

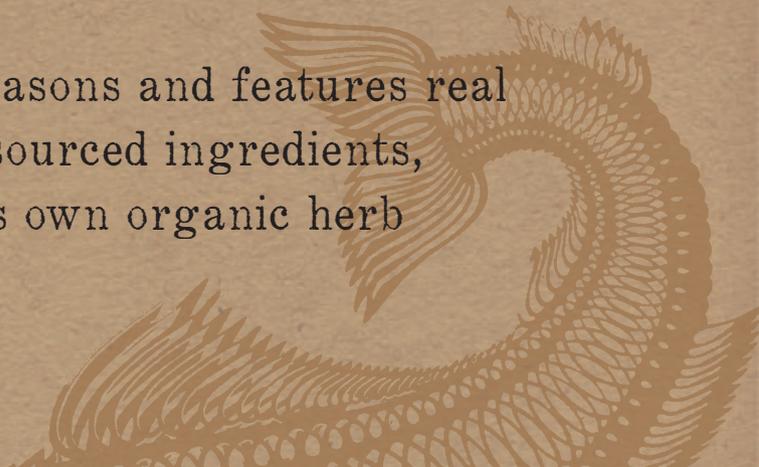
THE STORY OF
TA KHAI

Connecting communities through responsible gastronomy.

Repurposed materials create a rustic Thai village ambience and the stage for a responsibly sourced, authentic Thai menu.

At Ta Khai, which means “fishing net” in Thai, we serve authentic Southern Thai cuisine, crafted with love by local chef couple Khun Nun and Khun Yai, and inspired a new every day by the bounty of nature, including local fishermen’s daily catch and sustainably sourced ingredients harvested at their prime.

Our menu changes with the seasons and features real food made from 100% locally sourced ingredients, including those from Ta Khai’s own organic herb and vegetable garden.







As part of Rosewood Phuket's "Partners in Provenance" program, our chefs have personally visited and handpicked partners including local farmers and producers championing indigenous agricultural practices.

Driven by our Zero Waste commitment, we strive to minimize environmental impact at every step of the dining experience, including an organic food compost system that transforms kitchen scraps and food waste into nutrient-rich compost.

PARTNERS IN PROVENANCE

Rosewood's Partners in Provenance commitment was born out of respect for local farmers, indigenous agriculture, producers, and a dedication to delivering the highest quality foods.

Rosewood Phuket partners with local farms purveyors that provide the guests with fresh seasonal produce throughout the year.

White Pigs from Sampran Farm

Chicken & Duck from Klong Phai Farm

Beef from Khunta Farm

Fish & Shrimp from Eco Aquaculture

Sangyod Rice & Saku Palm Flour from Phatthalung

Jasmine Rice & Glutinous Rice from Raitong Organic Farm

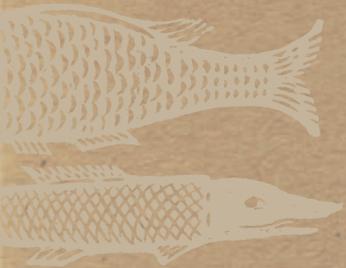
Pink Pomelo from Mae Tao Farm

Salte Salt from Samut Sakhon

Organic Eggs from Koh Yao Noi Farm

Huai Nam Khun Arabica from Chiang Rai

The overall concept places emphasis on maintaining a seasonal and diverse menu featuring local fare.





TA KHAI EXPERIENCE

YUM SOM-O GOONG

Mae Tao Farm pink pomelo, prawns, peanuts, dried coconut, crispy shallots

GAI HOR BAI TOEY

Deep fried chicken, in pandanus leave

POH PIA SOD

Fresh Phuket spring rolls, pork, yam bean, bean sprouts, chili, tamarind dip

TOM PLA GAO BAI MAKHAAM ONN

Spicy & sour soup grouper, Thai herbs, young tamarind leaves

PLA KAPONG NEUNG MANAO

Steamed seabass fillet, lime, garlic, chili

GAENG MASSAMAN NUEA

Beef cheek, onion, cashew nut, potato, cumin

BAI LIANG PHAD KAI

Stir-fried native melinjo leaves, eggs, garlic, dried shrimps

MOO HONG

Soy braised pork, black pepper, garlic

  **YA NUD PRIK GLUA**
Phuket pineapple sorbet,
chili & salt sprinkles

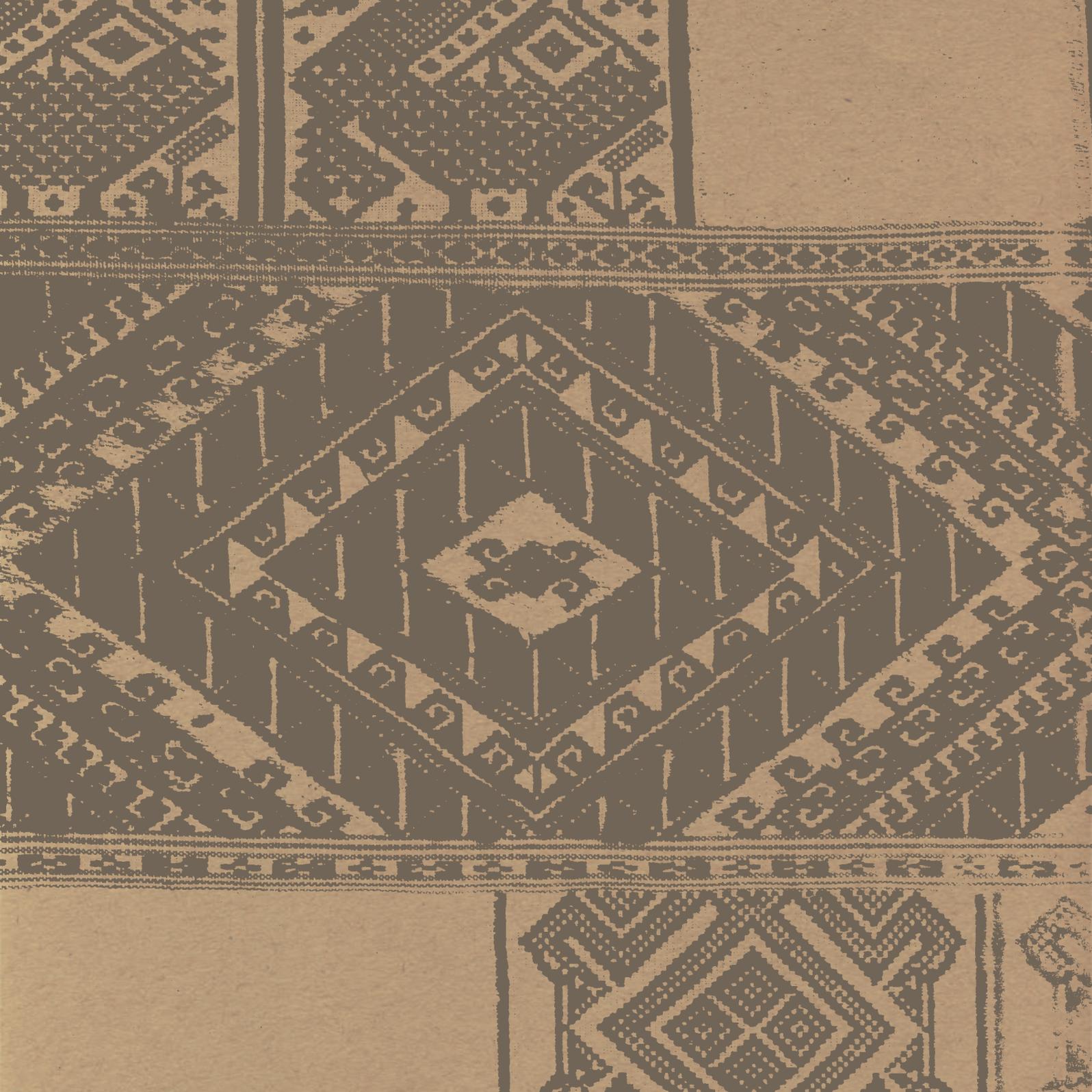
   **KHAO NIEO MAMUANG**
Ripe mango, glutinous rice,
coconut milk

1,850 per person

2,150 per person

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

 Spicy  Plant Based  Vegetarian  Gluten Free  Asaya  Partners in Provenance



THAI TIDBITS

bite sized dishes



* 🌿 MIANG KHAM

Betel leaves, shallots, garlic, ginger,
chili, peanuts, dried shrimp

370

* SATAY GAI

Chicken satay, peanuts sauce

440

🌿 POH PIA PAK

Vegetarian spring rolls,
sweet plum sauce

350

🌿 * KHAO TANG NATANG

Crispy rice, blue crab, minced chicken,
prawns, coconut milk, peanuts paste

370

* GAI HOR BAI TOEY

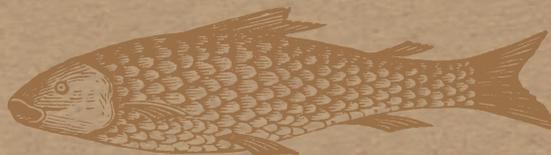
Deep-fried chicken,
pandanus leaves, sesame sauce

440

* TOD MUN GOONG

Fried shrimp cakes,
pickled vegetables, sweet plum sauce

490



All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

🌿 Spicy ✓ Plant Based 🌿 Vegetarian 🌿 Gluten Free 🌿 Asaya * Partners in Provenance



TRADITIONAL SALADS

🌙🌿🌱 YUM NUEA YANG

Grilled beef salad, tomatoes,
onions, fresh chili, celery

520

🌙🌿🌱 GOONG CHAE NAM PLA

Fresh raw shrimps, garlic,
chili, fish sauce marinated

520

🌙🌿🌱 SOM TAM

Young papaya, dried shrimps,
peanuts, yardlong beans,
native baby tomatoes, garlic

420

🌙🌿🌱 YUM WOON SEN

Spicy glass noodle salad, shrimp,
squid, minced pork

510

🌙🌿🌱 YUM SOM-O GOONG

Mae Tao Farm pink pomelo, prawns,
peanuts, dried coconut, crispy shallots

510

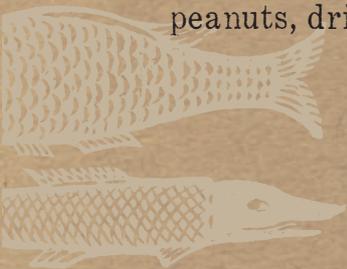
🌙🌿🌱 NAM TOK KOR MOO YANG

Grilled pork 'presa',
shallots & native herbs from our garden

490

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

🌙 Spicy √ Plant Based 🌿 Vegetarian 🌿 Gluten Free 🌿 Asaya 🌿 Partners in Provenance



UNCLE NUN & AUNT YAI FAVORITES



)* *KHAO YUM*

Southern style rice salad, wing bean,
pomelo, lemongrass, raw mango,
cucumber, dried shrimp

470

)* *BUEA TOD*

Battered deep-fried betel leaves
shrimps, chili sauce

480

GAENG SOM



Sour seabass curry,
turmeric, vegetables

510

NAM-PRIK GOONG SOD



Fresh shrimp paste dip,
fresh vegetable

420

)* *MOO PAD KAPI*

Stir fried pork belly shrimp paste,
fresh chili, shallot, lemongrass

510

GOONG KHUA PRIK



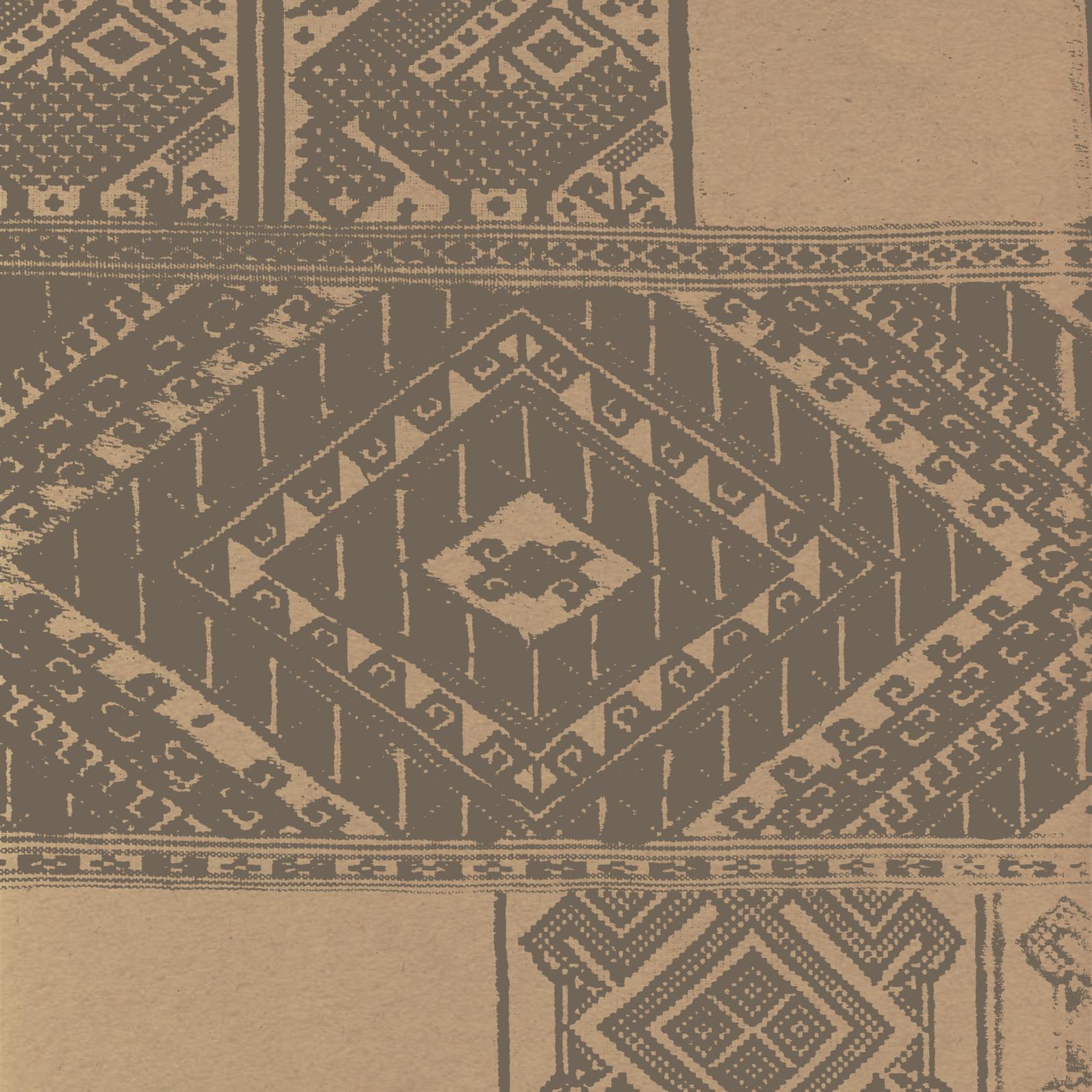
Stir fried prawns, garlic,
fresh chili, coriander

520



All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

)* Spicy √ Plant Based 🌿 Vegetarian ☉ Gluten Free 🍵 Asaya * Partners in Provenance





PHUKETIAN

)* *GIEN TOD*

Deep fried Phuket roll, minced pork,
shrimp, crab meat, taro, yam bean
480

)* *POH PIA SOD*

Fresh Phuket spring rolls, pork,
yam bean, bean sprouts,
chili, tamarind dip
380

)* *GAENG PU*

Crab, yellow curry paste,
betel leaves, coconut milk,
rice vermicelli
740

)* *YUM YA NUD*

Phuket pineapple salad,
dried shrimp, cashew nut,
crispy fish, chili, lime juice
510

)* *MOO HONG*

Soy braised pork,
black pepper, garlic
510

)* *BAI LIANG PHAD KAI*

Stir fried native melinjo leaves,
eggs, garlic, dried shrimps
370

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

)* Spicy ✓ Plant Based ♣ Vegetarian ⊕ Gluten Free ♣ Asaya * Partners in Provenance





RICE & NOODLES

*** KHAO PHAD PU**

Fried rice, blue crab

520

*** KHAO PHAD KRATHIEM**

Fried young green & brown rice, garlic

440

*** PHAD SEE EW MOO**

Wok-fried flat noodle, black soy marinated pork & kale

480

*** PHAD THAI 590**

*Rice noodle, bean sprouts
tofu, dried shrimp*

**Prawn
Chicken
Mixed**

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax
🌶️ Spicy 🌱 Plant Based 🥬 Vegetarian 🌾 Gluten Free 🍷 Asaya * Partners in Provenance





SOUP & CURRY

☉☼☽ **TOM KHA GAI**
Coconut soup, chicken,
galangal, shallots
480

☽☼☉ **GAENG PHED PED YANG**
Roasted duck red curry,
Phuket pineapple, grapes
590

☽☼☉☼ **TOM YUM GOONG**
Spicy & sour prawn soup,
Thai herbs, chili, lime juice
580

☽☼☉☼ **GAENG MASSAMAN NUEA**
Beef, onions, potatoes,
cashew nuts, cumin
660

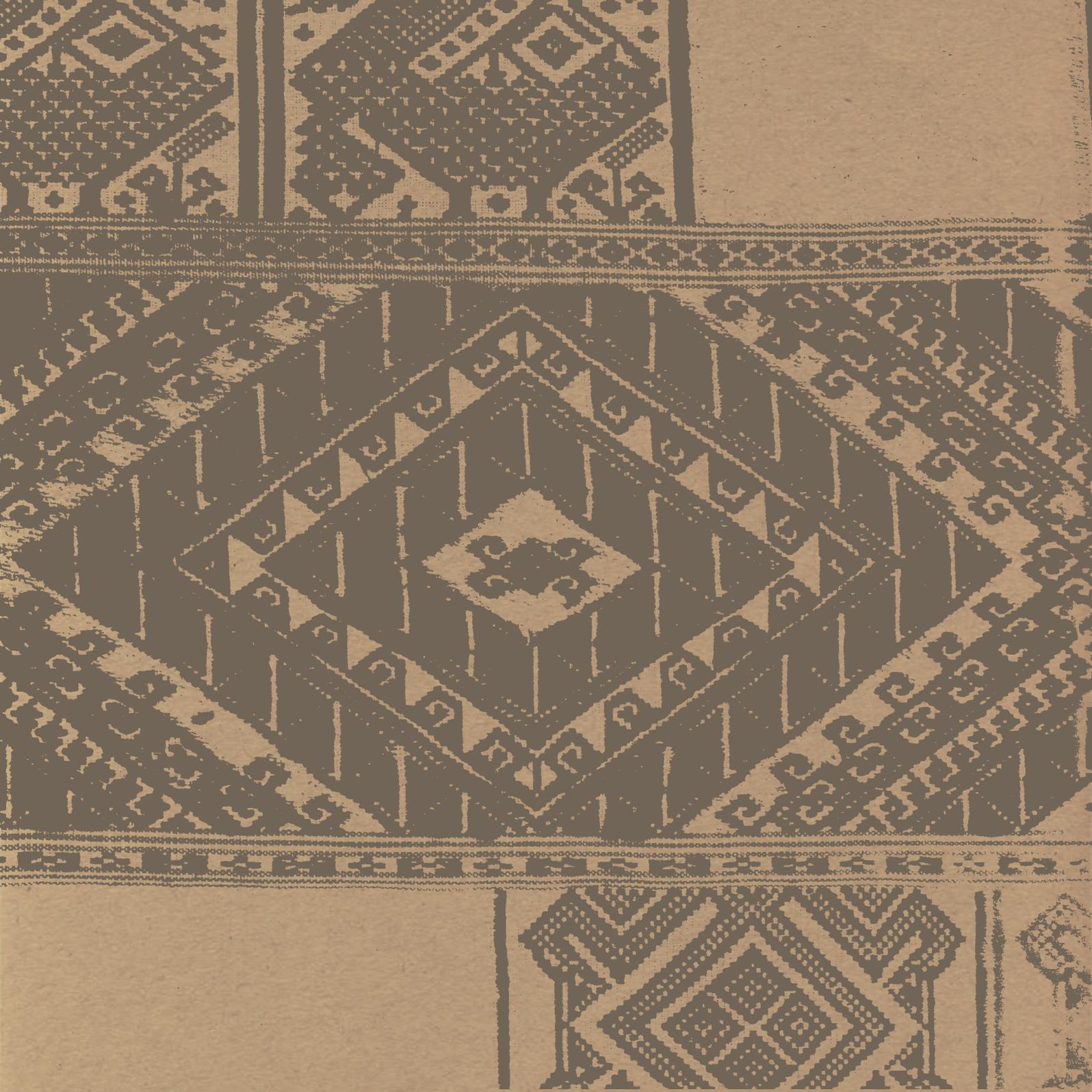
☉☼☽ **GAI TOM KAMIN**
Turmeric chicken soup, garlic,
shallot, galangal, lemongrass,
kafir lime leave
480

☽☼☉☼ **GAENG KEAW WAAN GAI**
Green chicken curry, eggplant,
coconut milk
530



All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

☽ Spicy √ Plant Based ☼ Vegetarian ☉ Gluten Free ☼ Asaya ☼ Partners in Provenance



the pond

OUR PARTNER IN PROVENANCE, THE SUSTAINABLE SHRIMP COMPANY AND ECO AQUACULTURE SUPPLIES TA KHAI WITH 100 PERCENT SUSTAINABLE FISH AND SHRIMP IN PURIFIED SALTY WATER. THEY HAVE ASIA'S ONLY CLOSED-LOOP AQUACULTURE SYSTEM, WITH THEIR OWN FISH-FREE FEED, GUARANTEEING NO HORMONES, CHEMICALS, ANTIBIOTICS OR OCEAN IMPACT.

MARKET PRICE BY WEIGHT PER 100G

Select live seafood straight from The Pond with a choice of Uncle Nun and Aunt Yai's authentic recipes

STEAMED

🌿🌿🌿 Neung Manao
Lime & Chili

🌿🌿 Neung See-Ew
Soy & Ginger

GRILLED

Simply grilled over
a banana leaf,
native herbs, seafood
sauce & tamarind sauce



The fish supplied from our Partners in Provenance are sustainably certified

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

🌿 Spicy 🌿 Plant Based 🌿 Vegetarian 🌿 Gluten Free 🌿 Asaya 🌿 Partners in Provenance



the pond

WOK-FRIED

Phad Nam Makhaam Piak

Stir-fried, tamarind & roasted chili

) Phad Grapaow

Stir-fried, holy basil, chili, garlic, oyster sauce

) Chu Chee

Stir-fried, dry red curry

) Tod Nam Pla

Deep-fried, fish sauce, young mango salad

) Phad Prik Thai Dum

Stir-fried, black pepper, garlic

) Tod Rad Prik Sabparot

Deep-fried, sweet chili, holy basil, Phuket pineapple

) Phad Char

Stir-fried, chili, garlic, hot basil, fresh young peppercorn

The fish supplied from our Partners in Provenance are sustainably certified

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

) Spicy **✓ Plant Based** **🌿 Vegetarian** **Ⓞ Gluten Free** **🍷 Asaya** *** Partners in Provenance**

PLANT BASED

POH PIA SOD

Fresh Phuket spring roll, tofu,
jicama, bean sprouts,
chili, tamarind dip

320

LARB TAO HOO

Spicy white bean curd salad, shallot,
chili powder, ground toasted rice,
mint leaves

390

MIANG KHAM

Betel leaves, nuts, tofu, shallots,
ginger, chili, coconut chips

340

SATAY

Beyond meat plant-based skewer,
sweet corn, peanut sauce

390

YUM SOM-O

Mae Tao Farm pink pomelo,
roasted coconut, tamarind, fresh
lime dressing

390

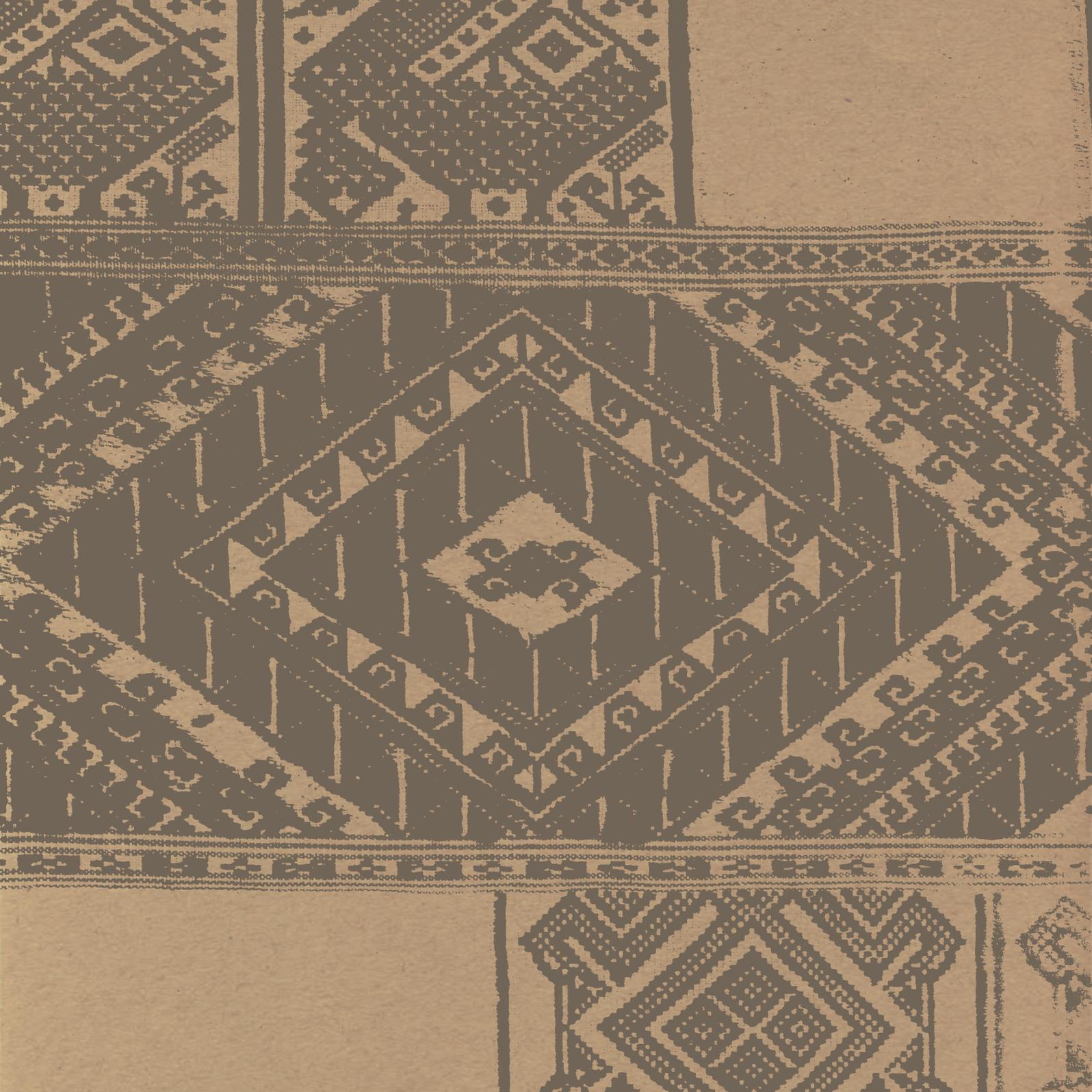
GAENG KEAW WAAN TANYA PUEB

Plant-based minced proteins,
green curry, eggplant & lotus root

420

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

Spicy √ Plant Based 🌿 Vegetarian 🍷 Gluten Free 🍷 Asaya * Partners in Provenance



DESSERT

light & refreshing treats

✓☉✱ KHAONIEOMAMUANG

*Ripe mango, glutinous rice,
coconut milk*

350

☉✱ BEE KOH MOY

*Hokkien black glutinous rice pudding,
served with coconut ice-cream*

350

✓☉✱ SAKUTON

*Sago palm plant, jackfruit,
coconut milk, sweet corn*

320

✓ TUBTIMKROB

*Water chestnut dumpling, jackfruit,
coconut syrup*

320

✓☉✱ SUBPARODCHUAM

*Braised Phuket pineapple,
brown sugar, grass jelly*

320

☉✱✱ TAO HUAY

*Silken tofu pudding,
ginger & palm sugar syrup, crispy crullers*

320

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

☹ Spicy ✓ Plant Based ✱ Vegetarian ☉ Gluten Free ✱ Asaya ✱ Partners in Provenance





I-TIM

☯ YA NUD PRIK GLUA

*Phuket pineapple sorbet,
chili & salt sprinkles*

☯ CHA THAI

*Local Thai tea ice-cream,
vanilla bean*

☯ NAM PLA WARN

*Fish sauce ice - cream,
shrimp & fish sauce swirl*

☯ KLUAY KAB NGA

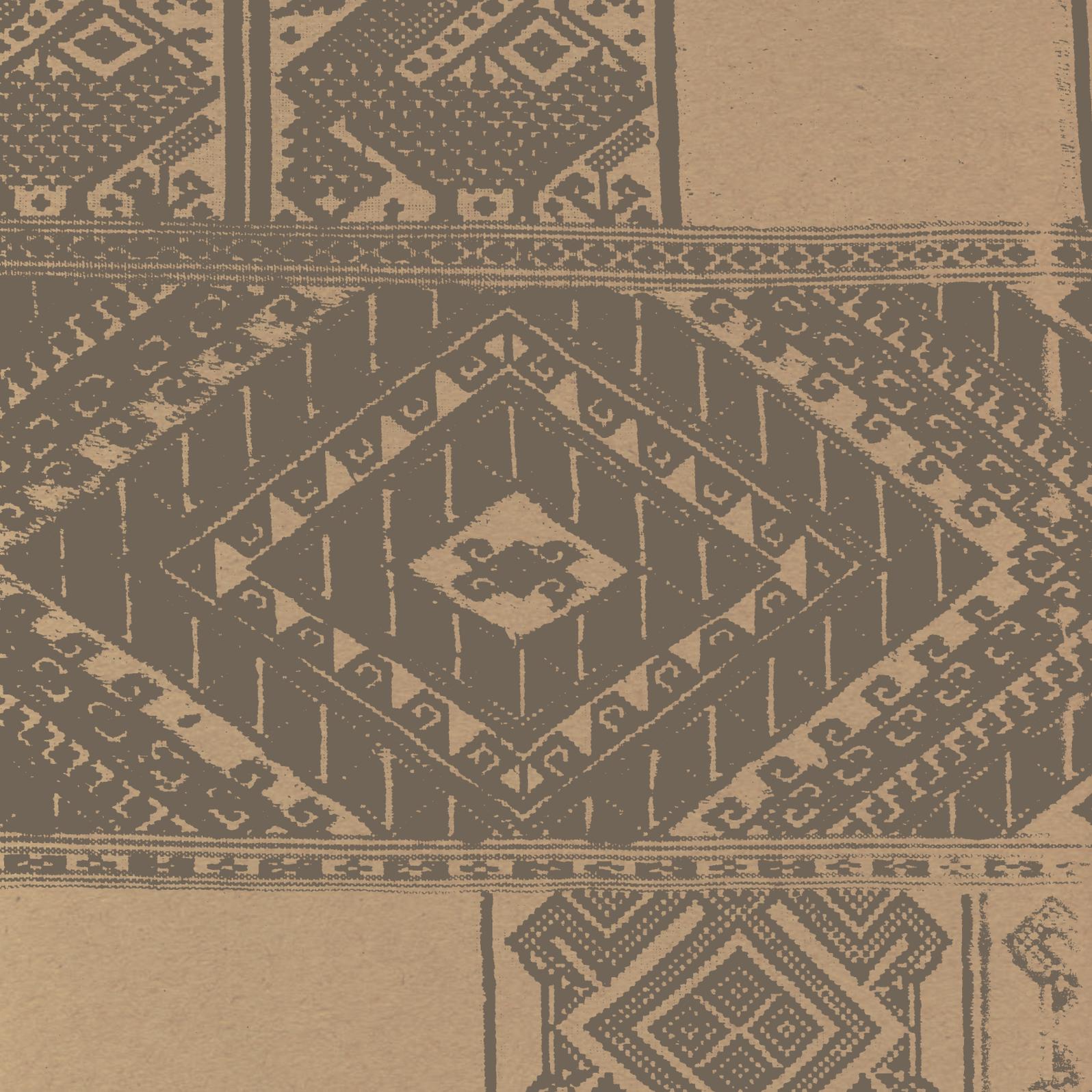
*Roasted banana ice-cream,
black sesame marbled*

THB 290 PER 2 SCOOPS



All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

☯ Spicy √ Plant Based 🌿 Vegetarian ☯ Gluten Free 🍵 Asaya ✨ Partners in Provenance



TA KHAI EXPERIENCE

๓๒* ยำส้มโอกุ้ง ๒* ปอเปี๊ยะสด * ไก่ห่อใบเตย

๑๓* ต้มปลาเก๋าใบมะขามอ่อน

*๑๒๓) ปลากระพงนึ่งมะนาว *๑๒) แกงมัสมั่นเนื้อ

๒* ใบเหลียงผัดไข่ * หมูฮ้อง

๑๒* ไอศกรีมรสับประรดภูเก็ตพริกเกลือ

๑๒* ข้าวเหนียวมะม่วง

1,850 ต่อ ท่าน

2,150 ต่อ ท่าน

ราคาทั้งหมดคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

๓) เฟ็ด ๒) อาหารจากพืช ๑) มังสวิรัตติ ๑) ปราศจากกลูเตน ๒) อาหารเพื่อสุขภาพ * อาหารจากท้องถิ่น



อาหารว่าง

*🍃🍃🍃 เมี่ยงคำ
370

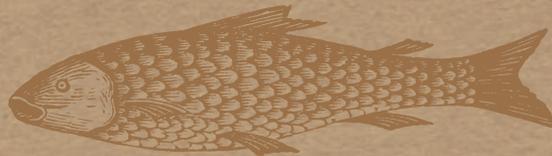
* สะเต๊ะไก่
440

🍃🍃 ปอเปี๊ยะผัก
350

🍃* ข้าวตังหน้าตัง
370

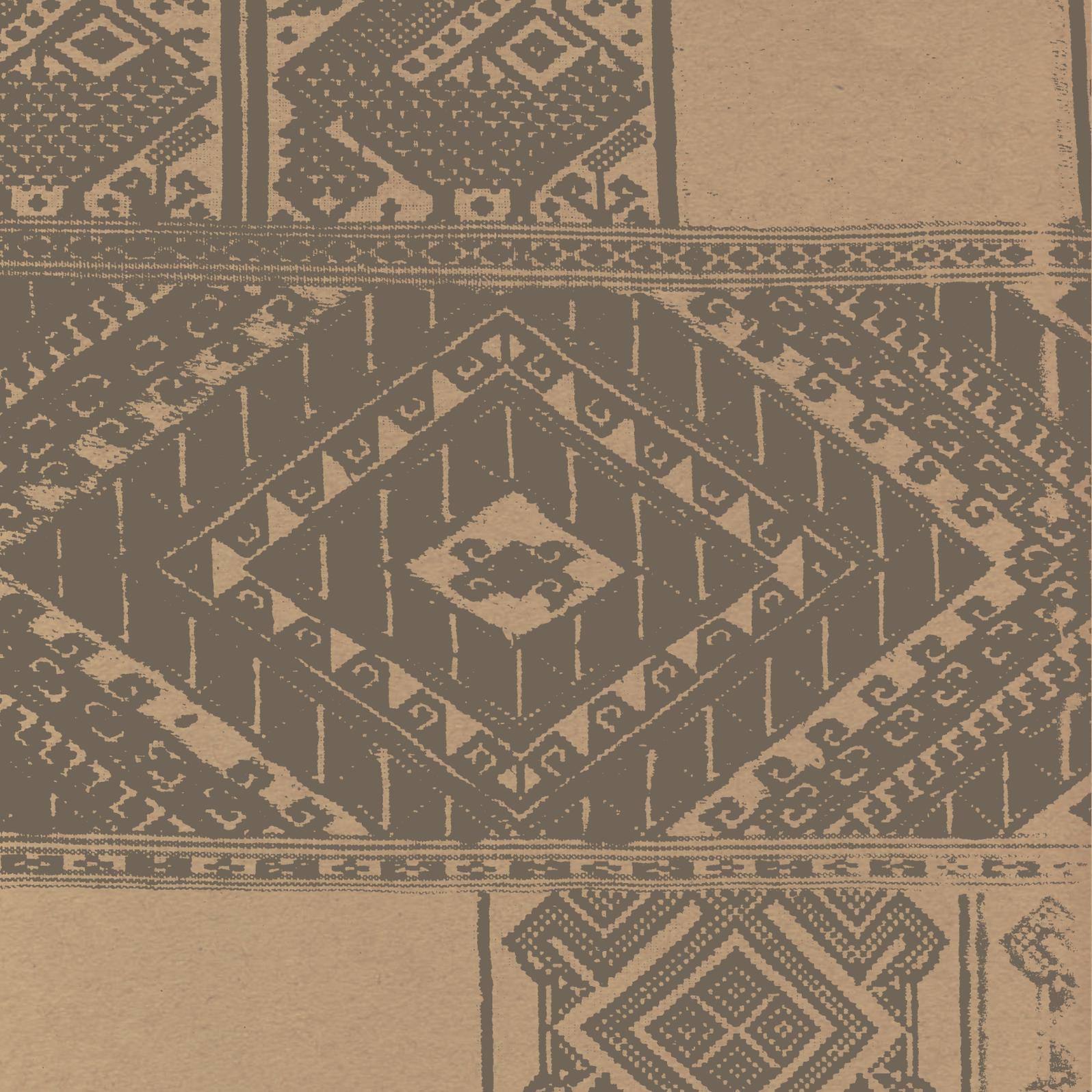
* ไข่ห่อใบเตย
440

* ทอดมันกุ้ง
490



ราคาทั้งหมดคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

🍃🍃🍃 ผีเสื้อ อาหารจากพืช 🍃 มังสวิรัตติ 🍃 ปราศจากกลูเตน 🍃🍃 อาหารเพื่อสุขภาพ * อาหารจากท้องถิ่น



ยำ



๓* ยำเนื้อย่าง	520
๓๒* กุ้งแช่น้ำปลา	520
๓๒๒ ส้มตำ	420
๓๒* ยำส้มโอ	510
๓๒๒* ยำวุ้นเส้น	510
๓* น้ำตกคอหมูย่าง	490

ราคาทั้งหมดคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

๓ ผัก ๒ อาหารจากพืช ๒ มังสวิรัตติ ๒ ปราศจากกลูเตน ๒ อาหารเพื่อสุขภาพ * อาหารจากท้องถิ่น



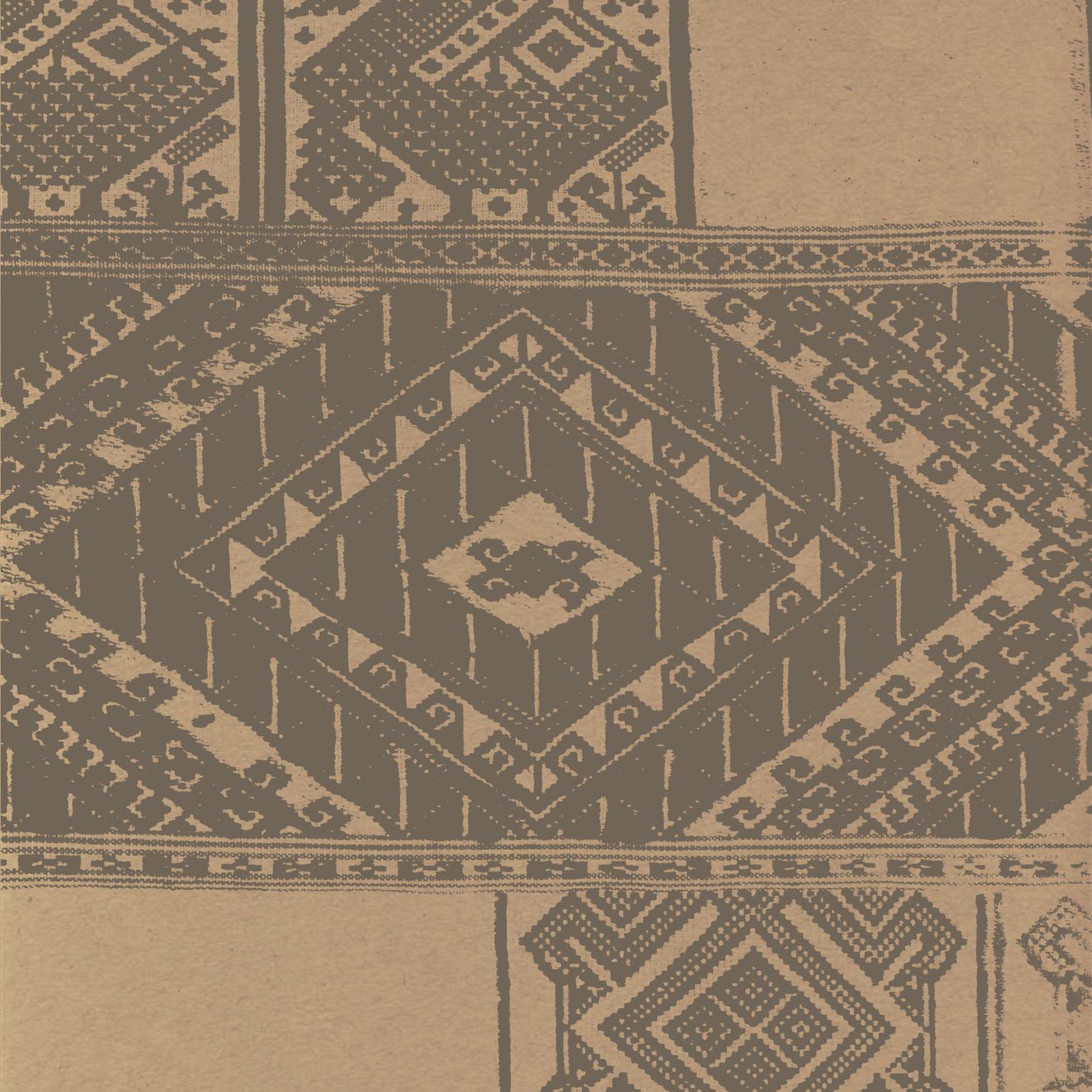
อาหารจานโปรดของ ลุงบุญและป้าใหญ่

)* ซ้ำวยำ	470
) เป็๋อทอด	480
)๕๑)* แกงส้ม	510
)๕๑)* น้ำพริกกุ้งสด	420
))* หมูผัดกะปิ	510
))* กุ้งคั่วพริกเกลือ	520



ราคาทั้งหมดคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

) เฝ็ด ๗ อาหารจากพืช ๕ มังสวิรัตติ ๑ ปราศจากกลูเตน ๕ อาหารเพื่อสุขภาพ * อาหารจากท้องถิ่น





ภูเก็ตเตี้ยน

๓ ✱ เกียนทอด
480

๓ ✱ ยำยาหนัด
510

๓ ✱ ปอเปี๊ยะสด
380

✱ หมูฮ้อง
510

๓ ✱ แกงปู
740

๓ ✱ ใบเหลียงผัดไข่
370

ราคาทั้งหมดคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

๓ เฝ็ด ๔ อาหารจากพืช ๕ มังสวิรัติ ๖ ปราศจากกลูเตน ๗ อาหารเพื่อสุขภาพ ๘ อาหารจากท้องถิ่น





ก๋วยเตี๋ยว และ ข้าว

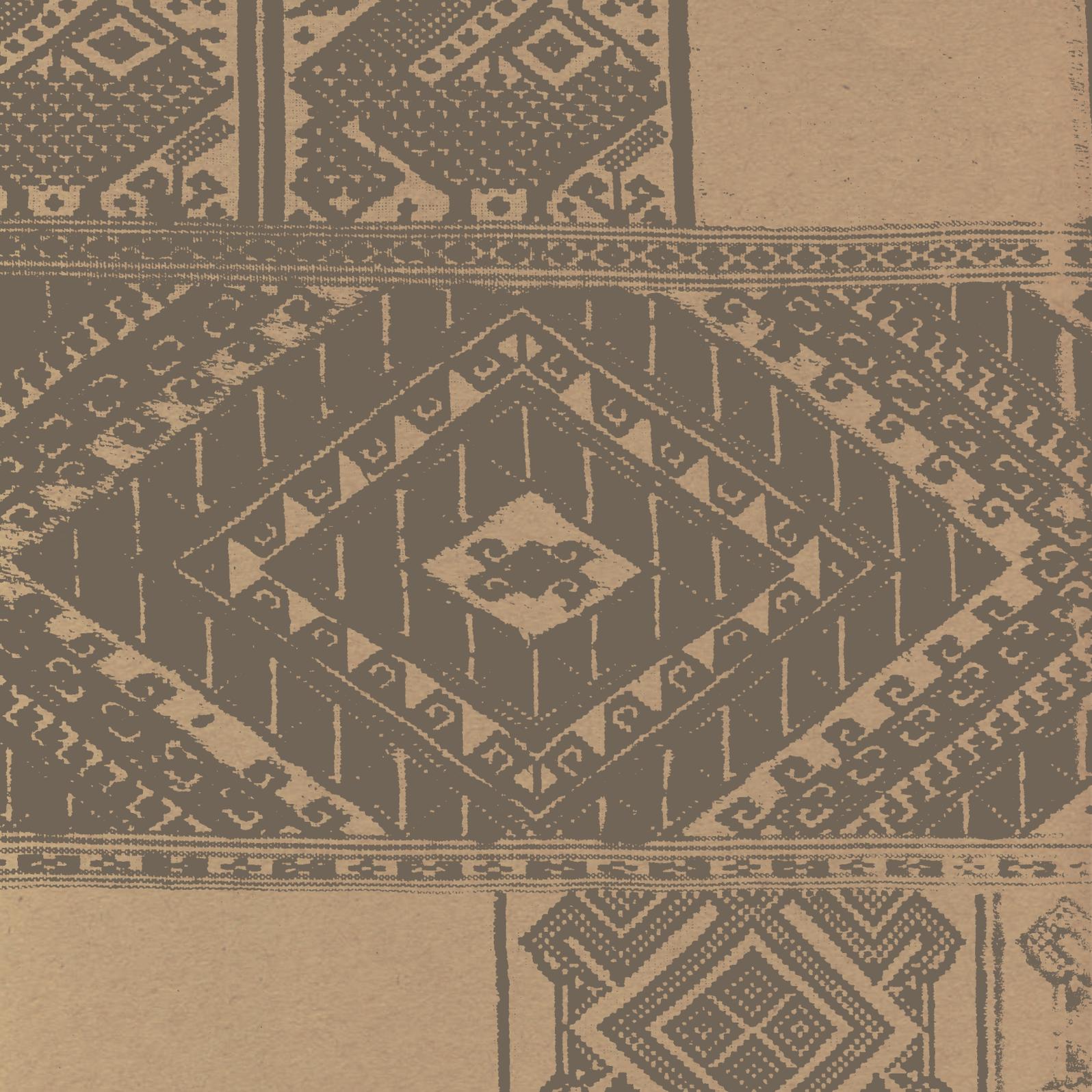
* ข้าวผัดปู	520
* ข้าวผัดกระเทียม	440
* ผัดซีอิ๊วหมู	480
* ผัดไท กุ้ง ไก่ กุ้งและไก่	590

// ต้ม กับ แกง //

☺☹* ต้มซ่าไก่	480
☺☹☹* ต้มยำกุ้ง	580
☹* ไก่ต้มขมิ้น	480
☺* แกงเผ็ดเปิดอย่าง	590
☺☹* แกงมัสมั่นเนื้อ	660
☺☹☹* แกงเขียวหวานไก่	530

ราคาทั้งหมดคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

☺ เผ็ด ☹ อาหารจากพืช ☼ มังสวิรัตติ ☹ ปราศจากกลูเตน ☹ อาหารเพื่อสุขภาพ * อาหารจากท้องถิ่น





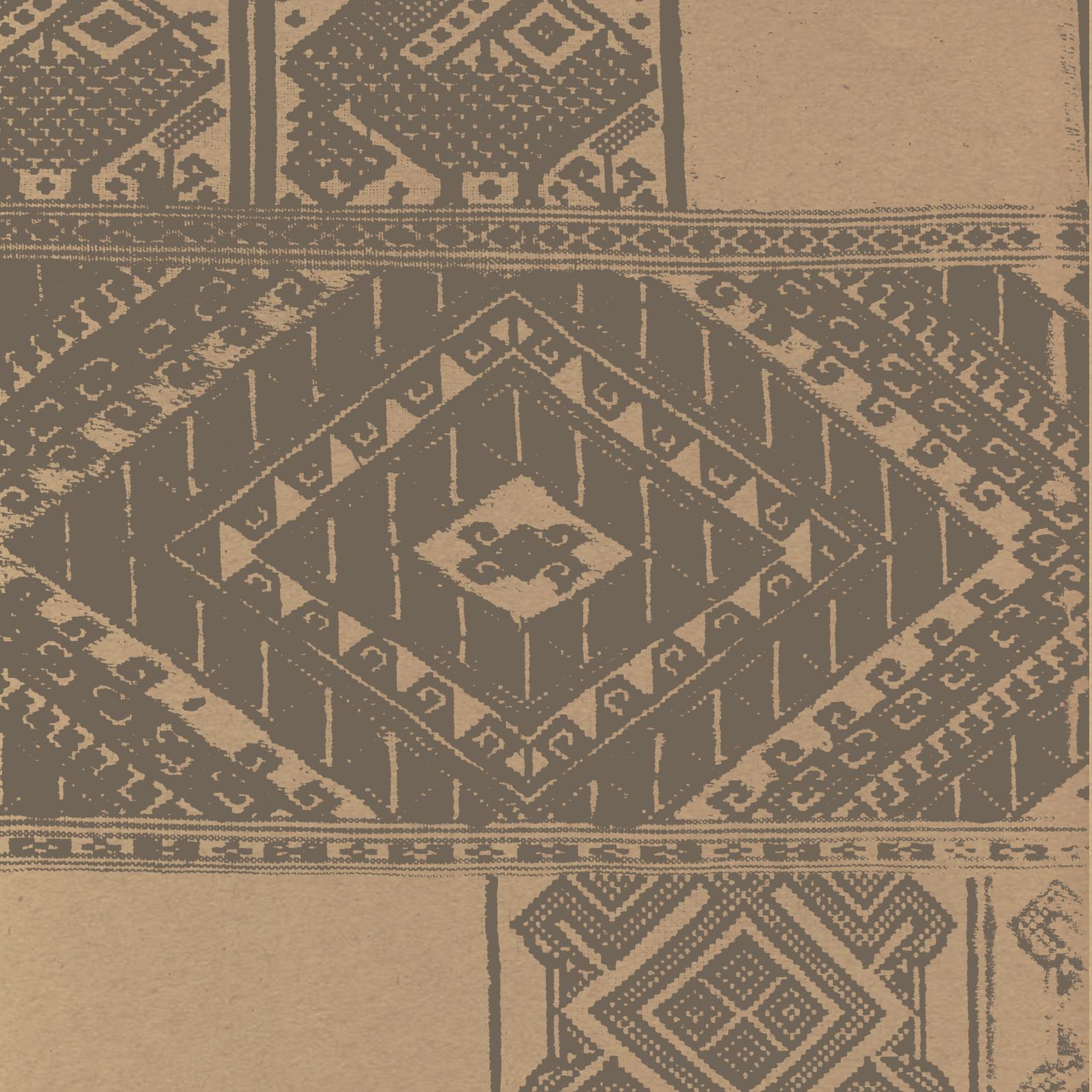
อาหารเพื่อสุขภาพ

๙ ปอเปี๊ยะสด	320
๙๑ เมี่ยงคำ	340
๑๑* ยำส้มโอ	390
๑๙ ลาบเต้าหู้	390
๙ สะเต๊ะ	390
๑๙ แกงเขี้ยวหวานธัญพืช	420



ราคาทั้งหมดคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

๑ เฝ็ด ๒ อาหารจากพืช ๓ มังสวิรัตติ ๔ ปราศจากกลูเตน ๕ อาหารเพื่อสุขภาพ ๖ อาหารจากท้องถิ่น



ของหวาน

๗๘*	ข้าวเหนียวมะม่วง	350
๗๙๑	สับปะรดเชื่อม	320
๗๙*	สาकुตัน	320
๗	ทับทิมกรอบ	320
๘๗	ปีโกม้อย	350
๘๗๗	เต้าฮวย	320

ราคาทั้งหมดคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

๗ เฝ็ด ๗ อาหารจากพืช ๗ มังสวิรัตติ ๘ ปราศจากกลูเตน ๙ อาหารเพื่อสุขภาพ * อาหารจากท้องถิ่น





ไอติม

๘ ยาหน้ดพริกเกลือ

๘ น้ำปลาหวาน

๘ ชาไทย

๘ กลัวยกับงา

ราคา 290 บาท สำหรับไอติม 2 ก้อน



ราคาทั้งหมดคิดเป็นสกุลเงินบาทไทย และยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

๘ เฝ็ด ๙ อาหารจากพืช ๘ มั่งสิริริติ ๘ ปราศจากกลูเตน ๘ อาหารเพื่อสุขภาพ * อาหารจากท้องถิ่น



beverage

0% Proof

TOM KHA	330
Lemongrass, Galangal, Coconut juice, Lime juice, Coconut syrup	
TA KRAI FIZZ	330
Lemongrass, Cucumber, Lime juice, Honey, Soda water	

refreshers

Ma-Prow-Aon (fresh young coconut)	330
Soft Drinks	150
Freshly Squeezed Juice	330

beer

thai

Singha	220
Chang	220
Bussaba	280
Chalawan	280

imported

Asahi	240
Beer Laos	240
Heineken	240
Stella Artois	240

non alcohol

Heineken 0.0	220
---------------------	-----

cocktails

510

GALANGAL NEGRONI

Gin - Galangal - Ginger

Mancino Vermouth Rosso - Rinomato Aperitivo

THAI RUM OLD FASHIONED

Chalong Bay Rum - Pernod

Mazzenez Creme de Gingembre

Pineapple Syrup - Cinnamon - Star Anise

TOM YUM MOSCOW MULE

Vodka - Coconut - Fresh Lemongrass

Red Chili - Kaffir Lime Leaf - Egg White

MOL SA NAE

Gin - Rosella Lychee & Holy Basil Shrub Citric

Solution - Tonic Water

TAKHAI PALOMA

Tequila - Pimm's No.1

Grapefruit - Pink Peppercorn

Pandan & Strawberry Cordial

SALA

Phraya Rum - Green Chartruese - Sesame

Coriander Root & Capsicum Tepache - Prosecco

MEKHONG HIGH BALL

Mekhong - Averna Amaro - Ricard

Pimento Dram - Chai Tea

White Turmeric - Seltzer

ROM YEN

Kosapan Rum - St Germain Elderflower

Kaffir Cucumber & Coconut Cordial

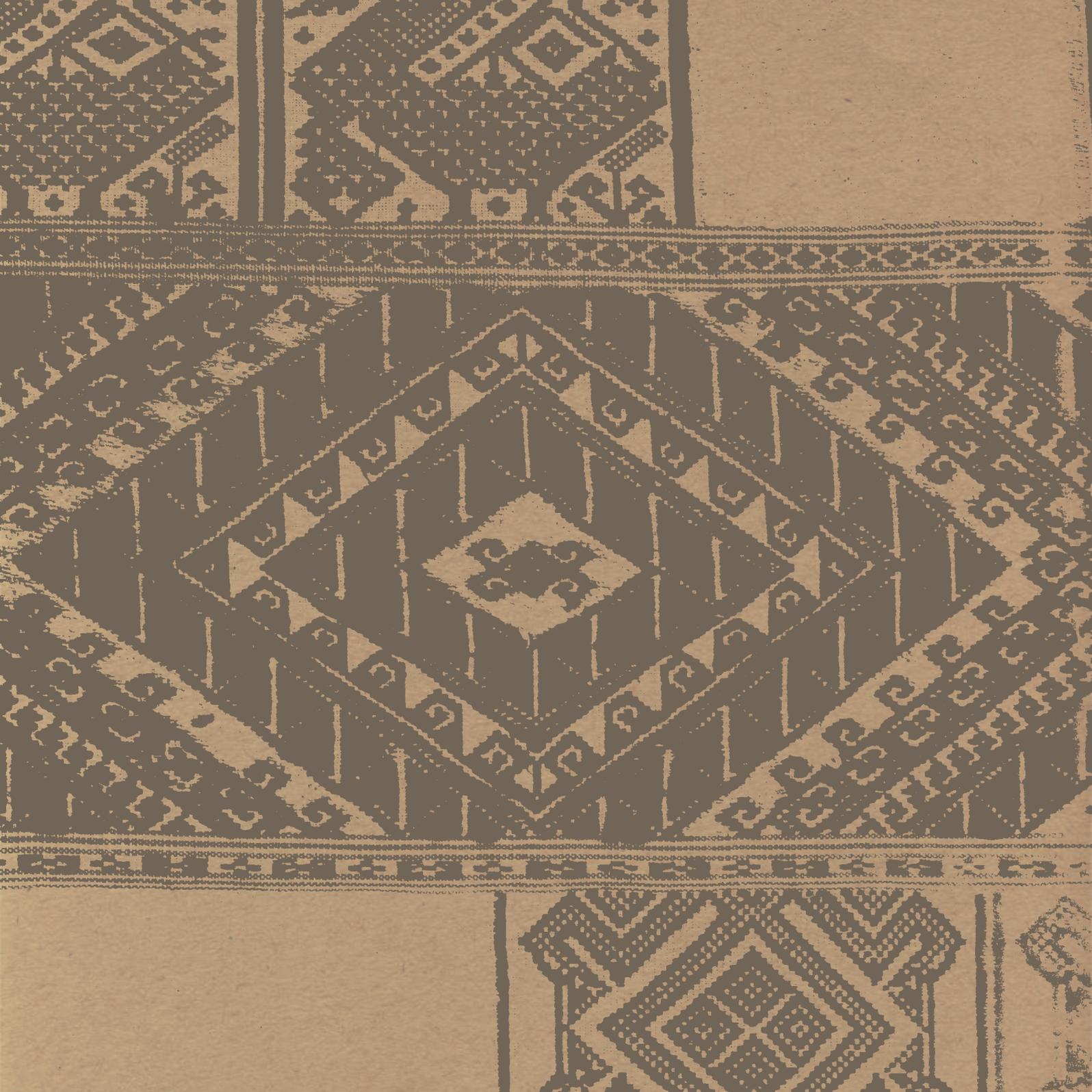
Lemon - Egg White

SANG KA SEE

Pisco - Mezcal - Cointreau - Tomato Pineapple

Dill Shrub - Citric & Himalayan Pink Salt





WINE

sommelier's selection

SPARKLING

	GLASS	BOTTLE
Follador, Prosecco DOC, Treviso Extra Dry, Italy	390	1,700
Villa Sandi, Il Fresco, Prosecco DOC Rosé Millesimato Brut, Veneto, Italy		2,200
Acquesi Asti DOCG, Piemont, Italy		2,200
Contadi Castaldi, Franciacorta DOCG Brut, Italy		3,200
Raventós i Blanc, De La Finca, Catalunya, Spain		3,400

CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
Billecart-Salmon, Brut Réserve, France	1,540	7,500

ROSÉ CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
Billecart-Salmon, Brut Rosé, France	1,840	9,000

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax



WINE

sommelier's selection

WHITE

	GLASS	BOTTLE
Errazuriz, Estate Reserva, Chardonnay, Casablanca Valley, Chile	530	2,400
Le Monde, Pinot Grigio, Friuli DOC, Italy	530	2,400
GranMonte, Spring, Chenin Blanc, Thailand	520	2,400
WhiteHaven, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	590	2,700
GranMonte, Viognier, Khao Yai, Thailand		2,400
Ken Forrester, Old Vine Reserve, Chenin Blanc, South Africa		2,500
Weingut Bründlmayer, Kamptal Terrassen, Grüner Veltliner, Austria		2,600
Kaufmann, Riesling, Rheingau, Germany		3,200
Wairau River, Summer Riesling, Marlborough, New Zealand		2,500
Domaine Aegerter, Pouilly-Fuissé, Burgundy, France		4,700

ROSÉ

	GLASS	BOTTLE
Gallician, Prestige, Rosé, Shiraz, Grenache, Cinsault, Costières-de-Nîmes, France	410	1,800
Château Miraval, Rosé, Grenache Blend, Côtes de Provence, France	590	2,700
Lapostolle, Le Rosé, Colchagua, Cinsaut, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Chile		1,900
Dominio de Punctum, Pablo Claro Rosado, Bobal, La Mancha, Spain (Organic)		1,800
Mouton Cadet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Bordeaux Rosé AOC, France		2,200

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

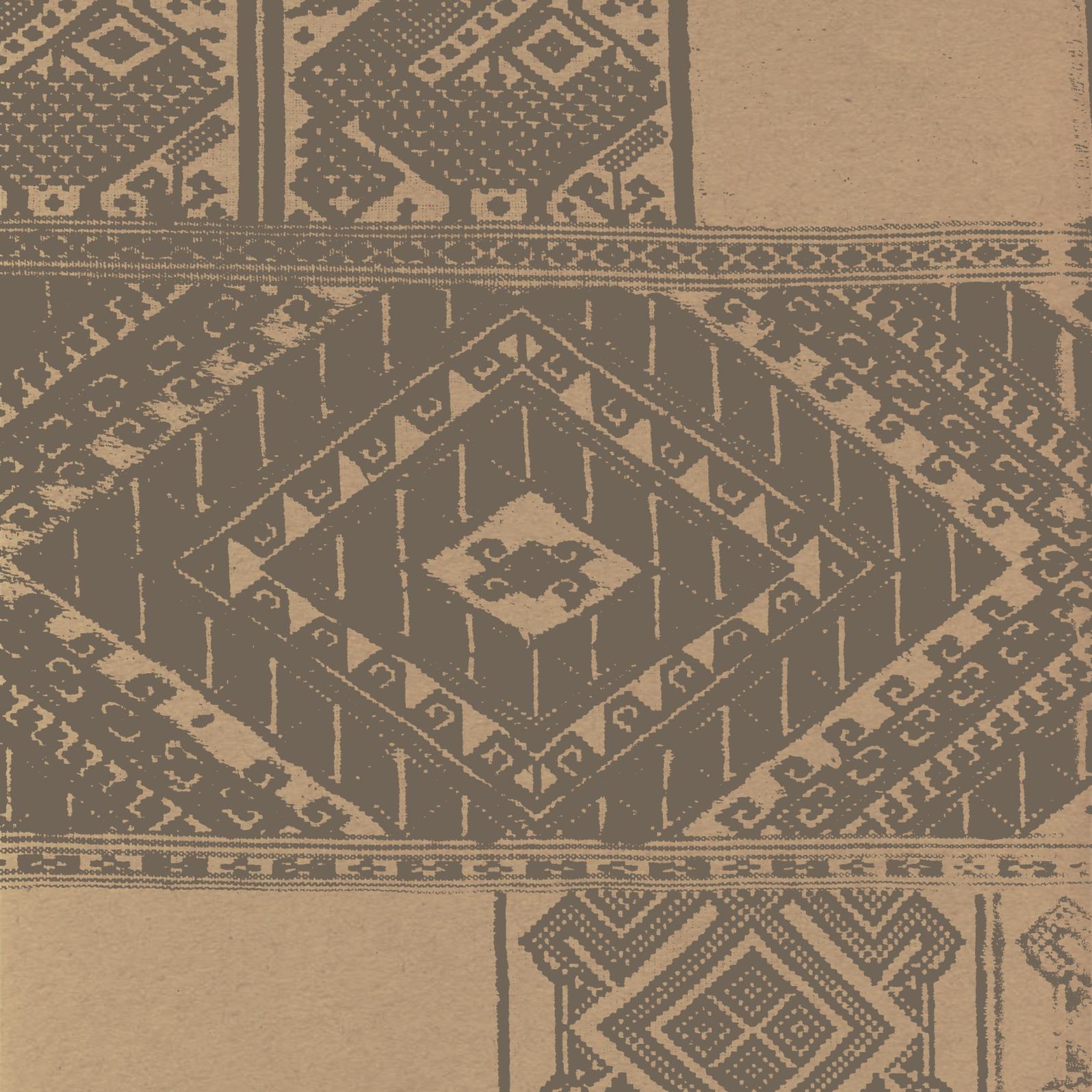
WINE

sommelier's selection

RED

	GLASS	BOTTLE
GranMonte, Spring, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Thailand	540	2,500
Peter Lehmann, Portrait, Cabernet Sauvignon, Barossa, Australia	570	2,600
Saint Cosme, Shiraz, Rhône Valley, Côtes du Rhône, France	590	2,700
Ata Rangi, Crimson, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand	610	2,800
Cabriz, Colheita Seleccionada, Alfrocheiro Preto, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Dão, Portugal		2,000
GranMonte, Heritage, Shiraz, Asoke Valley, Thailand		2,200
Bodegas Protos, Roble, Tempranillo, Ribera del Duero, Spain		2,300
Casanova di Neri, Rosso di Montalcino DOC, Sangiovese, Tuscany, Italy		4,400
Village Farm, Chateâu des Brumes, Le Prestige, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Thailand		4,900
Louis Jadot, Santenay Clos de Malte, Pinot Noir, Burgundy, France		5,800

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax



coffee and teas

Coffee

- * Espresso, Macchiato, Decaffeinated, Americano 180
- * Cappuccino, Cafe Latte 200

Tea & Herbal Infusion

- * English Breakfast, Earl Grey, Classic Green 180
- * Jasmine, Chamomile Flowers, Peppermint, Lemongrass 180

The coffee and tea are sustainably certified

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

