

Asian Selection Appetizer

- ปอเปี๊ยะผักทอด Por Pia Thod (Deep fried vegetarian spring roll) ฿ 150.-
- ทะเลชุบแป้งทอด Thalay Chup Pang Thod (Deep fried crispy seafood, spicy plum sauce) ฿ 320.-
- สเต๊ะไก่ Satay Gai (Marinated Thai satay of chicken with peanut sauce and veggies) ฿ 190.-

Salads

- ส้มตำ ปู๋นึ่งทอด Som Tam Poo Nim (Spicy green papaya salad with crispy fried soft shell crab) ฿ 250.-
- ยำวุ้นเส้นทะเล Yum Woonsen Talay (Glass noodles salad with ear mushrooms, wok tossed ground chicken and mixed seafood, complimented with fresh veggies and Chinese celery) ฿ 350.-
- ลาบปลาแซลมอน Larb Salmon (Thai style salmon tartar on black tapioca crisps) ฿ 350.-
- ยำทูน่าย่าง Yam Tuna Yang (Salad of seared tuna, marinated with Thai herbs and scallions) ฿ 320.-
- ยำเนื้อย่าง Yam Nuea Yang (Salad of grilled beef, marinated with Thai herbs and scallions) ฿ 290.-

Soups

- ต้มยำกุ้ง Tom Yam Goong (Thai traditional sour and spicy herbal soup, with galangal, kaffir lime leaves, shallot, mushrooms, lime and shrimps) ฿ 320.-
- ต้มข่าไก่ Tom Kha Gai (Thai creamy coconut soup with galangal, lime, shallot, cherry tomatoes and chicken breast) ฿ 250.-

Fried Rice & Noodles

- ผัดไทยกุ้งสด Pad Thai Goong Sod (Wok fried noodles with shrimps, soy bean sprouts and tofu, wrapped in a very thin omelette) ฿ 250.-
- ผัดซีอิ้ว หมู ไก่ หรือ กุ้ง Pad Si-lew Moo , Gai Rue Goong(Stir-fried large rice noodles with you choice of pork, chicken or shrimp tails in soy sauce) ฿ 250.-
- ข้าวผัด หมู ไก่ เนื้อ หรือ กุ้ง Khao Pad Moo , Gai, Nuea Rue Goong (Thai fried rice with veggies, egg and your choice of pork, chicken, beef or shrimp tails) ฿ 190.-
- ข้าวผัดต้มยำกุ้ง Khao Pad Tom Yam Kung (Tom yam flavored Thai fried rice with veggies and shrimp tails) ฿ 250.-
- ข้าวผัดสับปะรด Khao Pad Sapparot (Slightly curried Thai fried rice with seafood, served into a fresh pineapple) ฿ 350.-

Mains (Seafood)

- ปลาหึ่งมะนาว Pla Neung Manao (Whole steamed sea bass in lemon, garlic and chili broth. Served with steamed Thai Jasmine rice) ฿ 520.-
- กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย Kung Thod Kratiem Prik Thai Orn (Wok stirred prawns in fresh pepper and garlic sauce. Served with steamed Thai Jasmine rice) ฿ 520.-

Mains (Meats)

- ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Gai Pad Med Mamuang (Stir fried chicken breast émincée with cashew nuts. Served with steamed Thai Jasmine rice) ฿ 250.-
- ผัดกระเพรา หมู ไก่ หรือ เนื้อ Pad Krapao Moo , Gai Rue Nuea (Stir fried pork, chicken or beef with holy basil. Served with steamed Thai Jasmine rice) ฿ 250.-
- แกงมัสมั่นเนื้อ กับโรตีสี่ Massaman Nuea Gap Roti (Southern Thailand style beef curry, made from imported 120 days grain fed Australian Charolais beef cheek and served with hot roti) ฿ 390.-

Phuket Favorites

- กุ้งทอดซอสมะขาม Goong Pad Nam Makham (Crispy fried prawns in tamarind sauce. Served with steamed Thai Jasmine rice) ฿ 590.-
- แกงกะทิปู Kaeng Poo (Yellow curry with crab, Served with cold rice noodles) ฿ 350.-
- ข้าวผัดแกงไตปลา Kaeng Tai Pla (fried rice Southern style fried rice with curried fermented fish) ฿ 190.-
- หมูฮ้อง กูเก็ด Moo Hong (Thai-Chinese stewed pork belly in star anise and cinnamon gravy,Served with steamed Thai Jasmine rice) ฿ 250.-

Desserts

- ข้าวเหนียวมะม่วง Khao Niew Mamuang (Yellow sweet mango with sesame and coconut infused sticky rice) ฿ 150.-
- ผลไม้รวม Pullamai Ruam (Tropical fruit platter, variety depends on seasonal availability) ฿ 120.-

Western Selection Starters

- ยำปลาแซลมอลสด Raw salmon salad (Thai fusion Spicy fresh raw salmon salad) ฿ 390.-
- สโมค แซลมอล Smoked salmon (Imported Norwegian wild salmon ,air cured with herbs and smoked with natural maple wood. fresh red onion rings,capers,sliced tomatoes and dill flavored sour cream. Toasted rye bread apart) ฿ 590.-
- ปลาหมึกทอดเสิร์ฟกับซูกินี และตาต้าซอส Calamari fritti (Deep fried baby squids, served with crispy zucchini and tartar sauce) ฿ 350.-
- เนื้อคอปาร์ซิโอ เสริฟกับพามาซานชีสและเลมอนเดรสซิ่ง Beef Carpaccio (Thinly sliced raw beef tenderloin, served with shaved Parmigiano cheese and lemon extra virgin dressing) ฿ 390.-

Sandwiches

- คลาสสิกทูน่าแซนวิช Classic tuna (In white Italian bread, tuna, pickles, mayo, and lettuce) ฿ 290.-
- สโมคแซลมอนแซนวิช Smoked Salmon (In dark whole wheat bread, Norwegian smoked salmon, tomatoes, red onion and dill flavored sour cream) ฿ 290.-
- เชียหน้า คลับแซนวิช Sienna Club Sandwich (Sourdough bread, filled with smoked chicken breast, fried egg, crispy bacon, cheddar cheese, lettuce, tomatoes and mayo) ฿ 290.-

Gourmet Burgers

- แซลมอลเบอร์เกอร์ Poolside Salmon burger (In a sesame bun, a fresh salmon burger, with salad, pickles, fresh onion, tomatoes and dill sauce) ฿ 390.-
- เบอร์เกอร์ไก่สะเต๊ะ Fusion chicken burger Satay (marinated chicken tender, peanuts sauce, marinated cucumber into a potato bun) ฿ 290.-
- เบอร์เกอร์เนื้อ Poolside Gourmet burger (In a sesame bun, 150 grams of New Zealand, grass fed, seasoned Black Angus beef burger, lettuce, tomatoes, roasted onions, pickles, cheddar cheese,bacon and our special Poolside Burger sauce) ฿ 420.-
- สเต็กเฮาส์ ฟลาย Steakhouse fries (Large format,20 by 10mm.Crispy outside,soft real potato inside) ฿ 190.-

Salads

- ซีซาร์สลัด กับ ไก่, กุ้ง, สโมคแซลมอน, หรือ ปูนิ่ม Cesar's salad (With your choice of seared chicken breast, shrimp tails, smoked salmon or soft shell crab) ฿ 410.-
- นิซัวสลัดเสิร์ฟกับปลาทูน่าย่าง Salade Niçoise (Greens, rocket, radicchio, cherry tomatoes, string beans, potatoes, olives, capers, anchovies, ham, hard boiled eggs, grilled yellow fin tuna fillet and lemon extra virgin dressing) ฿ 490.-

Soups

- ซุปมันฝรั่ง กับต้นกระเทียม Potato & Leek Soup (A creamy soup made of fresh potatoes and leek, finished with a "kick" of fried garlic in extra virgin olive oil) ฿ 250.-
- ซุปถั่ว โบโลติ และเบคอน Pasta e Fagioli (A rich combination of imported "Borlotti" beans, bacon, tomato and elbow pasta in form of a full meal soup) ฿ 250.-

Western Selection Pasta

- สปาเกตตีผัดกับมะเขือเทศสดและใบโหระพาอิตาเลียน Spaghetti della checca (A sauce made on the spot, with extra virgin, garlic, heirloom tomatoes (tell your waiter if you like some chili too) and Italian Basil. Spaghetti in it, and finished with a generous sprinkle of real Parmigiano Reggiano cheese) ฿ 350.-
- สปาเกตตีผัดกับทูน่าและผักร็อกเก็ต Spaghetti al tonno (Garlic, chili and anchovies in extra virgin olive oil, a generous hand of spaghetti and a can of tuna. Topped with fresh wild arugula) ฿ 350.-
- สปาเกตตีซ้ฟู๊ดกับซอสมะเขือเทศ Spaghetti alla pescatora (The fisherman's spaghetti, extra virgin, garlic (tell your waiter if you like some chili too), mixed seafood, white wine, a dash of tomato sauce and freshly chopped parsley to finish) ฿ 590.
- สปาเกตตีคาโบนาร่า Spaghetti alla papalina (The Pope's spaghetti, a lighter version of the famous "Carbonara" made with egg, cream, Parmigiano cheese, cooked, black pepper ham and lots of love! Please be reminded that we normally use pork ham, but if you like, we can use chicken ham, just tell your waiter. ฿ 300.-

Mains (Seafood)

- สเต็กปลาแซลมอนกับซอสพริกฝรั่ง Sienna's salmon steak (Grilled salmon steak, with its own crispy skin on and served on roasted capsicum purée. Buttered vegetables of the day included) ฿ 590.-
- สเต็กปลากระพง กับข้าวกูดูด และราตาตูย Pan seared seabass (Served on Moroccan cous cous and ratatouille) ฿ 490.-
- กุ้งลายเสือย่างกับซอสไวน์ขาว Grilled tiger prawns (White wine sauce, buttered rice and sous-vide veggies) ฿ 790.-

Mains (Meats)

- พอร์คชอปเสิร์ฟกับผัดมันฝรั่ง Pork chop (Viennoise Bone in pork chop, breaded and buttered. Served with sauté potatoes) ฿ 490.-
- นิวยอร์กสเต็ก New York Steak (300 grams of tender striploin from Australian 100 days grain fed Charolais beef, grilled to your liking (please tell your waiter how do you like the cooking grade) and served with mash potatoes and a flight of sauces and condiments) ฿ 990.-
- สเต็กเนื้อสันใน กับซอสเห็ดโพชินี่ Grilled beef tenderloin & Porcini (200 grams of lean tenderloin from Australian 100 days grain fed Charolais beef, grilled to your liking (please tell your waiter how do you like the cooking grade and served in dried porcini cream sauce with grilled polenta and veggies) ฿ 1,090.-

Desserts

- บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก Blueberry cheese cake (Uncooked cream cheese cake on crumbles and served with wild berries coulis) ฿ 290.-
- ช็อคโกแลตลาวาเค้ก Chocolate lava cake (Warm molten chocolate core cake, served with Bourbon Vanilla ice cream and candied wild cherries) ฿ 490.-

Price are Net, including 10% service charge and applicable government tax