



APPETIZERS อาหารทานเล่น

Tod Mun Pla | ทอดมันปลา 185
Deep-fried homemade fish cakes served with sweet chili sauce and pickled vegetables.
ทอดมันปลา เสิร์ฟพร้อม ซอสพริก และ ผักดองจากราด

Vegetable Spring Rolls | ปอเปี๊ยะทอด 145
Deep-fried vegetable spring rolls served with sweet plum sauce.
ปอเปี๊ยะผักทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

Chicken or Pork Satay | สะเต๊ะไก่ หรือ หมู 185
Chargrilled chicken or pork skewers marinated in coconut milk, turmeric and Thai herbs served with pickled cucumber and Thai peanut sauce.
ไก่ หรือ หมูสะเต๊ะ หมักปิ้งรสด้วยน้ำกะทิ ขมิ้นและสมุนไพรไทยเสียบไม้ เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง และน้ำจิ้มสะเต๊ะรสชาติไทยแท้

Kor Moo Yang | คอหมูย่าง 195
Thai grilled pork marinated in Thai herbs and spicy tamarind sauce.
Served with a side of vegetables. คอหมูย่างและน้ำจิ้มแจ่ว เสิร์ฟพร้อมผักสด

Pomelo Salad | ย่ำส้มโอ 195
Fresh pomelo, shallots, kaffir lime leaves and prawns with Thai dressing.
ส้มโอสด หอมแดง ใบมะกรูด และกุ้งสด ปิ้งด้วยเครื่องปรุงรสแบบไทยแท้

SOUP & SALAD ซุปและสลัด

Tomato Basil Soup | ซุปมะเขือเทศ 175
Fresh tomato basil soup served with parmesan bread and a dash of cream.
ซุปมะเขือเทศและใบโหระพา เสิร์ฟกับขนมปังเกรียมชีสพาร์เมซานและครีม

Thai Style Vegetable Soup | แกงจืดวุ้นเส้น 175
Traditional clear soup with glass noodles, spring onion, baby corn, carrots, white cabbage, straw mushrooms and coriander
แกงจืดวุ้นเส้น แกงจืดรสชาติไทยแท้ก้นตำรับ วุ้นเส้น ต้นหอม ยอดข้าวโพด แครอท ผักกาดขาว เห็ดฟาง และผักชี

Tom Kha Gai | ต้มไก่กา 175
Traditional coconut milk soup with chicken, galangal, kaffir lime leaves, lemongrass, tomato, straw mushrooms, shallot and coriander.
ต้มไก่การสชาติไทยแท้ก้นตำรับ เนื้อไก่ปิ้งรสด้วยน้ำ ตะไคร้ ใบมะกรูด เห็ดฟาง มะเขือเทศ หอมแดง และผักชี

Tom Yum Goong | ต้มยำกุ้ง 195
Authentic spicy and sour soup recipe with prawns, galangal, kaffir leaves, lemongrass, tomato, mushrooms, chili paste and shallot.
ต้มยำกุ้งน้ำพริกสูตรก้นตำรับ พร้อมด้วยกุ้ง ใบมะกรูด ตะไคร้ มะเขือเทศ เห็ดฟาง น้ำพริกเผา หอมแดง

Som Tam | ส้มตำ 85
Green papaya salad with your choice of salted crab or Thai anchovies.
ส้มตำไทยปู หรือ ส้มตำปูปลาร้า

Caesar Salad | ซีซาร์สลัด 195
Romaine lettuce tossed with slices of parmesan, garlic croutons, grilled chicken tenderloin, crispy Parma ham and lightly drizzled with our homemade Caesar dressing.
ผักกาดคอส ซีสพาร์เมซาน ขนมปังกรอบ เนื้อไก่ปิ้งในซอส พาร์มาแฮมกรอบ น้ำมันลูกกลิ้งกับน้ำสลัดซีซาร์แบบโฮมเมด

Mediterranean Salad | สลัดเมดิเตอร์เรเนียน 195
Rocket, red onion, red oak lettuce, tomato, cucumber, black olives, feta cheese, croutons and pumpkin seeds in a balsamic vinaigrette dressing.
ร็อกเก็ต บ๊วย หอมแดง มะเขือเทศ แตงกวา มะกอกดำ พริกชีส คุกกี้วอลนัท และเมล็ดฟักทอง ราดด้วยน้ำสลัดเมดิเตอร์เรเนียน

Pumpkin & Potato Salad | สลัดมันฝรั่ง 195
Chilled roasted potatoes, pumpkin, green beans, sun-dried tomatoes, wild rocket, and pumpkin seeds with fresh goat cheese, sea salt, pepper & olive oil.
สลัดมันฝรั่งอบ ฟักทองอบ ถั่วลิสงคั่ว มะเขือเทศอบแห้ง ร็อกเก็ตป่า และเมล็ดฟักทอง ที่เสิร์ฟพร้อมชีสแบบแพะ และน้ำสลัดน้ำมันมะกอก ที่ปรุงจากเกลือทะเล และพริกไทย

THAI DISHES อาหารไทย

Phuket Noodle | หมี่ฮกเกี้ยนภูเก็ต 195
Traditional Phuket style stir-fried egg noodles, canton lettuce, carrots, egg and seafood.
ผัดหมี่ฮกเกี้ยนภูเก็ตสไตล์ก้นตำรับ ที่มีส่วนผสมของผักกาดขาวคั่ว ตำ แครอท ไข่ และอาหารทะเล

Thai Fried Rice | ข้าวผัดสไตล์ไทย 195
Your choice of: Chicken, beef, pork or prawn. Wok fried rice with egg, tomato, onion, spring onion and soy sauce, topped with a fried egg. Served with fresh vegetables.
มีให้เลือกทั้ง: เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อหมู และเนื้อกุ้ง ข้าวผัดผัดกับไข่ มะเขือเทศ หัวหอม ต้นหอม ปิ้งรสด้วยซอซิงขาว เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวและผักสด

Thai Panang Curry | แกงพะเนงตำหัว 195
Panang curry with eggplant in coconut milk, ground roasted peanuts, sweet basil and kaffir lime leaves. Served with steamed jasmine and organic rice.
แกงพะเนงตำหัว มะเขือยาวในเครื่องแกงพะเนงและน้ำกะทิรสด้วยหัวหอม ใบโหระพาใบมะกรูด เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวไรซ์เบอร์รี่

Thai Green Curry | แกงเขียวหวานไก่ 205
Green curry with Thai eggplant, sweet basil, kaffir lime leaves and your choice of chicken or tofu. Served with steamed jasmine and organic rice..
เนื้อไก่ในเครื่องแกงเขียวหวานและน้ำกะทิ มะเขือยาว ใบโหระพา ใบมะกรูด เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวไรซ์เบอร์รี่

Thai Massaman Curry | แกงมัสมั่น 205
Massaman curry with beef, coconut milk, cardamom, cloves, star anise, onion, potatoes and peanuts. Served with steamed jasmine and organic rice.
แกงมัสมั่นเนื้อวัว ปิ้งรสด้วยลูกมะขาม ก้านพญ ยี่หระ หัวหอม มันฝรั่ง ถั่วลิสง เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยหอมมะลิ และข้าวไรซ์เบอร์รี่

Stir-Fried Mixed Vegetables | ผักผัดรวม 185
Thai style stir-fried broccoli, cauliflower, carrots, mushrooms and baby corn served with steamed jasmine and organic rice
เบรคโคลี่ กะหล่ำดอก แครอท เห็ด ยอดข้าวโพด ปรุงรสจากเกลือทะเล เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวไรซ์เบอร์รี่

Stir-Fried Thai Holy Basil | ผัดกระเพรา 195
Your choice of: Chicken, beef, pork, tofu or seafood. Stir-fried with garlic, chili, onion, long bean and Thai holy basil. Served with steamed rice and topped with a fried egg.
มีให้เลือกทั้ง: เนื้อไก่ เนื้อวัว เนื้อหมู อาหารทะเล ตำหัว ผัดปิ้งรสกับกระเทียม พริกขี้หนู หัวหอม ถั่วฝักยาว และใบกระเพรา เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวไรซ์เบอร์รี่ และไข่ดาว

Pad Thai | ผัดไทย 205
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.
เส้นผัดไทยผัดกับกุ้ง หอมแดง ตำหัวทอด กุ้งย่าง ถั่วถั่วฝักยาว และผักกาด ไข่ และผักกาด ห่อมาในไข่ เสิร์ฟพร้อมกับถั่วลิสงป่นและกุ้งแห้ง

Chicken and Cashew Nut | ไข่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 205
Stir-fried chicken and cashew nuts, carrots, mushrooms, onion, spring onion, bell pepper, dried chili and chili paste. Served with steamed jasmine and organic rice.
เนื้อไก่ผัดกับเม็ดมะม่วงหิมพานต์ แครอท เห็ด หอมใหญ่ ต้นหอม พริกหวาน พริกแห้งและน้ำพริกเผา เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย และข้าวไรซ์เบอร์รี่

Phuket Pineapple Fried Rice | ข้าวผัดสับประรดภูเก็ต 215
Wok-fried rice with pineapple, cashew nuts, raisins, curry powder and egg, with your choice of chicken or prawns served inside a carved out, locally sourced pineapple
ข้าวสวยผัดด้วยสับประรด ผัดมะม่วงหิมพานต์ ลูกเกด ผงกะหรี่ และไข่ มีให้เลือกทั้งไก่และกุ้ง เสิร์ฟในสับประรดพันธุ์ท้องถิ่นภูเก็ต



THAI DISHES อาหารไทย

Goong Tod Sauce Makam | กุ้งทอดซอสมะขาม 295
Deep-fried prawns with fried shallot in a sweet tamarind sauce.
Served with steamed jasmine and organic rice.
กุ้งทอดกรอบกับหอมเจียว ราดด้วยซอสน้ำมะขาม เสิร์ฟคู่กับข้าวสวยหอมมะลิ และข้าวไรซ์เบอร์รี่

Chargrilled Prawns | กุ้งเผา 295
Fresh chargrilled prawns marinated in Thai herbs and a spicy lime sauce.
Served with a side of vegetables. กุ้งเผาและน้ำจิ้มซีฟู้ด เสิร์ฟพร้อมผักสด

Pla Neung Manow | ปลานึ่งมะนาว 295
Steamed sea bass with garlic chili lime sauce, Chinese cabbage and local celery.
Served with steamed jasmine and organic rice.
ปลากะพงนึ่งกับพริก น้ำมะนาว กะหล่ำปลี ผักคีนฉ่าย เสิร์ฟพร้อม ข้าวสวย และข้าวไรซ์เบอร์รี่

BURGERS & SANDWICHES เบอร์เกอร์และแซนด์วิช

Club Sandwich | คลับแซนด์วิช 245
The classic: grilled chicken, iceberg lettuce, bacon, tomato, cheese and a fried egg, layered in slightly toasted white bread with mayonnaise and served with fries.
แซนด์วิชสูตรคลาสสิกที่มีเนื้อไก่ย่าง ผักกาดแก้ว เบคอน มะเขือเทศ ชีส ไข่ดาว เสิร์ฟในขนมปังและมายองเนส พร้อมด้วยเฟรนช์ฟราย

BBQ Chicken Burger | เบอร์เกอร์ไก่บาร์บีคิว 245
Deep-fried chicken thigh marinated in a homemade BBQ sauce with capsicum, lettuce, tomato and cheddar cheese, all packed into a warm sesame bun.
สะโพกไก่หมักซอสบาร์บีคิว ทอดกรอบ และขนมปังโรมาเนส เสิร์ฟพร้อมกับพริกหวาน ผักสลัดคอส มะเขือเทศ

Soul Kitchen Gourmet Burger 295
โซลคิทเชนกิวร์เมตเบอร์เกอร์
A juicy gourmet beef patty with grilled onions, tomato, mushrooms, lettuce, Swiss and cheddar cheese in a lightly toasted sesame bun served with fries .
Best eaten with your hands.
เนื้อย่างแบบพรีเมี่ยม พร้อมด้วยหอมใหญ่ย่าง มะเขือเทศย่าง ผักสลัดคอส ซีสชีสเชดดาร์ และขนมปังโรมาเนส เสิร์ฟพร้อมกับเฟรนช์ฟรายและสลัดผัก

WESTERN อาหารนานาชาติ

Pork Chop | พอร์คชอป 295
Marinated grilled pork chop with tomatoes, baby carrots and mushrooms, served with Hawaiian style sauce and a side of steak fries.
หมูสันนอกติดกระดูกหมักกับเครื่องปรุงรสเสฉู พร้อมด้วยมะเขือเทศ เบบีแครอท และไข่ดาว

Grilled Andaman Sea Bass | ปลากระพงย่าง 295
Served with potatoes and sautéed vegetables, balsamic reduction, pesto and lemon wedges
ปลากะพงย่างเสิร์ฟคู่กับมันฝรั่ง ผักผัดกรอบ ปรุงรสด้วยบิลซาลิก ซอสเพสโต และมะนาวหั่นชิ้นเล็ก

Salmon Steak | สเต็กปลาแซลมอน 355
Served with grilled zucchini, tomatoes, asparagus, baby carrots, mashed potatoes and lemon wedges.
แซลมอนสเต็กเสิร์ฟพร้อมซูกินีย่าง มะเขือเทศ หัวมันฝรั่ง เบบีแครอท มันบด และมะนาวหั่นชิ้นเล็ก

English Style Fish & Chips | ฟิชแอนด์ชิปส์สไตล์อังกฤษ 205
Battered Andaman fish fillets with golden fries, lemon wedges & tartar sauce.
เนื้อปลาซูกินีทอดและเฟรนช์ฟราย เสิร์ฟพร้อมมะนาวหั่นชิ้นเล็กและซอสอาร์ทาร์

Pasta | พาสต้า 205/285
Your choice of: Spaghetti or Penne
With: Carbonara or Pesto (with our without chicken)
มีให้เลือกทั้ง: สปาเก็ตตี้ และ เพนเน่ พร้อมทั้ง: คาโบนาร่า ซอสเพสโต

Grilled Prawn Penne | เพนเน่กุ้งย่าง 285
Penne with grilled sea prawns, olive oil, black olives, capers, tomato, asparagus and basil, served with parmesan bread
เพนเน่กับกุ้งย่าง น้ำมันมะกอก มะกอกดำ ไข่เคเปอร์ มะเขือเทศ หัวมันฝรั่ง ใบโหระพา เสิร์ฟพร้อมขนมปังพาร์เมซาน

PIZZA พิชซ่า

Margherita | มارجิรต้า S 199 / L 285
Roma tomato sauce and basil topped with freshly grated mozzarella and parmesan cheese.
พิชซ่าน้ำซอสมะเขือเทศ และใบโหระพา โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูดและชีสพาร์เมซาน

Seafood Marinara | มารีเนร่า S 235 / L 329
Seafood medley with a marinara sauce and topped with freshly grated mozzarella cheese.
พิชซ่าน้ำซอสทะเลผสมด้วยซอสมะเขือเทศ โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูดและชีสพาร์เมซาน

Salami & Pepperoni | ซาลามี่ และ เปปเปอร์อนี่ S 235 / L 329
Salami, pepperoni, capsicum and basil topped with freshly grated mozzarella & parmesan cheese.
พิชซ่าซาลามี่ เปปเปอร์อนี่ พริกหวาน และใบโหระพา โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูดและชีสพาร์เมซาน

Hawaiian | ฮาวายอียน S 235 / L 329
Ham & pineapple, topped with freshly grated mozzarella cheese.
พิชซ่าแฮมและสับปะรด โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูด

Grilled Vegetable | ผักย่าง S 205 / L 305
Zucchini, mushrooms, capsicum, onion, tomato and black olives topped with freshly grated mozzarella cheese
พิชซ่าผักย่างนี้ เห็ด พริกหวาน หัวหอม มะเขือเทศ และมะกอกดำ โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูด

DESSERT ของหวาน

Mango Sticky Rice | ข้าวเหนียวมะม่วง 185
Thai mango with Soul Kitchen's sticky rice and coconut sauce.
มะม่วงสุก เสิร์ฟคู่กับข้าวเหนียวและน้ำกะทิแบบอบของโซล คิทเชน

Assorted Seasonal Fruits | ผลไม้ตามฤดูกาล 155
Served with natural yoghurt. เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตสด

Chocolate Fondant | ช็อกโกแลตฟองดอง 225
Served with vanilla ice cream & chocolate sauce. เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสวานิลลาและซอสช็อกโกแลต

Homemade Classic Tiramisu | ทิรามิสุ 225
Served with vanilla ice cream & raspberry sauce. เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสวานิลลาและซอสราสเบอร์รี่

Ice Cream Scoop | ไอศกรีม 80
Please ask your server for today's selection of ice cream.
สามารถสอบถามรสชาติของไอศกรีมในแต่ละวันได้จากพนักงานของเรา

