

STARTERS อาหารทานเล่น

- Kor Moo Yang / คอหมูย่าง** 145
Thai grilled pork marinated in Thai herbs and spicy tamarind sauce. Served with a side of vegetables คอหมูย่างและน้ำจิ้มแจ่ว เสิร์ฟพร้อมผักสด
- Peek Gai Tod / ปีกไก่ทอด** 145
Deep-fried chicken wings with sweet chilli sauce ปีกไก่ทอด เสิร์ฟพร้อมกับ น้ำจิ้มไก่
- Gai Yang / ไก่ย่าง** 145
Chargrilled chicken in a Thai marinade served with fresh vegetables and sweet chilli & spicy dipping sauces ไก่ย่างหมักซอสสูตรไทยแท้ เสิร์ฟพร้อมผักสด น้ำจิ้มแบบหวาน และแบบเผ็ด
- Chicken or Pork Satay / สะเต๊ะไก่ หรือ หมู** 185
Chargrilled chicken or pork skewers marinated in coconut milk, turmeric and herbs. Served with pickled cucumber and Thai peanut sauce ไก่ หรือ หมูหมักปรุงรสด้วยน้ำกะทิ ขมิ้นและสมุนไพรไทยเสียบไม้ย่าง เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง และน้ำจิ้มถั่วลิสงรสชาติไทยแท้
- Moo Tord Kleur / หมูทอดเกลือ** 145
Deep-fried marinated pork belly served with chilli sauce. หมูสามชั้นทอดด้วยเกลือ เสิร์ฟพร้อมซอสพริก



SALAD สลัด

- Thai Larb / ลาบ** 145
Spicy minced pork or chicken salad with shallots, mint leaves and dried chilli. Served with a side of vegetables. ลาบหมู หรือ ลาบไก่ เสิร์ฟพร้อมผักสด
- Yum Kor Moo Yang / ยำคอหมูย่าง** 145
Traditional Thai grilled pork salad with Thai herbs and spicy tamarind sauce ยำคอหมูย่างและน้ำจิ้มแจ่ว
- Yum Seafood / ยำทะเล** 195
Fresh shrimp, squid, mussel and fish ball salad with celery, shallots, tomato and lime chili dressing ยำอาหารทะเล เช่น กุ้ง หมึก หอย แมลงภู่ ลูกชิ้นปลา ขึ้นฉ่าย หอมแดง มะเขือเทศ และน้ำย่ำรสจัดจ้าน
- Som Tam / ส้มตำ** 85
Green papaya salad with your choice of salted crab or Thai anchovies ส้มตำไทยปู หรือ ส้มตำปูปลาร้า

SOUPS ซุป

- Tom Yum Goong / ต้มยำกุ้ง** 195
Authentic spicy and sour soup recipe with prawns, galangal, kaffir lime leaves, lemongrass, tomato, mushrooms, chilli paste and shallot ต้มยำกุ้งรสเปรี้ยวเผ็ดอย่างไทย ด้วยส่วนผสมของขมิ้น ใบมะกรูด ตะไคร้ มะเขือเทศ เห็ด น้ำพริกเผา และหอมแดง
- Hot & Spicy Seafood Soup / โป๊ะแตก** 225
Clear soup with fresh seafood, holy basil leaves, chilli and Thai herbs. ต้มยำทะเลน้ำใสรสจัดจ้าน พร้อมด้วยสมุนไพรไทย พริกขี้หนู และใบกระเพรา
- Tom Yum Pla Ka Pong / ต้มยำปลากระพง** 225
Clear soup with fresh white snapper, Thai herbs and young coconut. ต้มยำเนื้อปลากระพงขาวน้ำใสรสกลมกล่อม กับมะพร้าวอ่อน

NOODLES & RICE ก๋วยเตี๋ยว & ข้าว

- Phuket Noodle / หนี่ฮกเกี้ยน** 195
Traditional Phuket style stir-fried egg noodles, canton lettuce, carrots, egg and seafood ผัดหนี่ฮกเกี้ยนสูตรภูเก็ตแบบต้นตำรับ ที่มีส่วนผสมของผักกาดกวางตุ้ง แครกอก ไข่ และอาหารทะเล
- Pad Thai / ผัดไทย** 195
Thai rice noodles wok fried with prawns, shallot, fried tofu, Chinese chives, bean sprouts, egg and sweet pickled turnips, all wrapped in an egg net. Served with crushed peanuts and dried shrimp on the side เส้นผัดไทยผัดกับกุ้ง หอมแดง เต้าหู้ทอด กุ้งแห้ง ถั่วงอก ไข่ และผักกาดหอมมาในไข่ เสิร์ฟพร้อมกับถั่วลิสงป่นและกุ้งแห้ง
- Pad See Ew / ผัดซีอิ๊ว** 195
Stir-fried flat rice noodles with egg, soy sauce, carrots, kale and seafood. เส้นผัดไทยผัดกับกุ้ง หอมแดง เต้าหู้ทอด กุ้งแห้ง ถั่วงอก ไข่ และผักกาดหอมมาในไข่ เสิร์ฟพร้อมกับถั่วลิสงป่นและกุ้งแห้ง
- Thai Fried Rice / ข้าวผัดสไตล์ไทย** 195
Your choice of: Chicken, beef, pork or prawn มีให้เลือกทั้ง: เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อกุ้ง Wok fried rice with egg, tomato, onion, spring onion, soy sauce and a fried egg on top. Served with fresh vegetables ข้าวผัดผัดกับไข่ มะเขือเทศ หัวหอม ต้นหอม ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวและผักสด
- Stir-Fried Thai Holy Basil / ผัดกระเพรา** 145
Your choice of: Chicken, beef, pork or seafood มีให้เลือกทั้ง: เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อหมู และอาหารทะเล Stir-fried with garlic, chilli, onion, long bean and Thai holy basil. Served with steamed rice and a fried egg on top. ผัดปรุงรสกับกระเทียม พริกขี้หนู หอมใหญ่ ถั่วงอกยาว และใบกระเพรา เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวโรตซ์เบอร์รี่ และไข่ดาว
- Chicken and Cashew Nut / ไข่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์** 195
Stir-fried chicken and cashew nuts, carrots, mushrooms, onion, spring onion, bell pepper, dried chilli and chilli paste. Served with steamed jasmine and organic rice. ไข่ไก่ผัดกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์ แครกอก เห็ด หอมใหญ่ ต้นหอม พริกหวาน พริกแห้งและน้ำพริกเผา เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวโรตซ์เบอร์รี่
- Pla Neung Manow / ปลาหนังมะนาว** 275
Steamed sea bass with garlic chilli lime sauce, Chinese cabbage and local celery. Served with steamed jasmine and organic rice. ปลากระพงขาวนึ่งกับพริก น้ำมะนาว กะหล่ำปลี ผักขึ้นฉ่าย เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวโรตซ์เบอร์รี่

FLAVOURS OF PHUKET อาหารดั้งเดิมภูเก็ต

- Phuket Pork Belly / หมูฮ้องภูเก็ต** 205
Phuket style braised pork belly in soy sauce, black pepper and palm sugar. Served with jasmine rice and organic rice. หมูฮ้องต้นตำรับของภูเก็ต ต้นด้วยซอสถั่วเหลือง พริกไทย และน้ำตาล เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวโรตซ์เบอร์รี่
- Yellow Curry with White Snapper / แกงส้มปลากระพง** 225
White snapper in southern style spicy yellow curry with young palm heart. Served with jasmine rice and organic rice. แกงส้มปลากระพง ใสยอดมะพร้าว รสชาติเครื่องแกงแบบภาคใต้ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวโรตซ์เบอร์รี่
- Pak Leang Pad Kai Woon Sen / ผักเหลียงผัดโจ๊วเส้น** 145
Stir-fried malindjo leaves with glass noodle, egg and soy sauce, Served with jasmine rice and organic rice. ผักเหลียงผัดโจ๊วเส้น และซอสถั่วเหลือง เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวโรตซ์เบอร์รี่
- Goong Pad Ped Sa Tor / กุ้งผัดเผ็ดสะตอ** 210
Stir-fried southern spicy curry paste with shrimp and stink bean. Served with jasmine rice and organic rice. ผัดเผ็ดรสชาติแบบภาคใต้ พร้อมด้วยกุ้ง สะตอ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวโรตซ์เบอร์รี่
- Goong Pad Ka Pi / กุ้งผัดกะปิ** 210
Stir-fried shrimp paste with crispy shrimp and green bean. Served with jasmine rice and organic rice. กุ้งผัดกะปิ พร้อมด้วยถั่วงอกยาว เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวโรตซ์เบอร์รี่
- Goong Tod Sauce Makam / กุ้งทอดซอสมะขาม** 275
Deep-fried prawns with fried shallot in a sweet tamarind sauce. Served with jasmine and organic rice. กุ้งทอดกรอบกับหอมขียว รสชาติซอสมะขาม เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวโรตซ์เบอร์รี่
- Chargrilled Prawns / กุ้งเผา** 295
Fresh chargrilled prawns marinated in Thai herbs and spicy lime sauce. Served with a side of vegetables. กุ้งเผาและน้ำจิ้มซีฟู้ด เสิร์ฟพร้อมผักสด



WESTERN DISHES อาหารนานาชาติ

- Soul Kitchen Beef Burger / ไซคลิก้าเซ็นเบอร์เกอร์** 350
Homemade premium beef patty with grilled onions, mushrooms, tomato and cheddar and Emmental cheese in a lightly toasted sesame bun. เนื้อวัวพรีเมียม หอมใหญ่ย่าง เห็ด มะเขือเทศ แครกอกชีส และชีสอิมเมทัล มาพร้อมกับขนมปังโรมา เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย
- BBQ Fried Chicken Burger / เบอร์เกอร์ไก่น้ำจิ้ม** 249
Deep-fried chicken thigh marinated in a homemade BBQ sauce with capsicum, chunky coleslaw tomato and cheddar cheese. สะโพกไก่หมักซอสบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมกับพริกหวาน โคลสลอว์ มะเขือเทศ ชีสแครกอก เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย
- Club Sandwich / คลับแซนด์วิช** 249
The classic: grilled chicken, iceberg lettuce, bacon, tomato, cheese and a fried egg. คลับแซนด์วิชสไตล์คลาสสิก พร้อมด้วยไก่ย่าง ผักกาดแก้ว เบคอน มะเขือเทศ ชีส และไข่ดาว
- Salmon Steak / สเต็กแซลมอน** 345
Grilled marinated fresh salmon. Served with grilled tomatoes, asparagus, baby carrot, mashed potatoes, butter dill sauce, reduced balsamic and lemon wedges. ปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือเทศ หน่อไม้ฝรั่ง แครกอกย่าง มันบด ซอสครีมเนยสด และมะนาวหรือซีก
- Pork Chop / พอร์คช็อป** 325
Grilled pork chop with baby carrots, tomatoes and grilled vegetables. Served with mushroom sauce and fries. เนื้อหมูสันนอกติดกระดูกย่าง พร้อมด้วยแครอท มะเขือเทศ และผักย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสเห็ดและฟรายส์
- Pasta / พาสต้า** 205/285
Your choice of: Spaghetti or penne มีให้เลือกทั้ง: สปาเก็ตตี้ หรือ เพนเน่ With: Pesto, aglio e olio (205) Or Beef bolognese, carbonara, spicy seafood (285) พร้อมทั้ง: ซอสโพรเซพพาแบบอิตาลีเลียน, ซอสพริกกระเทียมแบบเนนปาโล,(205) หรือ ซอสคาโบนาร์รา, โบโลเนสเนื้อ, ผัดขี้เมาซีฟู้ด(285)
- Margherita Pizza / พิชซ่ามารเกอริตา** 199/285
Roma tomato sauce and basil topped with freshly grated mozzarella and parmesan cheese. พิชซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ และใบโพรเซพพา โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูดและชีสพาร์เมซาน
- Tom Yum Seafood Pizza / พิชซ่าต้มยำซีฟู้ด** 235/329
Seafood medley with mushroom tom yum sauce and topped with freshly grated mozzarella cheese. พิชซ่าหน้าอาหารทะเลผสมด้วยซอสต้มยำ โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูดและชีสพาร์เมซาน
- Salami & Pepperoni Pizza / พิชซ่าซาลามี่ และ เป็ปเปอร์อนี่** 235/329
Salami, pepperoni, capsicum and basil topped with freshly grated mozzarella & parmesan cheese. พิชซ่าหน้าซาลามี่ เป็ปเปอร์อนี่ พริกหวาน และใบโพรเซพพา โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูดและชีสพาร์เมซาน
- Hawaiian Pizza / พิชซ่าฮาวายอี้ยน** 235/329
Ham & pineapple, topped with freshly grated mozzarella cheese. พิชซ่าหน้าแฮม สับปะรด โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูด
- Grilled Vegetable Pizza / พิชซ่าผักย่าง** 205/305
Zucchini, mushrooms, capsicum, onion, tomato and black olives topped with freshly grated mozzarella cheese. พิชซ่าหน้าซูกินี เห็ด พริกหวาน หัวหอม มะเขือเทศ และมะกอกดำ โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูด

DESSERT ของหวาน

- Mango Sticky Rice / ข้าวเหนียวมะม่วง** 165
Thai mango with Soul Kitchen's sticky rice and coconut sauce. มะม่วงสุก เสิร์ฟคู่กับข้าวเหนียวและน้ำกะทิแบบฉบับของโซล คิทเชน
- Assorted Seasonal Fruits / ผลไม้ตามฤดูกาล** 145
Served with natural yoghurt เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตธรรมชาติ
- Chocolate Fondant / ช็อกโกแลตฟองดอง** 205
Served with vanilla ice cream & chocolate sauce. เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสวานิลลาและซอสช็อกโกแลต
- Ice Cream Scoop / ไอศกรีม** 80
Please ask your server for today's selection of ice cream สามารถสอบถามรสชาติของไอศกรีมในแต่ละวันได้จากพนักงานของเรา