NOVOTEL | SoulKitchen

PHUKET KAMALA BEACH

APPETIZERS อาหารทานเล่น

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

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 หมักปรุงรสด้วยน้ำกะทิ 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 | ยำส้มโอ — **195**
Fresh pomelo, shallots, kaffir lime leaves and prawns with Thai dressing.
ส้มโอสด หอมแดง ใบมะกรูด และกุ้งสด ปรุงด้วยเครื่องปรุงรสแบบไทยแท้

SOUP & SALAD ซุปและสลัด

Tomato Basil Soup | ซุปมะเขือเทศ — **175**
Fresh tomato basil soup served with parmesan bread and a dash of cream.
ซุปมะเขือเทศสดและใบโหระพา เสิร์ฟคู่กับขนมปังกรอบชีสพาร์เมซานและครีม

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

Tom Kha Gai | ต้มข่าไก่ — **175**
Traditional coconut milk soup with chicken, galangal, kaffir lime leaves, lemongrass, tomato, straw mushrooms, shallot and coriander.
ต้มข่าไก่รสชาติไทยแท้ต้นตำรับ เนื้อไก่ปรุงรสด้วยข่า 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.
ต้มยำกุ้งน้ำข้นสูตรต้นตำรับ พร้อมด้วยข่า 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 | ซีซ่าร์สลัด — **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 ชีสพาร์เมซาน ขนมปังอบกรอบ เนื้อไก่สันในย่าง พาร์ม่าแฮมกรอบ นำมาคลุกเคล้ากับน้ำสลัดซีซ่าร์แบบโฮมเมด

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.
ร็อกเก็ตป่า หอมแดง ผักกาดแดง มะเขือเทศ แตงกวา มะกอกดำ เฟต้าชีส ครูตองส์ และเมล็ดฟักทอง ราดด้วยน้ำสลัดบัลซามิก

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 ถั่วลันเตา มะเขือเทศอบแห้ง ร็อกเก็ตป่า และเมล็ดฟักทอง ที่เสิร์ฟพร้อมชีสนมแพะ และน้ำสลัดน้ำมันมะกอก ที่ปรุงจากเกลือทะเล และพริกไทย

THAI DISHES อาหารไทย

Phuket Noodle | หมี่ฮกเกี้ยนภูเก็ต — **195**
Traditional Phuket style stir-fried egg noodles, canton lettuce, carrots, egg and seafood.
ผัดหมี่เหลืองสูตรภูเก็ตแบบต้นตำรับ ที่มีส่วนผสมของผักกาดกวางตุ้ง 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
ข้าวสวยผัดกับไข่ มะเขือเทศ หัวหอม ต้นหอม ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว เสิร์ฟพร้อมไข่ดาวและผักสด

Thai Panang Curry | แกงแพนงเต้าหู้ — **195**
Panang curry with eggplant in coconut milk, ground roasted peanuts, sweet basil and kaffir lime leaves. Served with steamed jasmine and organic rice.
แกงแพนงเต้าหู้ มะเขือยาวในเครื่องแกงแพนงและน้ำกะทิถั่วลิสงคั่วบดใบโหระพาใบมะกรูด 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 ปรุงด้วยลูกกระวาน ก้านพลู ยี่หร่า 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
บร็อคโคลี่ กะหล่ำดอก แครรอท เห็ด ยอดข้าวโพด ปรุงรสชาติกลมกล่อม 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 เต้าหู้ ผัดปรุงรสกับกระเทียม 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.
Served with crushed peanuts & dried shrimp.
เส้นผัดไทยผัดกับกุ้ง หอมแดง เต้าหู้ทอด กุ้ยช้าย ถั่วงอก ไข่ และผักดอง ห่อมาในไข่ เสิร์ฟพร้อมกับถั่วลิสงป่นและกุ้งแห้ง

Chicken and Cashew Nut | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ — **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 | ข้าวผัดสับปะรดภูเก็ต — **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
ข้าวสวยผัดด้วยสับปะรด เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลูกเกด ผงกะหรี่ และไข่ มีให้เลือกทั้งไก่และกุ้ง เสิร์ฟในสับปะรดพันธุ์ท้องถิ่นของภูเก็ต

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. กุ้งเผาและน้ำจิ้มซีฟู๊ด 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.
ปลากะพงขาวนึ่งกับพริก น้ำมะนาว กะหล่ำปลี ผักคื่นฉ่าย 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.
แซนด์วิชสูตรคลาสสิคที่มีเนื้อไก่ย่าง ผักกาดแก้ว เบค่อน 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 และขนมปังโรยงา เสิร์ฟพร้อมกับพริกหวาน ผักสลัดคอส มะเขือเทศ ชีสเชดด้าร์ เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย

Soul Kitchen Gourmet Burger — **295**
โซลคิทเช่นกัวร์เม่ต์เบอร์เกอร์
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..
เนื้อย่างแบบชุ่มฉ่ำ พร้อมด้วยหอมใหญ่ย่าง มะเขือเทศย่าง ผักสลัดคอส ชีสสวิสเชดด้าร์ และขนมปังโรยงา
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..
หมูสันนอกติดกระดูกหมักกับเครื่องปรุงรสเลิศ พร้อมด้วยมะเขือเทศ เบบี้แครอท
และเห็ด เสิร์ฟพร้อมซอสสไตล์ฮาวายและสเต็กฟรายส์

Grilled Andaman Sea Bass | ปลากะพงย่าง — **295**
Served with potatoes and sautéed vegetables, balsamic reduction, pesto and lemon wedges
ปลากะพงขาวย่างเสิร์ฟคู่กับมันฝรั่ง ผัดผักรวม ปรุงรสด้วยบัลซามิก ซอสเพสโต้ และมะนาวเหลืองหั่นซีก

Salmon Steak | สเต็กปลาแซลม่อน — **355**
Served with grilled zucchini, tomatoes, asparagus, baby carrots, mashed potatoes and lemon wedges.
แซลมอนสเต็กเสิร์ฟพร้อมซูกินี่ย่าง มะเขือเทศ หน่อไม้ฝรั่ง เบบี้แครอท มันบด และมะนาวเหลืองหั่นซีก

English Style Fish & Chips | ฟิชแอนด์ชิปส์สไตล์อังกฤษ — **205**
Battered Andaman fish fillets with golden fries, lemon wedges & tartar sauce.
เนื้อปลาชุบแป้งทอดและเฟรนช์ฟราย เสิร์ฟพร้อมมะนาวหั่นซีกและซอสทาร์ท่าร์

Pasta | พาสต้า — **205/285**
Your choice of: Spaghetti or Penne
With: Carbonara or Pesto (with our without chicken)
มีให้เลือกทั้ง: สปาเก็ตตี้ และ เพนเน่ พร้อมกับ: 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
เพนเน่กับกุ้งทะเลย่าง น้ำมันมะกอก มะกอกดำ เคเปอร์ มะเขือเทศ หน่อไม้ฝรั่ง ใบโหระพา เสิร์ฟพร้อมขนมปังพาร์เมซาน

PIZZA พิซซ่า

Margherita | มาการิต้า — **S 199 / L 285**
Roma tomato sauce and basil topped with freshly grated mozzarella and parmesan cheese.
พิซซ่าหน้าซอสมะเขือเทศ และใบโหระพา โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูดและชีสพาร์เมซาน

Seafood Marinara | มารินาร่า — **S 235 / L 329**
Seafood medley with a marinara sauce and toppedwith freshly grated mozzarella cheese.
พิซซ่าหน้าอาหารทะเลผสมด้วยซอสมะเขือเทศ โรยหน้าด้วยซอสและชีสมอสซาเรลล่าแบบขูด

Salami & Pepperoni | ซาลามี่ และ เป็ปเปอโรนี่ — **S 235 / L 329**
Salami, pepperoni, capsicum and basil topped with freshly grated mozzarella & parmesan cheese.
พิซซ่าหน้าซาลามี่ เป็ปเปอโรนี่ พริกหวาน และโหระพา โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูดและชีสพาร์เมซานี่

Hawaiian | ฮาวายเอี้ยน — **S 235 / L 329**
Ham & pineapple, topped with freshly grated mozzarella cheese.
พิซซ่าหน้าแฮม สับปะรด โรยหน้าด้วยชีสมอสซาเรลล่าแบบขูด

Grilled Vegetable | ผักย่าง — **S 205 / L 305**
Zucchini, mushrooms, capsicum, onion, tomato and black olives topped with freshly grated mozzarella cheese
พิซซ่าหน้าซูกินี่ 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 เสิร์ฟคู่กับข้าวเหนียวและน้ำกะทิแบบฉบับของโซล คิทเช่น

Assorted Seasonal Fruits | ผลไม้ตามฤดูกาล — **155**
Served with natural yoghurt. เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตรสจืด

Chocolate Fondant | ช็อคโกแลตฟองด็อง — **225**
Served with vanilla ice cream & chocolate sauce. เสิร์ฟคู่กับไอศครีมรสวานิลลาราดซอสช็อคโกแล็ต

Homemade Classic Tiramisu | ทิรามิสุ — **225**
Served with vanilla ice cream & raspberry sauce. เสิร์ฟคู่กับไอศครีมรสวานิลลาราดซอสราสเบอร์รี่

Ice Cream Scoop | ไอศครีม — **80**
Please ask your server for today's selection of ice cream.
สามารถสอบถามรสชาติของไอศครีมในแต่ละวันได้จากพนักงานของเรา

HALAL ฮาลาล · SIGNATURE DISH อาหารแนะนำ · DAIRY FREE อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของเดลี่โปรดัก · GLUTEN FREE อาหารที่ไม่มีส่วนผสมของโปรตีนที่มาจากแป้งถั่ว และธัญพืช · VEGETARIAN OPTION AVAILABLE มีอาหารมังสวิรัติ

Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากท่านมีอาการแพ้อาหารใดๆ หรือมีความต้องการพิเศษอื่นๆ

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax | ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

NOVOTEL PHUKET KAMALA BEACH
Phone: +66 (0) 76 30 37 00 - Email: H7235-RE1@accor.com - www.novotelphuketkamala.com
@NovotelKamala @novotelphuketkamalabeach