



THE CORAL LOUNGE

Breakfast Menu A LA CARTE DISHES

Bircher Muesli

Topped with seasonal fruits

Hot Oat Porridge

Made with milk, skimmed milk, or cream topped with cinnamon and raisins

Khai Jiao

Open faced Thai style omelet, topped with spring onions, and your choice of chicken, pork or shrimp

Belgian Waffle or Traditional Pancakes

Berry compote, whipped cream and caramelized banana

French Toast

Topped with mixed berries and whipping cream



THE CORAL LOUNGE

Breakfast Menu A LA CARTE DISHES

Khao Tom Gai, Moo, Goong

Boiled rice served with your choice of chicken, pork or shrimp

Kuay Teaw Gai

Thai noodle soup made with rice noodles, chicken balls, chicken breast and kale

Avocado Toast

Sourdough bread topped with avocado, tomato, feta cheese, poached egg and smoked salmon

Eggs Made to Order

Omelet, scrambled, fried, poached or boiled eggs.

Indian Cuisine Available

Please ask our staff for the daily special.



THE
CORAL LOUNGE

Food Menu

Served from 12.00 – 20.00

Appetizers, Salads And Soups

TORD MANN GOONG

420

Traditional fried prawn cakes
ทอดมันกุ้ง

SATAY GAI, MOO, NUEA

390

Chicken, pork or beef satay served with
peanut sauce
สะเต๊ะไก่ หมู หรือ เนื้อ

TOM YAM GOONG

380

Traditional spicy prawn soup with
mushrooms and Thai herbs
ต้มยำกุ้ง

VEGETABLE SAMOSAS

340

Served with lime and cucumber yoghurt
raita

โฮมเมดมินิชาโมซ่า เสิร์ฟพร้อมมะนาว และ ซอสโย
เกิร์ตแตงกวา

FRESH ORGANIC GARDEN LEAVES 340

Tossed with crispy salad vegetables and
your choice of house dressing
(Fat free tomato, Italian vinaigrette,
thousand island, French, paprika yogurt
and balsamic)

สลัดผักสด สามารถเลือกน้ำสลัดได้
[น้ำสลัดมะเขือเทศไขมันต่ำ อิตาเลียน เทาซัน
ไอแลนด์ เฟรนช์ ปาปริก้าโยเกิร์ต และบัลซามิก]

CLASSIC MINESTRONE SOUP

380

Italian vegetable soup with pesto and
parmesan cheese
คลาสสิกมินิซโตเน่ซูป
ซูปสโตนีอิตาเลียน

Asian Main Course, Noodles and Rice

GAENG KEAW WAAN NUEA, GAI, GOONG, MOO,

420

Beef/ chicken/ prawn/ pork with eggplant
and basil in green curry
แกงเขียวหวานหมู ไก่ กุ้ง หรือ เนื้อ

MOO PING KATI SOD

420

Marinated pork neck with coconut & palm
sugar accompanied with sticky rice
หมูปิ้งกะทิสด

TOM KHA GAI

360

Creamy spiced chicken soup with coconut
and Thai herbs
ต้มข่าไก่

SOM TAM GAI YANG

420

Spicy green papaya salad with chili, dried
shrimps, crushed peanuts
and grilled chicken
ส้มตำไก่ย่าง

SRIRACHA BUFFALO CHICKEN WINGS

460

Six crispy spicy wings with crispy crudities,
blue cheese dip and sweet chili sauce
ปีกไก่คลุกเคล้ากับซอสพริกศรีราชาเสิร์ฟพร้อมกับ
น้ำจิ้มบลูชีส น้ำจิ้มไก่ และมันฝรั่งทอด

CLASSIC CAESAR SALAD

390

Romaine lettuce tossed in creamy Caesar
dressing topped with croutons and
parmesan cheese

ผักกาดโรเมนคลุกเคล้ากับน้ำสลัดซีซาร์โรยหน้าด้วย
ขนมปังกรอบ และชีสพามาซาน

Add Cajun chicken, pork bacon, grilled
shrimp

80

เพิ่ม: ไก่คาจัน เบคอนหมู หรือ กุ้งย่าง

GOONG PHAD NAM MAKHARM

950

Southern Thai style, wok fried king prawns
with garlic and dried chili
in tamarind sauce
กุ้งผัดน้ำมันหอย

 Spicy  Very Spicy  Vegetarian  Pork  Beef  Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT

GAJ PHAD MED MA-MUANG 🌶**420**

Stir-fried chicken with cashew nuts, mushroom and roasted red chilies
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

KAO PAD GOONG, MOO, GAI, POO, THALAY 🐷**340**

Thai fried rice with shrimp/ pork/ chicken/ crabmeat/ assorted seafood
ข้าวผัดกุ้ง หอย ไก่ ปู หรือ รวมมิตรทะเล

PHAD THAI GOONG SOD**420**

Stir fried noodles with prawn egg and crushed peanuts
ผัดไทยกุ้งสด

HAINAN CHICKEN RICE**490**

Poached chicken, fragrant rice, chicken broth and cucumber, comes with spicy chili, ginger puree and dark sweet soya sauce

ข้าวมันไก่ ไห้หนานเสิร์ฟพร้อมน้ำซุปไก่และ แตงกวา กับน้ำจิ้มไห้หนาน และซีอิ๊วดำ

BEEF BRISKET NOODLES 🐮**420**

Glass noodle, egg noodle or rice noodle with soya braised beef brisket, fresh greens and hearty golden broth

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ

หมี่หุ้น, บะหมี่, เส้นเล็ก เสิร์ฟพร้อมเนื้อตุ๋น, ผักและน้ำซุป

LAMB ROGAN JOSH 🌶**550**

Braised lamb cubes with Indian spices and rich gravy

แกงแกะตุ๋นใส่เครื่องเทศอินเดีย

DAAL MAKHINI 🌱**350**

Mixed lentil cooked overnight finished with mild spices

แกงถั่วเครื่องเทศปรุงข้ามคืน

PLA TORD SARM ROD 🍷 🌶**580**

Deep-fried white snapper with three-flavored sauce (sweet, spicy and sour)
ปลาทอดสามรส

PHAD SE-EW NUEA, MOO, GAI RUEH GOONG 🐷 🐮**420**

Stir-fried flat noodles with beef, pork, chicken or prawns in soya sauce
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วเนื้อ, หอย, ไก่ หรือ กุ้ง

INDONESIAN NASI GORENG 🌶**600**

Sambal with prawn fried rice, fried egg, shrimp crackers, chicken satay

นาซีโกเร็ง

ข้าวผัดแบบอินโดนีเซีย, ไข่ไข่, กุ้ง, ข้าวเกรียบกุ้ง และสะเต๊ะไก่

YANG ZHOU FRIED RICE 🐷**360**

Wok fried rice, char siew pork, shrimp, Chinese sausage and green peas with fried egg and spring onions

ข้าวผัดใส่หมูย่าง, กุ้ง, กุนเชียง, ถั่วงอก, ไข่ และต้นหอม

CANTONESE STYLE RICE PORRIDGE**360**

Century egg, peanuts, spring onion and crispy crullers

Chicken congee – cooked rice porridge with sliced chicken

Pork congee – slow cooked slices of pork and rice porridge

50

Fish congee – fish slices finished in rich rice porridge

โจ๊กสไตล์กวางตุ้ง

ไข่เยี่ยวม้า, ถั่ว, ต้นหอม และ ปาท่องโก๋

เพิ่มเติมในโจ๊กของคุณ ใส่ไก่ / ใส่หมู / ใส่ปลา

CHICKEN TIKKA MASALA 🌶**560**

Tandoor cooked chicken in tomato onion gravy

แกงมาซาลาไก่เสิร์ฟพร้อมน่านเนด

BUTTER PANEER 🌱**430**

Cottage cheese cooked in creamy tomato gravy

คอตเทจชีสปรุงในซอสมะเขือเทศเข้มข้น

🌶 Spicy 🌶🌶 Very Spicy 🌱 Vegetarian 🐷 Pork 🐮 Beef 🍷 Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT

Burgers and Sandwiches

Sandwiches and burgers are served with salad and spicy potato wedges

WAGYU BEEF BURGER

540

Tomato chutney, sautéed onion, iceberg lettuce and, Sriracha mayo & homemade pickle sauce
เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศชัทนีย์ หอมผัด ผักกาดแก้ว ซอสพริกศรีราชา และแตงกวาดอง

Add you choice of Toppings 30 each
Cheddar Cheese, Guacamole, Fried egg, Tomato salsa, Blue cheese, Bacon, Sautéed mushroom
เพิ่ม: เชดดาร์ชีส ักคาโมเล ไข่ดาว มะเขือเทศ ซลซ่า บลูชีส เบคอน เห็ดผัด

CLASSIC CLUB SANDWICH

440

Toasted sandwich bread with grilled chicken, fried egg, crispy bacon and tomato and cheese
ขนมปังแซนด์วิชเสิร์ฟพร้อมกับไก่ย่าง ไข่ดาว เบคอนกรอบ มะเขือเทศ และชีส

ASIAN CHICKEN BURGER

480

Pickle ginger peanut sauce, tomato lettuce and onion
เบอร์เกอร์ไก่แบบเอเชีย ซอสถั่วซึงดอง, มะเขือเทศ, ผักกาด, หอมใหญ่

TUNA MELT

440

Tuna salad on French baguette and melted cheddar cheese
แซนด์วิชทูน่า ทูน่าทูน่าสดบนขนมปังบาเกตและชีสและมันฝรั่งแบบเผ็ด

CHICKEN KATSU WRAP

450

Wasabi mayo, teriyaki sauce, tomato onion lettuce, and coriander
ไก่คาสึเรื้อฟ วัซาบิมาโย, เทริยากิซอส, มะเขือเทศ, หอมใหญ่ ผักชี

Pizza and Pasta

PIZZA MARGHERITA

400

The classic with fresh tomato, Italian herbs and mozzarella
คลาสสิกสไตล์พิซซ่าใส่ซอสมะเขือเทศ, เครื่องเทศอิตาลี และ มอสซาเรลล่าชีส

PIZZA PEPPERONI

470

Tomato, pork pepperoni, olives, bell peppers, onions and cheese
มะเขือเทศ, หมูเปปเปอร์นีย์, มะกอก, พริกหวาน, หอมใหญ่และชีสสองชนิด

PIZZA HAWAIIAN

480

Tomato, mozzarella, pork ham and pineapple
มะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, หมูแฮม และสับปะรด

PIZZA SEAFOOD

520

Tomato, mozzarella, mussels, squid, shrimps, and sea scallops
มะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, หอยแมลงภู่, ปลาหมึก, กุ้งและหอยเชลล์

PIZZA VEGETARIAN

420

Tomato, mozzarella, asparagus, bell peppers, olives, onion and sweetcorn
มะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, หน่อไม้ฝรั่ง, พริกหวาน มะกอก, หอมใหญ่, ข้าวโพด



Spicy



Very Spicy



Vegetarian



Pork



Beef

Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT

Spaghetti, Penne or Fettuccine with your choice of sauce

สปาเก็ตตี้, เพนเน่, ฟัตตูชินี่ มีซอสให้เลือก

BOLOGNESE

410

Minced Australian beef cooked in tomato sauce
ซอสเนื้อ

CARBONARA

410

Bacon, Parmesan, egg yolk and black pepper
ซอสคาโบนาร่า

SEAFOOD

460

Seafood in creamy Tomato Sauce with Black Olives
ซีฟู้ดในซอสมะเขือเทศและมะกอกดำ

From the Grill

GRILLED CHICKEN BREAST

500

Pumpkin puree, red pepper romesco and asparagus
อกไก่ย่าง
ฟักทองบด, ซอสพริกแดง และหน่อไม้ฝรั่ง

CAJUN SALMON FILLET

950

Mashed pumpkin, cherry tomato salsa, avocado & jalapeno
เนื้อปลาแซลมอนหมักเครื่องเทศ
มัน, มะเขือเทศแช่แข็ง, อะโวคาโด และ พริกจาลาปิโน

POMODORO

390

Tomato sauce
ซอสมะเขือเทศ

AMATRICIANA

410

Tomato sauce with bacon and Parmesan cheese
ซอสอมาทริเซียน่า

AUSTRALIAN RIB EYE STEAK

1,200

Mushroom sauce, onion rings and mashed potatoes
ริบอายออสเตรเลีย
เห็ด, หอมทอด, มันบด

MIXED GRILL FOR TWO

1,450

Lamb kofta, chicken shish tauk, grilled fish and king prawn served tahini sauce, stewed cherry tomato, spicy middle eastern sauce and French fries
ย่างรวมสำหรับ 2 ท่าน
เนื้อแกะ, ไก่, ปลา และกุ้ง เสิร์ฟพร้อมทาคินีซอส, มะเขือเทศราชีนีตุ๋นและฮาร่าซอส

Side Dishes

Each 160

French Fries

มันฝรั่งทอด

Mashed Potato

มันฝรั่งบด

Sautéed Spinach

ผัดผักขม

Steamed Mixed Seasonal Vegetables

ผักนึ่งตามฤดูกาล

Mixed Green Salad

มันฝรั่งทอด

Desserts

SEASONAL TROPICAL FRUIT PLATE

320

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

STICKY RICE WITH MANGO AND COCONUT CREAM

320

ข้าวเหนียวมะม่วง และไอศกรีมมะพร้าว

BLUEBERRY CHEESE CAKE

350

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

WALNUT CHOCOLATE BROWNIE

350

วอลนัท ช็อคโกแลต บราวน์

TIRAMISU

390

ทิรามิสุ

 Spicy  Very Spicy  Vegetarian  Pork  Beef  Chef's Recommendation

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT



THE CORAL LOUNGE

Scan Here



Beverages

THE ANDAMAN SEA IN A SIP

Come to the Coral Lounge and experience the exotic flavors of the Andaman Sea! Try our signature coral cocktails, made with fresh ingredients and premium spirits, and inspired by the vibrant colors and shapes of the coral reefs.



CORAL COLONY

250 THB

Dive into a tropical paradise with this refreshing rum, blue curaçao, and pineapple juice.

DEEP BLUE SEA

250 THB

Experience the thrill of the ocean with this tequila, blue curaçao, and lime concoction.



RED SNAPPER

250 THB

Spice up your night with this fiery Campari and Aperol mix with lime juice.

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT

Beverages

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Tropical Island	170	Oriental Beauty	170
Guava, Pineapple, Orange, Lemon, Grenadine Syrup		Apple, Mango, Orange, Pineapple, Strawberry Syrup	
Mango Tango	170	Cuban Light	170
Mango, Pineapple, Orange, Lemon, Grenadine Syrup		Mint, Lemon, Brown Sugar, Soda Water	

COCKTAILS

Mai Tai	270	Long Island Ice Tea	350
Cosmopolitan	270	Aperol Spritz	270
Tequila Sunrise	270	Margarita	270
Pina Colada	270	Daiquiri	270
Whiskey Sour	270	Negroni	270
Manhattan	270	Passion Fruit Mojito	270
Mojito Chalong Bay Rum	270		

WINES

★ <i>White</i>	Grape	Glass	Bottle
Pinical Estate Reserve, Riverina, Australia 2022	Chardonnay	330	1,600
Satellite, Malborough, New Zealand 2022	Sauvignon Blanc	390	1,900
★ <i>Rosé</i>			
Georges Duboeuf, Languedoc- Roussillon, France 2021	Syrah	380	1,800
★ <i>Red</i>			
George Duboeuf, Languedoc- Roussillon, France 2021	Pinot Noir	380	1,800
Pinical Estate Reserve, Cabernet Merlot, Riverina, Australia		330	1,600

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT

Beverages

SPIRITS

Whisky

JW Black Label	280
Glenfiddich 12 Years	380
Chivas Regal	270

Vodka

Grey Goose	350
Smirnoff	220

Tequila

Jose Cuervo Silver	220
Patrón Tequila Silver	420
Patrón Tequila Reposado	470

Cognac

Hennessy V.S.O.P.	460
-------------------	-----

Rum

Captain Morgan Dark	220
Captain Morgan Spice Gold	220
Chalong Bay	220
Pampero Bianco	220

Gin

Tanqueray	280
Gordon's Dry Gin	220

Liqueurs

Amaretto	240
Cointreau	240
Bailey's Irish Cream	240
Malibu Rum	240

BEERS

Singha	150
Chang	150
Heineken	150

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT