SOUL KITCHEN

MENU

PHUKET & SOUTHERN SPECIALTIES

Spicy Green Mango Salad with Soft-Shell Crab Sour Green Mango Nuts Spicy **320**
Green mango salad with Thai herbs and crispy Phang Nga soft-shell crab
ยำมะม่วงปูนิ่ม

Local Fern and Chicken Salad Nuts Spicy **320**
Local fern salad with coconut-poached chicken and coconut milk dressing
ยำผักกูดไก่กะทิ

Pla Muek Tom Nam Dam Gluten-free **280**
Phuket-style squid simmered in its ink
ปลาหมึกต้มน้ำดำ

Phuket-Style Prawn and Pineapple Curry Nuts Gluten-free Spicy **350**
Prawns in red coconut curry with Phuket pineapple, cashew nuts and makrut lime leaves
แกงเผ็ดกุ้งสับปะรดภูเก็ต

Moo Phad Sapparot Gluten-free **250**
Wok-fried pork with pineapple and oyster sauce
หมูผัดสับปะรด

Wok-Fried Local Fern with Scallops Nuts Gluten-free Spicy **350**
Local fern stir-fried with scallops
ผัดผักกูดหอยเชลล์

Crispy Sea Bass with Lemongrass Sauce Nuts **650**
Deep-fried sea bass with lemongrass, ginger and tamarind sauce
ปลาเจี๋ยนตะไคร้

Ar Jard Hoo **650**
Phang Nga-style deep-fried sea bass with turmeric, chilli and tamarind sauce
อาจาดหู

Wok-Fried Sapam Seafood Noodles Gluten-free **320**
Phuket-style yellow noodles stir-fried with prawns, squid, mussels and oyster sauce, topped with a poached egg
ผัดหมี่สะป้ำทะเล

Nuts Vegan Gluten-free Spicy Milk

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

STARTERS & SALADS

Spicy Green Papaya Salad with Grilled Chicken Nuts Gluten-free Spicy **320**
Traditional Thai green papaya salad served with grilled marinated chicken
ส้มตำไก่ย่าง

Spicy Pomelo Salad with Grilled Prawns Nuts Gluten-free Spicy **350**
Pomelo salad with Thai herbs, fresh greens and grilled marinated prawns
ยำส้มโอกุ้งย่าง

Yam Woon Sen Talay Spicy **350**
Spicy glass noodle salad with fish, mussels and prawns
ยำวุ้นเส้นทะเล

Fresh Prawn Spring Rolls Nuts Gluten-free **250**
Served with creamy bean sauce and cucumber relish
ปอเปี๊ยะสดกุ้ง

BBQ Chicken Wings Gluten-free **250**
Crispy fried chicken wings served with BBQ sauce
ปีกไก่ทอดบาร์บีคิว

Chicken Satay Nuts Gluten-free **250**
Chargrilled chicken skewers marinated in coconut milk, turmeric and Thai herbs, served with peanut sauce and cucumber relish
สะเต๊ะไก่

Chicken Tikka Spicy **280**
Grilled boneless chicken marinated in yoghurt and Indian spices
ไก่ทิกกา

Kor Moo Yang Gluten-free Spicy **350**
Grilled marinated pork neck with spicy jaew dipping sauce
คอหมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว

Mixed Garden Salad Nuts Gluten-free **210**
Fresh garden vegetables with balsamic vinegar and extra virgin olive oil
สลัดผักรวม

Nuts Vegan Gluten-free Spicy Milk

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

STARTERS & SALADS

Rocket Salad **300**
Wild rocket with Parmesan and balsamic reduction
สลัดร็อกเก็ตกับซอสบัลซามิก

Mango and Avocado Salad **350**
Mango and avocado with olive oil and lemon dressing
สลัดมะม่วงกับอะโวคาโด

Burrata and Tomato Salad **390**
Fresh burrata with cherry tomatoes, wild rocket and balsamic reduction
สลัดมะเขือเทศกับชีสบูราต้า

Classic Caesar Salad
Romaine lettuce with Parmesan shavings, garlic croutons and homemade Caesar dressing
คลาสสิกซีซาร์สลัด

With grilled chicken breast **250**
เสิร์ฟพร้อมอกไก่ย่าง
With seared prawns **320**
เสิร์ฟพร้อมกุ้งย่าง

Prawn Cocktail **340**
Prawns with garden salad, papaya, mango and cocktail sauce
กุ้งค็อกเทล

Mixed Bruschetta **290**
A trio of bruschetta with tomato, Parma ham and avocado toppings
บรูสเก็ตตารวม

Three-Cheese Nachos **250**
Crispy tortilla chips topped with three cheeses and fresh coriander
นาโชส์อบชีส

Nuts Vegan Gluten-free Spicy Milk

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

STARTERS & SALADS

Gambas **310**
Spicy garlic prawns served with toasted focaccia
กุ้งผัดกระเทียมสไตล์สเปน

Crispy Calamari **350**
Breaded calamari with tartar sauce and lemon wedges
ปลาหมึกทอดกรอบ

SOUPS

Tom Yum  

Spicy and sour Thai soup with galangal, makrut lime leaves, lemongrass, tomatoes, mushrooms, chilli paste, young coconut and shallots
ต้มยำ

Chicken **250**
ไก่
Prawns or seafood **320**
กุ้งหรืออาหารทะเล

Tom Kha 

Coconut milk soup with galangal, makrut lime leaves, lemongrass, tomatoes, straw mushrooms, shallots, lotus root and coriander
ต้มข่า

Chicken **250**
ไก่
Prawns or seafood **320**
กุ้งหรืออาหารทะเล

Mushroom Soup **210**
Creamy wild mushroom soup with truffle oil, served with garlic bread
ซุปเห็ด











Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

SOUPS

Roasted Tomato Soup — **210**
Served with garlic-Parmesan croutons and Parmesan cheese
ซุปมะเขือเทศอบ

Seafood Bouillabaisse — **310**
Bouillabaisse-style seafood soup served with garlic bread
ซุปบูยาเบสทะเล

CURRIES & WOK-FRIED DISHES

Green Curry with Grilled Chicken (Gluten-free, Spicy) — **320**
Grilled marinated chicken in coconut green curry with Thai basil, makrut lime leaves, young green banana and baby eggplants
แกงเขียวหวานไก่ย่าง

Chu Chee Sea Bass with Eggplant (Gluten-free, Spicy) — **350**
Crispy sea bass with grilled eggplant and spicy red curry sauce
ฉู่ฉี่ปลามะเขือยาว

Butter Chicken — **340**
Chicken in a spiced tomato, butter and cream sauce, served with naan bread
บัตเตอร์ชิกเกน

Wok-Fried Chicken or Prawns with Cashew Nuts
Your choice of protein stir-fried with cashew nuts and roasted chilli paste
ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Chicken — **250**
ไก่

Prawns — **320**
กุ้ง

Nuts · Vegan · Gluten-free · Spicy · Milk

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

CURRIES & WOK-FRIED DISHES

Crispy Prawns with Tamarind Sauce — **510**
Served with crispy shallots
กุ้งทอดซอสมะขาม

Phad Cha Talay (Gluten-free, Spicy) — **450**
Wok-fried prawns, mussels, squid and fish with Thai herbs and spices
ผัดฉ่าทะเล

Moo Phad Khing (Gluten-free, Spicy) — **280**
Wok-fried pork with ginger and oyster sauce
หมูผัดขิง

Wok-Fried Young Kale with Crispy Pork (Gluten-free) — **270**
Young kale stir-fried with crispy pork and oyster sauce
ผัดคะน้าหมูกรอบ

Wok-Fried Garden Vegetables (Gluten-free) — **230**
Mixed vegetables in oyster sauce
ผัดผักรวมน้ำมันหอย

NOODLES & RICE

Prawn Pad Thai (Nuts, Gluten-free) — **250**
Wok-fried rice noodles with prawns, shallots, tofu, Chinese chives, bean sprouts and pickled radish, wrapped in an egg net and served with crushed peanuts and dried shrimp
ผัดไทยกุ้ง

Nuts Vegan Gluten-free Spicy Milk

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

NOODLES & RICE

Phad See Ew 

Wok-fried flat rice noodles with young kale, egg and oyster sauce
ผัดซีอิ๊ว

Chicken or pork **250**
ผัดซีอิ๊วไก่หรือหมู
Beef **290**
ผัดซีอิ๊วเนื้อ
Seafood **320**
ผัดซีอิ๊วทะเล

Rad Na Sen Grob 

Crispy rice noodles with young kale in a savoury gravy
ราดหน้าเส้นกรอบ

Chicken or pork **250**
ราดหน้าเส้นกรอบไก่หรือหมู
Beef **290**
ราดหน้าเส้นกรอบเนื้อ
Seafood **320**
ราหน้าเส้นกรอบทะเล

Pad Kraprao with Rice 

Your choice of protein stir-fried with holy basil, garlic and chilli, served with jasmine rice and a fried egg
ผัดกะเพราราดข้าว

Chicken or pork **250**
ผัดกะเพราไก่หรือหมูราดข้าว
Beef **290**
ผัดกะเพราเนื้อราดข้าว
Seafood **320**
ผัดกะเพราทะเลราดข้าว



Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

NOODLES & RICE

Thai Fried Rice 

Wok-fried rice with egg, tomatoes, onions, spring onions and soy sauce, topped with a fried egg and served with fresh vegetables
ข้าวผัด

Chicken or pork **250**
ข้าวผัดไก่หรือหมู
Beef **290**
ข้าวผัดเนื้อ
Seafood **320**
ข้าวผัดทะเล

Pineapple Fried Rice 

Wok-fried rice with pineapple, cashew nuts, raisins, curry powder and egg
ข้าวผัดสับปะรด

Chicken **250**
ข้าวผัดสับปะรดไก่
Prawns **320**
ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง

PASTA & RISOTTO

For the pasta dishes below, choose spaghetti, penne or fettuccine

Pasta with Tomato Sauce 

200
Roasted tomato sauce with basil, garlic and Parmesan
พาสต้าซอสมะเขือเทศ

Pasta with Basil Pesto 

210
Basil pesto with garlic, cashew nuts and Parmesan
พาสต้าซอสเพสโต้

Pasta with Tomato Cream Sauce **250**
Creamy tomato sauce with Parmesan
พาสต้าซอสครีมมะเขือเทศ



Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

PASTA & RISOTTO

For the pasta dishes below, choose spaghetti, penne or fettuccine

Pasta Carbonara **290**
Bacon, cream, egg yolk and Parmesan
พาสต้าคาโบนารา

Prawn Aglio e Olio Spicy **350**
Prawns sautéed with olive oil, garlic and dried chilli
พาสต้ากุ้งผัดกระเทียมและพริกแห้ง

Pasta Bolognese
Italian-style minced beef sauce **350**
พาสต้าซอสเนื้อโบโลเนส

Seafood Marinara Pasta **370**
Andaman prawns, squid and mussels in tomato sauce with Italian basil
พาสต้าซอสมะเขือเทศอาหารทะเล

Wagyu Beef Lasagna **470**
Baked lasagna with Wagyu beef ragout and porcini mushrooms
ลาซานญ่าเนื้อวากิว

Truffle Risotto Vegan Gluten-free **360**
Creamy risotto with black truffle sauce, topped with wild rocket
ริซอตโต้เห็ดทรัฟเฟิล

Seafood Risotto Gluten-free **370**
Risotto with prawns, squid, mussels and roasted tomato sauce
ริซอตโต้อาหารทะเล

Nuts Vegan Gluten-free Spicy Milk

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

BURGERS & SANDWICHES

Grilled Chicken Panini **280**
Italian-style pressed sandwich with grilled chicken and cheddar
พานินี่ไก่ย่าง

Ham and Cheese Sandwich **320**
Brown bread with Paris ham and Emmental cheese
แซนด์วิชแฮมและชีส

Club Sandwich **280**
Triple-layer sandwich with grilled chicken, iceberg lettuce, bacon, tomato, cheddar and a fried egg
คลับแซนด์วิช

Chicken Shawarma Wrap Spicy **280**
Chicken thigh, lettuce, tomato and onion wrapped in pita bread
ชาวาร์มาไก่

Crispy Chicken Burger Spicy **280**
Crispy fried chicken with Sriracha mayonnaise and smoked cheddar
เบอร์เกอร์ไก่กรอบ

Soul Gourmet Burger
โซลกูร์เมต์เบอร์เกอร์

Beef **450**
Beef patty in a brioche bun with onion jam, grilled bacon, iceberg lettuce, BBQ sauce and cheddar
โซลกูร์เมต์เบอร์เกอร์เนื้อ

Pork **320**
Pork patty in a brioche bun with iceberg lettuce, spicy mayonnaise and cheddar
โซลกูร์เมต์เบอร์เกอร์หมู

Fish **320**
Battered sea bass with iceberg lettuce, tartar sauce and cheddar
โซลกูร์เมต์เบอร์เกอร์ปลา

Nuts Vegan Gluten-free Spicy Milk

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

GRILLS & MAIN COURSES

Grilled Chicken Breast Gluten-free **320**
Yoghurt-marinated chicken breast with truffle mashed potatoes, grilled vegetables and mushroom sauce
อกไก่ย่าง

Grilled Pork Chop Gluten-free **340**
Marinated pork chop with roasted vegetables, mushroom sauce and steak fries
พอร์กชอปย่าง

BBQ Pork Spare Ribs Gluten-free Spicy **510**
Served with French fries and BBQ sauce
ซี่โครงหมูย่างบาร์บีคิว

Fish and Chips **340**
Battered Andaman fish fillets with fries, lemon and tartar sauce
ฟิชแอนด์ชิปส์

Seared Andaman Sea Bass Gluten-free **340**
Served with roasted potatoes, vegetable caponata and pesto sauce
ปลากะพงอันดามันย่าง

Tasmanian Salmon Steak Gluten-free **420**
Served with mashed potatoes, poached baby carrots, asparagus and dill sauce
สเต็กปลาแซลมอนแทสเมเนีย

Grilled Andaman Prawns Gluten-free **550**
Served with roasted vegetables, lemon wedges and tartar sauce
กุ้งอันดามันย่าง

Grilled Ribeye Tagliata Gluten-free **790**
Sliced grilled ribeye with cherry tomatoes, balsamic reduction, Parmesan shavings and wild rocket
เนื้อริบอายย่างสไตล์อิตาเลียน

Nuts Vegan Gluten-free Spicy Milk

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

SOUL KITCHEN

VEGETARIAN MENU

PHUKET & SOUTHERN SPECIALTIES

Spicy Green Mango Salad  **230**
Green mango salad with Thai herbs
ยำมะม่วง

Local Fern Salad  **230**
Local fern salad with coconut milk dressing
ยำผักกูดกะทิ

Phuket-Style Pineapple Curry  **200**
Red coconut curry with pineapple, cashew nuts and makrut lime leaves
แกงเผ็ดสับปะรดภูเก็ต

Wok-Fried Local Fern  **230**
Local fern stir-fried to order
ผัดผักกูด

Wok-Fried Sapam Vegetable Noodles  **230**
Phuket-style yellow noodles stir-fried with vegetables and soy sauce
ผัดหมี่สะป๋าผัก

STARTERS & SALADS

Spicy Green Papaya Salad  **250**
Traditional Thai green papaya salad with soy sauce dressing
ส้มตำ

Spicy Pomelo Salad  **250**
Pomelo salad with Thai herbs
ยำส้มโอ

Crispy Vegetable Spring Rolls  **180**
Served with sweet plum sauce
ปอเปี๊ยะผักทอด



Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

STARTERS & SALADS

Fresh Vegetable Summer Rolls — **200**
Served with bean sauce and cucumber relish
ปอเปี๊ยะผักสด

Mixed Garden Salad — **210**
Fresh garden vegetables with balsamic vinegar and extra virgin olive oil
สลัดผักรวม

Rocket Salad — **300**
Wild rocket with Parmesan and balsamic reduction
สลัดร็อกเก็ตกับซอสบัลซามิก

Mango and Avocado Salad — **350**
Mango and avocado with olive oil and lemon dressing
สลัดมะม่วงกับอะโวคาโด

Burrata and Tomato Salad — **390**
Fresh burrata with cherry tomatoes, wild rocket and balsamic reduction
สลัดมะเขือเทศกับชีสบูราต้า

Vegetable Samosas — **280**
Crispy vegetable samosas served with mint chutney and Indian tamarind sauce
ซาโมซ่าผัก

Three-Cheese Nachos — **250**
Crispy tortilla chips topped with three cheeses and fresh coriander
นาโชส์อบชีส

SOUPS

Vegetable Tom Yum — **200**
Spicy and sour vegetable soup with galangal, makrut lime leaves, lemongrass, tomatoes, mushrooms, young coconut and shallots
ต้มยำผัก

Nuts Vegan Gluten-free Spicy Milk

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

SOUPS

Vegetable Tom Kha Vegan Gluten-free **200**
Coconut milk soup with vegetables, galangal, makrut lime leaves, lemongrass, tomatoes, straw mushrooms, shallots, lotus root and coriander
ต้มข่าผัก

Clear Vegetable and Tofu Soup Vegan Gluten-free **210**
Clear soup with vegetables and tofu
แกงจืดผักเต้าหู้

Mushroom Soup Vegan **210**
Creamy wild mushroom soup with truffle oil, served with garlic bread
ซุปเห็ด

Roasted Tomato Soup Vegan **210**
Served with garlic-Parmesan croutons and Parmesan cheese
ซุปมะเขือเทศอบ

CURRIES & WOK-FRIED DISHES

Vegetable Green Curry Vegan Gluten-free Spicy **250**
Vegetables in coconut green curry with Thai basil, makrut lime leaves, young green banana and baby eggplants
แกงเขียวหวานผัก

Paneer Butter Masala Vegan Spicy **350**
Homemade Indian fresh cheese in a spiced butter and cream sauce, served with naan bread
พาเนียร์บัตเตอร์มาซาลา

Wok-Fried Young Kale Vegan Spicy **200**
Young kale stir-fried with mushrooms and soy sauce
ผัดคะน้า

Nuts Vegan Gluten-free Spicy Milk

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

NOODLES & RICE

Tofu Pad Thai  **220**
Wok-fried rice noodles with crispy tofu, shallots, Chinese chives, bean sprouts and pickled radish, served with crushed peanuts
ผัดไทยเต้าหู้

Vegetable Fried Rice  **220**
Wok-fried rice with vegetables, tomatoes, onions, spring onions and soy sauce, served with fresh vegetables
ข้าวผัดผัก

Pineapple Fried Rice  **220**
Wok-fried rice with pineapple, cashew nuts, raisins and curry powder
ข้าวผัดสับปะรดผัก

PASTA & RISOTTO

For pasta dishes, choose spaghetti, penne or fettuccine

Pasta with Tomato Sauce  **200**
Roasted tomato sauce with basil, garlic and Parmesan
พาสต้าซอสมะเขือเทศ

Pasta with Basil Pesto  **210**
Basil pesto with garlic, cashew nuts and Parmesan
พาสต้าซอสเพสโต้

Pasta with Tomato Cream Sauce  **250**
Creamy tomato sauce with Parmesan
พาสต้าซอสครีมมะเขือเทศ

Truffle Risotto  **360**
Creamy risotto with black truffle sauce, topped with wild rocket
ริซอตโต้เห็ดทรัฟเฟิล



Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

BURGERS & SANDWICHES

Grilled Vegetable Panini   **250**
Italian-style pressed sandwich with grilled vegetables and melted cheddar
พานินี่ผักย่าง

Crispy Potato Burger  **300**
Golden-fried potato patty in a burger bun, served with French fries
เบอร์เกอร์มันฝรั่ง

DESSERTS

Classic Vanilla Crème Brûlée  **240**
Vanilla custard with a caramelised sugar crust
ครีมบรูเล่วานิลลา

Hazelnut & Almond Brownie  **240**
Served with raspberry sauce and vanilla ice cream
บราวนี่เฮเซลนัทและอัลมอนด์

Hot Chocolate Lava Cake **240**
Warm chocolate cake with a molten centre, served with vanilla ice cream
เค้กช็อกโกแลตลาวา

Lemongrass Panna Cotta  **240**
Lemongrass-infused panna cotta served with lychee in syrup
พานาคอตตาตะไคร้

Banana Crêpe **240**
Banana-filled crêpe served with chocolate sauce and vanilla ice cream
เครปกล้วยหอม

Mixed Berry Cheesecake **240**
Served with mixed berry compote
ชีสเค้กเบอร์รีรวม

    

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

DESSERTS

Tiramisu **240**
Classic Italian coffee-flavoured dessert dusted with cocoa powder
ทีรามิสุ

Mango Sticky Rice  **240**

Ripe mango with coconut sticky rice, crispy mung beans and coconut sauce
ข้าวเหนียวมะม่วง

Crispy Fried Ice Cream **240**
Crispy fried vanilla ice cream served with mixed berry sauce
ไอศกรีมทอดกรอบ

Ice Cream & Sherbet — Single Scoop **90**
Vanilla · Chocolate · Strawberry · Coconut · Mango Sherbet · Lime Sherbet
ไอศกรีมและเชอร์เบต — 1 ลูก

Seasonal Fresh Fruit  **220**

A selection of fresh seasonal fruit
ผลไม้สดตามฤดูกาล



Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

SOUL KITCHEN

DRINKS MENU

APERITIF

	GLASS
Aperol	250
Martini Bianco	250
Martini Extra Dry	250
Martini Rosso	250
Pimm's No. 1	250
Ricard	250
Jägermeister	250
Campari	250

WHISKY

	GLASS	BOTTLE
Jim Beam	250	3,500
Johnnie Walker Red Label	250	3,500
Johnnie Walker Blenders' Batch Red Rye Finish	250	3,500
Wild Turkey	250	3,800
Jack Daniel's	250	3,800
Dewar's White Label	250	3,800
Maker's Mark	270	3,800
Canadian Club	270	3,800
Jameson	270	4,100
Grant's Blended Scotch Whisky	270	4,100
Johnnie Walker Black Label	330	3,800
Chivas Regal 12 Year Old	330	4,100
Glenmorangie 10 Year Old	330	4,100
Glenfiddich 12 Year Old	360	4,100

VODKA

	GLASS	BOTTLE
Kilo	250	3,500
Smirnoff	250	3,800
Absolut Original	250	4,100
Stolichnaya	250	4,400
42BELOW	310	4,600
Cîroc	390	4,600
Belvedere	390	4,600
Grey Goose Original	390	4,600
Ketel One	390	4,600

GIN

	GLASS	BOTTLE
Kilo	250	3,500
Gordon's	250	3,800
Beefeater	250	3,800
Bombay Sapphire	290	3,800
Bosford Rosé Premium	290	3,800
Tanqueray	310	4,400
Hendrick's Gin	470	4,600

RUM & CACHAÇA

	GLASS	BOTTLE
Bacardi Light	250	3,500
Captain Morgan Dark	250	3,500
Sailor Jerry	250	3,500
Havana Club 3 Year Old	270	3,800
Mount Gay	270	3,800
Canario Cachaça	270	3,800
Havana Club 7 Year Old	290	4,100
Pyrat XO	420	4,600

TEQUILA

	GLASS	BOTTLE
Jose Cuervo Silver	250	3,500
Sierra Silver	250	3,500
Olmeca Gold	270	3,800

COGNAC & BRANDY

	GLASS
Napoleon V.S.O.P.	250
Courvoisier V.S.O.P.	520
Hennessy V.S.O.P.	520
Rémy Martin V.S.O.P.	520
Hennessy X.O.	1,300

LIQUEUR

	GLASS	BOTTLE
Amaretto	280	
Malibu	280	
Baileys Original Irish Cream	280	
Cointreau	280	
Kahlúa	280	
Grand Marnier	280	
Drambuie	280	
Bénédictine D.O.M.	280	
Midori	280	
Sambuca	280	
Tia Maria	280	
Patrón XO Cafe	540	6,000

BEER 320 ml.

	PRICE
Singha	180
Chang	180
Heineken	180
Chang Draught (Half Pint)	180
Asahi	200
San Miguel Light	200
Corona	200



Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

COCKTAIL COLLECTION — GLASS

Breakfast Martini 330
Gordon's Gin, orange marmalade, triple sec, fresh lemon juice

Piña Colada 330
White rum, Malibu, pineapple juice, coconut cream, simple syrup

Negroni 330
Gordon's Gin, sweet vermouth, Campari, orange zest

Passion Fruit Crush 330
Smirnoff Vodka, fresh passion fruit, honey, orange juice

Bloody Mary 330
Smirnoff Vodka, tomato juice, seasoning

Cosmopolitan 330
Smirnoff Vodka, Ocean Spray cranberry juice, lime, triple sec

Mango Margarita 330
Jose Cuervo Tequila, fresh mango, lime juice, triple sec

Mojito 330
Pampero Rum, fresh mint, lime, sugar, soda water

Mai Tai 330
Pampero Rum, fresh lime juice, almond syrup, orange curaçao

Kamala Deer 330
Pampero Rum, blue curaçao, fresh passion fruit, lime, pineapple juice

Watermelon Smash 330
Bulleit Bourbon, fresh mint, watermelon, sugar, lime

Whiskey Sour 330
Johnnie Walker Red Label Whisky, fresh lemon juice, sugar, bitters, blackberries

Peach Whiskey Iced Tea 330
Bulleit Bourbon, peach liqueur, black tea, sugar, mint

Aperol Spritz 330
Aperol, Prosecco, soda water

Caipirinha 330
Cachaça, fresh lime wedges, brown sugar

Sex on the Beach 330
Vodka, peach schnapps, orange juice, cranberry juice, lime juice, syrup

MOCKTAIL — GLASS

Pisang Cooler 200
Fresh banana, honey, Greek yogurt, orange juice, passion fruit, nutmeg

Berry Merry 200
Raspberries, strawberries, coconut water, pineapple chunks

Jasmine & Lemongrass Iced Tea 200
Fresh lemongrass, vanilla syrup, jasmine tea, lychee juice

Watermelon Cooler 200
Fresh watermelon, ginger, mint, strawberries, orange juice

Bananarama 200
Fresh banana, strawberries, orange juice

SOFT DRINKS & WATER — PRICE

Mineral Water (500 ml)	80
Coke	80
Coke Zero	80
Fanta Orange	80
Sprite	80
Soda Water	80
Ginger Ale	80
Tonic Water	80
Red Bull	80
Still Mineral Water (700 ml)	150
Sparkling Mineral Water (700 ml)	150

JUICE SELECTION — GLASS

Apple	110
Pineapple	110
Orange	110
Mango	110
Passion Fruit	110

FRUIT SHAKES — GLASS

Pineapple	150
Orange	150
Mango	150
Watermelon	150
Fresh Coconut	150

CAFÉ SELECTION — HOT / ICED

	HOT	ICED
Espresso	110	120
Americano	110	120
Cappuccino	120	130
Mocha	120	130
Latte	120	130
Flat White	120	130
Chocolate	120	130

TEA SELECTION — PRICE

Green Tea	110
Peppermint	110
Chamomile	110
Earl Grey	110
English Breakfast	110

SMOOTHIE — GLASS

Mango Mint Green 200
Frozen mango, mint, ginger, mango juice, yogurt

Banana Bliss 200
Frozen banana, orange, strawberry syrup, yogurt

Berry Purple Power 200
Frozen pineapple, strawberry syrup, coconut syrup, pineapple juice, yogurt

Passion Blast 200
Frozen passion fruit, orange, honey syrup, passion fruit juice, yogurt

Nuts · Vegan · Gluten-free · Spicy · Milk

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

WINE LIST

HOUSE WINE

	GLASS	COUNTRY
WHITE		
Salisbury Pinot Grigio	360	Australia
Trewa Sauvignon Blanc, Central Valley	360	Chile
Farrington Chenin Blanc 2023 | W.O. Western Cape	360	South Africa
Santa Gloria Chardonnay 2025	360	Chile
RED		
Salisbury Shiraz	360	Australia
Trewa Cabernet Sauvignon, Central Valley	360	Chile
African Dream Cabernet Sauvignon | W.O. Western Cape	360	South Africa
Santa Gloria Merlot 2025	360	Chile
ROSÉ		
Farrington Rosé 2023 | W.O. Western Cape	360	South Africa
SPARKLING		
San Marino Prosecco Doc Treviso Millesimato Brut	390	Italy

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

	GLASS	COUNTRY
Maxim's de Champagne, Blanc de Blancs	4,600	French
Breganze Prosecco Spumante Extra Dry (Beato Bartolomeo)	2,300	Italy
Diamante Rosa di Sera Spumante Extra Dry	2,300	Italy
Perlanima, Villa Cornaro Sprakling Brut	1,600	Italy

ROSÉ WINE

	BOTTLE	COUNTRY
Sunny Cliff Rose	1,500	Australia

WHITE WINE

	BOTTLE	COUNTRY
Sunnycliff Sauvignon Blanc	1,500	Australia
Barramundi Sauvignon Blanc	2,200	Australia
Johnston Chardonnay 2022 | South Australia, Australia	1,700	Australia
Misiones de Rengo Sauvignon Blanc	1,500	Chile
Santa Alicia Sauvignon Blanc 2025	1,600	Chile
Santa Alicia Chardonnay 2025	1,600	Chile
Santa Alicia Reserva Chardonnay 2025	2,200	Chile
Herodoto Sauvignon Blanc 2023 | D.O. Central Valley	2,200	Chile
Les Hauts de Fontey Chardonnay	2,100	French
Puy Servain Calabre Cassiopée Sauvignon Blanc 2018 | IGP Périgord	2,800	French
Solicello Pinot Grigio Delle Venezie DOC 2022 | Veneto, Italy	2,600	Italy
Moscato D'Asti Docg 2024	2,300	Italy
Apopo Sauvignon Blanc, Marlborough	2,500	New Zealand
Antmoore a Chardonnay 2022 | Marlborough, New Zealand	2,500	New Zealand
Antmoore a Pinot Gris 2023 | Marlborough, New Zealand	2,500	New Zealand
African Dream Sauvignon Blanc 2023 | W.O. Western Cape	2,200	South Africa
African Dream Chardonnay 2022 | W.O. Western Cape	2,200	South Africa
Castillo De Monte La Reina Verdejo 2018 | D.O. Toro	2,700	Spain
Fortune 1621 Napa Valley Chardonnay	3,600	USA
CK Mondavi and Family Buttery Chardonnay	2,000	USA

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

WINE LIST

RED WINE

	BOTTLE	COUNTRY
Sunnycliff Cabernet Sauvignon	1,500	Argentina
Maipù Malbec Mendoza 2022 | Mendoza, Argentina	2,500	Argentina
Maipù Cabernet Sauvignon 2022 | Mendoza, Argentina	2,600	Argentina
Dudies Cabernet Merlot 2024 | South Australia, Australia	2,200	Australia
Johnston Shiraz 2020 | South Australia, Australia	2,200	Australia
Sacred Tree Gran Reserva Cabernet Sauvignon	2,200	Chile
1902 Superior Merlot	1,400	Chile
Santa Gloria Cabernet Sauvignon 2025	1,400	Chile
Ankatu Cabernet Sauvignon 2021 | D.O. Central Valley	2,200	Chile
Santa Alicia Reserva Cabernet Sauvignon 2024	1,700	Chile
Puy Servain Calabre | Cassiopée | Merlot 2017 | IGP Périgord	2,800	French
Les Hauts de Fontey Cabernet Sauvignon	2,100	French
Le Vigne di Sammarco Classica Salice Salentino - Riserva DOP | Apulia, Italt	2,300	Italy
Torre Galasso Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022 | Abruzzo, Italy	2,300	Italy
Chianti DOCG "Terredgoli 2024	2,300	Italy
Coli Montepulciano D'Abruzzo DOC	2,000	Italy
Postapiana Primitivo Puglia IGP	2,400	Italy
Apopo Pinot Nior, Marlborough	2,600	New Zealand
Antmoore a Pinot Noir 2021 | Marlborough, New Zealand	2,500	New Zealand
Valdecaz Tempranillo 2023	1,700	Spain

Please inform our staff of any food allergies or dietary requirements
กรุณาแจ้งพนักงานของเรา หากท่านมีอาการแพ้อาหารหรือมีข้อกำหนดด้านอาหารเป็นพิเศษ

Prices are in Thai Baht and are subject to a 10% service charge and applicable government tax
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาท และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีที่เกี่ยวข้อง

SOUL KITCHEN

MENU