

WINE

CONCHA Y TORO RESERVADO	GLASS 285 / BTL 1370
CHADONNAY	CABERNET SAUVIGNON
FRUITY HINTS OF PEACH, APPLE, TROPICAL FRUIT AND PINEAPPLE. BALANCED AND REFRESHING WITH A MEDIUM – LIGHT BODY AND A SWEET TOUCH.	FRUITY ACCENTS OF BERRIES AND RED PLUMS. A ROUND, CHOCOLATEY WINE WITH A MEDIUM BODY, SPICY FLAVOURS AND A NICE FINISH.

ROSÉ WINE

MICHEL LYNCH BORDEAUX ROSÉ, AOC	GLASS 425 / BTL 2100
THE HIDDEN SEA –SEA ROSE’	BTL 2450
DOMAINE L'OSTAL J.M. CAZES ROSE, LANGUEDOC	BTL 1970
DE BORTOLI FAMILY SELCTION ROSE	BTL 1770

BEER (CANNED BEER)

SMALL	
SINGHA / LEO / SINGHA LIGHT	125
ASAHI	180
LARGE	
LEO	235

APERITIF

CAMPARI BITTER / MARTINI EXTRA DRY / BIANCO / ROSSO / JAGERMEISTER / RICARD

WHITE SPIRITS

GORDON'S DRY GIN / BACARDI LIGHT RUM / CAPTAIN MORGAN / CACHACA RUM /SMIRNOFF VODKA / STOLICHNAYA VODKA / SIERRA SILVER TEQUILA / JOSE CUERVO TEQUILA

PREMIUM WHITE SPIRITS

TANQUERAY GIN	350
HENDRICK'S GIN	550
BELVEDERE VODKA	450
GREY GOOSE VODKA	550

WHISKIES

SCOTCH WHISKY	
PREMIUM: CHIVAS REGAL / JOHNNIE WALKER BLACK / GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 YEARS / SILVER KNIGHT 8 YEARS	310
REGULAR: GRANT'S WHISKY / JOHNNIE WALKER RED / 100 PIPERS	220

BOURBON + CANADIAN WHISKEY

CANADIAN CLUB	220
JACK DANIEL'S	265
JIM BEAM	220

IRISH WHISKEY

JOHN JAMESON	265
--------------	-----

COGNAC

HENNESSEY X.O. / REMY MARTIN X.O.	1045
HENNESSEY V.S.O.P. / REMY MARTIN V.S.O.P / COURVOISIER V.S.O.P	465

EAU DE VIE

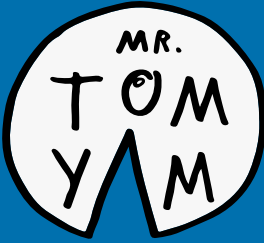
H.W.KIRSCHWASSE

LIQUEURS

AMARETTO / BAILEY'S IRISH CREAM / COINTREAU / CHERRY HEERING / DRAMBUIE DOM BENEDICTINE / GRAND MARNIER / KAHLUA / MALIBU / SAMBUCA	265
---	-----

SOFT DRINKS + MINERAL WATER

COCA-COLA, COLA LIGHT, FANTA ORANGE, SPRITE, SODA WATER, GINGER ALE, TONIC WATER	90
SINGHA WATER SMALL	90
EVIAN WATER	45
PERRIER WATER	120
PURRA WATER	160
	80



DRINK LIST

OPERATING HOURS: 09.00 AM TILL 6.00 PM

SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE	320
FRESH BREWED COFFEE AND IRISH WHISKEY TOPPED WITH KAHLÚA AND WHIPPED CREAM.	
JAMAICAN COFFEE	
FRESH BREWED COFFEE AND CAPTAIN MORGAN TOPPED WITH KAHLÚA AND WHIPPED CREAM.	
SIAM COFFEE	
FRESH BREWED COFFEE AND WHISKY TOPPED WITH KAHLÚA AND WHIPPED CREAM.	

JUICES + SHAKES

YOUNG COCONUT	150
FRESH FRUIT JUICE	150
ORANGE / LIME / PINEAPPLE / WATERMELON	
FRUIT JUICE	115
APPLE / CRANBERRY / MANGO / PINEAPPLE / TOMATO	
TROPICAL FRUIT SHAKE	155
BANANA / COCONUT / LIME / LYCHEE / MANGO / ORANGE / PINEAPPLE / WATERMELON	
ICE CREAM MILK SHAKE	180
COCONUT / VANILLA / STRAWBERRY / CHOCOLATE	

WORLD'S BEST COCKTAILS

COSMOPOLITAN	285
VODKA, TRIPLE SEC, CRANBERRY AND LIME JUICE	
CAIPIRINHA	
CACHACA RUM, LIME WEDGE, WHITE SUGAR	
MOJITO	
LIGHT RUM, LIME WEDGE, WHITE SUGAR, MINT LEAVES, TOPPED WITH SODA	
MAI TAI	
LIGHT RUM, CAPTAIN MORGAN, ORANGE CURACAO, TROPICAL FRUIT JUICE AND SYRUP	
LONG ISLAND ICED TEA	
GIN, LIGHT RUM, VODKA, TEQUILA, TRIPLE SEC, LIME JUICE, TOPPED WITH COCA COLA	
PINA COLADA	
LIGHT RUM, COCONUT LIQUEUR, COCONUT MILK, PINEAPPLE JUICE AND SYRUP	
TEQUILA SUNRISE	
TEQUILA, ORANGE CURACAO, ORANGE JUICE, TOPPED WITH GRENADINE SYRUP	
SEX ON THE BEACH	
VODKA, MELON LIQUEUR, PEACH LIQUEUR, GRAPE JUICE AND LIME JUICE	
MARGARITA	
TEQUILA, TRIPLE SEC, SWEET & SOUR SYRUP	

SIGNATURE COCKTAILS

CHOCOLATE MARTINI	320
VODKA, DARK CHOCOLATE, ESPRESSO	
COOL SENSATION	
WHISKEY, WHITE CHOCOLATE, BANANA LIQUEUR, PINEAPPLE & LIME JUICE	
MELON SOUR	
VODKA, MELON LIQUEUR, PINEAPPLE AND LIME JUICE	
PHI PHI PARADISE	
WHISKEY, GIN, BLUE CURACAO, SWEET AND SOUR SYRUP, TOPPED WITH SODA	
R.V.O.K	
VODKA, DARK RUM, MELON LIQUEUR, CRANBERRY JUICE, SWEET AND SOUR SYRUP	

CLASSIC COCKTAILS

ALEXANDER / BLACK RUSSIAN / BLUE HAWAII / BLOODY MARY / DAIQUIRI / DRY MARTINI / GIN FIZZ / GIN SLING / GRASSHOPPER / SCREW DRIVER / SINGAPORE SLING / TOM COLLINS / WHITE RUSSIAN / ZOMBIE	285
---	-----

MOCKTAILS (NON ALCOHOLIC)

ALE MINOTO: LIME WEDGE, MINT LEAVES, BROWN SUGAR, TOPPED WITH SODA	210
FRUIT PUNCH: ORANGE, PINEAPPLE AND LIME JUICE, GRENADINE SYRUP	
PHI PHI HEALTHY: ORANGE JUICE, FRESH BANANA, MILK	
PINA COCO-NANA: COCONUT MILK, PINEAPPLE JUICE, FRESH BANANA, SYRUP	
LEMON GINGER TEA: FRESH LIME, FRESH GINGER, HONEY SYRUP, LIPTON TEA	
CINDERELLA: PINEAPPLE JUICE, CREAM SODA, TOPPED WITH SPRITE	
SHIRLEY TEMPLE: GRENADINE SYRUP, LEMON JUICE, TOPPED WITH SPRITE	

FRIED SNACKS

VEGETABLE SPRING ROLL ปอเปี๊ยะผัก 
CRISPY FRIED VEGETABLE SPRING ROLL SERVED WITH PLUM SAUCE
ปอเปี๊ยะผักเสิร์ฟกับน้ำจิ้มบ๊วย

CRISPY PRAWN ROLL ปอเปี๊ยะกุ้ง 
CRISPY FRIED PRAWN SPRING ROLL SERVED WITH PLUM SAUCE
ปอเปี๊ยะกุ้งเสิร์ฟกับน้ำจิ้มบ๊วย

CHICKEN PANDANUS ไก่ห่อใบเตย
FRIED MARINATED CHICKEN IN PANDANUS LEAVES SERVED WITH SWEET CHILI SAUCE
ไก่ห่อใบเตยเสิร์ฟกับน้ำจิ้มไก่

SATAY GAI ไก่สะเต๊ะ 
CHICKEN SATAY SERVED WITH PEANUT SAUCE
ไก่สะเต๊ะเสิร์ฟกับน้ำจิ้มถั่ว

CHICKEN CAESAR PITA POCKETS พิตต้าไก่ซีสาร์ S
CHICKEN TOSSED WITH CAESAR DRESSING SERVED IN SOFT PITA POCKET
ซีสาร์สลัดอกไก่เสิร์ฟในขนมปังพิตต้า

NACHOS นาโช่ 
WITH CHEDDAR CHEESE, JALAPENO, GUACAMOLE, SOUR CREAM AND TOMATO SALSA
เชดดาร์ชีส, พริกแดง, อะโวคาโดบด, ครีมเปรี้ยว และซอสมะเขือเทศ

CRISPY FISH CRACKERS ข้าวเกรียบปลา 

SWEET POTATO FRIES มันหวานทอด 

FRENCH FRIES มันฝรั่งทอด 

SANDWICHES + BURGERS + WRAPS

BEEF PANINI พานีนีเนื้อ
FRIED BEEF WITH CAPSICUM, CHEDDAR CHEESE, ONION, GHERKINS, HERBY MAYO AND PAPRIKA FRIES
เนื้อผัดกับพริกยักษ์, เชดดาร์ชีส, หอมใหญ่, แดงกวาดอง, มายองเนสสมุนไพร และมันทอด

CHICKEN PANINI พานินีไก่
GRILLED CHICKEN, GUACAMOLE, TOMATO, CHEDDAR CHEESE, MUSHROOM, HERBY MAYO AND PAPRIKA FRIES
อกไก่ย่าง, อะโวคาโดบด, มะเขือเทศ, เชดดาร์ชีส, เห็ด, มายองเนสสมุนไพร และมันทอด

TOMATO PANINI พานินีมะเขือเทศ 
FRESH MOZZARELLA CHEESE, TOMATO, PESTO SAUCE, HERBY MAYO, AND PAPRIKA FRIES
มอสซาเรลล่าชีส, มะเขือเทศ, ซอสโหระพา, มายองเนสสมุนไพร และมันทอด

CHICKEN BAGUETTE บาเกตต์ไก่ S
CHICKEN, MAYONNAISE, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, CUCUMBER, TOMATO, AND PAPRIKA FRIES
เนื้อไก่ฉีก, มายองเนส, เชดดาร์ชีส, ผักสลัด, แดงกวา, มะเขือเทศ, และมันฝรั่งทอด

AVOCADO OPEN TOAST แชนวิชอะโวคาโด 
SOURDOUGH TOAST, CHEDDAR CHEESE, GUACAMOLE, AVOCADO, TOMATO, AND PAPRIKA FRIES
ขนมปังแปปิงหมัก, เชดดาร์ชีส, อะโวคาโดบด, อะโวคาโด, มะเขือเทศ, และมันทอด

SPICY CHICKEN WRAP ไก่ห่อแปปิงตอติญ่า
GRILLED CHICKEN, TORTILLA, SPICY MAYO, LETTUCE, TOMATO, CHEDDAR CHEESE AND PAPRIKA FRIES
ไก่ย่าง, แผ่นแปปิงตอติญ่า, มายองเนส, ผักสลัด, เชดดาร์ชีส และมันทอด

THE CLASSIC CLUB คลับแซนด์วิช 
GRILLED CHICKEN, BACON, FRIED EGG, TOMATO, LETTUCE, MAYONNAISE, WHOLE WHEAT TOAST AND PAPRIKA FRIES
ไก่ย่าง, เบคอน, ไข่ดาว, มะเขือเทศ, ผักสลัด, มายองเนส และมันทอด

CHICKEN BURGER เบอร์เกอร์ไก่ S
HERB-MARINATED CHICKEN, LETTUCE, TOMATO, ONION, MINT LEAVES, CUCUMBER, CHEDDAR CHEESE, HERBY MAYO AND FRIES
มะเขือเทศ, หอมใหญ่, ใบสาระแหน่, แดงกวา, เชดดาร์ชีส, มายองเนสสมุนไพร และมันทอด

WAGYU BURGER เบอร์เกอร์เนื้อ 
CHEDDAR CHEESE, BACON, LETTUCE, ONION, TOMATO, MAYONNAISE, AND FRIES
เชดดาร์ชีส, เบคอน, ผักสลัด, หอมใหญ่, มะเขือเทศ, มายองเนส และมันทอด

QUESADILLA CHICKEN เคซาดีญ่าไก่ S
SPICY CHICKEN, MOZZARELLA CHEESE, AND PAPRIKA FRIES
ตอติญ่าไก่, ชีสมอสซาเรลล่า, และมันทอด

200

250

250

250

350

350

200

200

130

360

360

360

360

360

360

420

420

420

360



PIZZA

BASIL CHICKEN PIZZA พืชซากะเพราไก่  430
STIR-FRIED CHICKEN WITH BASIL, MOZZARELLA CHEESE, TOMATO SAUCE
ผัดกระเพราไก่, มอสซาเรลล่าชีส, ซอสมะเขือเทศ

MARGHERITA พืชขามาร์การิตา  310
TOMATO, MOZZARELLA CHEESE, PARMESAN AND BASIL
พืชขามะเขือเทศสด มอสซาเรลล่าชีส พาร์เมซานชีส ใบโหระพา

TORTILLA PIZZA พืชขาคอติญ่า S 430
TORTILLA, SMOKED SALMON, MOZZARELLA CHEESE, CREAM CHEESE, DILL, AND CAPER
แปปิงตอติญ่า, แซลมอนรมควัน, มอสซาเรลล่าชีส, ครีมชีส, ผักชีลาว, และเคปเปอร์

HAWAIIAN พืชฮาওয়াไอัน  430
MOZZARELLA CHEESE, TOMATO SAUCE, HAM, AND PINEAPPLE
มอสซาเรลล่าชีส, ซอสมะเขือเทศ, แฮม, และสับปะรด

TRUFFLE PIZZA พืชข่าทรัฟเฟิล  430
PARMESAN CHEESE, TALEGGIO CHEESE, MOZZARELLA CHEESE, CREAM CHEESE, MUSHROOM, BALSAMIC GLAZE AND TRUFFLE OIL
พืชข่าพาร์เมซานชีส, ชีสตาเลจีโอ, มอสซาเรลล่าชีส, ครีมชีส, เห็ด, บัลซามิก จัน และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

PARMA HAM พืชข่าพาร์มาแฮม  430
MOZZARELLA CHEESE, CHERRY TOMATOES, ROCKET LEAVES, PARMA HAM AND PARMESAN CHEESE
พาร์มาแฮม, มะเขือเทศราชินี, ผักร็อกเก็ต, มอสซาเรลล่าชีส, พาร์เมซานชีส

RICE + NOODLE

NASI GORENG ข้าวผัดนาซี  420
INDONESIAN FRIED RICE WITH CHICKEN SATAY, PEANUT SAUCE, FRIED EGG, FISH CRACKERS
ข้าวผัดไก่สไตล์อินโดนีเซีย, ไก่สะเต๊ะ, น้ำจิ้มถั่ว, ไข่ดาว, และข้าวเกรียบปลา

CHICKEN TERIYAKI ไก่เทอริยากิ  360
PANDAN-MARINATED CHICKEN, TERIYAKI MAYO, PICKLED GINGER AND FRIED EGG, SERVED WITH RICEBERRY OR JASMINE RICE
ไก่ใบเตย, เทริยากิมายองเนส, จิงคอง, ไข่ดาว, ข้าวไรซ์เบอร์รี่ หรือ ข้าวหอมมะลิ

PHAD KAPRAO ผัดกะเพรา  270
STIR-FRIED MINCED CHICKEN OR PORK WITH HOLY BASIL, GARLIC, CHILLI, FRIED EGG AND RICEBERRY OR JASMINE RICE
ผัดกะเพราไก่หรือหมูราดข้าว, ไข่ดาว

GUAY TIEW PHAD SI-EW ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว  270
STIR-FRIED FLAT NOODLES WITH PRAWNS, KALE AND BLACK SOYA SAUCE
ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วทั้ง, กระเทียม และซีอิ๊วดำ

KHAO PHAD SAPPAROD GOONG ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง  270
PINEAPPLE FRIED RICE WITH PRAWNS, RAISIN, CASHEW NUT, AND CURRY POWDER
ข้าวผัดสับปะรด, กุ้ง, ลูกเกด, เม็ดมะม่วงหิมพานต์, ผงกะหรี่

KHAO PHAD ข้าวผัด  270
FRIED RICE WITH CHICKEN, PORK, OR PRAWN WITH FRIED EGG
ข้าวผัดไก่, หมู, หรือกุ้ง, ไข่ดาว

DESSERTS

MANGO STICKY RICE ข้าวเหนียวมะม่วง  250
STICKY RICE, FRESH MANGO, CREAMY COCONUT SAUCE AND COCONUT ICE CREAM
ข้าวเหนียวมะม่วงไอศกรีมมะพร้าว

SAH SUNDAY ไอศกรีมช็อคโกแลต 250
BANANA SPLIT  250
CHOCOLATE, VANILLA, STRAWBERRY TOPPED WITH CARAMEL AND WHIPPED CREAM

BROWNIE FUDGE SUNDAY  250
CHOCOLATE ICE CREAM WITH RAISIN BROWNIE AND WHIPPED CREAM

THAI COCONUT SUNDAY  250
COCONUT ICE CREAM TOPPED WITH PALM SEEDS, JACKFRUIT AND PUMPKIN IN SYRUP

ICE CREAM (PER SCOOP)  90
YOUR CHOICE OF VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY OR COCONUT
ไอศกรีม, วานิลลา, ช็อคโกแลต, สตรอเบอร์รี่ หรือกะทิ



NO SHARK AND PARROTFISH SERVED IN THE RESTAURANT / NO MSG
ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT VAT.