nueng Manow | 580 |
| ปลากระพงขาวนึ่งมะนาว | |
| Steamed seabass fillet in chili and lime sauce, | |
| Pla Krapomg Thod Nam Pla | 700 |
| ปลากระพงขาวทอดน้ำปลาเสิร์ฟพร้อมยำมะม่วง | |
| Deep fried whole seabass served with green mango salad | |
| "The Naga Kitchen" BBQ Pork Spare Ribs | 620 |
| ซี่โครงหมูย่างบาร์บีคิวเสิร์ฟพร้อมข้าวสังข์หยด | |
| Signature barbeque pork ribs, lemongrass and Thai herbs salad served with local brown rice | |
| Gai Thod Med Mamuang | 520 |
| ไก่ทอดเม็ดมะม่วง | |
| Crispy fried chicken tight boneless top with crunchy cashew nut sauce, and shallot pickle | |
| Phad Pak Ruam | 380 |
| ผัดผักรวม | |
| Stir fried assorted seasonal vegetables in oyster sauce | |



CURRY

Massaman Kae 850

แกงมัสมั่นขาแกะ

Braised Australian lamb shank in mussaman curry, sweet potato, and shallot pickle

Gaeng Kiew Wan Gai Yang 520

แกงเขียวหวานไก่ย่าง

Green curry with grilled chicken, eggplant and sweet basil

Gaeng Som Pla Krapong Yod Maprow On 560

แกงส้มปลากระพงยอดมะพร้าวอ่อน

Spicy and sous curry with fish fillet and young coconut shoot served with sweet basil omelet.

Gaeng Kua Hoi Chuk Teen Bai Cha Phu 580

แกงคั่วหอยชักตีนใบชะพลูและเป็๋อทอด

Krabi wing shells and wildbetal Leafbush in yellow curry served with deep fried nail leaf

**Krabi Summer Seafood Curry**

ห่อหมกทะเลในลูกมะพร้าวอ่อนเสิร์ฟพร้อมข้าวไร้หอมหัวบอน จังหวัดกระบี่

650

Steamed Andaman seafood with red curry in roasted young coconut served with steamed brown rice from “Krabi Province”

FROM THE GRILL

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 ซีโรรงแกะ 1,500

Cajun Marinated Chicken Breast 250 grams อกไก่ย่าง 580

Whole Lobster 800 grams กุ้งมังกร 2,900

Tiger Prawns 3 pcs กุ้งลายเสือ 1,600

Seabass Fillet 220 grams (Skin on) ปลากระพงขาว 580

Seafood Combos for Two 4,200

อาหารทะเลรวมอย่างสำหรับสองท่าน

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



Wellbeing Dish, **N** – Contains Nuts, **G** – Contains Gluten

Prices are in Thai Baht and inclusive of 10% service charge and applicable government tax.

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

SIDE DISHES

| | |
|--|------------|
| French Fries มันฝรั่งทอด | 160 |
| Paprika French Fries มันฝรั่งทอดปรุงรสพริกปาปริก้า | 160 |
| Cajun Spiced Potato Wedge มันฝรั่งตัดเปลือกทอดปรุงรสเครื่องเทศเคจูน | 240 |
| Sautéed seasonal vegetable with garlic and butter ผักรวมผัดซอสเนยกระเทียม | 180 |
| Grilled assorted vegetables top with parmesan shaves ผักรวมย่าง | 180 |

DESSERT

| | |
|---|------------|
|  Vegan Green Tea Chocolate Brownies | 350 |
| บราวนี่ชีอคโกแลตและชาเขียว | |
| Chocolate, green tea, coconut sugar, and gluten free flour | |
|  Chocolate Avocado Mousse | 350 |
| ชีอคโกแลตและอโวคาโดได้มูส | |
| Avocado, coconut milk, cocoa powder, honey, coconut flakes, and hazelnut | |
| Khao Niew Mamuang | 350 |
| ข้าวเหนียวมะม่วงไอศกรีมกะทิ | |
| Coconut sticky rice, sweet mango, and coconut sauce served with coconut ice cream | |
| Choco Truffle | 420 |
| ชีอคโกแลตทรัฟเฟิล | |
| Bitter chocolate truffle mousse cake, chocolate chili, and chocolate sago served with passionfruit Sorbet | |
| NAGA-Mousse Cake | 420 |
| มูสเค้กมะม่วง | |
| Mango mousse cake, coconut rice pudding, almond sponge, feuillantine chocolate, and meringue served with fresh sweet mango | |



Wellbeing Dish, **N** – Contains Nuts, **G** – Contains Gluten

Prices are in Thai Baht and inclusive of 10% service charge and applicable government tax.

Fruits Platter **280**

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Seasonal fruits platter

Ice Cream Selection (per scoop) **150**

ไอศกรีมกะทิรสชาติต่างๆ (1 ลูก)

Please contact our associate for the flavours of the day



Wellbeing Dish, **N** – Contains Nuts, **G** – Contains Gluten

Prices are in Thai Baht and inclusive of 10% service charge and applicable government tax.