

ALL DAY DINING MENU

LATE SLEEPERS | อาหารเช้า

All Day Breakfast 🍷🍳🌾🥚🥛🌿

450

Toasted English Muffin, Scrambles Eggs, Smoked Bacon
Pan-Burst Cherry Tomatoes, Movenpick Muesli
Fruit Salad, Herbed Cream Cheese, Coffee

ชุดอาหารเช้าบริการตลอดวัน

SALADS & BITES | สลัดและสตาร์ทเตอร์

Chicken Satay 🍗🌿🥚🌾🌿

260

Chicken Breast, Coriander Seed, Cumin Seed
Soy Sauce, Oyster Sauce

สะเต๊ะไก่

Pork Satay 🍖🌿🥚🌿🔴

280

Pork Hips, Coriander Seed, Cumin Seed, Soy Sauce, Oyster Sauce

สะเต๊ะหมู

Vietnamese Summer Rolls 🌿🌿🌿🌿🔴

310

Tofu, Banana Blossom, Peanut Sauce

ปอเปี๊ยะสด สไตล์เวียดนาม

Caesar Salad 🍷🍳🌿🌿🥚🌿

320

Romaine Lettuce, Focaccia Croutons, Smoked Lardons, Parmesan

ชีซาร์สลัด

• With Pan-Roast Curry Dusted Chicken Fillet 🍗

390

เสิร์ฟกับเนื้อไก่ย่างผงกะหรี่

• With Smoked Salmon 🍷

450

เสิร์ฟกับแซลมอนรมควัน

Crispy Deep-Fried Squid 🍷🌿🌿🌿🌿🔴

320

Salt And Pepper, Aioli, Lemon

ปลาหมึกทอดกรอบ

Beetroot Tartare 🌿🌿🌿🌿🔴

340

Beetroot, Honey Roasted Walnuts, Mascarpone
Horseradish, Mesclun Leaves, Truffle Vinaigrette

บิทรูทาร์ตาร์

Avocado Toast 🌿🔴

340

Homemade Sourdough, Avocado, Tomato, Rocket

ขนมปังจืดโทสต์

Mexican Vegetable & Cheese Quesadilla 🌿🌿🌿🌿🔴

350

Guacamole, Tomato Salsa, Sour Cream

คิชาดียาผักและชีสสไตล์เม็กซิกัน

Tuna Tartare 🍷🌿🌿🌿🔴

370

Tuna, Soy Sauce, Lime Juice, Sesame oil

ทูน่าทาร์ตาร์

Crispy Crab Cake 🍷🌿🌿🌿🌿🔴

390

Crab Meat, Egg, Pistachio, Siracha Sauce

ทอดมันปู

Protein Salad Bowl 🍗🌿🌿🌿🌿🌿🔴

390

Chicken Breast, Chickpeas, Red Beans, Egg, Avocado Yoghurt Dressing

สลัดโปรตีนสูง

Cobb Salad 🍗🍳🌿🌿🔴

430

Lettuce, Egg, Chicken, Bacon, Avocado, Vinaigrette Dressing

สลัดสไตล์อเมริกัน

SOUPS | ซุป

Tomato Soup 🌿🌿🌿🔴

220

Fresh Tomato, Tomato Paste, Olive Oil, Bay Leaf

ซุปมะเขือเทศ

Mushroom Cappuccino 🌿🌿🌿🔴

270

Mascarpone And Truffle Ravioli

ซूपครีมเห็ด

Lobster Bisque 🍷🌿🌿🔴

330

Lobster Avocado Tomato Tartare, Brandy
Cream, Micro greens

Add on			
• Truffle Aioli	30	• Garlic Mayo	30
• Caramelized Onions	35	• Poached Egg / Fried Egg	40
• Cheddar Cheese	60	• Sautéed Mushrooms	45
• Crispy Bacon	50	• Grilled Halloumi Cheese	70
• Avocado Slices	50	• Smoked Salmon	70
• Swiss Cheese	70		

BURGERS AND SANDWICHES
เบอร์เกอร์และแซนด์วิช

The Mediterranean 🌿🌿🌿🔴

370

Grilled Sourdough Bread, Hummus, Pickled Beets, Avocado
Semi - Dried Tomatoes, Rocket, Red Onion, French Fries, Mixed Side Salad

แซนด์วิชสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

The Ocean Club Deluxe 🍷🍳🌿🌿🌿🌿🔴

450

Toast, Chicken, Bacon, Egg, Cheese, Ham, Lettuce
Tomatoes, Pickles, French Fries, Mixed Side Salad

คลับแซนด์วิช

The New Kampu Angus Burger 🍖🌿🌿🌿🔴

550

150 Grams Pure Black Angus Beef Patty, Iceberg, Pickles, Onion
Tomatoes, Shallot Jam, Burger Relish, Cheddar Cheese
French Fries, Mixed Side Salad

กัมพูแองกัสเบอร์เกอร์

PIZZA | พิชซ่า

Margherita 🌿🌿🌿🌿🔴

370

Cherry Tomatoes, Mozzarella, Italian Basil

พิชซ่ามารการิตา

Prosciutto 🍖🌿🌿🌿🔴

390

Parma Ham, Fresh Mozzarella And Rocket

พิชซ่าพาร์มาแฮม

Diavola 🍖🌿🌿🌿🔴

390

Peperoni Sausage, Mozzarella, Garlic, Chili

พิชซ่าเปปเปอร์นี

Thaiwaiian Signature 🍷🌿🌿🌿🌿🔴

520

Shrimp, Pineapple, Mozzarella Cheese, Tomatoes, Sweet Basil, Chili

พิชซ่าไทยวาไียน ซิกเนเจอร์

Coconut & Soft Shell Crab Bianca Signature 🍷🍳🌿🌿🌿🌿🔴

520

Soft-Shell Crab, Mozzarella Cheese, Kaffir Lime Leave
Coconut Milk, Curry Paste, Chili

พิชซ่าหน้าพะเนงปูปั่น

PASTA | พาสต้า

Mediterranean Grilled Vegetables Pasta 🍷🌿🌿🌿🌿🔴

290

Gluten Free Penne, Eggplant, Tomatoes, Basil, Lemon, Mustard Dressing

พาสต้าผักย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

Linguine, Penne Ziti Rigate, Spaghetti, Fettuccine

เส้นลิงกวินี, เพนเน่, ซิตี, ริกาเต้, สเปากเกตตี้, เฟตตุดชิน

• AOP 🌿🌿🌿🌿🔴

290

Olive Oil, Garlic, Chili, Parsley, Parmesan Cheese

น้ำมันมะกอก กระเทียม พริก เปรโครินชีส

• All 'Amatriciana 🌿🌿🌿🌿🔴

350

Tomato, Chili, Parmesan Cheese

ซอสอิตาเลียนแบบดั้งเดิม

• Carbonara 🍖🌿🌿🌿🌿🔴

370

Bacon, Cream, Egg, Parmesan Cheese

ซอสคาร์บอนาร่า

• Bolognese 🍖🌿🌿🌿🌿🔴

390

Beef Ragu, Parmesan Cheese

ซอสเนื้อ

• Vongole 🍷🌿🌿🌿🌿🔴

420

Clam, Squid, White Shrimp, Sweet Basil, Parmesan Cheese

วองโกเล่

Chili Crab Angel Hair Pasta 🍖🍳🌿🌿🌿🔴

670

Tomato, Salmon Caviar, Chorizo

เส้นแองเจิลแฮร์เนื้อปู

Carbon Rating: 🌿 Low < 0.8 kg | 🟡 Medium 0.9–2.5 kg | 🔴 High > 2.5 kg

🍷 Signature Dish

🌿 Locally Sourced

🌿 Vegetarian

🌿 Vegan

🍗 Poultry

🍖 Pork

🍖 Beef

🐟 Fish

🦞 Seafood

🥛 Dairy

🌿 Soya

🌿 Gluten

🌿 Gluten Free

🌿 Nuts

🥚 Egg

🌿 Halal

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.

ALL DAY DINING MENU

LOCAL FLAVOURS | อาหารไทย

Today's Catch: Ask your server for details
Fresh, Local, Sustainable, Pure Sea Flavors, Expertly Prepared
เมนูอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น: สอนถามรายละเอียดเพิ่มเติมจากบริการของท่าน

Yum Woonsen Talay 290
Glass Noodles And Seafood Salad
ยำวุ้นเส้นทะเล

Grilled Pork Nam Tok 320
Marinated Pork Neck, Fragrant Thai Sauce, Sticky Rice
หมูย่างน้ำตก

Tom Yum Talay 340
Hot And Sour, Seafood, Condiments
ต้มยำทะเล

Pad Kra Pao - Gai, Moo, Goong
Stir-Fried With Garlic, Chili, Holy Basil, Fried Egg, Jasmine Rice
ผัดกะเพรา ไก่ หมู หรือ กุ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยและไข่ดาว

- Chicken ไก่ 230
- Pork หมู 270
- Prawn กุ้ง 320

Khao Pad – Gai, Moo, Goong, Phak
Fried Rice With Vegetable, Chicken, Pork Or Prawn
ข้าวผัดผัก ไก่ หมู หรือ กุ้ง และไข่ดาว

- Vegetable ผัก 210
- Chicken ไก่ 230
- Pork หมู 270
- Prawn กุ้ง 320

Phad Thai – Gai, Moo, Goong, Phak
Stir-fried Thai Noodles, Tofu, Bean Sprouts, Tamarind Sauce
ผัดไทยผัก ไก่ หมู หรือ กุ้ง

- Vegetable ผัก 210
- Chicken ไก่ 280
- Pork หมู 320
- Prawn กุ้ง 370

Gai Phad Med Mamuang 290
Chicken Breast, Dried Chili, Bell Pepper, Cashew Nut, Jasmine Rice
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Pla Kapong Tod Samrod 320
Deep-Fried Seabass Fillet, 3-Flavoured Sauce, Jasmine Rice
ปลากระพงทอดสามรส

Pad Kee Maow Talay Spaghetti 330
Wok-Fried Spaghetti, Chili, Garlic, Thai Herbs
สปาเกตตีผัดซีเมากะเล

Goong Phad Med Mamuang 330
White Shrimp, Dried Chili, Bell Pepper, Cashew Nut, Jasmine Rice
กุ้งผัดเม็ดมะม่วง

Gaeng Pu Bai Chaplu 580
Coconut Curry, Crab Meat, Betel Leaves, Jasmine Rice
แกงปูใบชะพลู

GRILL & MAINS | อาหารย่างและจานหลัก

Chicken Zürich-Style 390
Sliced Chicken Breast, Mushroom Cream Sauce, Potato Rösti
ไก่สไลด์ซูริค

Grilled Black Seabass 430
Razor Clams, Butter Beans, Chorizo
เนื้อปลากระพงย่าง

Mediterranean Pan-Braised Chicken 430
Tomatoes, Olives, Shallots, Garlic, Herbs, Couscous
ไก่ตุ๋นสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

Fish and Chips 430
Peas And Mint, Tartare Sauce, Homemade Potato Wedges
ปลาซุสแบบอังกฤษ และมันฝรั่งทอด

Moroccan Slow Braised Lamb 550
Oriental Spices, Apricots, Prunes, Couscous
แกะตุ๋นสไตล์โมร็อกโก

Slow Roasted Pork Ribs 650
Home-Made Fruity BBQ Sauce | 600 grams
ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว 600 กรัม

Served With Grilled Vegetables and Your Choice
Of Roasted Potatoes, French Fries Or Garlic Rice
เสิร์ฟพร้อมผักย่าง และมันอบ หรือมันฝรั่งทอด หรือข้าวผัดกระเทียม

Australian Marble Beef Striploin 1,200
Hokubee Brand, Marble Score 5+ | 200 Grams
เนื้อสไตรป์ลอยด์ลายหินอ่อนจากออสเตรเลีย 200 กรัม

Served With Grilled Vegetables and Your Choice
Of Roasted Potatoes, French Fries Or Garlic Rice
เสิร์ฟพร้อมผักย่าง และมันอบ หรือมันฝรั่งทอด หรือข้าวผัดกระเทียม

Choice Of Sauces:

- Red Wine Jus
- Peppercorn Cream Sauce
- Lemon Butter
- Mushroom Cream

ซอสไวน์แดง
ซอสพริกไทย
ซอสมะนาวและเนย
ซอสครีมเห็ด

DESSERT | ของหวาน

Seasonal Fresh Fruits 180
Chilled And Refreshing
ผลไม้ตามฤดูกาล

Swiss Carrot Cake 210
Movenpick Swiss Signature
เค้กแครอท

Mango and Sticky Rice 220
Sweet Mango, Sticky Rice, Coconut Cream
ข้าวเหนียวมะม่วง

Tiramisu 290
Mascarpone Coffee Mousse, Kahlua
Movenpick Rum Raisin Ice Cream
ทiramisu เสิร์ฟกับไอศกรีมรัมเรซิน

MÖVENPICK ICE CREAMS PER SCOOP 180

- **Swiss Chocolate** สลสวีสช็อกโกแลต
- **Vanilla Dream** สลวนิลลา
- **Maple and Walnut** สลเมเปิ้ลและถั่ววอลนัท
- **Blueberry Cheesecake** สลบลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
- **Rum and Raisin** สลรัมเรซิน
- **Strawberry** สลสตรอว์เบอร์รี่

MÖVENPICK SORBETS PER SCOOP 180

- **Raspberry and Strawberry** สลราสเบอร์รี่และสตรอว์เบอร์รี่
- **Passion Fruit and Mango** สลเลาเวร และมะม่วง

Carbon Rating: Low ≤ 0.8 kg | Medium 0.9–2.5 kg | High > 2.5 kg

Signature Dish Locally Sourced Vegetarian Vegan Poultry Pork Beef
Fish Seafood Dairy Soya Gluten Gluten Free Nuts Egg Halal

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.

BEVERAGE MENU

WATER & SODAS

Crystal Water	50 cl	55
Evian	33 cl	160
Perrier	33 cl	180
San Pellegrino	50 cl	190
Soda Water		110
Coca-Cola, Coke Zero, Sprite		110
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale		110
Chilled Juice		220
Orange, Watermelon, Pineapple, Apple		
Fresh Squeezed Juice		250
Orange, Pineapple, Carrot		
Fresh Fruit Shake		160
Mango, Coconut, Pineapple, Lime, Orange		
Toddy Plam Juice (Sterilized) 		140
Fresh Young Coconut		140

SMOOTHIES

Mango O	180
Mango, Orange Juice, Yoghurt, Syrup	
Sound Of The Sea	180
Papaya, Banana, Lime Juice, Yoghurt, Syrup	
Sawadee Kha	180
Pineapple Juice, Lime Juice, Yoghurt, Orange Juice, Grenadine	

TEAS

Private Label Of Premium Loose Teas 180 Baht Per Pot

Proudly serving organic sustainable sourced tea-crafted with care for your well-being and planet.

Flavoured Black Tea

- Blueberry and Pomegranate
- Rose with French Vanilla

Green Tea

- Sencha Green Extra Special

Herbal Infusions

- Pure Chamomile Flowers

HOMEMADE ICED TEAS

Homemade Kampu Iced Tea	190
Thai Tea, Lime, Syrup	
Thai Iced Tea	160
Thai Tea, Condensed Milk, Low Fat Milk	
Summer Fresh Chamomile Iced Tea	160
Whole Chamomile, Apple Juice, Passionfruit Pulp	

COFFEES

Sustainably Sourced Coffee

We serve coffee that's ethically and sustainably sourced, supporting responsible farming, fair trade, and environmental protection-aligned with our Green Globe commitment.

Taste Of Organic Coffee Beans

Espresso, Americano	140
Double Espresso	170
Cappuccino, Latte Macchiato, Mocha	170
Hot Or Cold Chocolate	150
Hot Or Cold Milk	90

ICED COFFEE

Taste Of Organic Coffee Beans	
His Thai Iced Coffee	160
Thai Coffee, Condensed Milk, Butterfly-Pea Flower	
Her Thai Iced Coffee	160
Thai Coffee, Condensed Milk, Sala Syrup	

FRAPPUCCINOS

Taste Of Organic Coffee Beans	
Salted Caramel	180
Coffee, Milk, Caramel Sauce, Vanilla, Whipped Cream	
Mocha Cookie Crumble	180
Coffee, Milk, Chocolate Chip, Oreo Chocolate Sauce, Whipped Cream	

MOCKTAILS

Refreshing And Great For Any Occasion	
Virgin Piña Colada	250
Pineapple Juice, Coconut Milk, Lime, Syrup	
Virgin Mojito	250
Fresh Mint Leave, Lime Wedges, Brown Sugar Lime Juice And On Top Soda	
Fruit Punch	250
Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine, Syrup	
Strawberry & Mint Sour	250
Lime Wedge, Mint, Brown Sugar, Soda	

-  Signature Dish
-  Locally Sourced
-  Vegetarian
-  Vegan
-  Poultry
-  Pork
-  Beef
-  Fish
-  Seafood
-  Dairy
-  Soya
-  Gluten
-  Gluten Free
-  Nuts
-  Egg
-  Halal

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.

BEVERAGE MENU

SIGNATURE COCKTAILS

Ocean Drift	450
White Rum, Malibu, Coconut Juice, Mango Juice, Soda	
Thai Elegance	450
Drambuie Liqueur, Tamarine Juice, Lemongrass Juice, Ice Ball	
Sandy Sun	450
Havana Rum, Prosecco, Mix Berries	

CLASSIC COCKTAILS

Piña Colada 	350
White Rum, Malibu Liqueur, Pineapple Juice, Coconut Milk, Syrup	
Aperol Spritz	350
Sparkling Wine, Aperol, Soda, Orange Slice	
Gin Fizz	350
Gin, Lime Juice, Soda	
Blue Ocean	350
Vodka, Blue Curacao, Pineapple Juice, Lime Juice, Sprite	
Mai Tai	350
White And Dark Rum, Lime Juice, Orange Curacao Pineapple, Orange Juice, Grenadine	
Mojito	350
White Rum, Fresh Mint Leaves, Lime Wedges, Brown Sugar Lime Juice And On Top Soda	
Margarita	350
Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Sugar	
Whiskey Sour	350
Whiskey, Lime Juice, Bitter	
Long Island Iced Tea	350
Gin, White Rum, Vodka, Tequila Silver, Cola	
Singapore Sling	350
Gin, Cherry Brandy, Triple Sec, Pineapple Juice Lime Juice, Grenadine, Bitters, Soda	
Daiquiri	350
White Rum, Cointreau, Lime Juice	
Cosmopolitan	350
Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice	
Dry Martini	350
Vermouth And Choice Of Gin Or Vodka	
Tequila Sunrise	350
Tequila, Orange Juice, Grenadine	
Screw Driver	350
Vodka, Orange Juice	
Negroni	350
Gin, Martini Rosso, Campari	

BEERS	Small	Large
Chang, Thailand	200	280
Singha, Thailand	200	280
Heineken, Netherlands	240	310
Asahi, Japan	240	
Erdinger Wheat Beer, Germany	310	
Erdinger Dark Wheat Beer, Germany	310	

SPIRITS

	Glass	Bottle
BLENDED SCOTCH & IRISH WHISKY		
Johnnie Walker Red Label	290	2,900
Johnnie Walker Black Label	360	3,700
Chivas Regal 12 y.o.	360	3,700
Jameson	250	
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY		
Glenlivet Founder Reserve	380	
Glenfiddich 12 y.o.	380	
BOURBON AND AMERICAN WHISKEY		
Evan Williams Black Label	360	
Jack Daniels	360	
VODKAS		
Absolut Blue	310	
Grey Goose	420	
GINS		
Gordon's	310	
Tanqueray	350	
Bombay Sapphire	350	
Hendrick's	450	
TEQUILAS		
Sierra Tequila Blanco	330	
Ocho Blanco	360	
RUMS		
Hong Thong, Thai	190	
SangSom, Thai	190	
Bacardi	310	
Captain Morgan	310	
Golden Rum Havana Club	280	
Havana Club 7 years	420	
COGNAC & BRANDY		
Hennessy XO	1,240	
VERMOUTH & APERITIFS		
Vermouth Carpano Bianco	310	
Vermouth Carpano Classico	310	
Vermouth Carpano Dry	310	
Campari	310	
Ricard	310	
Aperol	310	
LIQUEURS		
Amaretto	310	
Bailey's	310	
Kahlua	310	
Malibu	310	

-  Signature Dish
-  Locally Sourced
-  Vegetarian
-  Vegan
-  Poultry
-  Pork
-  Beef
-  Fish
-  Seafood
-  Dairy
-  Soya
-  Gluten
-  Gluten Free
-  Nuts
-  Egg
-  Halal

Prices include service charge and government tax. Please let us know if you have any allergies.