



## PHUKET'S PERANAKAN COMMUNITY

Baba and Yaya are terms used for the descendants of late 19th century Chinese immigrants to Phuket. Baba is used for male and Yaya for female.

"Peranakan" is a Malay term that, literally translated, means "of mixed race". Over the centuries it has become used to identify the descendants of the first Chinese settlers in southern Thailand and peninsular Malaysia and their locally-born wives. The great majority of these Chinese migrants came from southern Fujian Province and spoke Hokkien dialect. Hard-working and ambitious, they were commercially successful, gradually developing and expanding both local and regional trade. Before too long many were rich – but since few Chinese women made the long and adventurous journey south, they lacked Chinese wives. The solution was close at hand – intermarriage with local Malay and Thai women. In this way, the Peranakan community was born, with the descendants of the original hardy and adventurous Chinese migrants adopting many facets of local culture, while retaining their commercial links with home and with each other.



## BABA YAYA CULTURE & WAY OF LIFE

Phuket is also a part of this Peranakan world, but with the important distinction that the original Hokkien settlers integrated with Thai culture, making Phuket's position as a Peranakan centre both distinctive and unique. Today Phuket's Baba-Yaya are proudly reasserting their distinctive culture. But what does it mean to be Peranakan? An old adage has it that: "The test of a true Baba is to eat chili without flinching." Yet beyond this Phuket's Baba-Yaya really are peranakan or "mixed" in the fullest cultural sense of the term.

The first language of the Baba Yaya community is central Thai, the lingua franca of the Thai Kingdom. Yet they also have their own patois, based on a mix of southern Thai, Hokkien, Malay and English. Yaya cuisine, too, is as distinctive as it is delicious. Spicier and less sweet than the Malay Peranakan cuisine, it employs more chili, coconut milk, lemon grass and coriander. Pork dishes, too, are popular – a meat quite alien to the Muslim element of the Malay Nyonya tradition.

# PHUKET SPECIALITIES



## Moo Hong Phuket | Му Хонг Пхукет | หมูฮ้องภูเก็ต

359

Traditional Phuket style pork belly stewed for 4 hours with garlic, peppercorns, soy sauce, coriander roots & served with steamed rice.  
Традиционная свинина по-Пхукетски, тушенная в течение 4 часов с чесноком, перцем, соевым соусом, корнями кориандра и подается с вареным рисом



## Phuket Phad Mee Hokkien Phak

289

Пад Ми Хоккиен

ผัดหมี่ฮกเกี้ยนผัก

Phuket style wok fried fresh yellow noodles, dark soy sauce, local vegetables & greens.

Свежая яичная лапша обжаренная в воке, местные овощи, темный соевый соус



## Phuket Phad Mee Hokkien Goong

389

Gai/Moo/Nua

330

Пад Ми Хоккиен. Курица/Свинина/Говядина

ผัดหมี่ฮกเกี้ยนไก่/หมู/เนื้อ

Phuket style wok fried fresh yellow noodles, local vegetables, dark soy sauce, fried egg & choice of prawns or chicken or pork or beef.

Свежая яичная лапша обжаренная в воке, местные овощи, темный соевый соус, жареные яйца и креветки или курица, свинина или говядина



Signature



Inspired by Her



Spicy (chilli)



Dairy



Nuts



Seafood



Gluten



Veg



Vegan

\*Terms and conditions apply \*Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes

# THAI APPETIZERS



**Satay Gai** 🍗

Сатэй из курицы | สะเต๊ะไก่

350

Marinated chicken skewers grilled to perfection, Thai spiced peanut sauce, cucumber relish.  
Маринованные куриные шашлычки, идеально обжаренные на гриле, тайский арахисовый соус с пряностями, огуречный соус



**Poh Pia Poo** | По Пиа Пу | पो皮ปะปู 🍷🐟

360

**Poh Pia Pak** | По Пиа овощи | पो皮ปะผัก ✓

310

Crispy fried spring rolls stuffed with crab meat or vegetable and sweet chili sauce.  
Хрустящие жареные спринг-роллы с крабовым мясом или овощами и сладким соусом чили



**Goong Sarong** 🍷🐟

Кунг Саронг | กุ้งสรอง

395

Andaman prawns wrapped in vermicelli noodles, crispy fried, sweet plum sauce  
Андаманские креветки, завернутые в вермишель, обжаренные до хрустящей корочки, под сладким сливовым соусом



**Tod Mun Pla** 🍷🍷🐟

Тод Мун Пла | ทอดมันปลา

335

Local sea bass fish mince and red curry paste cakes, deep fried & served with cucumber, crushed peanuts, sweet chili sauce.  
Жаренные котлетки из сибаса с красным карри, обжаренные во фритюре, подаются с огурцом, измельченным арахисом и сладким соусом чили

# THAI SALADS



**Som Tam | Com Tam**  
ส้มตำ

295

Green papaya salad with dried shrimps, cherry tomatoes, beans, peanuts, lime & fish sauce.

Салат из зеленой папайи с сушеными креветками, помидорами черри, фасолью, арахисом, лаймом и рыбным соусом



**Thai Beef Salad**

310

**Салат из говядины по-тайски | ยำเนื้อวัว**

Thai beef loin, carrot, cucumber, tomato, spring onion, mint leaves, spring onion & Thai dressing.

Говяжья корейка по-тайски, морковь, огурец, помидор, зеленый лук, листья мяты, зеленый лук репчатый и тайский соус.



**Lab Gai | Лааб Кай | ลาบไก่**

299

Chicken mince salad, fresh herbs, onions, roasted rice, chili & lime dressing.

Салат из куриного фарша, зелень, лук, жареный рис, соус счили и лаймом



**Yum Som-O Goong**

375

**Ям Сом – О Кунг | ยำส้มโอกุ้ง**

Prawns and pomelo salad, shallots, roasted coconut, crushed peanut, kaffir lime leaves, tamarind sauce.

Салат с креветками и помело, лук-шалот, кокос, измельченный арахис, листья кафрского лайма, тамариндовый соус

# THAI SOUPS



**Tom Kha Gai | Том кха кай | ต้มข่าไก่**

315

Coconut and chicken soup infused with lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, local mushrooms and shallots.

Куриный суп на кокосовом молоке с лимонной травой, кафрским лаймом, калганом, местными грибами и луком-шалот



**Tom Yum Goong**

340

**Том Ям Кунг | ต้มยำกุ้ง**

Spicy soup with prawns, lemon grass, galangal, kaffir lime leaves, coriander and chili.

Острый суп с креветками, лимонной травой, калганом, кафрским лаймом, кориандром и чили



Signature



Inspired by Her



Spicy (chilli)



Dairy



Nuts



Seafood



Gluten



Veg



Vegan

\*Terms and conditions apply \*Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes

# THAI CURRIES



**14**  
**Gaeng Kiew Wan Curry**  
**Gai/Moo/Goong/Nua** 🌶️  
**Том Ям Кунг с курицей/свининой/креветками/говядиной**  
**แกงเขียวหวานไก่ / หมู / กุ้ง / เนื้อ**

Green curry with coconut milk, chicken/pork/prawn/beef, Thai basil, eggplant, kaffir lime leaves & steamed rice.

Зеленое карри с кокосовым молоком, тайским базиликом, баклажанами, листьями кафрского лайма и приготовленным на пару рисом



**15**  
**Panang** 🥜  
**Gai/Moo/Goong/Nua**  
**курицей/свининой/креветками/говядиной**  
**พะเนียงไก่/หมู/กุ้ง/เนื้อ**

Classic mild curry from central Thailand with coconut milk, peanuts, kaffir lime leaves, choice of chicken/pork/prawn/beef & steamed rice.

Классический карри из центрального Таиланда с кокосовым молоком, арахисом, кафрским лаймом, курицей/свининой креветки/говядина на выбор и приготовленным на пару рисом



**16**  
**Yellow Crab Curry** 🐟 🌶️  
**Карри из желтого краба** | แกงปู

Soft shell crab, crab meat, egg, curry powder, oyster sauce, sprig onion, shallot & Thai celer.

Краб в мягком панцире, крабовое мясо, яйцо, порошок карри, устричный соус, зеленый лук, лук-шалот, Тайский сельдерей.



**17**  
**Massaman Nua / Gai** 🌿 🥜 🌶️  
**Массаман с говядиной/свининой**  
**มัสมั่นเนื้อ/ไก่**

Spiced rich Massaman curry with choice of beef/chicken, peanuts, potatoes, onions & steamed rice.

Насыщенный специями массаман карри с говядиной/курицей на выбор, арахисом, картофелем, луком и приготовленным на пару рисом



Signature



Inspired by Her



Spicy (chilli)



Dairy



Nuts



Seafood



Gluten



Veg



Vegan

\*Terms and conditions apply \*Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes

# THAI MAINS



**18** **Plata Tod Sam Rod** 🌶️ 🍌 🐟 **619**

**Целый андаманский сибас | ปลาทอดสามรส**

Whole Andaman sea bass (500-600 grams), three flavor sauce, chilies, onions, bell pepper, phuket pineapple & steamed rice.

Целый андаманский сибас(500-600 грамм), соус, чили, лук, болгарский перец, ананас и приготовленным на пару рисом



**19** **Gai Phad Med Ma Muang Himmaphan** 🥜 🌶️ **340**

**Курица с орехами кешью | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์**

Wok - fried chicken with bell peppers, mushrooms, dried red chilies, cashew nuts & steamed rice.

Курица обжаренная в воке со сладким перцем, грибами, сушеным красным чили, орехами кешью и приготовленным на пару рисом



**20** **Pineapple Fried Rice Gai/Moo/Goong** 🍷 **360**

**Жареный рис с ананасами | ข้าวผัดสับปะรด**

Stir fried Thai jasmine rice, spring onion, carrot, pineapple, egg, raisins, curry powder, soy sauce (gong, gai, nua)

Обжаренный тайский жасминовый рис, зеленый лук, морковь, ананас, яйцо, изюм, порошок карри, соевый соус (креветки, курица, говядина)



**21** **Phad Kra Prow Moo/Gai** 🍷 🌶️ **340 | 330**

**Пад Ка Пאו со свининой / курицей**

**ผัดกระเพราหมู/ไก่ลัมโถง**

Stir fried ground pork/chicken, garlic, chili, hot basil leaves & steamed rice.

Обжаренный фарш из свинины / курицы на выбор, чеснок, перец чили, листья базилика и приготовленным на пару рисом



**22** **Plata Muek Phad Prik Phao** 🐟 🌶️ **340**

**Кальмары в соусе чили | ปลาหมึกผัดพริกเผา**

Wok fried calamari tossed in roasted red chili gravy & steamed rice.

Обжаренные кальмары в воке с соусом из красного чили и приготовленным на пару рисом



**23** **Phad Phak Ruam Mit** 🥬 **310**

**Овощи обжаренные | ผัดผักรวมมิตร**

Wok fried seasonal vegetables.

Овощи обжаренные в воке



Signature



Inspired by Her



Spicy (chilli)



Dairy



Nuts



Seafood



Gluten



Veg



Vegan

\*Terms and conditions apply \*Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes

# RICE & NOODLES



**Phad Thai Goong/Gai**    **360 | 325**  
**Пад Тай с креветками/курицей | ผัดไทยกุ้ง/ไก่**

Wok fried rice noodles, egg, tofu, tamarind sauce, bean sprouts, roasted peanuts, choice of prawns or chicken.  
 Обжаренная в воке рисовая лапша, яйцо, тофу, тамариндовый соус, пророщенные бобы, арахис, на выбор креветки или курица



**Phad See Ew**  **310**  
**Пад Си Ю | ผัดซีอิ้ว**

Thai style wok fried flat rice noodles tossed in dark soy sauce, carrots & kale.  
 Обжаренная в воке рисовая лапша в темном соевом соусе, морковь и кейл



**Phad Thai Phak**   **310**  
**Пад Тай с овощами | ผัดไทยผัก**

Wok fried rice noodles, tofu, tamarind sauce, bean sprouts, roasted peanuts & spring onions.  
 Обжаренная в воке рисовая лапша, тофу, тамариндовый соус, пророщенные бобы, арахис и зеленый лук



**Khao Phad Gai/Moo/Nua** **290 | 295 | 310**  
**Кхао Пад с курицей/свининой/говядиной**  
**ข้าวผัดไก่/หมู/เนื้อ**

Stir fried Thai jasmine rice, choice of chicken/pork/beef topped with fried egg, lime & chili dip.  
 жареный тайский жасминовый рис, на выбор - курица/свинина/говядина, жареное яйцо, соусом из лайма и чили



**Khao Phad Goong**  **325**  
**Кхао Пад Кунг | ข้าวผัดกุ้ง**

Stir fried Thai jasmine rice, prawns, topped with fried egg, lime & chili dip.  
 жареный тайский жасминовый рис, креветки, жареное яйцо, соусом из лайма и чили



**Khao Phad Phak**  **245**  
**Кхао Пад с овощами | ข้าวผัดผัก**

Stir fried Thai jasmine rice with vegetables, lime & soy dip.  
 жареный тайский жасминовый рис, креветки, соусом из лайма и чили

# INTERNATIONAL APPETIZERS, SOUP, SALAD



## 30 Caesar Salad | Салат Цезарь | ซีซาร์สลัด

Add-ons Roasted Chicken/Grilled Prawns  
Добавьте жареную курицу/ креветки на гриле

70 | 90

Romaine, hand torn focaccia croutons, parmesan, oven dried herbed cherry tomatoes, cracked black pepper, bacon, caesar dressing.

Листья салата, гренки из фокаччи, пармезан, вяленые помидоры черри с травами, черный перец, бекон, соус цезарь



## 31 Rosemary Scented Butternut Soup

295

Суп из тыквы батернат с розмарином  
ซูปฟักทองบัตเตอร์นัท กลิ่นหอมโรสแมรี่

Puréed butternut squash soup, pepitas, herbed focaccia croutons, creamy foam, rosemary infused oil.

Суп пюре из тыквы батернат, Крутоны из фокаччи с травами, розмариновое масло



## 32 Pan Fried Pork Dumplings

330

Обжаренные дамплинги со свинойной  
แก๊วซ่าหมูกระทุง

Creamy cheese sauce, parsley, sauerkraut & crispy noodles.

Сливочно-сырный соус, петрушка, квашеная капуста и хрустящая лапша



## 33 Gambas al Ajillo



375

Креветки в чесноке | กัมบัส อัล อาคิโย

Shrimps cooked spanish style with garlic, smoked paprika, parsley, butter, olive oil, lemon juice & focaccia bread.

Креветки, приготовленные по-испански с чесноком, копченой паприкой, петрушкой, сливочным маслом, оливковым маслом, лимонным соком и хлебом фокачча



## 34 Greek Salad



330

Греческий салат | กรีกสลัด

Tomatoes, Cucumber, Onions, Feta Cheese, Bell peppers, romaine lettuce, Kalamata olives tapenade.

Помидоры, огурцы, лук, сыр фета, сладкий перец, листья салата, тапенад из оливок Каламата



Signature



Inspired by Her



Spicy (chilli)



Dairy



Nuts



Seafood



Gluten



Veg





Vegan

\*Terms and conditions apply \*Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes

# MAINS



Grilled Striploin (220 grams)  

стейк Стриплойн на гриле (220 грамм) | สтейกเนื้อสันนอก (220 กรัม)

Grilled Australian striploin, local roasted root vegetables, asparagus, mashed potatoes, oven dried herbed tomatoes & merlot jus.

Жареный австралийский стриплойн, жареные местные овощи, спаржа, картофельное пюре, вяленые помидоры с травами и винный соус

1,050



Pan Seared Atlantic Salmon  

Обжаренный атлантический лосось | ปลาแซลมอนทอดแลนติกย่าง

Olive oil & herb potato mash, grilled asparagus, oven dried herbed tomatoes & saffron beurre blanc.

Картофельное пюре с оливковым маслом и травами, спаржа гриль, вяленые помидоры с пряностями и соус Бер Блан

570



Signature



Inspired by Her



Spicy (chilli)



Dairy



Nuts



Seafood



Gluten



Veg






Vegan

\*Terms and conditions apply \*Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes

# BURGERS AND SANDWICH



37



**Wagyu Burger**     
**Бургер из говядины вагю**  
**เบออร์กอร์เนื้อวากิว**

Sesame brioche bun, aged cheddar, pickles, tomatoes, caramelized onions, sautéed local mushrooms & dijon mayo.  
 Бриошь, сыр чеддер, маринованные огурцы, помидоры, карамелизированный лук, обжаренные местные грибы и дижонский майонез

470



38







**Cajun Chicken Burger**    
**Бургер с курицей**  
**เบออร์กอร์ไก่คาจู**

Sesame brioche bun, grilled Cajun spiced chicken breast, Swiss cheese, cilantro and cabbage slaw, sriracha mayo & pickled red radish.  
 Булочка с кунжутом бриошь, куриная грудка на гриле со специями каджун, швейцарский сыр, коул слоу с кинзой, майонез с соусом сирача и маринованный красный редис

410



39

**Mediterranean Vegetables Ciabatta**     
**Средиземноморская овощная чиабатта**  
**ชาบัตตาผักเมดิเตอร์เรเนียน**   

Rustic ciabatta, grilled peppers & zucchini, caramelized onions, tomatoes, lettuce, fresh mozzarella & pesto.  
 Чиабатта, перец гриль и цуккини, карамелизированный лук, помидоры, листья салата, моцарелла и песто

350



40

**Club Sandwich**    
**Клубный сэндвич | คลับแซนวิช**

House made brioche bread, cheddar cheese, sliced tomato, lettuce, Dijon mayo. 4 pieces of onion rings, chicken, bacon & a fried egg.  
 Домашний хлеб-бриошь, сыр чеддер, нарезанный помидор, листья салата, дижонский майонез. 4 кусочка луковых колец, курица, бекон и жареное яйцо

499



Signature



Inspired by Her



Spicy (chilli)



Dairy



Nuts



Seafood



Gluten



Veg



Vegan

\*Terms and conditions apply \*Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes

# PASTA



**41**  
**Salmon/Chicken Basil Fettuccine Alfredo**  
**เฟตตучินีอัลเฟรโด ลосоว์ / คุริศา**  
**เฟตตูชินีอัลเฟรโดโลซอว์/ไก่** 🍷 🌿 510 | 350

Fettuccine pasta tossed with onion, garlic, basil, Alfredo sauce, choice of pan seared salmon or roasted chicken breast.  
 Паста феттучини с луком, чесноком, базиликом, соусом Альфредо, с жареным лососем или с жареной куриной грудкой на выбор



**42**  
**Spaghetti Frutti Di Mare** 🐟 🍷 🌿 405  
**สปาเก็ตตี้ผลไม้ทะเล**  
**สปาเก็ตตี้ผลไม้ทะเล**

Spaghetti pasta tossed with prawns, calamari, green shell mussels, parsley, tomato sauce & parmesan.  
 Спагетти с креветками, кальмарами, мидиями, петрушкой, томатным соусом и пармезаном



**43**  
**Spaghetti Bolognese** 🍷 🌿 360  
**สปาเก็ตตี้โบโลเนส**  
**สปาเก็ตตี้โบโลเนส**

Spaghetti pasta tossed with ground beef & tomato sauce, parmesan.  
 Спагетти с говяжьим фаршем, томатным соусом, пармезаном и базиликом



**44**  
**Penne Arrabbiata** 🌶️ 🍷 🌿 350  
**เพนเนอาราบเบียตา**  
**เพนเนอาราบเบียตา**

Penne pasta, chef's tomato sauce, fresh basil, Thai chili, red onion, garlic & parmesan.  
 Пенне паста, томатный соус, свежий базилик, тайский чили, красный лук, чеснок и пармезан



**45**  
**Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino** 310  
**สปาเก็ตตี้แกลิโอโอเลโอเปเปรอนชีโน**  
**สปาเก็ตตี้แกลิโอโอเลโอเปเปรอนชีโน** 🍷 🌿

Spaghetti pasta tossed with olive oil, garlic, chili, parsley & parmesan.  
 Спагетти с оливковым маслом, чесноком, чили, петрушкой и пармезаном



**46**  
**Fettuccine Carbonara** 🍷 🌿 355  
**เฟตตучินีคาร์บอนารา**  
**เฟตตучินีคาร์บอนารา**

Fettuccine pasta tossed with bacon, egg, cream, parmesan & black pepper.  
 Паста феттучини с беконом, яйцом, сливками, пармезаном и черным перцем

# HAND TOSSED PIZZA



47

**Italian Job | Итальянская пицца | อิตาลียีนจ๊อบ** 🍳 🌶️ 🥛 🌾

430

Pepperoni, Phuket style spicy sausage, bacon, mozzarella, tomato sauce, Thai chili oil, parmesan.  
Пепперони, острые Пхукетские сосиски, бекон, моцарелла, томатный соус, тайское масло чили, пармезан



48

**Funghi** 🍄 🥛 🌾

405

**Пицца с грибами | พืชชาเห็ด**

Roasted local mushrooms, house made tomato sauce, mozzarella, truffle oil, arugula & parmesan.

Жареные местные грибы, домашний томатный соус, моцарелла, трюфельное масло, руккола и пармезан



49

**Pizza Frutti Di Mare** 🐟 🥛 🌾

430

**Пицца с морепродуктами | พืชชาฟรุตตี้ดือแม**

Prawns, calamari, green shell mussels, basil, house made tomato sauce, mozzarella.

Креветки, кальмары, мидии, базилик, домашний томатный соус, моцарелла



50

**Four Cheese** 🥛 🌾

420

**Четыре сыра | ชีสสี่อย่าง**

Parmesan, mozzarella, provolone, blue cheese.

Пармезан, моцарелла, проволоне и голубой сыр



51

**Simply Margherita** 🍄 🥛 🌾

410

**Маргарита | พืชชามาร์กาเร็ตา**

Fresh basil, house made tomato sauce, Mozzarella.

Свежий базилик, домашний томатный соус, моцарелла



Signature



Inspired by Her



Spicy (chilli)



Dairy



Nuts



Seafood



Gluten



Veg



Vegan

\*Terms and conditions apply \*Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes

# Grande Indian Menu

## STARTERS

### Vegetarian



52

#### Vegetable Samosa

210

3 pieces of vegetable samosa served with tamarind & mint chutney



53

#### Hara Bhara Kabab

299

North Indian snack patties made with mixed vegetables, spinach, coriander leaves and Indian spiced served with tamarind & mint chutney, chard lime



54

#### Cheese & Chilli Toast

269

Toasted sour dough bread, cheese, peppers, crispy garlic, oregano, chili flakes & garlic aioli

### Non-Vegetarian



55

#### Tandoori Chicken Tikka

349

Chargrilled chicken marinated in spiced yoghurt 6 pcs pickled onion, mint chutney



56

#### Chicken Kathi Roll

350

Tandoori chicken skewers, roasted kebabs, sautéed onions, and peppers wrapped in parantha bread served with mint, tamarind chutney & pickled onion



Signature



Inspired by Her



Spicy (chilli)



Dairy



Nuts



Seafood



Gluten



Veg



Vegan



\*Terms and conditions apply \*Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes

# MAIN COURSE




In all curry bowls with saffron basmati rice and naan bread, mix the pickles and sirka onions.

## Vegetarian



**Dal Makhani**   **390**  
Black lentils simmered overnight, finished with butter & cream.





**Paneer Butter Masala**    **399**  
Cottage cheese cooked in rich tomato gravy, finished with cream & butter



**Chana Masala**  **395**  
Chickpeas cooked with onions, tomatoes & Indian spices







**Palak Paneer**   **390**  
Fresh spinach puree with cottage cheese cooked in clarified butter, garlic & kastoori methi

# MAIN COURSE




In all curry bowls with saffron basmati rice and naan bread, mix the pickles and sirka onions.

## Non-Vegetarian



**Butter Chicken**     **420**  
Oven-roasted chicken cooked in smooth tomato gravy, finished with cream and butter.



**Chicken Tikka Masala**    **435**  
Oven-roasted chicken cooked in onion, tomato masala & tomato gravy




**Moroccan Chicken Tagine**     **449**  
Chicken pieces braised with spices, garlic, onion, olives, and preserved lemons
















**Lamb Shank Roganjos**    **510**  
Lamb cooked with Kashmiri chilies.



**Phuket Giant Tiger Prawns Moilee**  **399**  
South Indian-spiced marinated gaint tiger prawns tempered with mustard seeds, curry leaf & rich coconut milk.



**Chicken Biryani**     **450**  
Indian spiced basmati rice with chicken finished with nuts, fried onion & fresh herbs served with raita.

 Signature  Inspired by Her  Spicy (chilli)  Dairy  Nuts  Seafood  Gluten  Veg  Vegan

\*Terms and conditions apply \*Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes

# DESSERT

67



**Gulab Jamun** (3 pieces with one scoop of vanilla) 🍷 🥥 🌱

Deep-fried khoya dumplings cooked in sugar syrup, garnished with pistachios.

199

68



**Kesar Malai Kulfi** 🍷 🥥 🌱

(1 piece garnished with nuts, saffron, and gold dust)

Traditional Indian ice-cream with saffron and nuts.

189

69



**Saffron Phirni** 🍷 🥥 🌱

Slow-cooked basmati rice pudding made with coarsely ground rice, saffron, rose water & nuts.

149

## Sides Dishes

❖ **Masala Papadum** (2 pieces) 199  
❖ **Butter naan** 99  
❖ **Plain paratha** 99

❖ **Saffron Rice** 149  
❖ **Indian Green salad** 199  
❖ **Raita** 99



Signature



Inspired by Her



Spicy (chilli)



Dairy



Nuts



Seafood



Gluten



Veg



Vegan

\*Terms and conditions apply \*Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes

# FINALE

70



**Signature Chocolate Lava Cake** 🍳 🥛

Фирменный торт с шоколадной лавой  
ช็อคโกแลตลาวา อาหารเอกลักษณ์ประจำร้าน

Chocolate crumble, vanilla ice-cream, mixed berry coulis.  
Шоколадная крошка, ванильное мороженое и ягодный соус

240

71



**Mango Sticky Rice** 🌺

Манго с клейким рисом  
ข้าวเหนียวมะม่วง

Thai mango, sweet sticky rice & coconut cream.  
Манго, сладкий клейкий рис и кокосовое мороженое

249

72



**Strawberry Cheesecake** 🥞 🌿

Клубничный чизкейк | สตอเบอร์รี่ชีสเค้ก

Baked cheesecake topped with strawberry coulis, mixed nut crumble.  
Запеченный чизкейк с клубничным соусом и ореховой крошкой

230

73



**Lemon Merniguet Tart** 🥞 🌿

Лимонная тарталетка с бэзе | เมอเร็็งก์ทาร์ตมะนาว

Local lime sorbet, seasonal berry & mint salad, vanilla crumble.  
Лаймовый сорбет, сезонные ягоды с мятой и ванильная крошка

225

74



**Thai Coconut Ice Cream with Accompaniments** 🥥

Тайское кокосовое мороженое с добавками  
ไอศกรีมมะพร้าวพร้อมเครื่องเคียงตำรับไทย

Roasted peanuts, Phuket pineapple jam, sweet sticky rice and Thai red rubies.  
Арахис, ананасовый джем, сладкий клейкий рис

220

75



**Ice-Cream** 120 | 190 | 240

Мороженое 1Scoop 2Scoops 3Scoops  
ไอศกรีม

Vanilla | Chocolate | Strawberry 🥛  
Ваниль | Шоколад | Клубника

**Sorbet** | Сорбет | ซอร์เบต

Mango | Lime | Raspberry | Манго | Лайм | Малина

76



**Fresh Phuket Island Fruit** 230

Свежие Пхукетские фрукты  
ผลไม้สดของภูเก็ต

A selection of fresh seasonal Phuket fruits.  
Свежие сезонные Пхукетские фрукты



Signature



Inspired by Her



Dairy



Nuts



Gluten

\*Terms and conditions apply \*Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes