

fresh

LIKE

The  **kitchen**
Restaurant & Bistro
Thai & International Cuisine

PHUKET • SAMUI

EAT - DRINK - SHARE



3% CREDIT/DEBIT CARD
VISA / MASTERCARD

OUR BRANDS



The Kitchen Restaurant & Bistro Thai & International Cuisine

The Kitchen was founded with the intent for diners to be able to experience the best of International & Thai cuisine. Our team strives daily to provide consistency and quality, resulting in an impeccable culinary experience.

The Kitchen now proudly boasts three locations throughout Thailand, including Phuket and Samui.

Whether you're looking for a local-style, spicy Tom Yam Kung, want to eat aromatic fried rice from a pineapple, or craving a good quality steak or juicy burger - The Kitchen has what you need.

The Kitchen Team



Patong • Phuket
Tel. 089-591-9062
TheKitchenpatong



Central Samui • Samui
Tel. 098-258-0046
TheKitchenkohsamui



Lamai • Samui
Tel. 077-458-581
TheKitchenlamai

- SAMUI -

AUTHENTIC ITALIAN PARMA BY MOZZA

Central Samui, Samui
pamabyazza
098 984 4792



Parma by Mozza celebrates the heart and soul of authentic Italian dining. Our menu, crafted with love and the freshest ingredients, offers a warm and delightful taste of Italy. Our warm and welcoming atmosphere sets the perfect stage for every occasion!

MOJO GRILL & BAR

Fisherman's Village, Samui
mojogrillthailand
061 020 0565



MOJO: Your beachfront escape. Savor juicy steaks, towering burgers, handcrafted pizza and fresh pasta, all with a stunning ocean view. Our creative cocktails and extensive wine list elevate every moment. Come and experience the magic of MOJO, right on Bophut Beach.

URBAN CAFE Eatery & Creamery

Central Samui, Samui
urbancafesamui
098 258 0046



Urban Cafe is a haven for food enthusiasts. Whether you're craving indulgent ice creams, mouthwatering crepes, heavenly desserts, or a savory option like fresh salads, sandwiches, or a touch of Mexican cuisine, we have you covered. It's the go-to spot for quick, flavorful meals!

OUR BRANDS

- PHUKET -

SUMMER

SEASIDE RESTAURANT

Summer Seaside in Phuket offers a unique dining experience with picturesque views of the beach. The menu is a delightful blend of Mediterranean-inspired dishes and Thai cuisine, with a heavy emphasis on seafood. It's the go-to restaurant for a relaxing dining experience in Phuket.



📍 Patong Beach, Phuket 📱 summerseaside ☎ Phone: 096 637 3530



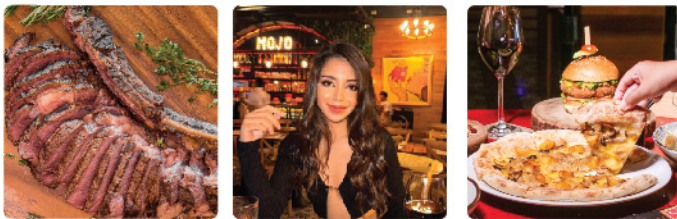
Moza Patong celebrates the simple goodness of "mom's style" Italian cooking with fresh, top-notch ingredients. Savor brick oven-baked pizzas and handcrafted pasta dishes. Our warm, welcoming atmosphere makes every visit feel like a warm family gathering.



📍 Patong, Phuket 📱 mozzapatong ☎ Phone: 062 256 8991



At MOJO, embrace life's joys with passion. Savor juicy steaks, towering burgers, and fresh pasta. Our creative cocktails and extensive wine list elevate every moment. This really is the place in the heart of Patong!



📍 Patong, Phuket 📱 mojogrillthailand ☎ Phone: 063 136 6899

TASTE

BISTRO & GRILL

Taste Bistro & Grill in Patong offers a unique fusion of Thai and international cuisine, crafted with fresh ingredients. Our menu features classic dishes, prime cuts from the grill, and innovative creations, perfect for any occasion. Enjoy a lively atmosphere and friendly service, making you feel right at home.



📍 Patong, Phuket 📱 tastebistropatong ☎ Phone: 083 226 3020

BISTRO & RESTAURANT

101

Thai & International kitchen

Café 101 in Patong is your go-to spot for a laid-back, flavorful experience. From Thai classics to international staples, we've got you covered. Enjoy top-notch ingredients, friendly staff, and a welcoming atmosphere with outdoor seating for people-watching dining al fresco!



📍 Jungceylon, Phuket 📱 cafe101jungceylon ☎ Phone: 081-146-1677



Urban Food is a foodie's world tour, featuring dishes from across the map. Whether you're craving Thai, Italian, or American, we've got your taste buds covered. With a relaxed atmosphere and welcoming staff, Urban Food is the real deal for a unique dining experience in Phuket.



📍 Jungceylon, Phuket 📱 urbancafejungceylon ☎ Phone: 065-238-2499

COFFEE & SOFT DRINKS

COFFEE

	Hot	Cold
201. Espresso	70.-	
202. Americano	80.-	90.-
203. Caffé Latte	90.-	100.-
204. Viennese Coffee	100.-	
205. Cappucino	100.-	110.-
206. Hot Chocolate	100.-	110.-

HOT TEA

208. Earl Grey	80.-
209. English Breakfast	80.-
210. Green Tea Jasmine	80.-
211. Chamomile (Infusion)	80.-



207. Iced Coffee
110.-

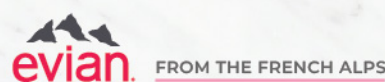
JUICE

212. Orange Juice	80.-	215. Apple Juice	80.-
213. Pineapple Juice	80.-	216. Fresh Coconut Juice	100.-
214. Mango Juice	80.-		



SOFT DRINKS & WATER

217. Red bull	80.-	224. Drinking Water 50cl	50.-
218. Tonic	80.-	225. Soda Water	50.-
219. Ginger Ale (Soda)	80.-	226. Evian Water 50cl	80.-
220. Coke	80.-	227. Evian Water 75cl	145.-
221. Coke Zero	80.-	228. Evian Sparkling Water 75cl	160.-
222. Sprite	80.-		
223. Fanta Orange	80.-		



SMOOTHIES / MILKSHAKES




SMOOTHIES

230. Watermelon	110.-	233. Mango	110.-
231. Banana	110.-	234. Strawberry	110.-
232. Pineapple	110.-	235. Lemon	110.-



MILKSHAKES

236. Strawberry	140.-	239. Chocolate	140.-
237. Vanilla	140.-	240. Coffee	140.-
238. Oreo Cookie 	140.-	241. Salted Caramel	140.-

HOMEMADE ICED TEA / SODA



HOMEMADE ICED TEA

242. Mango & Passion Iced Tea	120.-	244. Thai Iced Milk Tea	120.-
243. Peach Iced Tea	120.-	245. Lemon Iced Tea	120.-



HOMEMADE SODA

246. Fruity Passion Fruit Soda	120.-	248. Apple & Cucumber Soda	120.-
247. Virgin Mojito	120.-	249. Lemon Soda	120.-

BEER



DRAUGHT BEER



250.
Chang Beer
Glass 30 CL
110.-



251.
Chang Beer
Pitcher 1 L
310.-



252.
Chang Beer
Tower 3 L
870.-

BEER & CIDER



253. 
Singha
32 CL
120.-



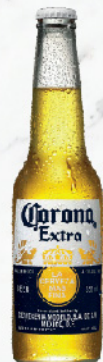
254. 
St Miguel Light
33 CL
130.-



255. 
Heineken
32 CL
130.-



256. 
Asahi
33 CL
140.-




257. 
Corona
33 CL
210.-




258. 
Stella Artois
31 CL
150.-



259. 
Budweiser
33 CL
150.-



260. 
Moose
Apple Cider
33 CL
190.-



261. 
Hoegaarden
White
33 CL
230.-



262. 
Leffe Blonde
33 CL
260.-



263. 
Leffe Brune
33 CL
260.-



264. 
Hoegaarden
Rosée
24.8 CL
230.-

SPIRITS & LIQUORS

APERITIVES

265. Ricard	120.-
266. Martini Rosso	160.-
267. Malibu	160.-
268. Aperol	160.-
269. Campari	160.-

WHISKY & WHISKEY

270. Ballantine's Finest	160.-
271. J. Walker Red Label	160.-
272. Chivas Regal 12 Years	240.-
273. Jameson Irish Whiskey	190.-
274. Jack Daniels	230.-
275. Glenlivet Founders	250.-

RUM

276. Sang Som	100.-
277. Mekhong	120.-
278. Havana Club 3 Years	160.-
279. Havana Club 7 Years	260.-
280. Kraken	260.-
281. Diplomatico (Reserva)	260.-
282. Phraya Elements	160.-



From the Kingdom of Thailand comes Phraya Rum, a premium spirit that ranks among the finest in the world. Aged for at least five years in American oak barrels, Phraya develops an exotic flavor unique to its origin.

Tasting Notes:

Rich and vibrant, bursting with sweet caramel and vanilla.

TEQUILA

283. Olmeca Tequila Gold	160.-
284. Patron Silver	380.-
285. Tequila Rose (Strawberry)	160.-

GIN

286. Beefeater Dry Gin	160.-
287. Bombay Gin	190.-
288. Hendricks	290.-

VODKA

289. Absolut Vodka	180.-
290. Belvedere	290.-
291. Absolut Elyx	290.-

DIGESTIVES & LIQUORS

292. Martell VSOP Cognac	350.-
293. Bailey's	180.-
294. Sambucca HW	140.-
295. Grappa	140.-
296. Limoncello	140.-
297. Calvados	180.-
298. Disaronno (Amaretto)	240.-
299. Poire William	210.-
300. Jägermeister	180.-
301. Peppermint HW	160.-
302. Amaretto HW	140.-
303. Irish Coffee	250.-

COCKTAILS

SPRITZ



304. **Hugo** 290.-
Prosecco, soda water,
fresh mint & elderflower syrup
305. **Spritzer** 290.-
White wine, tonic water
& lemon juice
306. **Aperol Spritz** 290.-
Aperol, sparkling wine & soda water
307. **Spritz Rosé** 290.-
Prosecco, rosé wine & soda water

MOJITO



308. **Original** 250.-
Havana Club 3 Years, soda water,
brown sugar, fresh mint & angostura
309. **Passion Fruit** 260.-
Havana Club 3 Years, passion fruit
soda water, brown sugar & fresh mint
310. **Strawberry** 260.-
Havana Club 3 Years, strawberry,
soda water, brown sugar & fresh mint
311. **Royal** 290.-
Havana Club 3 Years, prosecco,
soda water, brown sugar & fresh mint

COCKTAILS • 250.-

312. **Margarita**
Tequila, triple sec,
lemon juice & sugar syrup
313. **Piña Colada**
White rum, pineapple juice & coconut milk
314. **Long Island Iced Tea**
Vodka, tequila, triple sec, dry gin,
light rum, sugar syrup, lemon juice & coke
315. **Mai Tai**
White rum, Mekhong rum, triple sec, orange &
pineapple juice, lime juice & grenadine
316. **Moscow Mule**
Absolut Vodka, fresh lime, ginger beer & simple syrup
317. **Sex on the Beach**
Vodka, peach schnapps, orange juice,
pineapple juice & grenadine syrup

SIGNATURES • 290.-

318. **Chivas Sour**
Chivas, lemon juice, sugar syrup & angostura bitters
319. **Espresso Martini**
Absolut Vodka, espresso shot
kahlua & butterscotch syrup
320. **Negroni**
Beefeater gin, Martini Rosso, & Campari
321. **Gin Fizz**
Beefeater Gin, lemon juice,
simple syrup & soda water
322. **Frozen Daiquiri**
(Mango or Strawberry)
Havana Club 3 Years, fresh mango or
strawberry, simple syrup & lime juice

ASIAN FINGER FOOD



01. CHICKEN SATAY 210-



Chicken glazed with coconut milk and curry base spices, served with peanut sauce and pickles

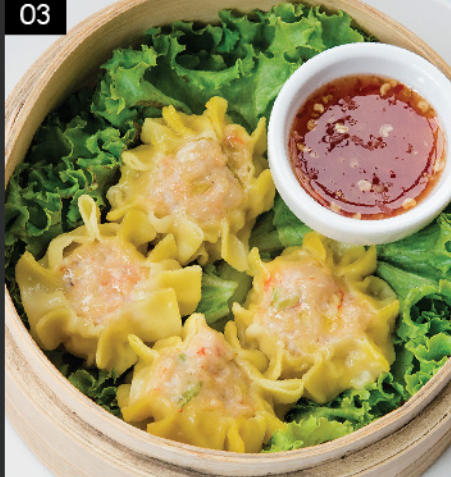
ไก่สะเต๊ะ
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มถั่ว
และผักดอง



02. JAPANESE PORK GYOZA 180-

Pork and vegetable dumplings


เกี้ยวซ่าหมู  



03

03. CHINESE SHRIMP SHAOMAI 180-

Steamed dumplings stuffed with shrimp & chicken


ขนมจีบกุ้ง 



04

04. SHRIMP CAKE 195-

Homemade stuffed with shrimp & chicken


ทอดมันกุ้ง 



05

05. VEGETARIAN SPRING ROLLS 180-

Shiitake mushroom, mixed vegetables and glass noodles, wrapped and fried


ปอเปี๊ยะทอด 



06

06. SHRIMP SPRING ROLLS 200-

Shrimp, shiitake mushroom, and mixed vegetables, wrapped and fried



ปอเปี๊ยะกุ้งทอด 



07

07. MIXED FINGER FOOD 330-

Assortment of Asian finger food

จานรวมของทานเล่น  

APPETIZERS



08. CALAMARI 290- FRITTERS

Sauteed squid rings
with garlic and parsley
served with tartar sauce

ปลาหมึกทอดกระเทียม



09



09. CHICKEN TENDERS 210-

Deep fried chicken tenders
served with tartar sauce

ไก่ทอดชุบเกล็ดขนมปัง

10



10. CHEESE FRITTERS 260-

Deep fried béchamel cheese,
served with a lightly spicy tomato sauce

ชีสฟริตเตอร์

11



11. HUMMUS PLATE 290-

"Classic hummus" creamy hummus,
rosemary chickpeas,
served with homemade pita bread

Extra Pita bread + 60THB

ฮัมมุส

12



12. SHRIMPS << POIVRE & SEL >>

260-

Marinated shrimps sautéed in olive oil
with sea salt, Thai black pepper,
served with tartar sauce

กุ้งผัดเกลือ และพริกไทยดำ

14



13. GARLIC BREAD 110-

ขนมปังกระเทียม

14. CROQUETAS X CHORIZO 260-

Chorizo Iberico with mayonnaise

คร็อกเก็ต ไชริโซอิวเบริโค

เลิร์ฟพร้อมซอสมายองเนส

PORK

STARTERS



15. NORWEGIAN TOAST 310-

Norwegian smoked salmon on toasted bread with dill cream served with green salad

แซลมอนรมควันบนโฮวีเจียนสโตล์
เลิฟพร้อมผักสลัด



16. BRUSCHETTA PARMA HAM 290-

Parma ham & tomatoes on toasted bread served with green salad and shaved parmesan cheese

บรูสเก็ตต้าพาร์มาแฮม PORK
เลิฟพร้อมผักสลัด



17. BRUSCHETTA TOMATO & STRACCIATELLA 260-

Toasted bruschetta, stracciatella cheese, roasted tomato and basil served with green salad and shaved parmesan cheese

บรูสเก็ตต้ามะเขือเทศและชีสสตราเซียเทลลา เลิฟพร้อมผักสลัด



18. BEEF CARPACCIO 320-

Thin slices of raw beef marinated with olive oil and lemon juice, served with wild rocket salad, shaved parmesan cheese, pesto sauce

เนื้อสไลด์ราดด้วยน้ำมันมะกอก
และน้ำมะนาว เลิฟพร้อม
ผักโรกเก็ต พามาซานชีส
และซอสโหระพา



19. BURRATA TOMATO 390-

Burrata (125g) with tomato confit & pesto

ชีสบูรรัต้า เลิฟพร้อมมะเขือเทศและซอสเพสโต้



20. BURRATA PARMA HAM 430- PORK

Burrata (125g) with garlic bread & Parma ham

ชีสบูรรัต้า เลิฟพร้อมขนมปังกระเทียมและพาร์มาแฮม 24 เดือน



SALADS



21. SHRIMP & MANGO SALAD 380-

Mixed green salad, shrimp, cherry tomato, mango, red onion, orange segments, guacamole, mango dressing

สลัดกุ้ง & มะม่วง
เสิร์ฟพร้อมผักสลัด มะเขือเทศ
หอมแดง เนื้อส้ม อะโวคาโด
และ น้ำสลัดมะม่วง



22. CHICKEN CAESAR SALAD 300-

Romaine salad, croutons, roasted chicken, parmesan cheese, Caesar dressing with anchovies

Extra bacon + 30THB

ซีซาร์สลัดไก่ ผักสลัด ขนมปังกรอบ ไก่ย่าง มะเขือเทศ
พามาซานชีส และน้ำสลัดซีซาร์



23. GREEK SALAD 290-

Green salad, tomato, cucumber, black olives, feta cheese, Greek vinaigrette

กรีกสลัด ผักสลัด ไข่ มะเขือเทศ แดงกวา มะกอกดำ เฟต้าชีส และน้ำสลัดกรีก



24. CAPRESE SALAD 300-

Mozzarella di bufala, tomatoes, wild rocket salad, pesto sauce

คาปริเซ่สลัด ผักโรกเก็ต มอสซาเรลล่าชีส มะเขือเทศ และซอสโหระพา



25. KITCHEN SALAD 290-

Mixed green salad, Parma ham, artichoke, gherkin, boiled egg, potato, cherry tomatoes, walnuts, walnut-mustard dressing

สลัดสไตล์คิเชน สลัดผักรวม พาร์มาแฮม อกาติไซด์ แดงกวาดอง ไข่ต้ม
มันฝรั่ง มะเขือเทศเชอร์รี่ ถั่ววอลนัท และน้ำสลัดวอลนัทมัสตาร์ด

CHEESES & COLD CUTS



26. CHEESE & COLD CUTS 740-

Assortment of cold cuts & cheeses served with green salad, bread and butter

แอสสมและชีสหลากหลายชนิด เลิรฟพร้อมสลัด ขนมปัง และเนยสด

27. COLD CUTS 460-

Assortment of cold cuts, served with green salad, bread and butter

แอสสมหลากหลายชนิด

เลิรฟพร้อมสลัด ขนมปัง และเนยสด



28. CHEESE BOARD 490-

Selection of four cheeses, served with green salad, bread and butter

ชีส 4 ชนิดจากยุโรป

เลิรฟพร้อมสลัด ขนมปัง และเนยสด

COLD CUTS

29. TERRINE (100 Gr)	110-	32. CHORIZO (60 Gr)	150-
30. JAMBON DE PARIS (60 Gr)	110-	33. PARMA HAM (60 Gr)	150-
31. SALAMI (60 Gr)	150-	34. COPPA (60 Gr)	170-

CHEESES

35. PARMESAN (60 Gr)	150-	37. BRIE (60 Gr)	150-
36. EMMENTAL (60 Gr)	130-	38. GORGONZOLA (60 Gr)	140-



BURGERS

SERVED WITH FRENCH FRIES



39. KITCHEN BURGER 390-

Angus beef (150g), tomato, lettuce, onion jam, Emmental cheese, pickle, secret sauce

คิซเซ่นเบอร์เกอร์

เนื้อวัวแองกัส 150 กรัม มะเขือเทศ

ผักกาดหอม หอมหัวใหญ่ฝัด ซีสอเมเมนทัล

แตงกวาดอง และซอสสูตรลับ



40. BEEF CHEESE BURGER 360-

100 % juicy beef burger (150 g.) with cheddar cheese, lettuce, tomato, onion, ketchup, mayonnaise

เบอร์เกอร์เนื้อและชีส

เนื้อวัว 100 %, ซีสเชดด้า ผักกาดหอม มะเขือเทศ

หอมหัวใหญ่ ซอสมะเขือเทศ และมายองเนส



41. FISH BURGER 320-

Breaded fish fillet with tartar sauce, tomato, cucumber and salad

เบอร์เกอร์ปลา

ปลาชุบเกล็ดขนมปัง

ซอสทาร์ทาร์ มะเขือเทศ แตงกวา และสลัด



42. CHICKEN BURGER 320-

Breaded chicken fillet with cheddar cheese, salad, tomato, onion mayonnaise & ketchup

เบอร์เกอร์ไก่

ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด เชดดาร์ชีส สลัด มะเขือเทศ

หอมหัวใหญ่ มายองเนส และซอสมะเขือเทศ



EXTRA

CHEESE 40-

BACON 30-

PASTA & RISOTTO



43. MUSHROOM RISOTTO 350-

Carnaroli rice, sautéed mushroom, creamy sauce, parmesan cheese

ริซอตโต้เห็ด

เมนูข้าวสาลีอิตาลีเปลี่ยน ประกอบด้วย ข้าวพันธุ์คานาโรลิ ผัดกับเห็ดใส่ซอสครีม และชีสพามาซาน

CHOOSE YOUR PASTA



TAGLIATELLE



SPAGHETTI



PENNE



44. AL PESTO 310-

Blended basil leaves, garlic, pine nuts, olive oil & parmesan cheese

พาสต้าเพสโต้ ซอสประกอบไปด้วย โหระพา กระเทียม ถั่วพินี่ น้ำมันมะกอกและชีสพามาซาน



45. ALLA CARBONARA 340-

Bacon and egg creamy sauce

พาสต้าคาโบนารา เบคอนและซอสครีมไข่



46. AL'ARRABIATA 270-

Fresh spicy tomato sauce with chili

พาสต้าอาราเบียสตัดา ซอสมะเขือเทศรสเผ็ดใส่ถั่วลิสงดำ



47. FRESH & SMOKED SALMON 350-

Fresh & smoked salmon with light cream sauce

พาสต้าซอสครีมแซลมอน



48. SEAFOOD AGLIO OLIO 480-

Mixed seafood, garlic & chili oil

พาสต้าอะกลิโอโอริโอชีฟู้ด พาสต้าทะเลรวมผัดกระเทียมและน้ำมันพริก



49. ALLA BOLOGNESE 340-

100 % beef with fresh tomato sauce & Italian herbs

พาสต้าเนื้อโบลเนส



50. CHICKEN & MUSHROOM 310-

Sautéed chicken & mushroom in a creamy sauce

พาสต้าซอสครีมไก่และเห็ด



51. LASAGNA BOLOGNESE 350-

Traditional Italian oven baked pasta with layer of bolognese sauce & bechamel cream (100% Beef)

ลาซานญา ซอสโบลเนส



52. SPINACH & RICOTTA RAVIOLI 340-

Gratinated with creamy sauce & parmesan

ราวิโอลี่ไส้ผักโขมริคอตต้า

PIZZA



53


MARGHERITA 250-

Homemade tomato sauce, mozzarella

พิซซ่ามารีตต้า (ซอสมะเขือเทศ และชีสมอสซาเรลล่า)

54

REGINA 360-

 PORK

Homemade tomato sauce, mushroom mozzarella cheese, Paris ham

พิซซ่าเรจิน่า

(ซอสมะเขือเทศ เห็ด ชีสมอสซาเรลล่า และปารีสแฮม)



55

FOUR CHEESE 390-

Homemade tomato sauce, mozzarella, emmental, gorgonzola, parmesan

พิซซ่าโฟร์ชีส

(ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า ชีสเอ็มเมนทาล ชีสกอร์กอนโซลา และชีสพามาซาน)



56

DIAVOLA 360-

 PORK

Homemade tomato sauce, mozzarella, chorizo

พิซซ่าไดโวล่า

(ซอสมะเขือเทศ เห็ด ชีสมอสซาเรลล่า และไส้กรอกโชริโซแบบเผ็ด)



57

PIZZA CAPRESE 340-

Homemade tomato sauce, fresh tomato, cherry tomato confit, creamy Stracciatella, & basil

Option: Add Parma Ham +150 THB

พิซซ่าคาปริเซ่

 PORK

(ซอสมะเขือเทศ มะเขือเทศสด มะเขือเทศกึ่งพีชีสสตราเซียเทลลา และโหระพาฝรั่ง)



59

BOLOGNESE 360-

Homemade tomato sauce, mozzarella, ground beef

พิซซ่าโบโลเนส

(ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า และเนื้อบด)



58

VEGETARIAN 340-

Tomato, mozzarella, cherry tomato, baby corn, broccoli, bell pepper, mushroom

พิซซ่ามังสวิรัตติ

(มะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า มะเขือเทศเชอร์รี่ ข้าวโพดอ่อน บล๊อคโคลี ฟริกหยวก และเห็ด)



All pizza dough and tomatoes sauce are homemade.



FISH



60. SALMON TARTARE 410-

Fresh salmon tartare seasoned with fresh herbs, olive oil and lime juice

แซลมอนทาร์ทาร์

ปรุงรสด้วยสมุนไพรน้ำมันมะกอกและมะนาว



61. GRILLED SALMON STEAK 595-

Grilled salmon steak served with mashed potatoes

สเต็กปลาแซลมอนย่าง

เสิร์ฟพร้อมกับมันบด

62



62. DORY FISH FILLET 330- WITH OLIVE OIL

With caper berry served with creamy spinach

สเต็กปลาดีออรี่

ราดด้วยซอสแคปเปอร์เบอร์รี่

เสิร์ฟกับผักโขมผัดครีม

63. FISH & CHIPS 340-

Traditional breadcrumb fish fillet with French Fries and tartar sauce

ปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด

เสิร์ฟพร้อมกับเฟรนช์ฟรายด์

และซอสทาร์ทาร์

63



64



64. SEABASS FILLET 440-

Pan seared seabass, roasted vegetable chimichurri, fresh tomato black olive sauce

สเต็กปลากระพง

เสิร์ฟพร้อมกับผักย่างซอสชิมีซูรี

65. MUSSELS IN 340- YELLOW CURRY

Mussels, creamy yellow curry sauce, spring onion served with garlic bread

หอยแมลงภู่อบซอสเหลือง

เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังกระเทียม

65





66. LAMB SHANK ROSEMARY SAUCE 580-

Braised slowly in oven with rosemary, served with roasted potatoes

ขาแกะตุ๋นในซอสโรสแมรี่ เลิฟพร้อมมันฝรั่งอบ



MAIN COURSE

67. ANGUS BEEF STEW 510-

Slow cooked Angus beef cheek stew with carrots, potatoes and peas

สตูว์เนื้อ แก้มเนื้อวัวแองกัสตุ๋นพร้อมแครอทมันฝรั่งถั่วพี



68



71

68. MILANESE CHICKEN 360- ESCALOPE

Served with tagliatelle & tomato sauce



ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด เลิฟพร้อมสปาเก็ตตี้ และซอสมะเขือเทศ



69

69. CHICKEN CORDON BLEU 390-

Breadcrumbed chicken fillet stuffed with cheese and ham, served with French fries and tartar sauce


สเต็กไก่ออร์ดองเบลอ  ออกไก่มันสอดไส้แฮมชีสชุบเกล็ดขนมปังทอด เลิฟพร้อมเฟรนช์ฟรายด์ และซอสทาร์ทาร์ 



70

70. GRILLED PORK CHOP 390-

Served with mashed potatoes & sauce of your choice

สเต็กหมูสันนอก  เลิฟพร้อมมันบดและซอส

71. DUCK BREAST 395-

Served with mashed potatoes & sauce of your choice

อกเป็ดย่าง เลิฟพร้อมมันบดและซอส

PRIME RIB

BEST SELLER
Kitchn

72. AUSTRALIAN PRIME RIB

Australian Angus (100days) Served with 2 sides and 2 sauces of your choice

800 g 1,990.- 1 kg 2,590.- 1.2 kg 2,990.-



AUSTRALIA

SKEWERS



All our skewers are served with French fries & 1 sauce of your choice

73. CHICKEN PANANG

Grilled chicken breast skewer, marinated in Panang curry sauce

อกไก่หมักนํ้าพริกแกงพะแนง

เครื่องเทศแกงพะแนง

380-

74. BEEF TENDERLOIN

Juicy grilled beef tenderloin skewer 300g

เนื้อสันในเสียบไม้ย่าง

510-

75. MIXED GRILL

Mixed grill beef, duck breast & chicken 300g

บาร์บีคิวรวม เนื้อ อกเป็ด และไก่

410-

76. DUCK SKEWER

Grilled duck breast on a skewer

อกเป็ดย่าง หมักด้วย ซอสเทอริยากิ

395-

STEAK & GRILL



77. TENDERLOIN 300G. 510.-
Served with 1 side & 1 sauce of your choice



78. TENDERLOIN 300G. 990.-
Australian Angus Tenderloin (100 days)
Served with 1 side & 1 sauce of your choice



79. RIBEYE STEAK 300G. 1,090.-
Australian Angus Ribeye (100 days)
Served with 1 side & 1 sauce of your choice



80. HANGER STEAK 250G. 990.-
Australian Angus Hanger (120 days)
Served with 1 side & 1 sauce of your choice



81. LAMB CHOP 1,090.-
Australian Lamb Chop
Served with 1 side & 1 sauce of your choice



82. BEEF TARTARE 420.-
Raw beef tartare, capers, gherkins, pickled onions,
mustard & egg yolk served with salad and French fries

SIDE

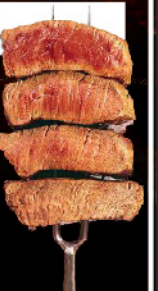
- | | | | |
|----------------------|-------|------------------------|-------|
| 83. FRENCH FRIES | 100.- | 87. RATATOUILLE | 100.- |
| 84. MASHED POTATOES | 100.- | 88. SAUTÉED VEGETABLES | 90.- |
| 85. SAUTÉED POTATOES | 100.- | 89. PASTA | 90.- |
| 86. CREAMY SPINACH | 100.- | 90. RICE | 50.- |

SAUCES

- | | |
|------------------|------|
| 91. BBQ | 40.- |
| 92. MUSHROOM | 40.- |
| 93. BLUE CHEESE | 40.- |
| 94. GREEN PEPPER | 40.- |
| 95. NAM JIM JAEW | 40.- |

HOW IT'S DONE

- RARE
(Cool, Red Center)
- MED-RARE
(Warm, Red Center)
- MEDIUM
(Hot, Pink Center)
- WELL DONE
(Grey-brown through tough texture)





ROAST CHICKEN

"HOMEMADE MARINATED ROAST CHICKEN CAN BE SERVED WITH ROAST POTATOES OR FRENCH FRIES OR SALAD"

ไก่ย่าง สามารถเลือกเสิร์ฟพร้อม มันบด / เฟรนช์ฟราย / สลัด



96





96. HALF ROAST CHICKEN HOMEMADE MARINADE SERVED WITH 1 SAUCE & 1 SIDE

ไก่ย่างครึ่งตัวอบสมุนไพรเมดิเตอร์เรเนียน เสิร์ฟพร้อมซอส 1 อย่าง+เครื่องเคียง 1 อย่าง **360-**

97. WHOLE ROAST CHICKEN HOMEMADE MARINADE SERVED WITH 2 SAUCES & 2 SIDES

ไก่ย่างทั้งตัวอบสมุนไพรเมดิเตอร์เรเนียน เสิร์ฟพร้อมซอส 2 อย่าง+เครื่องเคียง 2 อย่าง **680-**

EXTRA SAUCES

-  BLUE CHEESE SAUCE 40-
-  MUSHROOM SAUCE 40-
-  GREEN PEPPER SAUCE 40-
-  PANANG CURRY SAUCE 40-



97



98. ONION SOUP 200-

ซูปหัวหอม



99. MUSHROOM SOUP 200-

ซูปเห็ด

100



100. TOM YUM KUNG 240-

Hot & sour soup with shrimp, galangal, kaffir lime leaves, coconut milk & lemongrass served with Jasmine rice

ต้มยำกุ้ง

เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

101. TOM KA KAI 210-

Chicken soup with coconut milk, galangal, lemongrass, mushrooms & fresh chili served with Jasmine rice

ต้มข่าไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

101



102. KANG KEAW WAN KAI 220-

Green curry with chicken, served with Jasmine rice

แกงเขียวหวานไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

103. WONTON SHRIMP SOUP 240-

Shrimp dumplings in chicken broth with egg noodles

บะหมี่เกี๊ยวกุ้ง



102



103



THAI FOOD



104. PAD THAI

CHICKEN **220-**
SHRIMP **240-**
VEGETARIAN **190-**

Pan fried rice noodles with tofu, green onions and egg
ผัดไทย

CHOOSE SPICY LEVEL

NO SPICY

 LITTLE SPICY

 SPICY

 VERY SPICY



105. LARB

CHICKEN **200-** / PORK **210-**

Shallot, mint, lime juice, sliced vegetables served with Jasmine rice

ลาบ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



106. SWEET & SOUR PINEAPPLE

CHICKEN **210-** / SHRIMP **220-**

Served with Jasmine rice

ผัดเปรี้ยวหวาน

เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



107. KHAO PAD

CHICKEN **190-** / SHRIMP **200-**

VEGETARIAN **180-**

Thai fried rice & vegetables

ข้าวผัด



108. STIR FRIED CASHEW NUTS

CHICKEN **210-** / SHRIMP **220-**


Served with Jasmine rice

ผัดเม็ดมะม่วง

เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



109. STIR FRIED RED CURRY SAUCE

 BEEF **230-** / DUCK **210-**

Served with Jasmine rice

แกงเผ็ด

เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



110. YUM

SEAFOOD **210-** / BEEF **230-**

Spicy salad, lime juice and fish sauce dressing

ยำ



111. KHAO OB SAPPAROT

CHICKEN **240-**
SHRIMP **250-**

*Fried rice with
pineapple and
vegetables*

ข้าวอบสับปะรด

CHOOSE SPICY LEVEL


NO SPICY

 LITTLE SPICY

 SPICY

 VERY SPICY



112. PANANG 

CHICKEN **210-** / BEEF **230-**

*Sweet and spicy red curry with
coconut milk served with Jasmine rice*

แกงพะแนง เลิร้ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ




113. MORNING GLORY

VEGETARIAN **160-**

Stir fried morning glory

ผัดผักบุ้ง




114. PAD KI MAO 

CHICKEN **230-** / SHRIMP **250-**
VEGETARIAN **200-**

*Sauteed yellow noodles with
basil leaves & mixed vegetables*

ผัดซีเม่า



115. PAD KAPRAO 

CHICKEN **210-** / BEEF **230-**
PORK **220-**

Pan fried with Thai basil & oyster sauce

ผัดกระเพรา



116. STIR FRIED VEGETABLES

VEGETARIAN **170-**

with oyster sauce

ผัดผักน้ำมันหอย

DESSERTS



150. CHOCOLATE MOUSSE 220-

Homemade chocolate mousse with whipping cream

ช็อคโกแลตมูส



151. CHOCOLATE LAVA CAKE 250-

with vanilla ice cream (12 minutes for preparation)

เค้กช็อคโกแลต (ใช้เวลาในการเตรียม 12 นาที)



152



154



153



155



152. ITALIAN TIRAMISU 230-

ทiramisu



153. COOKIE & GELATO 220-

Soft banana and caramel cookie, vanilla ice cream & hot caramel sauce

คาราเมลคุกกี้ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และกล้วยหอมราดด้วยซอสคาราเมล



154. CRÈME BRÛLÉE 220-

ครีมบรูเล่



155. MANGO STICKY RICE 220-

with coconut milk

ข้าวเหนียวมะม่วง



156



157



ICE CREAM



- 156. **TOFFEE 210-**
2 scoops salted caramel ice cream, caramel sauce, whipped cream
- 157. **MANGO 230-MELBA**
2 scoops vanilla ice cream, fresh mango, whipped cream & strawberry sauce

158



159



160



- 158. **COLONEL 240-**
2 scoops lemon sorbet, Absolut vodka

- 159. **CHOCOLAT 230-LIEGEOIS**
2 scoops Belgian chocolate ice cream, warm Belgian chocolate sauce, whipped cream

- 160. **CAFÉ LIEGEOIS 230-**
2 scoops coffee ice cream, espresso, whipped cream

161



162



ICE CREAM FLAVOR

- COFFEE
- VANILLA
- BELGIAN CHOCOLATE
- SALTED CARAMEL
- STRAWBERRY
- LEMON SORBET
- MANGO SORBET
- COCONUT

- 161. **DAME BLANCHE 230-**
2 scoops vanilla ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream

- 162. **BANANA SPLIT 260-**
Vanilla, chocolate and strawberry ice cream, chocolate sauce, whipped cream

- 163. 1 SCOOP 90-

- 164. 2 SCOOPS 170-

- 165. 3 SCOOPS 250-

- 166. WHIPPED CREAM 30-



fresh

LIKE

The  **kitchen**
Restaurant & Bistro
Thai & International Cuisine
PHUKET • SAMUI

SHARE