



# the POOLSIDE

BAR & RESTAURANT

## Room service

### À la carte menu

#### Asian Selection Appetizer

##### ปอเปี๊ยะผักทอด

##### **Por Pia Thod (Vegetarian)**

฿ 150.-

*In house, handmade deep fried vegetarian spring roll*

##### ปอเปี๊ยะกุ้งทอด

##### **Por Pia Kung**

฿ 290.-

*In house, handmade deep fried prawn spring roll served with Pickled vegetables*

##### ทอดมันกุ้ง

##### **Thod Man Kung**

฿ 320.-

*In house, handmade shrimp cakes with almonds*

##### ทะเลชุบแป้งทอด

##### **Thalay Chup Pang Thod**

฿ 320.-

*Deep fried crispy seafood, spicy plum sauce*

##### สเต๊ะไก่

##### **Satay Gai**

฿ 190.-

*Marinated Thai satay of chicken with peanut sauce and veggies*

## Salads

### ส้มตำ ปูนิ่มทอด

#### **Som Tam Poo Nim**

฿ **250.-**

*Spicy green papaya salad with crispy fried soft shell crab*

### ยำวุ้นเส้นทะเล

#### **Yum Woonsen Thalay**

฿ **350.-**

*Glass noodles salad with ear mushrooms, wok tossed ground chicken and mixed seafood, complimented with fresh veggies and Chinese celery*

### ลาบปลาแซลมอน

#### **Larb Salmon**

฿ **350.-**

*Thai style salmon tartar on black tapioca crisps*

### ยำทูน่าสดย่าง

#### **Yam Tuna Yang**

฿ **320.-**

*Salad of seared tuna, marinated with Thai herbs and scallions*

### ยำเนื้อย่าง

#### **Yam Nuea Yang**

฿ **290.-**

*Salad of grilled beef, marinated with Thai herbs and scallions*

## Soups

### ต้มยำกุ้ง

#### **Tom Yam Goong**

฿ **320.-**

*Thai traditional sour and spicy herbal soup, with galangal, kaffir lime leaves, shallot, mushrooms, lime and shrimps*

### ต้มข่าไก่

#### **Tom Kha Gai**

฿ **250.-**

*Thai creamy coconut soup with galangal, lime, shallot, cherry tomatoes and chicken breast*

## Fried Rice & Noodles

### ผัดไทยกุ้งสด

#### Pad Thai Goong Sod

฿ 250.-

Wok fried noodles with shrimps, soy bean sprouts and tofu, wrapped in a very thin omelette

### ผัดซีอิ้ว หมู ไก่ เนื้อ หรือ กุ้ง

#### Pad Si-lew Moo , Gai Rue Goong

฿ 250.-

Stir-fried large rice noodles with you choice of pork, chicken or shrimp tails in soy sauce

### ราดหน้าปลากระพง

#### Rad Na Pla Krapong

฿ 250.-

Large rice noodles with crispy seabass filet, vegetables and gravy

### ข้าวผัด หมู ไก่ เนื้อ หรือ กุ้ง

#### Khao Pad Moo , Gai, Nuea Rue Goong

฿ 190.-

Thai fried rice with veggies, egg and your choice of pork, chicken, beef or shrimp tails

### ข้าวผัดต้มยำกุ้ง

#### Khao Pad Tom Yam Kung

฿ 250.-

Tom yam flavored Thai fried rice with veggies and shrimp tails

### ข้าวผัดสับปรด

#### Khao Pad Sapparat

฿ 350.-

Slightly curried Thai fried rice with seafood, served into a fresh pineapple

### บะหมี่น้ำหมู

#### Bamee Moo

฿ 190.-

Thai egg noodles soup with pork ribs and fried wanton

### ข้าวซอยไก่

#### Khao Soi Gai

฿ 190.-

Northern style crispy egg noodles in curried soup with chicken

## Mains (Seafood)

### ซีฟู้ดตะกร้า

#### **Giant seafood basket for two**

฿ 1490.-

*The freshest Andaman Sea seafood from the local market, grilled to perfection and served with plenty of grilled vegetables, salads and a flight of five different sauces.*

### ปลาหนึ่งมะนาว

#### **Pla Neung Manao**

฿ 520.-

*Whole steamed sea bass in lemon, garlic and chili broth. Served with steamed Thai Jasmine rice.*

### กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย

#### **Kung Thod Kratiem Prik Thai Orn**

฿ 520.-

*Wok stirred prawns in fresh pepper and garlic sauce. Served with steamed Thai Jasmine rice.*

## Mains (Meats)

### ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

#### **Gai Pad Med Mamuang**

฿ 250.-

*Stir fried chicken breast émincée with cashew nuts. Served with steamed Thai Jasmine rice.*

### ผัดกระเพา หมู ไก่ หรือ เนื้อ

#### **Pad Krapao Moo , Gai Rue Nuea**

฿ 250.-

*Stir fried pork, chicken or beef with holy basil. Served with steamed Thai Jasmine rice.*

### แกงมัสมั่นเนื้อ กับ โรตี่

#### **Massaman Nuea Gap Roti**

฿ 390.-

*Southern Thailand style beef curry, made from imported 120 days grain fed Australian Charolais beef cheek and served with hot roti*

## Phuket Favorites

กุ้งทอดซอสมะขาม

**Goong Pad Nam Makham**

฿ 590.-

*Crispy fried prawns in tamarind sauce. Served with steamed Thai Jasmine rice.*

กุ้งผัดกระป๋องถั่วฝักยาว

**Goong Pad Kapi**

฿ 290.-

*Stir fried shrimp with shrimp paste and long beans*

ปลาทอดเครื่องแกง

**Fried fish with curry paste**

฿ 250.-

*Phuket style, marinated in curry and then deep fried*

แกงกระทิปู

**Kaeng Poo**

฿ 350.-

*Yellow curry with crab. Served with cold rice noodles*

ข้าวผัดแกงไตปลา

**Koong Tai Pla fried rice**

฿ 190.-

*Southern style fried rice with curried fermented fish*

ข้าวผัดปลาเค็ม

**Salted fish fried rice**

฿ 190.-

*Traditional salted mackerel fried rice*

หมูฮ้อง ภูเก็ต

**Moo Hong**

฿ 250.-

*Thai-Chinese stewed pork belly in star anise and cinnamon gravy. Served with steamed Thai Jasmine rice.*



## 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

กุ้งค็อกเทล

**Shrimp Cocktail**

฿ 320.-

*Poached shrimp tails, in house made cocktail sauce, a secret recipe*

ทูน่าสดห่อสาหร่ายทอดเสิร์ฟกับสลัดมะม่วงกับอโวคาโดครีม

**Tuna & Mango**

฿ 390.-

*Fresh yellow fin tuna in breaded nori seaweed roll, mango and tomato salsa, avocado cream*

ยำปลาแซลมอนสด

**Raw salmon salad**

฿ 390.-

*Thai fusion Spicy fresh raw salmon salad*

ปลาหมึกทอดเสิร์ฟกับซูกินี และตาต้าซอส

**Calamari fritti**

฿ 350.-

*Deep fried baby squids, served with crispy zucchini and tartar sauce*

เนื้อคาปาซิโอ เสิร์ฟกับพามาซานชีสและเลมอนเดรสซิ่ง

**Beef Carpaccio**

฿ 390.-

*Thinly sliced raw beef tenderloin, served with shaved Parmigiano cheese and lemon extra virgin dressing*

## Sandwiches

### คลาสสิกทูน่าแซนวิช

#### **Classic tuna**

฿ **290.-**

*In white Italian bread, tuna, pickles, mayo, and lettuce*

### สโมกแซลมอนแซนวิช

#### **Smoked Salmon**

฿ **290.-**

*In dark whole wheat bread, Norwegian smoked salmon, tomatoes, red onion and dill flavored sour cream.*

### เซียน่า คลับแซนวิช

#### **Sienna Club Sandwich**

฿ **290.-**

*Sourdough bread, filled with smoked chicken breast, fried egg, crispy bacon, cheddar cheese, lettuce, tomatoes and mayo.*

### แซนวิชไก่คอตาเลต้า

#### **Chicken Cotoletta**

฿ **290.-**

*In white Italian bread, deep-fried crispy breaded chicken breast, lettuce, tomatoes and mustard mayo.*



## Gourmet Burgers

### แซลมอนเบอร์เกอร์

#### Poolside Salmon burger

฿ 390.-

*In a sesame bun, a fresh salmon burger, with salad, pickles, fresh onion, tomatoes and dill sauce*

### เบอร์เกอร์ไก่สะเต๊ะ

#### Fusion chicken burger

฿ 290.-

*Satay marinated chicken tender, peanuts sauce, marinated cucumber into a potato bun*

### เบอร์เกอร์เนื้อ

#### Poolside Gourmet burger

฿ 420.-

*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.*

### เบอร์เกอร์เนื้อ กับดับห่าน

#### Mida's burger

฿ 690.-

*A gourmet bun filled with 150 grams of minced Australian wagyu beef, French duck foie gras and finished with caramelized onions and aged cheddar*

## Salads

### สลัดมะเขือเทศ

#### Mediterranean bread & tomatoes

฿ 290.-

*Heirloom tomatoes, vinegar marinated onions, black olives. Extra virgin, salt and pepper dressing, garlic bruschetta.*

### ซีซาร์สลัด กับ ไก่, กุ้ง, สโมกแซลมอน, หรือ ปูนิ่ม

#### Cesar's salad

฿ 410.-

*With your choice of seared chicken breast, shrimp tails, smoked salmon or soft shell crab*

### นิชัวสลัดเสิร์ฟกับกริวปลาทูน่าสด

#### Salade Niçoise

฿ 490.-

*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.*

## Pasta

สปาเกตตีผัดกับมะเขือเทศสดและใบโหระพาอิตาลี

### Spaghetti della checca

฿ 350.-

*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.*

สปาเกตตีผัดกับทูน่าและผักร็อกเก็ต

### Spaghetti al tonno

฿ 350.-

*Garlic, chili and anchovies in extra virgin olive oil, a generous hand of spaghetti and a can of tuna. Topped with fresh wild arugula.*

สปาเกตตีผัดกับปลาแอนโชวี, แคนเปอร์, มะกอกดำ, พริก และมะเขือเทศ

### Spaghetti alla puttanesca

฿ 350.-

*The famous "Prostitutes" spaghetti, with fresh tomatoes, anchovies, olives, capers, garlic, chilies and herbs*

### Spaghetti alla pescatora

฿ 590.-

*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.*

สปาเกตตีชีฟูตกับซอสมะเขือเทศ

### Spaghetti alla papalina สปาเกตตีคาโบนาร่า

฿ 300.-

*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.*

สปาเกตตีผัดซีเมาทะเล

### Spaghetti Khimao

฿ 350.-

*Thai style spaghetti with seafood, hot basil and green pepper*

พenneผัดพริกแห้งกับไส้จั่ว

### Spicy penne Northern style

฿ 300.-

*Penne with dried chili and northern Thai spicy sausage*

## Pizza

พิซซ่าหน้าผัดกระเพา ไก่ หมู หรือ เนื้อ

**Pizza Padkhrapao**

฿ 320.-

*Thai fusion pizza, choice of chicken, pork or beef. Spicy as hell*

พิซซ่าซอสมะเขือเทศและชีส

**Pizza Margherita**

฿ 290.-

*The classic of the classics! Italian "San Marzano" tomato sauce, mozzarella cheese and Italian basil*

พิซซ่าซีฟู้ด

**Pizza ai frutti di mare**

฿ 450.-

*Italian "San Marzano" tomato sauce, mozzarella cheese and mixed seafood in white wine, garlic and parsley.*

พิซซ่าแฮม เห็ดและชีส

**Pizza al prosciutto e funghi**

฿ 320.-

*Italian "San Marzano" tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham and extra virgin and garlic sautéed fresh mushrooms. Please be reminded that we normally use pork ham, but if you like, we can use chicken ham, just tell your waiter.*

## Soups

ซุปลิ้นฝรั่ง กับต้นกระเทียม

**Potato & Leek Soup**

฿ 250.-

*A creamy soup made of fresh potatoes and leek, finished with a "kick" of fried garlic in extra virgin olive oil.*

ซุปลั้ว โบโลติ และเบคอน

**Pasta e Fagioli**

฿ 250.-

*A rich combination of imported "Borlotti" beans, bacon, tomato and elbow pasta in form of a full meal soup.*

## Mains (Seafood)

สเต็กปลาแซลมอนกับซอสพริกฝรั่ง

**Sienna's salmon steak**

฿ 590.-

*Grilled salmon steak, with its own crispy skin on and served on roasted capsicum purée. Buttered vegetables of the day included*

สเต็กปลากระพง กับข้าวคูสคูส และราตาตอย

**Pan seared seabass**

฿ 490.-

*Served on Moroccan cous cous and ratatouille*

กุ้งลายเสือย่างกับซอสไวน์ขาว

**Grilled tiger prawns**

฿ 790.-

*White wine sauce, buttered rice and sous-vide veggies*

## Mains (Meats)

อกไก่ย่างกัลซอสมัสตาร์ด

**Grilled chicken in mustard sauce**

฿ 490.-

*Mustard marinated chicken breast served with its sauce and roasted baby potatoes*

อกเป็ดย่างกับซอสเชอร์รี่

**Duck breast & cherries**

฿ 690.-

*Duck breast, grilled to your liking (we recommend medium rare, but feel free to tell your waiter the way you like), red wine reduction with wild cherries and "Château" potatoes.*

พอร์คชอปเสิร์ฟกับผัดมันฝรั่ง

**Pork chop Viennoise**

฿ 490.-

*Bone in pork chop, breaded and buttered. Served with sauté potatoes*

นิวยอร์กสเต็ก

**New York Steak**

฿ 990.-

*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*

สเต็กเนื้อสันใน กับซอสเห็ด โปชินี

**Grilled beef tenderloin & Porcini**

฿ 1,090.-

*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*

## Desserts

**คัสตาร์ดเค้ก กับสลัดผลไม้**

**Custard Cake**

฿ **250.-**

*Layers of Cointreau soaked sponge cake, fresh fruits and custard*

**เลมอนทาร์ต เสริฟกับไอศกรีมวนิลา**

**Lemon tart**

฿ **250.-**

*A shortbread cup filled with lemon custard and topped with burnt meringue*

**ครีมบรูเล่ เสริฟกับสลัดผลไม้**

**Crème brûlée**

฿ **250.-**

*Vanilla egg custard, topped with crispy cane sugar caramel and served with fresh fruits salad*

**บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก**

**Blueberry cheese cake**

฿ **290.-**

*Uncooked cream cheese cake on crumbles and served with wild berries coulis*