

Pad Thai restaurant

BY THE EXPERIENCE

1003



1006



1007



Thai appetize

- | | | |
|------|---|-------|
| 1001 | ผัดผักบุ้งไฟแดง 炒空心菜
<i>Stir Fried Morning Glory With Oyster Sauce</i> | 80.- |
| 1002 | ผัดยอดชาโยเต้ 炒佛手瓜菜
<i>Stir Fried Chayote with Oyster Sauce</i> | 80.- |
| 1003 | ปอเปี๊ยะผัก 蔬菜春卷
<i>Vegetables Spring Roll</i> | 80.- |
| 1004 | เห็ดหอมทอดซีอิ๊ว 香菇炒酱油
<i>Fried Shitake Mushroom In Soy Sauce</i> | 80.- |
| 1005 | ผักรวมทอด 酢油混合蔬菜
<i>Deep Fried Mixed Vegetables</i> | 80.- |
| 1006 | ขนมปังหน้าหมู 猪肉包子
<i>Pork Buns</i> | 80.- |
| 1007 | ไก่สะเต๊ะ 雞肉沙爹
<i>Chicken Satay</i> | 100.- |
| 1008 | หมูแดดเดียว 曬乾的豬肉
<i>Sun-Dried Pork</i> | 100.- |
| 1009 | หมูมะนาว 檸檬辣豬肉
<i>Spicy Pork with Lemonade</i> | 100.- |
| 1010 | ปีกไก่ทอดน้ำปลา 魚露酢雞翅
<i>Deep Fried Chicken Wing with Fish Sauce</i> | 125.- |
| 1011 | กุ้งชุบแป้งทอด 酢蝦
<i>Deep Fried Prawns</i> | 135.- |
| 1012 | เกี้ยวซ่า 雲吞豬肉
<i>Wantans Shrimp</i> | 135.- |
| 1013 | ซี่โครงหมูทอดซีอิ๊ว 醬油排骨
<i>Fried Pork Ribs In Soy Sauce</i> | 135.- |
| 1014 | หมูสะเต๊ะ 豬肉沙爹
<i>Pork Satay</i> | 140.- |
| 1015 | กุ้งแช่น้ำปลา 辣魚露新鮮生
<i>Fresh Raw Prawns In Spicy Fish Sauce</i> | 165.- |
| 1016 | ทอดมันกุ้ง 酢蝦餅
<i>Shrimp Cake</i> | 200.- |

1101



1104



Thai soup

1101 ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ 清湯豆腐和豬肉埔 90.-

Clear Soup with Tofu And Minced Pork

1102 ต้มข่าไก่ 雞肉椰子湯 90.-

Tom Kha Kai

1103 ต้มข่าไก่ใส่มะพร้าวอ่อน 雞肉年輕椰子 165.-

Tom Kha Kai with Young Coconut

1104 ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 大蝦酸辣湯 385.-

Tom Yum River Prawns

Thai curry

1201 แกงเขียวหวานไก่ 綠加哩雞肉湯 90.-

Green Curry with Chicken

1202 แกงเขียวหวานหมู 綠加哩豬肉湯 100.-

Green Curry with Pork

1203 แกงเขียวหวานเนื้อ 綠加哩牛肉湯 125.-

Green Curry with Beef

1204 พะแนงหมู 紅加哩豬肉 125.-

Pa Neang with Pork

1205 พะแนงเนื้อ 紅加哩牛肉 165.-

Pa Neang with Beef

1206 แกงมัสมั่นไก่ 椰子紅加哩雞肉 180.-

Chicken Mussaman

1207 แกงเผ็ดเปิดอย่าง 紅加哩鴨肉 235.-

Kang Ped Ped Yang

1208 แกงคั่วสับปะรดกุ้ง 波羅加哩蝦 275.-

Kang Kua Supparod with Prawns

1202



1204



Thai Salad

- | | | |
|-------------|--|-------|
| 1301 | ยำส้มโอกุ้งสด 辣檳子蝦子沙拉 | 135.- |
| | <i>Thai Style Pomelo Salad with Shrimps</i> | |
| 1302 | ยำเห็ดรวม 泰式香辣混合磨菇沙拉 | 100.- |
| | <i>Mixed Mushroom Salad Thai Style</i> | |
| 1303 | ยำแหมม 泰北香腸酸辣沙拉 | 100.- |
| | <i>Fermented pork Salad</i> | |
| 1304 | ยำวุ้นเส้นหมูยอ 豬肉米粉酸辣沙拉 | 125.- |
| | <i>Spicy Vermicelli Salad with Pork</i> | |
| 1305 | พล่าเนื้อ 香草牛肉酸辣沙拉 | 180.- |
| | <i>Spicy Beef salad with Lemon grass and mint</i> | |
| 1306 | ยำเนื้อย่าง 酸辣烤牛肉沙拉 | 180.- |
| | <i>Spicy Grilled Beef Salad</i> | |
| 1307 | ส้มตำกุ้งสด 青木瓜蝦子沙拉 | 210.- |
| | <i>Papaya Salad with Shrimps</i> | |
| 1308 | ยำทะเล 泰式海鮮酸辣沙拉 | 210.- |
| | <i>Thai Spicy Salad with Seafood</i> | |
| 1309 | พล่ากุ้ง 香草蝦子酸辣沙拉 | 210.- |
| | <i>Spicy shrimp salad with Lemon grass and mint</i> | |
| 1310 | พล่าปูนิม 香草軟蟹酸辣沙拉 | 210.- |
| | <i>Spicy soft shell crab salad with Lemon grass and mint</i> | |
| 1311 | ยำทะเล 泰式海鮮酸辣沙拉 | 210.- |
| | <i>Thai Spicy Salad with Seafood</i> | |



1401



1406



1408

Pad Thai

- | | | |
|-------------|--|-------|
| 1401 | ผัดไทยหมูย่าง 泰式炒米粉烤豬肉 | 135.- |
| | <i>Pad Thai with Grilled Pork</i> | |
| 1402 | ผัดไทยวุ้นเส้นกุ้ง 泰式掛麵炒蝦 | 165.- |
| | <i>Pad Thai Glass Noodles with Shrimp</i> | |
| 1403 | ผัดไทยบะหมี่เหลืองกุ้ง 泰式黃麵炒蝦 | 180.- |
| | <i>Pad Thai Yellow Noodles with Shrimp</i> | |
| 1404 | ผัดไทยเนื้อย่าง 泰式炒米粉烤牛肉 | 180.- |
| | <i>Pad Thai with Grilled Beef</i> | |
| 1405 | ผัดไทยหมูทอดทรงคัตลี | 180.- |
| | <i>Pad Thai Fried Pork Tonkatsu</i> | |
| 1406 | ผัดไทยสปาเก็ตตี้กุ้ง 泰式意大利麵炒蝦 | 220.- |
| | <i>Pad Thai Spaghetti with Shrimp</i> | |
| 1407 | ผัดไทยกุ้งแม่น้ำย่าง 泰式烤蝦炒麵 | 290.- |
| | <i>Pad Thai with Grilled River Prawns</i> | |
| 1408 | ผัดไทยกุ้งแม่น้ำอบชีส 泰式芝士烤蝦炒麵 | 320.- |
| | <i>Pad Thai Baked River Prawns with Cheese</i> | |



1301



1307

Thai Main dish

1501	กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา 白菜炒魚露	80.-
	<i>Cabbage with Fish Sauce</i>	
1502	ผัดผักรวม 混合炒蔬菜	90.-
	<i>Stir Fried Mixed Vegetable</i>	
1503	ผัดเห็ดรวมน้ำมันหอย	100.-
	<i>Stir Fried Mixed Mushrooms with Oyster Sauce</i>	
1504	ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 炒雞肉用腰果	155.-
	<i>Stir Fried Chicken Cashew Nut</i>	
1505	เนื้อผัดพริกไทยดำ 黑胡椒炒牛肉	165.-
	<i>Stir Fried Beef with Black Pepper</i>	
1506	บล็อกโคลี่ผัดกุ้ง 西蘭花炒蝦	165.-
	<i>Stir Fried Broccoli with Shrimps</i>	
1507	ปลาหมึกผัดพริกเผา 辣椒醬炒魷魚	165.-
	<i>Stir Fried Squid with Chili Paste</i>	
1508	หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง 蝦仁炒鱖繖	200.-
	<i>Stir Fried Asparagus with Shrimps</i>	
1509	ผัดหอยเชลล์พริกไทยดำ 黑胡椒扇貝	210.-
	<i>Stir Fried Seallops with Black Pepper</i>	
1510	ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ 加哩粉炒魷魚	235.-
	<i>Stir Fried Squid with Curry Powder</i>	
1511	เป็ดย่างซอสมะขาม 羅望子醬烤鴨	235.-
	<i>Roasted Duck with Tamarind Sauce</i>	
1512	อุ้งี่ปลาแซลมอน 三文魚配辣椒椰子醬	235.-
	<i>Curry grilled Salmon</i>	
1513	ปลาแซลมอนผัดฉ่า 香草炒三文魚	235.-
	<i>Salmon Spicy Stir-fry</i>	
1514	ปูนิ้มผัดผงกะหรี่ 軟蟹炒加哩粉	310.-
	<i>Stir-Fried Soft Shell Crab with Curry Powder</i>	
1515	ปลาทึบต้มทอดสมุนไพร 香草酢紅寶石魚	320.-
	<i>Steamed Ruby Fish with Herbs</i>	
1516	อุ้งี่กุ้งแม่น้ำ 蝦子配辣椒椰子醬	320.-
	<i>Curry River Prawns</i>	
1517	ปลาทึบต้มซีอิ๊ว 醬油紅寶石魚	320.-
	<i>Steamed Red Tilapia Fish with Soy Sauce</i>	

1518	ปลาทึบต้มมะนาว 檸檬汁紅寶石魚	320.-
	<i>Steamed Red Tilapia Fish with Lemon Sauce</i>	

1519	กุ้งแม่น้ำผัดพริกไทยดำ 大蝦炒黑胡椒醬	320.-
	<i>Stir-Fried River Prawns with Blackpapper Sauce</i>	

1520	กุ้งแม่น้ำผัดพริกเผา 辣椒醬炒河蝦	320.-
	<i>Stir-Fried River Prawns with Chili Paste</i>	

1521	กุ้งแม่น้ำซอสมะขาม 大蝦羅望子醬	320.-
	<i>River Prawns Tamarind Sauce</i>	

1522	ปลากระพงต้มมะนาว 檸檬醬蒸鱸魚	435.-
	<i>Steamed Seabass In Lemon Sauce</i>	

1523	ปลากระพงต้มซีอิ๊ว 醬油蒸鱸魚	435.-
	<i>Steamed Seabass In Soy Sauce</i>	



1506



1510



1517



1521

Thai Main dish

1601	ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ 雞肉炒蝦	80.-
	<i>Kuay Teow Khua Kai</i>	
1602	ผัดกะเพราไก่ราดข้าว 炒雞肉和羅勒飯	80.-
	<i>Pad Kra Prow (Stir-Fried Chicken with Hot Basil Leave)</i>	
1603	ข้าวผัดไก่ 炒雞肉和羅勒飯	80.-
	<i>Fried Rice with Chicken</i>	
1604	ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่ 綠加哩炒飯	80.-
	<i>Green Curry Chicken Fried Rice</i>	
1605	ข้าวผัดหมู 豬肉炒飯	90.-
	<i>Fried Rice with Pork</i>	
1606	ผัดกะเพราหมูราดข้าว 炒豬肉和熱羅勒飯	90.-
	<i>Pad Kra Prow (Stir-Fried Pork with Hot Basil Leave)</i>	
1607	ราดหน้าเส้นใหญ่หมู 炒麵豬肉肉汁	90.-
	<i>Rad Nah (Fried Noodle with Pork)</i>	
1608	เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วหมู 炒麵豬肉肉汁	90.-
	<i>Fried Noodle In Soy Sauce with Pork</i>	
1609	ผัดกะเพราเนื้อราดข้าว 炒牛肉和羅勒飯	90.-
	<i>Pad Kra Prow (Stir-Fried Beef with Hot Basil Leave)</i>	
1610	ข้าวผัดต้มยำกุ้ง 蝦仁香辣炒飯	135.-
	<i>Tom Yam Fried Rice with Shrimp</i>	
1611	ผัดหมีปู 螃蟹炒麵	135.-
	<i>Fried Noodle with Crab</i>	
1612	ข้าวผัดกุ้ง 蝦子炒飯	135.-
	<i>Fried Rice with Shrimp</i>	
1613	ผัดกะเพรากุ้งราดข้าว 炒蝦子和羅勒飯	155.-
	<i>Pad Kra Prow (Stir-Fried Shrimp with Hot Basil Leave)</i>	
1614	ราดหน้าเส้นใหญ่กุ้ง 炒麵用蝦肉肉汁	155.-
	<i>Rad Nah (Fried Noodle with Shrimp In Grevy Sauce)</i>	
1615	ข้าวผัดสมุนไพรทะเล 香草炒飯海鮮	165.-
	<i>Fried Rice Seafood with Herbs</i>	
1616	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเมาทะเล 海鮮辣炒麵	210.-
	<i>Spicy Fried Noodle with Seafood</i>	
1617	ราดหน้าหมีกรอบทะเล 海鮮濃汁炒麵	210.-
	<i>Rad Nah (Fired Noodle In Thick Grevy with Seafood)</i>	
1618	ข้าวผัดสับปะรด 波羅炒飯	290.-
	<i>Pineapple Fried Rice</i>	

Northern Style Dish

1701	ลาบไก่ 雞肉酸辣沙拉	125.-
	<i>Spicy Minced Chicken Salad (Lab Khai)</i>	
1702	ลาบหมู 豬肉酸辣沙拉	135.-
	<i>Spicy Ground pork Salad (Lab Moo)</i>	
1703	ข้าวซอยไก่ 清邁當地雞肉蛋麵	135.-
	<i>Khao Soi Kai</i>	
1704	แกงฮังเลหมู เสิร์ฟกับ โรตี่	175.-
	<i>Gang Hang Lay Moo with Roti</i>	
1705	ชุดออเดิร์ฟเมือง 清邁當地前菜	220.-
	<i>Northern Style Special Horsd'Ocurve</i>	



1605



1610



1701



1703

Western Appetize

1801	ขนมปังกระเทียม 大蒜麵包	70.-
	<i>Garlic Bread</i>	
1802	เฟรนช์ฟราย 炸土豆	80.-
	<i>French Fried</i>	
1803	หมึกชุบเกล็ดขนมปังทอด 炸魷魚	200.-
	<i>Calamari</i>	

Western Salad

2001	GARDEN SALAD 混合蔬菜沙拉	135.-
	<i>Mixed Green Salad</i>	
2002	สลัดทูน่า 金槍魚沙拉	155.-
	<i>Tuna Salad</i>	
2003	เซฟสลัด 主廚沙拉	180.-
	<i>Chef Salad</i>	
2004	สลัดผักรวมไก่ทอดทรงคัตสึ	180.-
	<i>Mixed Green Salad with Chicken Tongkutsu</i>	
2005	สลัดผักรวมหมูทอดทรงคัตสึ	200.-
	<i>Mixed Green Salad with Pork Tongkutsu</i>	
2006	สลัดอกไก่ ซอสมะม่วง 芒果醬烤雞肉沙拉	210.-
	<i>Grilled Chicken Salad With Mango Sauce</i>	
2007	สลัดผักรวมกุ้งย่าง	220.-
	混合蔬菜沙拉配烤蝦子	
	<i>Garden Green Salad With Grilled Shrimp</i>	
2008	สลัดเป็ดย่างรมควัน 煙鴨沙拉	275.-
	<i>Smoke Duck Cetus Salad</i>	
2009	สลัดผักรวมปลาแซลมอนย่างเพสโตซอส	290.-
	<i>Garden Salad With Grilled Salmon Pesto Sauce</i>	
2010	คอสสลัดชีซ่า	320.-
	<i>Caesar Salad Wrap With Tortillas</i>	
2011	สลัดปูนิ่ม 蔬菜沙拉配炸軟蟹子	320.-
	<i>Garden Salad With Fried Soft Shell Carb</i>	
2012	สลัดอโวคาโดและปลาแซลมอนรมควัน	320.-
	<i>Avocado Salad With Smoked Salmon</i>	

Western soup

1901	ซูปฟักทอง 南瓜湯	90.-
	<i>Pumpkin Cream Soup</i>	
1902	ซูปครีมไก่ 雞肉奶油湯	100.-
	<i>Chicken Cream Soup</i>	
1903	ซูปครีมเห็ด 磨菇奶油湯	100.-
	<i>Mushroom Cream Soup</i>	

Sandwich

2101	แฮมชีสแซนวิช 火腿芝士三明治	125.-
	<i>Ham Cheese Sandwich</i>	
2102	แซนวิชผักรวม 蔬菜三明治	125.-
	<i>Vagetables Sandwich</i>	
2103	BLT แซนวิช 培根生菜番茄三明治	135.-
	<i>BLT Sandwich (Bacon ,Lettuce ,Tomato)</i>	
2104	คลับแซนวิช 俱樂部三明治	135.-
	<i>Club Sandwich</i>	
2105	ทูน่าแซนวิช 金槍魚三明治	140.-
	<i>Tuna Sandwich</i>	
2106	เบอร์เกอร์แซนวิชไก่	140.-
	<i>Fried Chicken Sandwich Burger With Potato Wake</i>	
2107	เบอร์เกอร์แซนวิชหมูย่าง	185.-
	<i>Grilled Pork Sandwich Burger with Potato wake</i>	
2108	เบอร์เกอร์เนื้อ 牛肉漢堡	220.-
	<i>Beef Burger</i>	



2008

Sandwich

(Your Choice of Pasta: Spaghetti, Penne, Fettuchini)

2201 พาสต้าซอสมะเขือเทศ 番茄意大利麵 135.-
Pasta Pomodoro

2202 พาสต้าโบลองเนส 意大利麵牛肉醬 165.-
Pasta Bolognese

2203 พาสต้าพริกแห้งเบคอน 180.-
Pasta Olive oil Bacon with Chilli

2204 พาสต้าคาโบนาร่า 意大利麵培根蛋 180.-
Carbonara

2205 พาสต้าชีมาโล้ว 200.-
Pasta with spicy Thai Style Sausage

2206 พาสต้ากุ้งซอสไข่เค็ม 鹹蛋醬意大利麵蝦 250.-
Pasta Shrimp with Salted egg Sauce

2207 พาสต้าชีมาทะเล 255.-
Pasta with spicy mixed seafood

2208 พาสต้าซอสถั่วใบโหระพา 290.-
Pasta with Grilled Sea Bass



2301



2304



2310

2204



2207



Western Main Dish

2301 ฟิชแอนด์ชิพส์ 炸魚和炸土豆 210.-
Fish and Chips

2302 หอยแมลงภู่อบชีส 芝士烤新西蘭治見 275.-
Baked NZ. Mussels with Cheese

2303 สเต็กไก่ข้าวริซอตโต้ 290.-
Chicken Steak Risotto Rice with Grevy Mushroom Sauce

2304 สเต็กหมูสันนอกราด ซอสพริกไทย 290.-
Pork Chop Steak With Pepper Corn Sauce

2305 กุ้งแม่น้ำอบชีส 芝士焗河蝦 320.-
Mixed Green Salad with Pork Tongkutsu

2306 สเต็กปลาแซลมอนกับผักโขมครีมซอส 320.-
Salmon Steak with Spinach, Japanese Sauce (Wasabi Sauce)

2307 ชีโครงหมูย่างซอสบาบีคิว 燒烤豬排骨 355.-
BBQ Pork Spare Rib

2308 ไส้กรอกรวมย่าง 混合烤香腸 400.-
Mixed Grilled Sausage

2309 เนื้อริบอายซอสพริกไทยอ่อน 345.-
Ribeye Steak with Pepper Corn Sauce

2310 ขาหมูเยอรมัน 炸德國豬腿(選意大利麵) 540.-
German Pork Hooks Served with Hash potatoes

2410



2408



2413



DESSERT

MENU

ICE CREAM

- | | | |
|------|--|------|
| 2401 | ช็อคโกแลต 巧克力冰淇淋
<i>Chocolate</i> | 85.- |
| 2402 | มะพร้าวกะทิ 椰子奶冰淇淋
<i>Coconut Milk</i> | 85.- |
| 2403 | เจแปนนิสกรีนที 日本綠茶冰淇淋
<i>Japanese Green Tea</i> | 85.- |
| 2404 | วานิลลาช็อกชิพ 瓦尼拉休克冰淇淋
<i>Vanilla Shock Chip</i> | 85.- |
| 2405 | ทูลี่ สตรอเบอร์รี่ 草莓冰淇淋
<i>Strawberry</i> | 85.- |
| 2406 | วานิลลา빈 瓦尼拉香草豆冰淇淋
<i>Vanilla Bean</i> | 85.- |
| 2407 | กะทิรวมมิตร 椰子奶冰淇淋
<i>Coconut milk</i> | 85.- |

PASTRIES

- | | | |
|------|--|-------|
| 2408 | คาราเมล คัสตาร์ดเค้ก 焦糖奶油蛋糕
<i>Caramel Custard Cake</i> | 90.- |
| 2409 | ผลไม้รวม 季節水果
<i>Seasonal Fresh Fruits</i> | 100.- |
| 2410 | บานอฟฟี่มะม่วง 芒果胡飩,挖否
<i>Mango Banoffee</i> | 135.- |
| 2411 | ฟัดจ์บราวน์กับไอศกรีมวานิลลา
<i>Fudge Brownie With Vanilla Ice Cream</i> | 135.- |
| 2412 | กล้วยหอมทอดไอศกรีม
<i>Banana Fritter with Ice Cream</i> | 135.- |
| 2413 | ข้าวเหนียวมะม่วงและไอศกรีมกะทิ
<i>Mango Sticky Rice Served With Coconut Ice Cream</i> | 135.- |

DRINK

M E N U

SOFT DRINK

Natural Water	30.-
Coke	55.-
Coke Zero	55.-
Sprite	55.-
Fanta Orange	55.-
Schweppes	55.-
Soda	55.-
DD Tonic Water	55.-
DD Ginger Beer	90.-
1724 Tonic Water	90.-

ITALIAN SODA

Strawberry Soda	80.-
Blueberry Soda	80.-
Mixed Berry Soda	80.-
Green Apple Soda	80.-
Blue Lemon Soda	80.-

JUICE

Orange Juice	75.-
Lemon Juice	75.-
Coconut Juice	75.-
Pineapple Juice	75.-
Watermelon Juice	75.-
Passion Fruit Juice	75.-
Mango Juice	75.-

BLENDED JUICE

Blended Orange	85.-
Blended Coconut	85.-
Blended Pineapple	85.-
Blended Watermelon	85.-
Blended Mango	85.-
Blended Strawberry	85.-
Blended Kiwi	85.-
Blended Banana	85.-



DRINK

M E N U

SMOOTHIES

Orange smoothies	95.-
Coconut smoothies	95.-
Pineapple smoothies	95.-
Watermelon smoothies	95.-
Mango smoothies	95.-
Strawberry smoothies	95.-
Kiwi smoothies	95.-
Banana Milk smoothies	95.-
Apple smoothies	95.-
Blue Berry smoothies	95.-

ITALIAN SODA

Strawberry Soda	80.-
Blueberry Soda	80.-
Mixed Berry Soda	80.-
Green Apple Soda	80.-
Blue Lemon Soda	80.-

BEER

Chang	85.-
Leo	85.-
Shingha	95.-
Heineken	135.-
Liefmans on the rock	210.-
Little Creatures	250.-
Vedett Extra White	250.-
Vedett Extra IPA	265.-
Duvel	265.-
La Chouffe	265.-
Cherry Chouffe Rouge	280.-
Maredsous Triple	310.-

DRAFT BEER

Chang 60 cl.	165.-
Chang 1 L.	220.-



Cocktails

BLACK RUSSIAN (Vodka, Kahlua)	210.-
BLUE HAWAII (Rum, Blue Curacao, Pineapple Juice, Coconut Milk, Syrup, Lemon Juice)	210.-
BLUE LAGOON (Gin, Vodka, Blue Curacao, Lemon Juice, Syrup)	210.-
COSMOPOLITAN (Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Lemon Juice, Syrup)	210.-
CAIPIRINHA (Cachaca, Brownsugar, Lemon)	210.-
CUBA LIBRE (Rum, Coke, Lemon)	210.-
CASABLANCA (Rum, Cherry Liqueur, Triple Sec, Lemon Juice)	210.-
GIN FIZZ (Gin, Lemon juice, Soda)	210.-
ISLAND HEAT (Dark Rum, Malibu, Pineapple Juice, Syrup)	210.-
MOJITO (Light Rum, Mint Leaf, Lemon, Sugar)	210.-
MARGARITA (Tequila, Triple Sec, Lemon Juice, Syrup)	210.-
PINACOLADA (Rum, Malibu, Coconut Milk, Pineapple Juice, Syrup)	210.-
PLANTER'S PUNCH (Dark Rum, Orange Juice, Lemon Juice, Red Grenadine)	210.-
SCREWDRIVER (Vodka, Orange Juice)	210.-
TEQUILA SUNRISE (Tequila, Orange Curacao, Orange Juice)	210.-
TOM COLLIN (Gin, Lemon Juice, Syrup)	210.-
WHITE RUSSIAN (Vodka, Kahlua, Milk)	210.-
KAMIKAZE (Vodka, Tequila, Blue Curacao)	230.-
MILLION DOLLAR (Gin, Sweet Vermouth, Pineapple Juice, Grenadine, White Egg)	230.-
MOSCOW MULE (Vodka, Ginger Beer)	230.-
AMERICANO (Campari, Sweet Vermouth, Soda)	250.-
DRY MARTINI COCKTAIL (Gin, Dry Vermouth)	250.-
JASMINE (Gin, Cointreau, Campari, Lemon Juice)	250.-
MINT JULEP (Bourbon, Syrup, Mint Leaf, Hot Water)	250.-
SEABREEZE (Bourbon, Blue Curacao, Lemon Juice, Sprite)	250.-
THE MILLIONAIRE (Dark Rum, Gin, Apricot)	250.-
BUTTER FLY (Rum, Tequila, Blue Curacao, Pineapple Juice, Orange Juice, Lemon Juice)	270.-
BLOOD& SAND (Scotch Whisky, Cherry Herring, Sweet Vermouth, Orange Juice)	270.-
LONG ISLAND ICE TEA (Rum, Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Syrup, Lemon Juice, Coke)	270.-
MAI TAI (Rum, Dark Rum, Orange Curacao, Orange Juice, Pineapple Juice, Syrup)	270.-
NAGRONI (Gin, Sweet Vermouth, Campar)	270.-

Coffee & Tea

	HOT	ICED	FRAPPE
Americano.....	65	75	–
Cappuccino.....	65	75	85
Espresso.....	65	75	85
Latte.....	65	75	85
Mocha.....	75	75	85
Double Espresso.....	95	–	–
Cacao.....	75	75	85
Tea.....	65	75	–
Thai Tea.....	–	75	85
Fresh Milk.....	65	75	85

