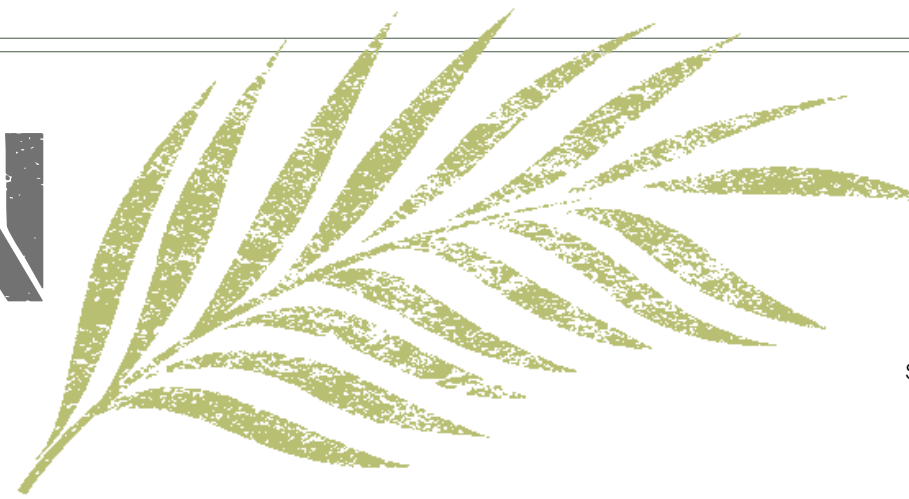
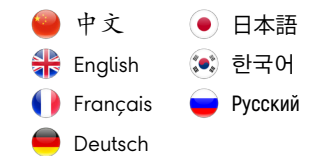


PIAK'S KITCHEN

DINNER



Scan QR Code for other languages.



ENTRÉES

1. Flatbread with Tapenade 120
แฟลตเบรตยัดไส้ทาปานาเด
2. Garlic Bread 120
ขนมปังกระเทียม
3. Creamy Garlic Mushroom Bruschetta 180
บรูสเก็ตตำกระเทียมและเห็ด
4. Gazpacho with Chili Prawn 250
ซูปกัซปาโซไฟฟริกและกุ้ง
5. Cheesy Nachos with Dip 280
นาโชสชีสพร้อมซอส
6. Salmon & Avocado Tartar 300
ทาร์ทาร์แซลมอนอะโวคาโด
7. Prawns in Garlic 350
กุ้งกระเทียม
8. Tuna Tartar 350
ทูน่าทาร์ทาร์

SALAD

9. Caesar Salad with Chicken & Crispy Bacon 250
สลัดซีซาร์กับไก่และเบคอนกรอบ
10. Greek Salad 250
กรีกสลัด
11. Niçoise Salad 250
สลัดนิชวาซ
12. Tomato & Mozzarella Salad 250
สลัดมะเขือเทศและมอสซาเรลล่าชีส

HOME MADE BURGER

SERVED WITH FRENCH FRIES

13. Chicken Burger 280
เบอร์เกอร์ไก่
14. Plant Based Burger 280
เบอร์เกอร์แพลนต์เบส (เนื่องจากพืช)
15. Smashed Beef Burger 100gr 300
เบอร์เกอร์เนื้อบด 100 กรัม
16. Smashed Beef Burger 200gr 420
เบอร์เกอร์เนื้อบด 200 กรัม

PASTA

17. Zucchini & Lemon Penne 290
ซูกินีและเพนเนเลมอน
18. Spaghetti Bolognese 300
สปาเก็ตตี้โบโลเนส
19. Spaghetti Carbonara 330
สปาเก็ตตี้คาโบนาล่า
20. Spicy Spaghetti Aglio E Olio Prawn 350
สปาเก็ตตี้อากลิโอ เออะ โอริโอ (น้ำมันมะกอก, ซอสเผ็ด, กระเทียม) และกุ้ง
21. Penne Piemontese (Beef Filet, Mushroom, Cream, Red Wine Sauce) 390
เพนเนปิเยมอนเต (เนื้อวัว, เห็ด, ครีม, ซอสไวน์แดง)

MAIN COURSE

22. Hot Cauliflower Nuggets served with Ranch Dressing and Hot Sauce 310
นั๊กเก็ตดอกกะหล่ำ เสริฟพร้อมน้ำสลัดเรนซ์และซอสเผ็ด
23. Lemon Marinated Chicken with Hot Sauce and Potato Wedges 350
ไก่หมักเลมอนย่าง เสริฟพร้อมซอสเผ็ดและโปเตโต้ เวจ
24. Fish Fillet with Wok Vegetables 450
เนื้อปลาอย่าง เสริฟพร้อมผัดผัก
25. Jerk Chicken with Potato Salad 450
ไก่สะบัดจาไมก้า เสริฟพร้อมสลัดมันฝรั่ง
26. Tuna Bowl with Coconut Rice 450
สลัดทูน่า เสริฟพร้อมข้าวมะพร้าว
27. Fried Tuna in Lemon Sauce served with Boiled Hand-Smashed Potato... 550
ทูน่าผัดซอสมะนาว เสริฟพร้อมมันฝรั่งบด
28. Grilled Salmon with Chili mayo served with Potato Wedges 550
แซลมอนย่างกับซอสพริกมาโย เสริฟพร้อมโปเตโต้ เวจ
29. Steak Minute with Garlic Butter served with French Fries and Tomato Salad 550
สเต็กเนยกระเทียม เสริฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และสลัดมะเขือเทศ
- 30. Coeur de Filet served with Sauteed Vegetables and Round Potato Wedges 950
เกอร์ เดอ ฟิเลต์ เสริฟพร้อมผัดผักและโปเตโต้ เวจ
- 31. Lamb Chops with Garlic Sauce served with French Fries and Sauteed Vegetables 980
เนื้อซี่โครงแกะย่างกับซอสกระเทียม เสริฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และผัดผัก

PIZZA

INCLUDES TOMATO & MOZZARELLA CHEESE

32. Margherita - Tomato, Cheese, Fresh Basil Leaves 260
พิซซ่ามารการิตา - มะเขือเทศ, ชีส, ใบโหระพา
33. Tropical Pizza - Banana, Curry, Pineapple, Ham 320
พิซซ่าทรอปิคอลพิซซ่า - กล้วย, แกงกะหรี่, สับปะรด, แฮม
34. Calzone - Ham & Cheese 340
พิซซ่าคัลโซน - แฮม, ชีส
35. Capricciosa - Ham, Mushroom 340
พิซซ่าคาพริคซิโอซ่า - แฮม, เห็ด
36. Mediterranean Pizza - Olives, Feta, Garlic, Spinach 360
เมดิเตอร์เรเนียนพิซซ่า - มะกอก, เฟต้าชีส, กระเทียม, ผักโขม
37. Quattro Stagioni - Artichoke, Ham, Mushroom, Olive 360
พิซซ่า 4 หน้า - มะกอก, อาร์ติโชค, แฮม, เห็ด
38. Piak's Thai Pizza - Green Curry, Prawn, Aubergine, Thai Basil 380
Piak's พืชชา - แกงเขียวหวาน, กุ้ง, มะเขียวยาว, โหระพา

Extra Toppings 50
Children's size pizzas served at half-price for children under 12 years.

DESSERT

- Affogato (Espresso with Vanilla Ice Cream) 170
อัฟโฟกาโต (เอสเพรสโซ่กับไอศกรีมวานิลลา)
- Crème Caramel 200
ครีมาคาราเมล
- Banana Split 200
บานานาสปลิท
- Mixed Ice Cream 200
ไอศกรีมรวม
- Pancakes with Ice Cream 200
แพนเค้กกับไอศกรีม
- Brownie with Ice Cream 220
บราวน์กับไอศกรีม
- Key Lime Pie with Berries and Vanilla Ice Cream 220
พายมะนาวคีย์ไลม์ กับเบอร์รี่และไอศกรีมวานิลลา
- Sponge Cake with Caramelized Apple, Apple Toffee and Vanilla Ice Cream 250
สปันจ์เค้กกับแอปเปิลคาราเมล, ท็อฟฟีแอปเปิล และไอศกรีมวานิลลา

FRESH FRUIT

- Tropical Fresh Fruit Platter 180
ผลไม้ตามฤดูกาล

ICE-CREAM

Ice-Cream Scoops: Vanilla, Chocolate, Strawberry or Coconut Flavor

ไอศกรีมสคู๊ป: วานิลลา, ช็อกโกแลต, สตรอเบอร์รี่, มะพร้าว

- 1 Scoop 70
- 2 Scoops 140

Lollo & Bernie's MENU/BUFFET

Children under 12 years
EAT FREE from
Lollo & Bernie's Menu/Buffer
together with a paying adult



All prices are subject to 7% tax. Gratuity is not included.

Any allergy concerns or dietary requirements kindly inform food & beverage team
โปรดแจ้งเกี่ยวกับการแพ้หรือข้อกำหนดด้านอาหาร หรือ ข้อกำหนดทางศาสนา
ให้พนักงานของโรงแรมทราบ เพื่อปรับบริการตามความต้องการของคุณ

PIAK'S KITCHEN

THAI DISHES



THAI TAPAS

1. **Hoy Jow Thod**..... 200
Minced Meat Dumpling with Sweet Plum Sauce
ฮอยจ๊อทอด
2. **Po Pia Thod**..... 200
Vegetarian Spring Roll with Sweet Plum Sauce
ปอเปี๊ยะทอด
3. **Satay Gai**..... 200
Chicken Skewers served with Peanut Sauce
สะเต๊ะไก่
4. **Goong Chup Pang Thod** 280
Tempura Prawns with Dip Sauce
กุ้งชุบแป้งทอด
5. **Yam Nuea / Yam Talay** •..... 280/320
Beef Salad / Seafood Salad
ยำเนื้อ/ยำทะเล



SOUP

6. **Tom Kha Gai**..... 200
Classic Coconut Milk Soup with Chicken
ต้มข่าไก่
7. **Geaw Nahm**..... 250
Wonton Soup with Vegetables
เกี๊ยวน้ำ
8. **Tom Yam Goong** •..... 300
Spicy Thai Soup with Prawn and Lemon Grass
ต้มยำกุ้ง

MAIN COURSE

9. **Phad Pak Ruam**
Mixed Vegetables in Oyster Sauce..... 200
ผัดผักรวม
10. **Khao Phad Pak/Gai/Nuea/Goong**
Fried Rice with
Vegetables/Chicken/Beef/Prawn 200/210/240/280
ข้าวผัดผัก/ไก่/เนื้อ/กุ้ง
11. **Phad King Gai/Mou** •
Stir Fried Ginger with Chicken or Pork..... 200/220
ผัดขิงไก่/หมู
12. **Gang Karee Gai** •
Yellow Curry with Chicken in Coconut Milk..... 220
แกงกะหรี่ไก่
13. **Phad Krueng Gang Gai/Mou/Nuea/Goong** ••
Very Spicy Red Curry and Green Peppercorn with
Chicken/Pork/Beef/Prawn..... 220/230/280/380
ผัดเครื่องแกงไก่/หมู/เนื้อ/กุ้ง
14. **Gang Khew Wan Gai/Mou/Nuea/Goong** •
Green Curry with
Chicken/Pork/Beef/Prawn..... 220/230/280/340
แกงเขียวหวานไก่/หมู/เนื้อ/กุ้ง
15. **Phad See Ew Gai/Mou/Nuea/Goong**
Fried Flat Noodle with Egg, Vegetables in Soya Sauce with
Chicken/Pork/Beef/Prawn..... 220/240/260/280
ผัดซีอิ๊วไก่/หมู/เนื้อ/กุ้ง
16. **Phad Prew Wan Gai/Mou/Nuea/Goong**
Stir Fried in Sweet and Sour Sauce with
Chicken/Pork/Beef/Prawn..... 220/240/280/300
ผัดเปรี้ยวหวานไก่/หมู/เนื้อ/กุ้ง
17. **Phad Kra Pao Gai/Mou/Nuea/Goong** ••
Stir Fried Basil Leaves with
Chicken/Pork/Beef/Prawn..... 220/250/260/320
ผัดกะเพราไก่/หมู/เนื้อ/กุ้ง
18. **Thod Kra Tiam Prik Thai Gai/Nuea/Goong**
Garlic Pepper with
Chicken/Beef/Prawn..... 220/260/320
ทอดกระเทียมพริกไทยไก่/เนื้อ/กุ้ง
19. **Phad Nam Prik Phao Gai/Goong** •
Stir Fried Sweet Chili Paste with
Chicken/Prawn 220/380
ผัดน้ำพริกเผาไก่/กุ้ง
20. **Panang Gai/Nuea/Goong** ••
Thai Red Curry with
Chicken/Beef/Prawn..... 240/280/380
แพนงไก่/เนื้อ/กุ้ง
21. **Massaman Gai/Nuea** •
Coconut Flavored Thai Curry with Peanut
Chicken/Beef 240/290
มัสมั่นไก่/เนื้อ
22. **Phad Thai Gai/Mou/Goong**
Stir Fried Noodle with
Chicken/Pork/Prawn 240/250/310
ผัดไทยไก่/หมู/กุ้ง
23. **Gai/Goong Phad Med** •
Stir Fried Chicken or Prawn with Cashew Nut,
Bell Pepper and Spring Onion 250/380
ไก่/กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
24. **Phad Nam Man Hoi Nuea/Goong**
Stir Fried in Oyster Sauce
Beef or Prawn 260/280
ผัดน้ำมันหอยเนื้อ/กุ้ง
25. **Phad Mee Phuket**
Yellow Noodle with Seafood & Egg – Phuket Style 340
ผัดหมี่ภูเก็ต
26. **Pla Rad Prig**
Deep Fried Fish Fillet topped with Chili Sauce..... 380
ปลาราดพริก
27. **Khao Ob Saparot**
Half-Baked Pineapple Filled with Fried Rice & Seafood
topped with Cashew Nut and Shredded Chicken 390
ข้าวอบสับปะรด

- MEDIUM SPICY
- HOT
- VERY HOT



Scan QR Code for other languages.

- 中文
- 日本語
- English
- 한국어
- Français
- Русский
- Deutsch



All prices are subject to 7% tax. Gratuity is not included.

Any allergy concerns or dietary requirements kindly inform food & beverage team

โปรดแจ้งเกี่ยวกับการแพ้สารต่างๆ ข้อกำหนดด้านอาหาร หรือ ข้อกำหนดทางศาสนา
ให้พนักงานของโรงแรมทราบ เพื่อปรับบริการตามความต้องการของคุณ

Most Thai dishes can be prepared as vegetarian.