# ENOTECA
## Menu



## Welcome to ENOTECA at SENTIDO Khao Lak

*Discover the vibrant flavors of Thai and Asian fusion cuisine, thoughtfully prepared with fresh, locally sourced ingredients and a commitment to sustainability. Enjoy a unique dining experience inspired by the rich culinary traditions of the Andaman coast.*

## Willkommen im ENOTECA im SENTIDO Khao Lak

*Entdecken Sie die vielfältigen Aromen der thailändischen und asiatischen Fusionsküche, liebevoll zubereitet mit frischen, regionalen Zutaten und besonderem Augenmerk auf Nachhaltigkeit. Genießen Sie ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, inspiriert von den reichen kulinarischen Traditionen der Andamanenküste.*

## ยินดีต้อนรับสู่ ENOTECA ณ SENTIDO Khao Lak

สัมผัสรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยและอาหารเอเชียนฟิวชั่น ที่รังสรรค์อย่างพิถีพิถันด้วยวัตถุดิบสดใหม่จากท้องถิ่น พร้อมใส่ใจในความยั่งยืน เพลิดเพลินกับประสบการณ์การรับประทานอาหารสุดพิเศษที่ได้รับแรงบันดาลใจจากวัฒนธรรมอาหารอันหลากหลายของชายฝั่งอันดามัน

# CHEF'S RECOMMENDATIONS
# EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS
# เมนูแนะนำจากเชฟ

### Aromatic Duck Wraps ..... 200.-

Shredded roast duck and Asian salad wrapped in rice pancakes with black sesame seeds, served with hoisin sauce.
Reißpapierrollen gefüllt mit gezupfter Entenbrust und asiatischem Salat, mit schwarzem Sesam bestreut und Hoisin-Sauce serviert.
เป็ดย่างฉีกเส้นคลุกเคล้ากับสลัดผักสไตล์เอเชีย ห่อด้วยแผ่นแป้งข้าวเจ้า โรยงาดำ เสิร์ฟพร้อมซอสฮอยซิน

### Asian Chicken Salad ..... 180.-

Tender sous-vide chicken breast with fresh vegetables, Thai basil, crispy yellow noodle, and creamy peanut dressing.
Zarte Sous-vide-Hähnchenbrust mit frischem Gemüse, Thai-Basilikum, knusprig frittierten gelben Nudeln
und cremigem Erdnussdressing.
อกไก่ปรุงสุกด้วยวิธีซูวี เสิร์ฟพร้อมผักสด โหระพาไทย หมี่เหลืองทอดกรอบ และ น้ำสลัดถั่วลิสงเนื้อครีม

### Khao Soi Gai 🌶🌶 ..... 250.-

Northern Thai egg noodles in a fragrant coconut curry broth, topped with crispy chicken thigh, fried noodles, and wontons.
Nordthailändische Eiernudeln in einer aromatischen Kokos-Currybrühe, serviert mit knuspriger Hähnchenkeule, frittierten Nudeln
und Wan-Tan.
ข้าวซอยไก่สไตล์ภาคเหนือ เสิร์ฟในน้ำแกงกะทิหอมเครื่องเทศ พร้อมน่องไก่ทอดกรอบ เส้นบะหมี่ทอด และเกี๊ยวทอด

### Enoteca Signature Ice Cream (V) ..... 200.-

Traditional Thai Ruam Mit dessert ice cream served with ripe mango, grilled sticky rice, crushed peanuts, and cane sugar.
Traditionelles thailändisches Ruam-Mit-Desserteis, serviert mit reifer Mango, gegrilltem Klebreis, gehackten Erdnüssen
und Rohrzucker.
ไอศรีมรวมมิตรรสชาติขนมหวานดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อม มะม่วงสุก, ข้าวเหนียวย่าง ถั่วลิสงบด และ น้ำตาลอ้อย

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Lebensmittelallergien, Unverträglichkeiten, besondere Ernährungsbedürfnisse oder religiös bedingte Ernährungsvorschriften – auch die Ihrer Begleitpersonen.
กรุณาแจ้งพนักงานเสิร์ฟหากคุณหรือสมาชิกในกลุ่มมีอาการแพ้อาหาร ความไม่ทนต่ออาหาร ความต้องการด้านอาหารเฉพาะ หรือข้อจำกัดทางศาสนา

All prices are subject to 7% tax - Gratuity not included | Alle Preise verstehen sich zuzüglich 7 % MwSt - Trinkgeld nicht inbegriffen | ราคาทั้งหมดยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% - ไม่รวมค่าบริการ

# APPETIZERS

## Aromatic Duck Wraps ..... 200.-

Shredded roast duck and Asian salad wrapped in rice pancakes with black sesame seeds, served with hoisin sauce.
Reißpapierrollen gefüllt mit gezupfter Entenbrust und asiatischem Salat, mit schwarzem Sesam bestreut und Hoisin-Sauce serviert.
เป็ดย่างฉีกเส้นคลุกเคล้ากับสลัดผักสไตล์เอเชีย ห่อด้วยแผ่นแป้งข้าวเจ้า โรยงาดำ เสิร์ฟพร้อมซอสฮอยซิน

## Asian Chicken Wings ..... 180.-

Crispy chicken wings marinated in Thai herbs and spices, served with Korean BBQ and house-special dipping sauces.
Knusprige Hähnchenflügel, mariniert mit thailändischen Kräutern und Gewürzen, serviert mit koreanischer BBQ-Sauce und hauseigenen Dip-Saucen.
ปีกไก่หมักสมุนไพรและเครื่องเทศไทย ทอดจนกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสบาร์บีคิวสไตล์เกาหลี และซอสสูตรพิเศษของทางร้าน

## Ham and Cheese Spring Rolls ..... 180.-

Crispy springs rolls filled with ham and melted mozzarella, served with honey-wasabi sauce and ketchup.
Knusprige Frühlingsrollen mit Schinken und geschmolzenem Mozzarella, serviert mit Honig-Wasabi-Sauce und Ketchup.
ปอเปี๊ยะทอดกรอบสอดไส้แฮมและมอสซาเรลลาชีส เสิร์ฟพร้อมซอสน้ำผึ้งวาซาบิและซอสมะเขือเทศ

## Thai Pork Meatballs with Mango Salsa 🌶 ..... 180.-

Grilled Thai-spiced pork meatballs served with fresh mango salsa.
Gegrillte Schweinefleischbällchen mit thailändischen Gewürzen, serviert mit frischer Mango-Salsa.
ลูกชิ้นหมูปรุงรสด้วยเครื่องเทศไทย เสิร์ฟพร้อมซัลซามะม่วงสด

## Seared Tuna with Avocado Salsa (GF) ..... 300.-

Lightly seared tuna with a tender center, served with fresh, zesty avocado salsa.
Kurz angebratener Thunfisch mit zartem Kern, serviert mit frischer Avocado-Salsa mit einer angenehm säuerlichen Note.
ปลาทูน่าย่างผิวด้านนอกเล็กน้อย เนื้อด้านในยังคงความนุ่ม เสิร์ฟพร้อมซัลซาอะโวคาโดสดรสเปรี้ยวสดชื่น

## Crispy Calamari with Pesto Mayo & Pineapple Salsa ..... 300.-

Crispy breaded calamari with basil pesto mayonnaise and fresh pineapple salsa.
Knusprig panierte Calamari mit Basilikum-Pesto-Mayonnaise und frischer Ananas-Salsa.
ปลาหมึกชุบแป้งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมมายองเนสซอสเพสโต้โหระพา และซัลซาสับปะรดสด

# SOUPS

## Miso Soup (GF) ..... 120.-

Traditional Japanese miso soup with dashi broth, tofu, wakame seaweed, and spring onions.
Traditionelle japanische Misosuppe mit Dashi-Brühe, Tofu, Wakame-Algen und Frühlingszwiebeln.
ซุปมิโซะแบบญี่ปุ่นดั้งเดิม ปรุงจากน้ำซุปดาชิ เต้าหู้ สาหร่ายวากาเมะ และต้นหอม

## Bak Kut Teh (GF) ..... 180.-

Slow-simmered pork ribs in a fragrant Chinese herbal broth with garlic and white pepper.
Langsam gekochte Schweinerippchen in einer aromatischen chinesischen Kräuterbrühe mit Knoblauch und weißem Pfeffer.
บะกุตเต๋ซี่โครงหมูตุ๋นในน้ำซุปสมุนไพรจีน หอมกลิ่นกระเทียมและพริกไทยขาว

## Tom Yum Ramen 🌶🌶🌶 ..... 250.-

Japanese ramen noodles and shrimp in spicy, tangy Thai tom yum broth with lemongrass and lime.
Japanische Ramen-Nudeln mit Garnelen in einer scharf-säuerlichen thailändischen Tom-Yum-Brühe mit Zitronengras und Limette.
บะหมี่ราเมนญี่ปุ่นและกุ้งในน้ำซุปต้มยำไทยรสจัดจ้าน หอมกลิ่นตะไคร้และมะนาว

## Tom Yum Salmon (GF) 🌶🌶🌶 ..... 250.-

Tender salmon in a creamy Thai tom yum broth with lemongrass, galangal, kaffir, lime leaves , and chilli.
Zarter Lachs in einer cremigen thailändischen Tom-Yum-Brühe mit Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblättern und Chili.
ปลาแซลมอนเนื้อนุ่มในน้ำซุปต้มยำไทยเนื้อครีม หอมกลิ่นตะไคร้ ข่า ใบมะกรูด และพริก

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Lebensmittelallergien, Unverträglichkeiten, besondere Ernährungsbedürfnisse oder religiös bedingte Ernährungsvorschriften – auch die Ihrer Begleitpersonen.
กรุณาแจ้งพนักงานเสิร์ฟหากคุณหรือสมาชิกในกลุ่มมีอาการแพ้อาหาร ความไม่ทนต่ออาหาร ความต้องการด้านอาหารเฉพาะ หรือข้อจำกัดทางศาสนา

All prices are subject to 7% tax - Gratuity not included | Alle Preise verstehen sich zuzüglich 7 % MwSt - Trinkgeld nicht inbegriffen | ราคาทั้งหมดยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% - ไม่รวมค่าบริการ

# SALADS

## Asian Chicken Salad ..... 180.-

Tender sous-vide chicken breast with fresh vegetables, Thai basil, crispy yellow noodle, and creamy peanut dressing.
Zarte Sous-vide-Hähnchenbrust mit frischem Gemüse, Thai-Basilikum, knusprig frittierten gelben Nudeln und cremigem Erdnussdressing.
อกไก่ปรุงสุกด้วยวิธีซูวี เสิร์ฟพร้อมผักสด โหระพาไทย หมี่เหลืองทอดกรอบ และ น้ำสลัดถั่วลิสงเนื้อครีม

## Tofu Larb (V) (GF) 🌶🌶🌶 ..... 150.-

Crispy tofu tossed with fresh herbs, lime juice, chili, and toasted rice powder.
Knuspriger Tofu mit frischen Kräutern, Limettensaft, Chili und geröstetem Reispulver.
เต้าหู้ทอดกรอบ คลุกเคล้ากับสมุนไพรสด น้ำมะนาว พริก และข้าวคั่ว

## Chicken Larb (GF) 🌶🌶🌶 ..... 150.-

Spicy minced chicken salad with fresh herbs, lime, chili, fish sauce, and toasted rice powder, served with purple cabbage.
Würziger Salat aus Hähnchenhackfleisch mit frischen Kräutern, Limette, Chili, Fischsauce und geröstetem Reispulver, serviert mit Rotkohl.
ลาบไก่รสจัดจ้าน คลุกเคล้าด้วยสมุนไพรสด มะนาว พริก น้ำปลา และข้าวคั่ว เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีม่วง

## Spicy Beef Salad (GF) 🌶🌶🌶 ..... 250.-

Sliced beef with cucumber, tomatoes, onions, and mixed greens, tossed in a spicy lime dressing.
Rindfleischscheiben mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und gemischten Blattsalaten in einem scharfen Limettendressing.
เนื้อวัวสไลซ์ เสิร์ฟพร้อมแตงกวา มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ และผักสลัดรวม คลุกเคล้าด้วยน้ำยำมะนาวรสเผ็ด

## Prosciutto, Melon and Goat Cheese (GF) ..... 350.-

Italian prosciutto with ripe melon, creamy goat cheese, and roasted pumpkin seeds.
Italienischer Prosciutto mit reifer Melone, cremigem Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen.
พาร์มาแฮมอิตาเลียน เสิร์ฟพร้อมเมลอนสุก ชีสแพะเนื้อนุ่ม และเมล็ดฟักทองอบ

## Octopus, Radicchio & Orange Salad (GF) ..... 300.-

Tender octopus with radicchio, fresh orange, and wakame seaweed, finished with spicy Sriracha dressing.
Zarter Oktopus mit Radicchio, frischer Orange und Wakame-Algen, serviert mit scharfem Sriracha-Dressing.
สลัดปลาหมึกเนื้อนุ่ม เสิร์ฟพร้อมผักแรดิชิโอ ส้มสด และสาหร่ายวากาเมะ ราดด้วยน้ำสลัดศรีราชารสเผ็ด

# ASIAN RICE SPECIALTIES

## Sweet and Sour - Chicken/Pork/Beef/Shrimp ..... 180.-/180.-/250.-/250.-

Crispy fried chicken, pork, beef, or shrimp stir-fried with vegetables in a sweet-and-sour sauce, garnished with spring onions.
Knusprig frittiertes Hähnchen-, Schweine- oder Rindfleisch oder Garnelen, mit Gemüse in einer süß-sauren Sauce geschwenkt und mit Frühlingszwiebeln garniert.
ไก่/หมู/เนื้อ/กุ้ง ทอดกรอบ ผัดคลุกเคล้ากับผักและซอสเปรี้ยวหวาน โรยหน้าด้วยต้นหอม

## Cashew Delight - Chicken/Pork/Beef/Shrimp 🌶 ..... 180.-/180.-/250.-/250.-

Crispy fried chicken, pork, beef, or shrimp stir-fried with vegetables and roasted cashews in our signature sauce, served with rice cooked in banana leaves.
Knusprig frittiertes Hähnchen-, Schweine- oder Rindfleisch oder Garnelen, mit Gemüse und gerösteten Cashewkernen in unserer hauseigenen Sauce geschwenkt, serviert mit in Bananenblättern gegartem Reis.
ไก่/หมู/เนื้อ/กุ้ง ทอดกรอบ ผัดกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบและผัก คลุกเคล้ากับซอสสูตรเฉพาะของทางร้าน เสิร์ฟพร้อมข้าวหุงในใบตอง

## Filipino Chicken Adobo (GF) 🌶 ..... 180.-

Tender chicken thigh and drumstick braised in a Filipino-style sauce with garlic, vinegar, and aromatic spices.
Zarte Hähnchenober- und -unterschenkel, geschmort in einer philippinischen Sauce mit Knoblauch, Essig und aromatischen Gewürzen.
เนื้อสะโพกไก่และน่องไก่ตุ๋นในซอสสไตล์ฟิลิปปินส์ ปรุงด้วยกระเทียม น้ำส้มสายชู และเครื่องเทศหอม

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Lebensmittelallergien, Unverträglichkeiten, besondere Ernährungsbedürfnisse oder religiös bedingte Ernährungsvorschriften – auch die Ihrer Begleitpersonen.
กรุณาแจ้งพนักงานเสิร์ฟหากคุณหรือสมาชิกในกลุ่มมีอาการแพ้อาหาร ความไม่ทนต่ออาหาร ความต้องการด้านอาหารเฉพาะ หรือข้อจำกัดทางศาสนา

All prices are subject to 7% tax - Gratuity not included | Alle Preise verstehen sich zuzüglich 7 % MwSt - Trinkgeld nicht inbegriffen | ราคาทั้งหมดยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% - ไม่รวมค่าบริการ

## Singapore-Style Chicken Rice (GF) ..... 180.-

Tender steamed chicken served over fragrant chicken rice with sesame oil sauce, chicken broth, and signature dipping sauce.
Zartes gedämpftes Hähnchen auf aromatischem Hühnerreis, serviert mit Sesamölsauce, Hühnerbrühe und hauseigener Dip-Sauce.
ข้าวมันไก่สิงค์โปร์สไตล์ เสิร์ฟพร้อมไก่นึ่งเนื้อนุ่ม ซอสขิงน้ำมันงา น้ำซุปไก่ และน้ำจิ้มสูตรเฉพาะของทางร้าน

## Cashew Delight - Tofu (V) (VG) (GF) ..... 150.-

Golden-fried tofu with vegetables and roasted cashews in our signature sauce, served with rice cooked in banana leaves.
Goldbraun gebratener Tofu mit Gemüse und gerösteten Cashewkernen in unserer hauseigenen Sauce, serviert mit in Bananenblättern gegartem Reis.
เต้าหู้ทอดกรอบผัดกับผักและเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ คลุกเคล้ากับซอสสูตรเฉพาะของทางร้าน เสิร์ฟพร้อมข้าวหุงในใบตอง

## Nasi Goreng - Chicken/Shrimp (GF) ..... 200.-/250.-

Indonesian-style chicken fried rice with prawn satay or shrimp fried rice with chicken satay with aromatic chili paste, fried egg, crispy fish and crackers.
Indonesischer gebratener Reis mit Hähnchen und Garnelen-Satay oder mit Garnelen und Hähnchen-Satay, serviert mit aromatischer Chilipaste, Spiegelei und knusprigen Fischcrackern.
ข้าวผัดไก่สไตล์อินโดนีเซียเสิร์ฟพร้อมสะเต๊ะกุ้ง หรือ ข้าวผัดกุ้งเสิร์ฟพร้อมสะเต๊ะไก่ ปรุงรสด้วยเครื่องพริกแกงหอมกลิ่นเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวและข้าวเกรียบปลาทอดกรอบ

## Sweet and Sour -Tofu (V) (VG) ..... 150.-

Crispy fried tofu and vegetables tossed in a tangy sweet-and-sour sauce, finished with spring onions.
Knusprig frittierter Tofu mit Gemüse in süß-saurer Sauce, garniert mit Frühlingszwiebeln.
เต้าหู้ทอดกรอบผัดกับผักและซอสเปรี้ยวหวาน โรยหน้าด้วยต้นหอม

## Ayam Geprek-Indonesian Crispy Chicken ..... 180.-

Indonesian-style crispy fried chicken, served with sweet chili sauce.
Knusprig frittiertes Hähnchen nach indonesischer Art, serviert mit süßer Chilisauce.
ไก่ทอดกรอบสไตล์อินโดนีเซีย เสิร์ฟพร้อมซอสพริกหวาน

## Korean Beef Bulgogi ..... 320.-

Beef tenderloin stir-fried in a sweet and savory Korean-style bulgogi sauce.
Im Wok gebratenes Rinderfilet in einer süß-würzigen koreanischen Bulgogi-Sauce.
เนื้อสันในวัวผัดซอสบูลโกกิสไตล์เกาหลี รสหวานและเค็มกลมกล่อม

## Beef Yakiniku ..... 320.-

Marinated beef tenderloin with Japanese yakiniku sauce, egg yolk, and crispy seaweed.
Mariniertes Rinderfilet mit japanischer Yakiniku-Sauce, Eigelb und knusprigen Algen.
เนื้อสันในวัวหมักซอสยากินิกุสไตล์ญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมไข่แดงและสาหร่ายทอดกรอบ

## Pork Tonkatsu ..... 180.-

Crispy panko-breaded pork fillet served with tonkatsu sauce and shredded cabbage.
Knuspriges, mit Panko paniertes Schweinefilet, serviert mit Tonkatsu-Sauce und fein geschnittenem Weißkohl.
เนื้อหมูชุบเกล็ดขนมปังปังโกะทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสทงคัตสึและกะหล่ำปลีซอย

## Crispy Salmon Teriyaki ..... 320.-

Crispy fried salmon glazed with a sweet and savory Japanese teriyaki sauce.
Knusprig gebratener Lachs mit einer süß-würzigen japanischen Teriyaki-Sauce.
ปลาแซลมอนทอดกรอบ ราดด้วยซอสเทริยากิสไตล์ญี่ปุ่น รสหวานกลมกล่อม

## Taiwanese Pork Chop Fried Rice ..... 200.-

Wok-fried rice with spring onions, served with a golden-fried, egg-coated pork chop.
Gebratener Reis mit Frühlingszwiebeln, serviert mit einem goldbraun gebratenen, in Ei gewendeten Schweinekotelett.
ข้าวผัดต้นหอม เสิร์ฟพร้อมหมูชุบไข่ทอดจนเหลืองกรอบ

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Lebensmittelallergien, Unverträglichkeiten, besondere Ernährungsbedürfnisse oder religiös bedingte Ernährungsvorschriften – auch die Ihrer Begleitpersonen.
กรุณาแจ้งพนักงานเสิร์ฟหากคุณหรือสมาชิกในกลุ่มมีอาการแพ้อาหาร ความไม่ทนต่ออาหาร ความต้องการด้านอาหารเฉพาะ หรือข้อจำกัดทางศาสนา

All prices are subject to 7% tax - Gratuity not included | Alle Preise verstehen sich zuzüglich 7 % MwSt - Trinkgeld nicht inbegriffen | ราคาทั้งหมดยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% - ไม่รวมค่าบริการ

# NOODLES & PASTA

## Khao Soi Gai 🌶🌶 ..... 250.-

Northern Thai egg noodles in a fragrant coconut curry broth, topped with crispy chicken thigh, fried noodles, and wontons.
Nordthailändische Eiernudeln in einer aromatischen Kokos-Currybrühe, serviert mit knuspriger Hähnchenkeule, frittierten Nudeln und Wan-Tan.
ข้าวซอยไก่สไตล์ภาคเหนือ เสิร์ฟในน้ำแกงกะทิหอมเครื่องเทศ พร้อมน่องไก่ทอดกรอบ เส้นบะหมี่ทอด และเกี๊ยวทอด

## Pad Thai Carbonara with Prawns (GF) ..... 270.-

Thai style Pad Thai noodles with prawns in a creamy carbonara-inspired sauce.
Pad-Thai-Nudeln mit Garnelen in einer cremigen Sauce nach Carbonara-Art.
ผัดไทยกุ้งสดสไตล์ไทย ปรุงในซอสครีมสไตล์คาร์โบนารา

## Lo Mein - Chicken/Pork/Beef/Shrimp ..... 180.-/180.-/250.-/250.-

Stir-fried yellow noodles with broccoli, carrots, bok choy, and shiitake mushrooms in a savory sauce, served with your choice of chicken, pork, beef, or shrimp.
Gebratene gelbe Nudeln mit Brokkoli, Karotten, Pak Choi und Shiitake-Pilzen in einer herzhaften Sauce, wahlweise mit Hähnchen, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Garnelen.
บะหมี่เหลืองผัดกับบรอกโคลี แครอท ผักกวางตุ้ง เห็ดหอม และโปรตีนที่เลือกได้ ปรุงรสด้วยซอสกลมกล่อม

## Lo Mein - Tofu (V) ..... 150.-

Stir-fried yellow noodles with tofu, broccoli, carrots, bok choy, and shiitake mushrooms in a savory sauce.
Gebratene gelbe Nudeln mit Tofu, Brokkoli, Karotten, Pak Choi und Shiitake-Pilzen in einer herzhaften Sauce.
บะหมี่เหลืองผัดเต้าหู้ บรอกโคลี แครอท ผักกวางตุ้ง และเห็ดหอม ปรุงรสด้วยซอสกลมกล่อม

## Curry Laksa with Chicken and Prawns 🌶🌶 ..... 300.-

Chicken, prawns, jade noodles, yellow tofu, and boiled egg in a spicy Peranakan curry broth.
Hähnchen, Garnelen, grüne Nudeln, gelber Tofu und gekochtes Ei in einer scharfen Peranakan-Currybrühe.
เส้นหยก ไก่ กุ้ง เต้าหู้เหลือง และไข่ต้ม ในน้ำแกงกะหรี่เปอรานากันรสเผ็ด

## Spicy Seafood Spaghetti Kee Mao 🌶🌶🌶 ..... 320.-

Spaghetti stir-fried with fresh seafood, aromatic Thai herbs, and spicy Thai-style chilli paste.
Im Wok gebratene Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten, aromatischen thailändischen Kräutern und scharfer Chilipaste.
สปาเกตตีผัดซีฟู้ดกับสมุนไพรไทยสดและน้ำพริกเผาสไตล์ไทยรสจัดจ้าน

# MAIN COURSES

## Coconut-Braised Chicken with Pineapple Salsa (GF) ..... 350.-

chicken drumsticks braised in Thai coconut milk, served with pineapple-jalapeño salsa and our signature rice cooked in banana leaves.
In thailändischer Kokosmilch geschmorte Hähnchenunterkeulen, serviert mit Ananas-Jalapeño-Salsa und unserem hauseigenen, in Bananenblättern gegarten Reis.
น่องไก่ตุ๋นในกะทิหอมมันสไตล์ไทย เสิร์ฟพร้อมซัลซาสับปะรดและพริกฮาลาเปญโญ พร้อมข้าวหุงในใบตองสูตรเฉพาะของทางร้าน

## Grilled Vegetable Pad Thai (V) (GF) ..... 150.-

Stir-fried rice noodles with grilled vegetables, tofu, egg, bean sprouts, and chives in Pad Thai sauce topped with peanuts and lime.
Gebratene Reisnudeln mit gegrilltem Gemüse, Tofu, Ei, Sojasprossen und Knoblauchschnittlauch in Pad-Thai-Sauce, garniert mit Erdnüssen und Limette.
ผัดไทยเส้นจันท์กับผักย่าง เต้าหู้ ไข่ ถั่วงอก และกุยช่าย คลุกเคล้ากับซอสผัดไทย โรยหน้าด้วยถั่วลิสงและมะนาว

## Thai Green curry with Tofu and Vegetable (V) (VG) (GF) 🌶 ..... 180.-

Creamy Thai green coconut curry with tofu, eggplant, pea eggplant, bell peppers, and Thai basil, served with jasmine rice.
Cremiges thailändisches grünes Kokos-Curry mit Tofu, Thai-Auberginen, Erbsenauberginen, Paprika und Thai-Basilikum, serviert mit Jasminreis.
แกงเขียวหวานเต้าหู้กะทิเนื้อครีม ใส่มะเขือเปราะ มะเขือพวง พริกหวาน และใบโหระพาไทย เสิร์ฟคู่กับข้าวหอมมะลิ

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Lebensmittelallergien, Unverträglichkeiten, besondere Ernährungsbedürfnisse oder religiös bedingte Ernährungsvorschriften – auch die Ihrer Begleitpersonen.
กรุณาแจ้งพนักงานเสิร์ฟหากคุณหรือสมาชิกในกลุ่มมีอาการแพ้อาหาร ความไม่ทนต่ออาหาร ความต้องการด้านอาหารเฉพาะ หรือข้อจำกัดทางศาสนา

All prices are subject to 7% tax - Gratuity not included | Alle Preise verstehen sich zuzüglich 7 % MwSt - Trinkgeld nicht inbegriffen | ราคาทั้งหมดยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% - ไม่รวมค่าบริการ

### Pan-Seared Red Snapper with Sweet Basil Sauce (GF) ..... 450.-

Crispy-skinned red snapper fillet with sweet basil sauce, served with boiled potatoes and garden salad.
Knusprig gebratenes Red-Snapper-Filet mit aromatischer Thai-Basilikum-Sauce, serviert mit Salzkartoffeln und frischem Gartensalat.
เนื้อปลากะพงแดงย่างหนังกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสโหระพาหวาน มันฝรั่งต้ม และสลัดผักสด

### Roasted Duck with Thai Red Curry Sauce (GF) 🌶🌶 ..... 350.-

Roasted duck breast with grilled pineapple, mashed potatoes, and Thai red curry sauce, served with our signature rice cooked in banana leaves.
Gebratene Entenbrust mit gegrillter Ananas, Kartoffelpüree und thailändischer roter Currysauce, serviert mit unserem hauseigenen, in Bananenblättern gegarten Reis.
อกเป็ดย่างเสิร์ฟพร้อมสับปะรดย่าง มันบด และแกงเผ็ดแดงสไตล์ไทย พร้อมข้าวหุงในใบตองสูตรเฉพาะของทางร้าน

### Massaman Curry with Roasted Vegetables (V) (VG) (GF) 🌶 ..... 180.-

Aromatic Thai Massaman curry with tender potatoes and roasted vegetables, served with jasmine rice.
Aromatisches thailändisches Massaman-Curry mit zarten Kartoffeln und geröstetem Gemüse, serviert mit Jasminreis.
แกงมัสมั่นไทยหอมเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งเนื้อนุ่มและผักย่าง เสิร์ฟคู่กับข้าวหอมมะลิ

### Fillet Mignon (GF) ..... 650.-

Bacon-wrapped New Zealand beef tenderloin with carrot purée, mashed potatoes, sautéed morning glory, and red wine-shallot butter sauce.
Neuseeländisches Rinderfilet im Speckmantel mit Karottenpüree, Kartoffelpüree, gebratenem Wasserspinat und Rotwein-Schalotten-Buttersauce.
เนื้อสันในวัวนิวซีแลนด์พันเบคอน เสิร์ฟพร้อมแครอทบด มันบด ผักบุ้งผัด และซอสเนยไวน์แดงหอมกลิ่นหอมแดง

### Thai Red Curry Beef Short Ribs (GF) 🌶🌶 ..... 550.-

Slow-braised Australian beef short ribs in aromatic Thai red curry, served with our signature rice cooked in banana leaves.
Langsam geschmorte australische Rinderrippchen in aromatischem thailändischem rotem Curry, serviert mit unserem hauseigenen, in Bananenblättern gegarten Reis.
ซี่โครงเนื้อวัวออสเตรเลียตุ๋นจนเปื่อยนุ่มในแกงเผ็ดแดงไทยหอมเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมข้าวหุงในใบตองสูตรเฉพาะของทางร้าน

## DESSERTS

### Bee Koh Moi - Phuket Black Sticky Rice (V) ..... 180.-

Traditional Phuket black sticky rice dessert with coconut cream and Thai tea ice cream.
Traditionelles Phuket-Dessert aus schwarzem Klebreis mit Kokoscreme und Thai-Tee-Eis.
ข้าวเหนียวดำภูเก็ตแบบดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อมครีมกะทิ และไอศกรีมชาไทย

### Bananas in Coconut Milk (V) (VG) (GF) ..... 180.-

Tender bananas gently simmered in sweet, creamy coconut milk.
Zarte Bananen, sanft in süßer, cremiger Kokosmilch gekocht.
กล้วยน้ำว้าต้มในน้ำกะทิหวานมัน หอมละมุน

### Enoteca Signature Ice Cream (V) ..... 200.-

Traditional Thai Ruam Mit dessert ice cream served with ripe mango, grilled sticky rice, crushed peanuts, and cane sugar.
Traditionelles thailändisches Ruam-Mit-Desserteis, serviert mit reifer Mango, gegrilltem Klebreis, gehackten Erdnüssen und Rohrzucker.
ไอศรีมรวมมิตรรสชาติขนมหวานดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อม มะม่วงสุก, ข้าวเหนียวย่าง ถั่วลิสงบด และ น้ำตาลอ้อย

### Mango Sticky Rice (V) (VG) (GF) ..... 180.-

Sweet coconut sticky rice served with ripe mango and creamy coconut sauce.
Süßer Kokos-Klebreis mit reifer Mango und cremiger Kokossauce.
ข้าวเหนียวมูนกะทิหวานมัน เสิร์ฟพร้อมมะม่วงสุกและน้ำกะทิเข้มข้น

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Lebensmittelallergien, Unverträglichkeiten, besondere Ernährungsbedürfnisse oder religiös bedingte Ernährungsvorschriften – auch die Ihrer Begleitpersonen.
กรุณาแจ้งพนักงานเสิร์ฟหากคุณหรือสมาชิกในกลุ่มมีอาการแพ้อาหาร ความไม่ทนต่ออาหาร ความต้องการด้านอาหารเฉพาะ หรือข้อจำกัดทางศาสนา

All prices are subject to 7% tax - Gratuity not included | Alle Preise verstehen sich zuzüglich 7 % MwSt - Trinkgeld nicht inbegriffen | ราคาทั้งหมดยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% - ไม่รวมค่าบริการ

## Chocolate Lava Cake (V) ..... 180.-

Warm chocolate cake with a rich, molten chocolate center.
Warmer Schokoladenkuchen mit einem reichhaltigen, flüssigen Schokoladenkern.
เค้กช็อกโกแลตอบอุ่น เนื้อเค้กด้านนอกนุ่มละมุน พร้อมไส้ช็อกโกแลตเยิ้มเข้มข้นด้านใน

## Tiramisu (V) ..... 250.-

Classic Italian dessert with coffee-soaked layers, creamy mascarpone, and a dusting of cocoa powder.
Klassisches italienisches Tiramisu mit in Kaffee getränkten Biskuitschichten, cremiger Mascarponecreme und einer feinen Schicht Kakaopulver.
ทีรามิสุขนมหวานสไตล์อิตาเลียนดั้งเดิม ประกอบด้วยเลดี้ฟิงเกอร์ชุบกาแฟสลับชั้นครีมมาสคาร์โปเน โรยหน้าด้วยผงโกโก้

## Mixed Tropical Fruit Platter (V) (VG) (GF) ..... 180.-

A refreshing selection of fresh seasonal tropical fruits.
Eine erfrischende Auswahl an frischen tropischen Früchten der Saison.
ผลไม้เมืองร้อนสดตามฤดูกาล คัดสรรมาเพื่อความสดชื่น

| | |
|---|---|
| V | Vegetarian \| Vegetarisch \| มังสวิรัติ |
| VG | Vegan \| Vegan \| เจ |
| GF | Gluten free \| Glutenfrei \| ปลอดกลูเตน |
| 🌶 | Medium spicy \| Mittel scharf \| เผ็ดปานกลาง |
| 🌶🌶 | Spicy \| Scharf \| เผ็ด |
| 🌶🌶🌶 | Very spicy \| Sehr scharf \| เผ็ดมาก |

# Bon appétit!
Guten Appetit!
ขอให้อร่อยกับมื้ออาหาร

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Lebensmittelallergien, Unverträglichkeiten, besondere Ernährungsbedürfnisse oder religiös bedingte Ernährungsvorschriften – auch die Ihrer Begleitpersonen.
กรุณาแจ้งพนักงานเสิร์ฟหากคุณหรือสมาชิกในกลุ่มมีอาการแพ้อาหาร ความไม่ทนต่ออาหาร ความต้องการด้านอาหารเฉพาะ หรือข้อจำกัดทางศาสนา

All prices are subject to 7% tax - Gratuity not included | Alle Preise verstehen sich zuzüglich 7 % MwSt - Trinkgeld nicht inbegriffen | ราคาทั้งหมดยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% - ไม่รวมค่าบริการ

29 October 2026