



PORTOSINO
RESTAURANT & ROOFTOP BAR



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



1. 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



2. Phuket Phad Mee Hokkien Phak

Пад Ми Хоккиен

ผัดหมี่ฮกเกี้ยนผัก แบบภูเก็ต

289

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

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



3. Phuket Phad Mee Hokkien Goong

Gai | Moo | Nua

Пад Ми Хоккиен. Курица | Свинина | Говядина

ผัดหมี่ฮกเกี้ยนไก่ | หมู | เนื้อ ภูเก็ต

389

330

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



DAIRY



GLUTEN



SEAFOOD



LOCAL SUSTAINABLE SEAFOOD



NUTS



SPICY



LOW CALORIE



VEGETARIAN



VEGAN

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

THAI APPETIZERS



4. Satay Gai 350

Сатэй из курицы | สะต๊ะไก่

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



5. Poh Pia Poo | По Пиа Пу | पोपियाปู 360

Poh Pia Pak | По Пиа овощи | पोपियाผัก 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



6. Goong Sarong 395

Кунг Саронг | กุ้งสารง

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



7. Tod Mun Pla 335

Тод Мун Пла | ทอดมันปลา

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



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

THAI SALADS



- 8. 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



- 10. Som Tam | Ком Там**    **295**
- ส้มตำ**
- 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



- 9. 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, тамириновый соус



- 11. Yum Mamuang Pla Krob** **299**
- Салат из манго с хрустящей рыбой**
ยำมะม่วงปลากระป๋อง   

Mango, ching chang fish, fried seabass, shallot, dry chili, seafood sauce.
Манго, рыба чин-чан, жареный сибас, шалот, сухой перец чили, соус из морепродуктов.

THAI SOUPS



- 12. 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



- 13. 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



DAIRY



GLUTEN



SEAFOOD



LOCAL SUSTAINABLE SEAFOOD



NUTS



SPICY



LOW CALORIE



VEGETARIAN



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 340 | 370 Gai | Moo | Goong | Nua 380 | 380

Том Ям Кунг с курицей | свиной | 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 340 | 370 Gai | Moo | Goong | Nua 380 | 380

курицей | свиной | 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/свиной креветки/говядина на выбор и приготовленным на пару рисом



16. Yellow Soft Shell Crab Curry 599 Карри из желтого краба | ปูนิ่มผัดผงกระหรี่

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

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



17. Massaman Nua | Gai 380 | 350 Массаман с говядиной | свиной | มัสมันเนื้อ | 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



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

THAI MAINS



18. Pla 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 🌶️🍄🌿 340

Himmaphan

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 🍷🌿 360

Gai | Moo | Goong

Жареный рис с ананасами | ข้าวผัดสับปะรด

Stir fried Thai jasmine rice, spring onion, carrot, pineapple, egg, raisins, curry powder, soy sauce. (chicken, pork, shrimp)
Обжаренный тайский жасминовый рис, зеленый лук, морковь, ананас, яйцо, изюм, порошок карри, соевый соус (курица, свинья, креветка)



21. Phad Kra Prow Moo | Gai 🍷🌶️ 340 | 330

Пад Ка Пאו со свиной / курицей

ผัดกระเพราหมู | ไก่

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. Pla Muek Phad Prik Phao 🐟🌶️🌿 340

Кальмары в соусе чили | ปลามึกผัดพริกเผา

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



DAIRY



GLUTEN



SEAFOOD



LOCAL SUSTAINABLE SEAFOOD



NUTS



SPICY



LOW CALORIE



VEGETARIAN



VEGAN

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

RICE & NOODLES



24. 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



25. 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



26. 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



27. Phad See Ew | Пад Си Ю | ผัดซีอิ้ว 🌿🌱 **310**

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



28. 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



29. 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



SIGNATURE



DAIRY



GLUTEN



SEAFOOD



LOCAL SUSTAINABLE SEAFOOD



NUTS



SPICY



LOW CALORIE



VEGETARIAN



VEGAN

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

INTERNATIONAL APPETIZERS, SOUP, SALAD



30. Caesar Salad | Салат Цезарь | ซีซาร์สลัด 310

Add-ons Roasted Chicken | Grilled Prawns 70 | 90
Добавьте жареную курицу | креветки на гриле

Romaine, hand torn focaccia croutons, parmesan, oven dried herbed cherry tomatoes, cracked black pepper, bacon, caesar dressing.
Листья салата, гренки из фокачи, пармезан, вяленые помидоры черри с травами, черный перец, бекон, соус цезарь



31. Pan Fried Pork Dumplings 330

Обжаренные дамплинги со свининой | เกี้ยวซ่าทอด

Creamy cheese sauce, parsley, sauerkraut & crispy noodles.
Сливочно-сырный соус, петрушка, квашеная капуста и хрустящая лапша



32. 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 фокачи с травами, розмариновое масло



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



DAIRY



GLUTEN



SEAFOOD



LOCAL SUSTAINABLE SEAFOOD



NUTS



SPICY



LOW CALORIE



VEGETARIAN



VEGAN

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

MAINS



35. Grilled Angus Grainfed 100 days Ribeye (300gm)

1,299

Жареный Ангус, 100 дней, зерновой откорм, рибай (300 г) | เนื้อริบอายออสเตรเลีย ขุนธัญพืช 100 วัน (300กรัม)

Grilled Australian ribeye, local roasted root vegetables, asparagus, mashed potatoes, oven dried tomatoes, merlot jus.
Жареный австралийский рибай, местные жареные корнеплоды, спаржа, картофельное пюре, сушеные томаты, соус мерло.



36. Pan Seared Atlantic Salmon

570

Обжаренный атлантический лосось | ปลาแซลมอนแอตแลนติกย่าง

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



*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
เบอร์เกอร์เนื้อวากิว

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
เบอร์เกอร์ไก่คาจู

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. Ultimate Veg Quesadillas
Овощные кесадильи
ชุดยอด เคะซาดีญ่าผัก 🍷 🌿

Sour cream, guacamole, tomato salsa, spinach, black bean, eringi mushroom, peppers, onions, corn.
Сметана, гуакамоле, томатная сальса, шпинат, черная фасоль, грибы эринги, перец, лук, кукуруза.

320



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



DAIRY



GLUTEN



SEAFOOD



LOCAL SUSTAINABLE SEAFOOD



NUTS



SPICY



LOW CALORIE



VEGETARIAN



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
 Феттучини Альфредо Лосось / Курица **510 | 350**
 เฟตตูชินีอัลเฟรโดซาลมอน/ไก่

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
 Спагетти с морепродуктами **405**
 สปาเก็ตตี้ ฟรุ๊ตตี เดอ เม

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
 Спагетти Болоньезе | สปาเก็ตตี้โบโลเนส **360**

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



44. Penne Arrabbiata
 Пенне Арабьята | เพนเน อาราเบียตต้า **350**

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
 Спагетти с чесноком, маслом и острым перцем **310**
 สปาเก็ตตี้ อายิโอ โอริโอ เอ เปเปอรอนซินโน

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



46. Fettuccine Carbonara
 Фетучини Карбонара | เฟตตูชินีคาร์บอนาร่า **355**

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



HAND TOSSED PIZZA



47. Italian Job | อิตาลีจานจิ๋ว 🍕 🥛 🌿 🌶️

430

Pepperoni, Phuket style spicy sausage, bacon, mozzarella, tomato sauce, Thai chili oil, parmesan.
เพปเปอร์они, อกุรียะ พุกเก็ทสไค สอซีสกึ, เบคอน, มอซซาเรลลา, โทมาทเนยซอส, ไทสเกอ มอสโล ชิลิ, ปาร์เมซาน



48. Funghi 🍕 🥛 🌿

พิซซ่ากับมึบ | พึชช่าหึค

405

Roasted local mushrooms, house made tomato sauce, mozzarella, truffle oil, arugula & parmesan.
จรรยะนเย มึบสไค, โดมชานเนย โทมาทเนยซอส, มอซซาเรลลา, ทรูเฟลเนย, รุกกอ และ ปาร์เมซาน



49. Pizza Frutti Di Mare 🍕 🥛 🌿 🐟

430

พิซซ่ามึรึคผลึค | พึชช่าฟรุคตึค ดีโอดอแม

Prawns, calamari, green shell mussels, basil, house made tomato sauce, mozzarella.
ครึเวทกึ, คาลมารึ, มึคึค, บาซิล, โดมชานเนย โทมาทเนยซอส, มอซซาเรลลา



50. Four Cheese 🍕 🥛 🌿

เชทึเร ซึร่า | ชึสสี่อย่าง

420

Parmesan, mozzarella, provolone, blue cheese.
ปาร์เมซาน, มอซซาเรลลา, พรวอลอเน และ กอบลูบ ซึร



51. Simply Margherita 🍕 🥛 🌿

มาร์การึตา | พึชช่ามาร์การึตา

410

Fresh basil, house made tomato sauce, Mozzarella.
สวัจยึ บาซิล, โดมชานเนย โทมาทเนยซอส, มอซซาเรลลา



SIGNATURE



DAIRY



GLUTEN



SEAFOOD



LOCAL SUSTAINABLE SEAFOOD



NUTS



SPICY



LOW CALORIE



VEGETARIAN



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, charred 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, roasted kebabs, sautéed onions, and peppers wrapped in parantha bread served with mint, tamarind chutney & pickled onion.



SIGNATURE



DAIRY



GLUTEN



SEAFOOD



LOCAL SUSTAINABLE SEAFOOD



NUTS



SPICY



LOW CALORIE



VEGETARIAN



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 paratha, mixed pickles and sirka onions.

Vegetarian



57. Dal Makhani 🍲 🌱 🌿

390

Black lentils simmered overnight, finished with butter & cream.



58. Paneer Butter Masala 🍲 🌱 🌿

399

Cottage cheese cooked in rich tomato gravy, finished with cream & butter.



59. Chana Masala 🍲 🌱 🌿

395

Chickpeas cooked with onions, tomatoes & Indian spices.



60. Palak Paneer 🍲 🌱 🌿

390

Fresh spinach puree with cottage cheese cooked in clarified butter, garlic & kastoori methi.



SIGNATURE



DAIRY



GLUTEN



SEAFOOD



LOCAL SUSTAINABLE SEAFOOD



NUTS



SPICY



LOW CALORIE



VEGETARIAN



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 paratha, mixed pickles and sirka onions.

Non-Vegetarian



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



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



63. Lamb Shank Rogan Josh    **510**
Lamb cooked with Kashmiri chilies.



64. Phuket Giant Tiger Prawns Moilee   **699**
South Indian-spiced marinated gaint tiger prawns tempered with mustard seeds, curry leaf & rich coconut milk.



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



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

DESSERT



66. Gulab Jamun (3 pieces with one scoop of vanilla)     

199

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



67. Kesar Malai Kulfi     (1 piece garnished with nuts, saffron, and gold dust)

189

Traditional Indian ice-cream with saffron and nuts.

Sides Dishes

- ❖ Papadum (2 pieces)  
- ❖ Plain paratha (2 pieces) 

49

99

- ❖ Saffron Rice
- ❖ Indian Green salad
- ❖ Raita 

149

199

99



SIGNATURE



DAIRY



GLUTEN



SEAFOOD



LOCAL SUSTAINABLE
SEAFOOD



NUTS



SPICY



LOW CALORIE



VEGETARIAN



VEGAN

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

FINALE



68. Signature Chocolate Lava Cake 240

Фирменный торт с шоколадной лавой
ช็อกโกแลตลาวา อาหารเอกลักษณ์ประจำร้าน

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



69. Mango Sticky Rice

Манго с клейким рисом
ข้าวเหนียวมะม่วง

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

249



70. Strawberry Cheesecake 230

Клубничный чизкейк | สตอเบอร์รี่ชีสเค้ก

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



71. Lemon Mernigue Tart 225

Лимонная тарталетка с бэзе | เมอเร็็งก์ทาร์ทมะนาว

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



72. Thai Coconut Ice Cream 220 with Accompaniments

Тайское кокосовое мороженое с добавками
ไอศกรีมมะพร้าวกับเครื่องเคียงตำรับไทย

Roasted peanuts, Phuket pineapple jam and sweet sticky rice.
Жареный арахис, ананасовый джем из Пхукета и сладкий клейкий рис.



73. Ice-Cream 240

Мороженое | ไอศกรีม

GELATO
French Vanilla | Sea salted Caramel
Coconut | Old Fashion Chocolate
Французская ваниль | Морская соленая карамель
Кокос | Старомодный шоколад

SORBETTO
Passion fruit | Lemongrass Lime
Маракуйя | Лемонграсс Лайм



74. Fresh Phuket Island Fruit 230

Свежие Пхукетские фрукты
ผลไม้สดของภูเก็ต

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



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

