

A TABLE BETWEEN CULTURES

Every port has its story.

For centuries, seafarers called at Phuket laden with spices, recipes and traditions as they sailed the ancient sea route between China and India.

Some continued their voyage.
Others stayed.

Hokkien Chinese merchants put down roots, marrying local Thai women and giving rise to Phuket's distinctive Baba-Yaya community, a Peranakan culture whose vibrant flavours and colourful Sino-Portuguese streets define Old Phuket Town to this day.



**Their legacy lives on
at our table.**

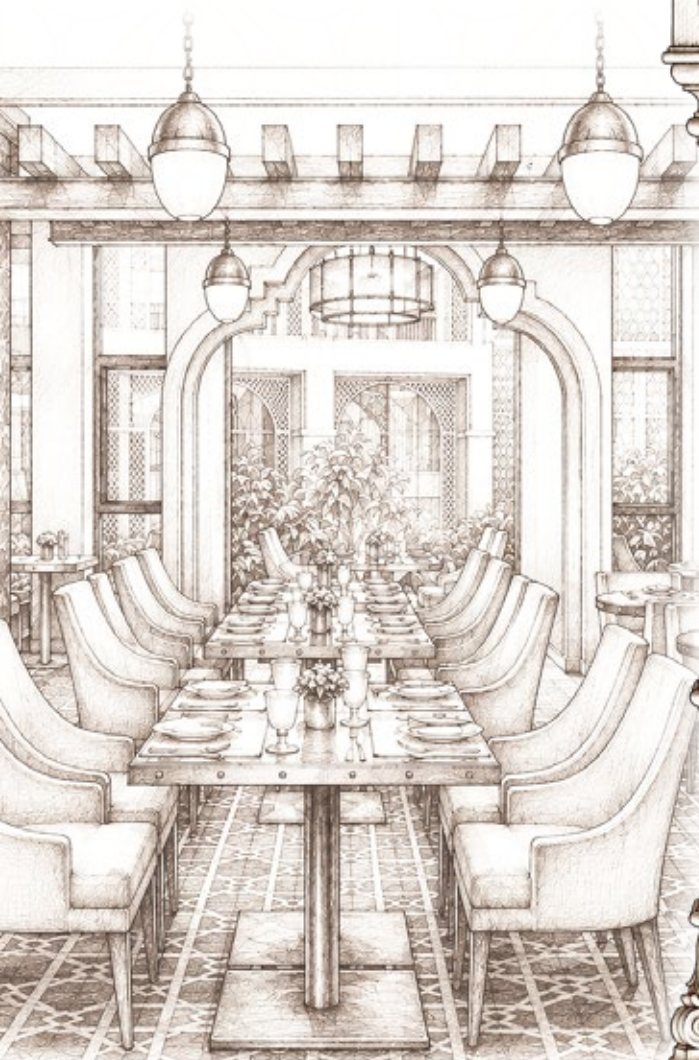
The bold, coconut-laced flavours of Southern Thailand. The perfume of cardamom and saffron from India. The familiar tastes of home that followed merchants, tin barons and travellers across the sea.

Together, they shaped the culinary soul of an island where every arrival left its mark, and every flavour found a home.



PORTOSINO

RESTAURANT & ROOFTOP BAR



Celebrating Phuket's Local Ingredients & Sustainable Seafood

OUR SOURCING COMMITMENT

At Portosino, we proudly partner with local fishermen, farmers, growers and artisan suppliers to bring the freshest seasonal ingredients to every plate. From responsibly sourced seafood harvested from the Andaman coast to herbs, tropical fruits, vegetables and traditional Phuket specialties, every ingredient reflects our commitment to quality, traceability and sustainability.

The sea has always shaped Phuket — its culture, communities, and cuisine.

Every dish at Portosino tells the story of Phuket. By choosing seasonal local ingredients alongside responsibly sourced seafood from trusted regional partners, we support local communities, celebrate authentic Thai flavours, and reduce the environmental footprint of our cuisine.

*Seasonal. Traceable. Thoughtfully sourced.
From local waters to your plate.*



SHRIMP

📍 *The Sustainable Shrimp Company, Phang Nga, Thailand*

Responsibly farmed prawns from trusted aquaculture partners in Phang Nga, selected for quality and traceability.

Featured in

- Goong Sarong
- Tom Yum Goong



WHITE SNAPPER

📍 *Intara Farm Coconut Island, Phuket*

Farm-raised white snapper from the clear waters of Coconut Island, prized for its delicate flavour, tender texture, and careful small-batch sourcing.

Featured in

- Pan-Seared White Snapper



CALAMARI

📍 *Local day boats, Phuket fishing piers*

Fresh calamari landed daily by local fishing boats operating from Phuket's fishing piers, selected in small quantities for freshness and minimal waste.

Featured in

- Pla Muek Phad Prik Phao
- Frutti di Mare



SEA BASS

📍 *Local Phuket suppliers*

Sea bass sourced from local Phuket farms and suppliers, chosen for its clean flavour and firm texture suited to high-heat Thai cooking.

Featured in

- Pla Tod Sam Rod
- Tod Mun Pla



ORGANIC HERBS

📍 *Local Phuket growers*

Fresh aromatic herbs grown by trusted local farmers

- Holy basil • Thai basil
- Kaffir lime leaves

Featured in

- Green Curry
- Tom Kha Gai



SEASONAL TROPICAL FRUITS

📍 *Phuket & Phang Nga*

Naturally sweet tropical fruits harvested at peak season

- Mango • Pomelo
- Coconut • Pineapple

Featured in

- Yum Som-O Goong
- Som Tam



TRADITIONAL PHUKET INGREDIENTS

📍 *Phuket Province*

Time-honoured essentials at the heart of Phuket cuisine

- Phuket Hokkien noodles
- Local curry pastes
- Palm sugar • Coconut

Featured in

- Phuket Mee
- Massaman Curry



SEASONAL VEGETABLES

📍 *Local farms around Phuket*

Fresh seasonal produce sourced from nearby local farms

- Morning glory • Eggplant
- Long beans • Baby corn

Featured in

- Green Curry
- Phuket Mee

PHUKET SPECIALITIES

Moo Hong Phuket 359

A timeless Phuket signature, Moo Hong reflects the island's rich cultural exchange between Southern Thai traditions and early Chinese Hokkien settlers. Slow-braised until tender, the pork is infused with soy, garlic, and aromatic spices, creating a deep, caramelised richness.

A dish rooted in heritage, comforting yet refined—an enduring taste of Phuket's past.

Традиционное блюдо Пхукета, Moo Hong сочетает южнотайские традиции и наследие хоккиенцев. Медленно томлёная свинина с соевым соусом, чесноком и ароматными специями раскрывает глубокий карамелизированный вкус.

Moo Hong 是普吉岛经典传统菜肴，融合泰南风味与福建华人文化。五花肉以酱油、蒜香与香料慢炖入味，呈现浓郁焦糖般的醇厚风味。

Phuket Gaeng Poo 450

A signature of Phuket, this creamy crab curry embodies the island's coastal heritage and Hokkien influences. Fresh blue swimmer crab is gently cooked in a fragrant blend of coconut milk, lemongrass, chilli, and warm spices, enhancing its natural sweetness.

Bold, aromatic, and unmistakably Phuket—an expression of its maritime soul.

Фирменное блюдо Пхукета — нежное крабовое карри с кокосом, лемонграссом, чили и ароматными специями, вдохновлённое прибрежным наследием острова и культурой хоккиен.

这道普吉经典蟹肉咖喱融合椰奶、香茅、辣椒与香料，展现岛屿海岸文化与福建传统风味，鲜甜浓郁，极具普吉特色。



*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

THAI APPETIZERS



Satay Gai 🥥🌿 350

Grilled chicken skewers served with peanut sauce and cucumber relish

Куриные шашлычки с арахисовым соусом и огуречным релишем

烤鸡肉串配花生酱与黄瓜酸辣酱



Poh Pia Poo 🌿🐞 360 Poh Pia Pak 🌿🌿 310

Crispy crab or vegetable spring rolls with sweet chilli sauce

Хрустящие спринг-роллы с крабом или овощами и сладким чили-соусом

香脆春卷配甜辣酱



Goong Sarong 🌿🐞🌿 395

Golden-fried prawns wrapped in vermicelli with plum sauce

Креветки в хрустящей вермишели со сливовым соусом

金黄酥炸粉丝虾配梅子酱



Tod Mun Pla 🌿🐞🌿 335

Thai fish cakes with sweet chilli, cucumber, and peanuts

Тайские рыбные котлеты со сладким чили и арахисом

泰式炸鱼饼配甜辣酱与花生



Tom Kha Gai 🌿 315

Coconut chicken soup with lemongrass, galangal, and kaffir lime

Кокосовый суп с курицей, лемонграссом и галангалом

椰奶鸡汤配香茅与南姜



Gaeng Jued Woon Sen Gai 🌿 300

Clear soup with glass noodles, chicken meatballs, egg tofu, and vegetables

Прозрачный суп с лапшой, куриными фрикадельками и яичным тофу

粉丝清汤配鸡肉丸与玉子豆腐

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

Signature 🥗 Dairy 🌿 Gluten 🐞 Seafood 🌿 Nuts 🌿 Spicy 🐞 Non-Halal
Vegetarian 🌿 Vegan 🌿 Alcohol 🌿 Local Sustainable Seafood



Tom Yum Goong

🌿🌶️🐟🍲 340

A timeless expression of Thai cuisine, Tom Yum Goong awakens the senses with its delicate balance of spice, citrus, and fragrant herbs. Succulent prawns are gently simmered with lemongrass, galangal, kaffir lime leaf, and chilli, creating a broth that is both vibrant and comforting.

Bright, aromatic, and deeply rooted in Thailand's culinary heritage.

Том Ям Гунг — классика тайской кухни с ярким сочетанием пряности, цитрусовых нот и ароматных трав. Креветки томятся с лимонграссом, галангалом и чили, создавая насыщенный и согревающий бульон.

冬阴功汤是泰国料理的经典代表，融合辛香、柑橘与芳香草本风味。鲜虾与香茅、南姜和辣椒慢火熬煮，呈现浓郁而温暖的汤底。

THAI SALADS



Yum Som-O Goong 🌿🌶️🐟🍲 375

Pomelo and prawn salad with toasted coconut, dried shrimp, shallots, and tamarind dressing

Салат с помело, креветками и тамаиндовой заправкой

柚子鲜虾沙拉配罗望子酱汁



Yum Mamuang Pla Krob 🐟🍲🌶️🌿 299

Crispy fish and green mango salad with spicy seafood dressing

Салат с хрустящей рыбой и зелёным манго

青芒果脆鱼沙拉配香辣海鲜酱



Miang Tuna Tod Krob (serves 2) 🐟🌶️ 250

Assemble your own betel leaf and lettuce wraps with crispy fried tuna, green mango, apple, roasted peanuts, and shallot-chili dressing

Тунец для самостоятельных рулетов в листьях бетеля

香脆金枪鱼槟榔叶卷配料



Som Tam 🌿🌶️🐟🍲 295

Green papaya salad with lime, dried shrimp, and peanuts

Салат из зелёной папайи с лаймом и арахисом

青木瓜沙拉配青柠与花生

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

Signature 🌿 Dairy 🌿 Gluten 🌿 Seafood 🌿 Nuts 🌿 Spicy 🌿 Non-Halal
Vegetarian 🌿 Vegan 🌿 Alcohol 🌿 Local Sustainable Seafood

THAI CURRIES

All curries served with jasmine rice | Все карри подаются с жасминовым рисом | 所有咖喱均配茉莉香米



Gaeng Kiew Wan 🐔🍆

Chicken **340** Prawn **380** Beef **380**
Курица | 鸡肉 Креветки | 虾 Говядина | 牛肉

Green curry with coconut milk, Thai basil, and eggplant
Зелёное карри с кокосовым молоком и тайским базиликом
泰式青咖喱配椰奶与罗勒



Panang 🐔🐷🐮

Chicken **340** Pork **370** Prawn **380** Beef **380**
Курица | 鸡肉 Свинина | 猪肉 Креветки | 虾 Говядина | 牛肉

Creamy Panang curry with coconut milk, kaffir lime, and peanuts
Нежное карри Пананг с кокосом, каффир-лаймом и арахисом
浓郁帕南咖喱配椰奶、卡菲尔酸橙与花生



Yellow Soft Shell Crab Curry 🦀🍛 450

Soft shell crab in golden curry with egg, shallots, and Thai celery
Краб в золотом карри с яйцом и тайским сельдереем
咖喱软壳蟹配鸡蛋泰国芹菜



Massaman 🍛🐔🐮

Chicken **350** Beef **380**
Курица | 鸡肉 Говядина | 牛肉

Rich Massaman curry with potatoes, peanuts, onions, and warm spices
Пряное карри Массаман с картофелем, арахисом и специями
玛莎曼咖喱配土豆、花生与香料

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

Signature 🥗 Dairy 🌱 Gluten 🐟 Seafood 🥜 Nuts 🌶️ Spicy 🐷 Non-Halal
Vegetarian 🌱 Vegan 🍷 Alcohol 🌿 Local Sustainable Seafood

THAI STIR-FRIES

All Thai mains served with jasmine rice

Все тайские основные блюда подаются с жасминовым рисом | 所有泰式主菜均配茉莉香米



Plat Tod Sam Rod

🌿🐟🌶️ 619

Whole sea bass with sweet, sour, and spicy Phuket-style sauce

Целый сибас в кисло-сладком соусе по-пхукетски

普吉三味炸鲈鱼配酸甜辣酱汁



Gai Phad Med Ma Muang

🌿🥜🌶️ 340

Wok-fried chicken with cashew nuts, mushrooms, and bell peppers

Курица с кешью, грибами и сладким перцем

鸡肉炒腰果、蘑菇与甜椒



Phad Kra Prow 🌿

Chicken **330** Pork **340** 🐷
Курица | 鸡肉 Свинина | 猪肉

Stir-fried chicken or pork with basil, garlic, and chilli

Обжаренная курица или свинина с базиликом и чили

打抛鸡肉或猪肉配罗勒与辣椒



Pla Muek 🌿🐟🌶️🍚 340

Phad Prik Phao

Calamari stir-fried with roasted chilli paste, mushrooms, carrots, and steamed rice

Кальмары с пастой чили, грибами и рисом

炒鱿鱼配辣椒酱、蘑菇与米饭



Phad Phak Ruam Mit 🌿🌿🌿 310

Wok-fried seasonal vegetables with light Thai seasoning

Обжаренные в воке овощи с лёгкими тайскими специями

泰式清炒时蔬

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

👤 Signature 🥛 Dairy 🌿 Gluten 🐟 Seafood 🥜 Nuts 🌶️ Spicy 🐷 Non-Halal
🌿 Vegetarian 🌿 Vegan 🍷 Alcohol 🌿 Local Sustainable Seafood



Phad Thai 🍳🌱🐟🥥

Veg **310**
Овощи | 素食

Chicken **325**
Курица | 鸡肉

Prawn **360**
Креветки | 虾

A beloved staple of Thai street cuisine, Phad Thai brings together delicate rice noodles, tamarind, tofu, egg, dried shrimp, and roasted peanuts in a harmonious balance of savoury and gentle citrus notes. Wok-fried to order, each bite is light, fragrant, and deeply comforting.

Timeless, vibrant, and unmistakably Thai

Пад Тай – классика тайской кухни с рисовой лапшой, тамарином, тофу, яйцом, сушёными креветками и арахисом, обжаренная в воке до ароматного баланса насыщенных и цитрусовых нот

经典泰式炒河粉配罗望子、豆腐、鸡蛋、虾米与花生，咸香微酸，锅气十足

RICE & NOODLES



Phuket Phad Mee Hokkien 🌱🐟

Veg **289** Chicken **330** Prawn **389**
Овощи | 素食 Курица | 鸡肉 Креветки | 虾

Phuket-style Hokkien noodles wok-fried with vegetables, egg, and dark soy sauce

Лапша хоккиен с овощами и тёмным соевым соусом

普吉福建炒面配蔬菜与黑酱油



Khao Phad 🌱🐟🥥

Veg **245** Chicken **290** Pork **295** Prawn **325**
Овощи | 素食 Курица | 鸡肉 Свинина | 猪肉 Креветки | 虾

Thai fried rice with vegetables, carrots, and fried egg

Жареный тайский рис с овощами и яйцом

泰式炒饭配蔬菜与煎蛋



Pineapple Fried Rice 🍳🌱🥥

Veg **265** Chicken **310** Pork **315** Prawn **325**
Овощи | 素食 Курица | 鸡肉 Свинина | 猪肉 Креветки | 虾

Jasmine rice with pineapple, curry, raisins, and egg

Жасминовый рис с ананасом и карри

菠萝炒饭配咖喱与葡萄干



Phad See Ew 🌱

Veg **289** Chicken **330** Prawn **389**
Овощи | 素食 Курица | 鸡肉 Креветки | 虾

Flat rice noodles with dark soy sauce and kale

Широкая рисовая лапша с тёмным соевым соусом

泰式酱油炒河粉配羽衣甘蓝

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

Signature 🥛 Dairy 🌱 Gluten 🐟 Seafood 🥥 Nuts 🌶️ Spicy 🐷 Non-Halal
Vegetarian 🌱 Vegan 🥛 Alcohol 🌱 Local Sustainable Seafood

INTERNATIONAL STARTERS & SALADS



Caesar Salad 🥗🌿🐟 310

Romaine, parmesan, cherry tomatoes, focaccia croutons, and Caesar dressing

Салат ромэн с пармезаном и соусом Цезарь

凯撒沙拉配帕玛森芝士与凯撒酱

Add-ons | Дополнительно | 可加配料

Chicken **70** Prawn **90**
Курица | 鸡肉 Креветки | 虾

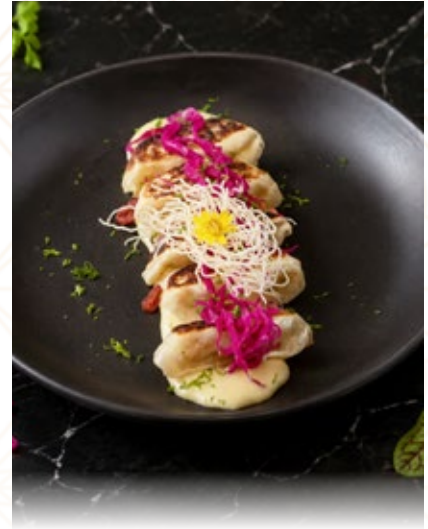


Harvest Power Salad 🥗🌿🌿 300

Green oak, kale, quinoa, broccoli, pumpkin, grapes, walnuts, citrus vinaigrette, and pomegranate

Зелёный салат, кейл, киноа, брокколи, тыква в цитрусовой заправке

羽衣甘蓝藜麦沙拉配南瓜与柑橘油醋汁



Pan-Fried Pork Dumplings 🥟🌿🐷 330

Pan-fried pork dumplings served with a cheese and sauerkraut sauce

Жареные пельмени со свининой с сырным соусом и квашеной капустой

香煎猪肉饺子配芝士酸菜酱



Greek Salad 🥗🌿 330

Tomatoes, cucumber, feta, olives, and romaine lettuce

Греческий салат с фетой и оливками

希腊沙拉配菲达芝士与橄榄

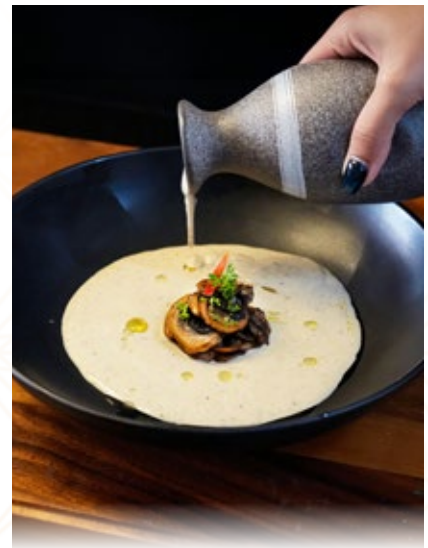


Gambas al Ajillo 🍤🌿🌿 375

Spanish-style garlic prawns with paprika, lemon, and focaccia

Креветки с чесноком и лимоном по-испански

西班牙风味蒜香虾配佛卡夏



Mushroom Soup 🍄🌿🌿 290

Roasted mushroom soup with truffle cream and garlic croutons

Грибной суп с трюфельным кремом

松露奶油蘑菇汤

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

👨 Signature 🥛 Dairy 🌿 Gluten 🐟 Seafood 🥜 Nuts 🌶 Spicy 🐷 Non-Halal
🌿 Vegetarian 🌿 Vegan 🍷 Alcohol 🌿 Local Sustainable Seafood

INTERNATIONAL MAINS

Grilled Angus Grain Fed 100 Day Ribeye (300gm)

฿ 1,499

Australian grain fed ribeye
with roasted root vegetables,
asparagus, mashed potatoes,
and Merlot jus

Австралийский рибай с овощами,
спаржей и соусом мерло

澳洲谷饲肉眼牛排配烤
蔬菜、芦笋与梅洛红酒汁



Pan-Seared Atlantic Salmon

฿ 599

Atlantic salmon with herb
potato mash, grilled asparagus,
oven-dried tomatoes, and
saffron beurre blanc

Атлантический лосось
с картофельным пюре
и шафранным соусом

香煎大西洋三文
鱼配香草土豆泥
与藏红花奶油酱



*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

Signature Dairy Gluten Seafood Nuts Spicy Non-Halal
Vegetarian Vegan Alcohol Local Sustainable Seafood

INTERNATIONAL MAINS



Pan-Seared White Snapper 🐟🍴🌱 399

Pan-seared white snapper with spinach pea purée, baby potatoes, and tomato caper sauce

Филе снэппера со шпинатно-гороховым пюре и томатным соусом с каперсами

香煎白鲷鱼配菠菜豌豆泥、小土豆与酸豆番茄酱



Kurobuta Grilled Pork Chop 🍖🍴🌱 399

Grilled Kurobuta pork chop with asparagus, baby potatoes, pickled onion, and chimichurri

Свинная отбивная куробута со спаржей, молодым картофелем и соусом чимичурри

黑豚猪排配芦笋、小土豆、腌洋葱与青酱



Confit Duck Cassoulet 🍖🍴🌱 450

Slow-cooked duck leg with white beans, green peas, and asparagus

Томлёная утиная ножка с белой фасолью, зелёным горошком и спаржей

慢炖鸭腿配白豆、青豆和芦笋



Vegetarian Lasagna 🍴🌱 350

Roasted vegetables, spinach, mushroom, ricotta, and tomato coulis

Овощная лазанья с запечёнными овощами, шпинатом и рикоттой

素食千层面配烤蔬菜、菠菜、蘑菇与瑞可塔芝士

Side Dishes

French Fries 150

Картофель фри



Mashed Potato 199

Картофельное пюре



Toasted Focaccia 100

Тост из фокачи



Onion Rings 110

Луковые кольца



Jalapeno Cheese Bites 150

Сырные шарики с халапеньо



*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。



Signature



Dairy



Gluten



Seafood



Nuts



Spicy



Non-Halal



Vegetarian



Vegan



Alcohol



Local Sustainable Seafood

BURGERS AND SANDWICHES

All burgers and sandwiches are served with french fries or a side salad
Все бургеры и сэндвичи подаются с картофелем фри или салатом | 所有汉堡与三明治均配薯条或沙拉



Wagyu Burger

🍷 499

Wagyu beef burger with aged cheddar, caramelised onions, mushrooms, pickles, and Dijon mayo

Бургер с вагю, чеддером и дижонским майонезом

和牛汉堡配切达芝士与第戎蛋黄酱



Cajun Fried Chicken Burger

🍷 410

Crispy Cajun chicken with Swiss cheese, cabbage slaw, and sriracha mayo on a brioche bun

Куриный бургер с сыром, коул-слоу и соусом шрирача

卡津炸鸡汉堡配瑞士芝士与是拉差蛋黄酱



Ultimate Veg Quesadillas

🍷 320

Grilled tortilla with spinach, black beans, mushrooms, peppers, corn, and tomato salsa

Тортилья с овощами, фасолью и томатной сальсой

蔬菜芝士薄饼配黑豆与番茄莎莎酱



Felafel Burger

🍷 375

Crispy felaful with avocado smash, pickled cucumber, tomato, romaine, and lemon tahini dill on a sesame bun

Фалафель с авокадо, маринованным огурцом и тахини

炸鹰嘴豆饼配牛油果与芝麻酱

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

🍷 Signature 🥛 Dairy 🌾 Gluten 🐟 Seafood 🥜 Nuts 🌶️ Spicy 🐷 Non-Halal
🌱 Vegetarian 🌿 Vegan 🍷 Alcohol 🌊 Local Sustainable Seafood

BURGERS AND SANDWICHES

All burgers and sandwiches are served with french fries or a side salad
Все бургеры и сэндвичи подаются с картофелем фри или салатом | 所有汉堡与三明治均配薯条或沙拉



Grilled Cheese

🍷🌿 280

Sourdough with pesto, cheddar, gouda, mozzarella, and parmesan

Тост с сырами и соусом песто

芝士烤吐司配香蒜酱



Grilled Tuna Melt

🍷🌿🐟 399

Sourdough with tuna mousse, cheddar, jalapeño, pesto, and parmesan

Тост с тунцом, чеддером и халапеньо

金枪鱼芝士烤吐司配墨西哥辣椒



Grilled Onion

🍷🌿 349

Sourdough with sweet onion chutney, brie, and parmesan

Тост с луковым чатни и сыром бри

洋葱果酱烤吐司配布里芝士



Club Sandwich

🍷🌿🐷 499

House-made brioche with chicken, bacon, fried egg, cheddar, tomato, lettuce, and Dijon mayo

Клуб-сэндвич с курицей, беконом и жареным яйцом

鸡肉培根俱乐部三明治配煎蛋

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

🍷 Signature 🥛 Dairy 🌿 Gluten 🐟 Seafood 🥜 Nuts 🌶️ Spicy 🐷 Non-Halal
🌱 Vegetarian 🌱 Vegan 🍷 Alcohol 🌱 Local Sustainable Seafood

PASTA



Basil Fettuccine Alfredo

Chicken **350** Salmon **510** 🍷🌿🐟
Курица | 鸡肉 Лосось | 三文鱼

Creamy fettuccine Alfredo with basil, onion, and garlic

Феттучини Альфредо с базиликом и сливочным соусом

罗勒奶油宽面

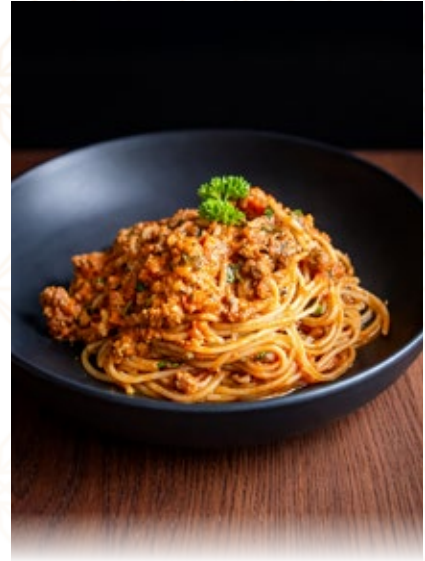


Truffle Rigatoni 🍷🌿🐟 550

Rigatoni with scallops, truffle mushroom cream, and parmesan

Ригатони с трюфельным кремом и гребешками

松露奶油通心粉配带子



Spaghetti Bolognese 🍷🌿 360

Spaghetti with slow-cooked beef ragu and parmesan

Спагетти Болоньезе с говяжьим рагу

肉酱意大利面配帕玛森芝士



Penne Arrabbiata 🍷🌿🔪 350

Penne with tomato sauce, basil, chili, and parmesan

Пенне Арраббьята с томатами и чили

香辣番茄斜管面



Shrimp Pesto 🍷🌿🐟 400

Spaghetti with prawns, cherry tomatoes, and cashew pesto

Спагетти с креветками и соусом песто

香蒜青酱鲜虾意面



Fettuccine Carbonara 🍷🌿🐷 355

Classic carbonara with guanciale, parmesan, and black pepper

Классическая карбонара с гуанчале, пармезаном и чёрным перцем

卡邦尼意面配意式猪颊肉与帕玛森芝士

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

🍴 Signature 🥛 Dairy 🌿 Gluten 🐟 Seafood 🥜 Nuts 🌶️ Spicy 🐷 Non-Halal
🌱 Vegetarian 🌱 Vegan 🍷 Alcohol 🌱 Local Sustainable Seafood

HAND TOSSED FLAT BREADS



The Italian Job

👨🍳🥛🌿🍴🍷 430

Pepperoni, Phuket spicy sausage, bacon, mozzarella, parmesan, and Thai chili oil

Пицца с пепперони, беконом и тайским маслом чили

意式辣香肠披萨配培根与泰式辣椒油



Funghi 405

Roasted mushrooms, mozzarella, truffle oil, arugula, and parmesan

Пицца с грибами, трюфельным маслом и пармезаном

松露蘑菇披萨配帕玛森芝士



Frutti di Mare 430

Prawns, calamari, green mussels, basil, and tomato sauce

Пицца с морепродуктами и томатным соусом

海鲜披萨配番茄酱



Four Cheese 420

Parmesan, mozzarella, provolone, and blue cheese

Пицца с четырьмя сырами

四种芝士披萨



Simply Margherita 410

Tomato sauce, fresh basil, and mozzarella

Маргарита с базиликом и моцареллой

玛格丽特披萨配罗勒与马苏里拉芝士

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

👨🍳 Signature 🥛 Dairy 🌿 Gluten 🍴 Seafood 🥜 Nuts 🌿 Spicy 🍷 Non-Halal
🍴 Vegetarian 🌿 Vegan 🍷 Alcohol 🌿 Local Sustainable Seafood

ASIAN SIGNATURE BOWLS



Phuket Braised Pork Belly Bowl

🌿🐷 299

Braised pork belly with jasmine rice, pickled cucumber, red cabbage, carrot, and fried egg

Томлёная свинина с рисом и жареным яйцом

普吉红烧五花肉饭配煎蛋



Tempeh Super Bowl

🌿 299

Crispy tempeh with jasmine rice, vegetables, and sweet-spicy Beijing sauce

Хрустящий темпе с рисом и острым пекинским соусом

天贝饭碗配甜辣北京酱



Chicken Zaffrani Bowl

🌿🍴🍴 299

Spiced saffron chicken with basmati rice, crisp onion, and coriander

Курица с шафраном, рисом басмати и кориандром

藏红花鸡肉配巴斯马蒂香米与香菜



Grilled Shrimp Bowl

🌿🐟 350

Cajun-grilled shrimp with quinoa, avocado, corn, and citrus dressing

Креветки каджун с киноа, авокадо и цитрусовой заправкой

卡津烤虾配藜麦、牛油果与柑橘酱汁



Sesame Tuna Bowl

🌿🐟 490

Sesame-crusted tuna with jasmine rice, avocado, kimchi, and prawn crackers

Тунец в кунжуте с рисом и кимчи

芝麻金枪鱼饭碗配泡菜与虾片

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

👨 Signature 🥛 Dairy 🌿 Gluten 🐟 Seafood 🥜 Nuts 🌶 Spicy 🐷 Non-Halal
🌱 Vegetarian 🌱 Vegan 🍷 Alcohol 🌱 Local Sustainable Seafood

INDIAN STARTERS

Non-Vegetarian



Chicken Tikka

👨‍🍳 349

Chargrilled chicken tikka with mint chutney and pickled onion

Курица тикка с мятным чатни

坦都里鸡肉配薄荷酱



Chicken Kathi Roll

🍷🍴 350

Spiced chicken wrapped in paratha with mint and tamarind chutney

Ролл с пряной курицей и чатни

印度鸡肉卷配薄荷酸辣酱

Vegetarian



Vegetable Samosa

🍷🍴 210

Vegetable samosa with tamarind and mint chutney

Овощные самосы с тамаиндовым чатни

蔬菜咖喱角配罗望子酱



Hara Bhara Kabab

👨‍🍳🍷🍴 299

Spinach and vegetable patties with Indian spices and mint chutney

Овощные котлеты со специями и мятным чатни

菠菜蔬菜饼配薄荷酸辣酱



Cheese & Chilli Toast

🍷🍴🍴 269

Toasted sourdough with cheese, peppers, crispy garlic, and chili flakes

Тост с сыром, перцем и хрустящим чесноком

芝士辣椒吐司配香脆蒜片

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

👨‍🍳 Signature 🥛 Dairy 🌱 Gluten 🐟 Seafood 🥜 Nuts 🌶️ Spicy 🐷 Non-Halal
🌿 Vegetarian 🌿 Vegan 🍷 Alcohol 🌿 Local Sustainable Seafood

INDIAN VEGETARIAN MAIN COURSES

All curries served with saffron basmati rice, paratha, mixed pickles, and sirka onions

Все карри подаются с шафрановым рисом и паратхой | 所有咖喱均配藏红花香米与印度烤饼



Paneer Butter Masala

Cottage cheese cooked in a rich tomato gravy

Панир в томатном соусе

奶酪番茄咖喱

    399



Dal Makhani 390

Black lentils simmered with butter and cream

Чёрная чечевица с маслом и сливками

黑扁豆配黄油与奶油



Chana Masala 395

Chickpeas cooked with tomatoes, onions, and Indian spices

Нут с томатами и индийскими специями

香料鹰嘴豆咖喱



Dal Tadka 320

Yellow lentils tempered with ghee, garlic, and cumin

Чечевица с чесноком и кумином

黄扁豆配酥油、蒜香与孜然



Palak Paneer 390

Spinach purée with cottage cheese, garlic, and ghee

Шпинат с индийским сыром и чесноком

菠菜奶酪咖喱

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

 Signature  Dairy  Gluten  Seafood  Nuts  Spicy  Non-Halal
 Vegetarian  Vegan  Alcohol  Local Sustainable Seafood

INDIAN MAIN COURSES

All curries served with saffron basmati rice, paratha, mixed pickles, and sirka onions
Все карри подаются с шафрановым рисом и паратхой | 所有咖喱均配藏红花香米与印度烤饼



Phuket Giant Tiger Prawns Moilee 🐞 699

South Indian spiced prawns tempered with mustard, curry leaf, and rich coconut milk

Креветки по-южноиндийски с кокосовым молоком и карри-листом

南印度香料虾配椰奶与咖喱叶



Lamb Rogan Josh 🍲 699

Succulent lamb in rich Rogan Josh gravy with Kashmiri spices

Баранина в соусе Роган Джош с кашмирскими специями

羊肉配罗根乔什酱及克什米尔香料



Butter Chicken 🍲 420

Oven-roasted chicken in smooth tomato gravy finished with butter and cream

Курица в сливочно-томатном соусе

黄油番茄鸡肉咖喱



Chicken Biryani 🍲 450

Fragrant basmati rice with spiced chicken, fried onion, coriander, and mint, served with raita

Рис басмати с пряной курицей, мятой и райтой

巴斯马蒂香饭配香料鸡肉与酸奶酱

Indian Side Dishes

Papadum (2 pcs) 49

Пападум (2 шт.)
印度薄脆饼 (2件)



Plain Paratha (2 pcs) 99

Паратха (2 шт.)
印度烤饼 (2件)



Saffron Rice 149

Шафрановый рис
藏红花香米

Indian Green Salad 199

Индийский зелёный салат
印度蔬菜沙拉

Raita 99

Райта
印度酸奶酱



*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

Signature 🍲 Dairy 🥛 Gluten 🌾 Seafood 🐟 Nuts 🌰 Spicy 🌶️ Non-Halal 🐷
Vegetarian 🌿 Vegan 🥬 Alcohol 🍷 Local Sustainable Seafood 🌊

FINALE



Dubai Chocolate Cookie

👨🍳🥛🌿🌿 249

A rich chocolate cookie with a soft center with pistachio cream, crispy kunafa, decadent and irresistibly indulgent

Печенье с фисташковым кремом и хрустящим кнафе

浓郁巧克力曲奇配开心果奶油与酥脆库纳法



Gulab Jamun

🥛🌿🌿🌿 199

Warm khoya dumplings in sugar syrup with vanilla ice cream and pistachio

Гулаб джамун с ванильным мороженым

玫瑰糖浆奶球配香草冰淇淋



Kesar Malai Kulfi

🥛🌿🌿 189

Classic saffron kulfi with nuts and gold dust

Шафрановый кулфи с орехами

藏红花坚果印度冰淇淋



Signature Chocolate Lava Cake

👨🍳🥛🌿🌿 240

Warm chocolate lava cake with vanilla ice cream and berry coulis

Шоколадный фондан с ванильным мороженым

熔岩巧克力蛋糕配香草冰淇淋



Mango Sticky Rice

🌿🌿🌿 249

Sweet sticky rice with mango and coconut cream

Манго со сладким клейким рисом

芒果糯米饭配椰奶

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

👨🍳 Signature 🥛 Dairy 🌿 Gluten 🐟 Seafood 🌿 Nuts 🌿 Spicy 🐷 Non-Halal
🌿 Vegetarian 🌿 Vegan 🥛 Alcohol 🌿 Local Sustainable Seafood

FINALE



Lemon Meringue Tart 🍰 225

Lemon tart with soft meringue and vanilla crumble

Лимонный тарт с меренгой
柠檬蛋白挞



Tiramisu 🍰 290

Classic Italian dessert with espresso-soaked ladyfingers, mascarpone cream, and cocoa

Классический тирамису с маскарпоне и какао
经典提拉米苏配马斯卡彭芝士与可可粉



Ice Cream 3 Scoops 240

Gelato 🍰 or Sorbet
Мороженое или сорбет
意式冰淇淋或雪葩

French Vanilla | Sea Salt Caramel
| Old-Fashioned Chocolate
Passion Fruit | Lemongrass Lime

Французская ваниль | Солёная
карамель | Шоколад
Маракуйя | Лемонграсс лайм

法式香草 | 海盐焦糖 | 经典巧克力
百香果 | 香茅青柠

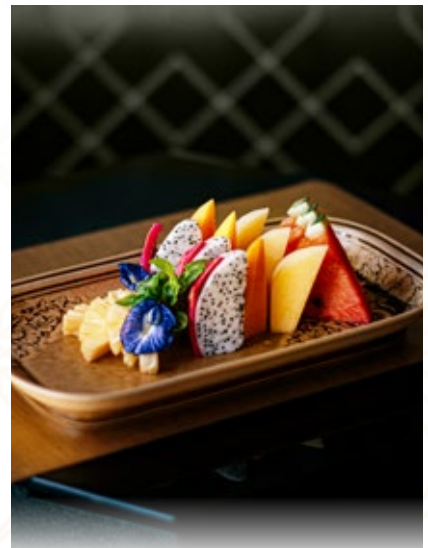


Thai Coconut Ice Cream 🥥 220

Coconut ice cream with roasted peanuts and Phuket pineapple jam

Кокосовое мороженое с
ананасовым джемом

泰式椰子冰淇淋配普吉菠萝酱



Fresh Phuket Island Fruit 🍌 249

Selection of seasonal Phuket fruits

Ассорти сезонных фруктов Пхукета

普吉时令水果拼盘

*Terms and conditions apply. *Prices in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.
*Цены указаны в тайских батах, дополнительно взимается 10% сервисный сбор и 7% государственный налог.
*适用条款和条件。*餐饮价格仅以泰铢计，并需加收10%服务费和7%政府税。

👨 Signature 🥛 Dairy 🌾 Gluten 🐟 Seafood 🥜 Nuts 🌶 Spicy 🐷 Non-Halal
🌿 Vegetarian 🌿 Vegan 🍷 Alcohol 🌱 Local Sustainable Seafood

