



Welcome to
Chon Thai Cuisine



FOOD MENU

APPETIZERS & SALADS

Fresh Norwegian Salmon Tartar

295.-

With avocado salsa and rocket salad
แซลมอนทาร์ทาร์

Smoked Duck Breast Ala Pineapple Salsa

295.-

Accompanied with orange balsamic sauce
อกเป็ตรมควันกับสลัดสับประรดซอสส้ม

Fritto Misto

250.-

Deep fried crispy squid in batter with crispy vegetables
ปลาหมึกชุบแป้งทอดกรอบและผักทอด

Scallops in garlic butter

290.-

Sautéed scallops and butter garlic with white wine sauce
หอยเชลล์ผัดเนยกระเทียม

Duo Caesar Salad

250.-

With skewer prawns and Scallops topped with crispy bacon & parmesan parmesan cheese
ชีซาสลัด กับ กุ้งและหอยเชลล์เสียบไม้ย่าง

Caprese Salad

295.-

Mozzarella di buffalo, tomatoes, italian basil, olive oil, and rocket salad balsamic
มอสซาเรลล่าชีสมะเขือเทศสดสลัด

Seared Yellow Tuna

360.-

Accompanied with sweet mango salad
ปลาทูนัสดย่าง เสริฟกับสลัดมะม่วงสุก

Mediterranean Greek Salad

250.-

With feta cheese, bell pepper, red onion, cucumber, green apple, radish, balsamic olive oil dressing
แซนมอนทาร์ทาร์

SOUPS

Black Truffle Mushroom Cream Soup

250.-

Served with garlic bread and truffle oil
ครีมซูปเห็ดทรัฟเฟิล

Roast Pumpkin Cream Soup

195.-

Served with garlic bread and crab meat
ครีมซูปฟักทองเนื้อปู

Tomatoes Chowder Cream Soup

195.-

With Italian basil and garlic bread
ครีมซูปมะเขือเทศ

Prawn Bisque Soup

250.-

Accompanied with a prawn skewer
ครีมซูปกุ้งสด

All prices are net, inclusive of tax and service charge

SANDWICHES

Cheese burger

450.-

Ground beef marinated with herbs and onions
Accompanied with French fries and a coleslaw salad
ครีมซูปเห็ดทรัฟเฟิล

Pizza pork burger

450.-

With pizza sauce and mozzarella cheese
Served with French Fries and a coleslaw salad
พิซซ่าเบอร์เกอร์หมู

Club Sandwich

250.-

Triple decker with bacon, chicken, ham, fried egg and cheese
Served with French Fries and a coleslaw salad
คลับแซนวิช

B.L.T Sandwich

280.-

With crispy bacon, tomatoes, cheddar cheese
Served with French Fries and a coleslaw salad
บีแอลที แซนวิช

Grilled Ham & Cheese Sandwich

250.-

Served with French Fries and a coleslaw salad
กิลแฮมชีทแซนด์วิช

PASTAS

Alla Cabonara Sauce

295.-

With smoked bacon, mushrooms, fresh eggs and cream
ซอสคาโบนาร่า สูตรดั้งเดิม

Alla Arrabbiata con Gambari

250.-

With prawn, spicy tomato sauce and Chilli
กุ้งผัดซอสมะเขือเทศพริกสด

Alla Marinara ala pesto sauce

350.-

With seafood, tomato and Italian basil
ซีฟู้ด ผัดซอสโบทะพาอิตาเลียน

Alla Bolognese Sauce

350.-

With meat sauce, and flame with red wine
ซอสเนื้อสูตรดั้งเดิม

Alla Olio olive

250.-

With smoked bacon, garlic, dried chillis and sweet basil
สปาเก็ตตี้ ผัดน้ำมันมะกอกกระเทียมพริกแห้ง

Alla Truffle mushroom with cream sauce

250.-

ทรัฟเฟิลเห็ดครีมซอส

Alla Stir- fried Seafood with chillis and hot basil

250.-

สปาเก็ตตี้ผัดกระเพราทะเล

FROM THE GRILL

Angus Beef Tenderloin Steak

990.-

Accompanied with wedged potatoes and grilled vegetables

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย

Pork Fillet Mignon Steak

450.-

With mushroom cream sauce served with fettuccini

สเต็กหมูสันในครีมซอสเห็ดกับเส้นเฟตตูชินี

Grilled Aus Rack of Lamb Alla Passion fruit

1,495.-

Accompanied with wedged potatoes and grilled vegetables

เนื้อแกะย่างออสเตรเลีย เสริฟกับซอสเสาวรส

Grilled Pork chop Normandy

480.-

Accompanied with wedged potatoes and grilled vegetables

พอร์คชอปย่าง เสริฟกับซอสแอปเปิล

Grilled Duck Breast Alla Orange Sauce

480.-

Accompanied with organic ginger brown rice
อกเป็ดย่างซอสส้ม เสริฟกับข้าวกล้องผัดเนยขิงสด

Grilled Norwegian salmon steak Alla Lebron sauce

650.-

Accompanied with creamy mashed potatoes and spinach butter

สเต็กปลาแซลมอนย่าง เสริฟกับมันบดและผัก

Grilled Tuna Steak Teriyaki Sauce

595.-

Accompanied with garlic fried rice and ginger pickle

สเต็กปลาทูน่าย่างซอสเทอริยากิ เสริฟกับข้าวผัดกระเทียม

Seabass steak Alla pesto sauce

450.-

Accompanied with parsley potatoes & spring asparagus

สเต็กปลาเกะพง เพลิดเพลินซอส เสริฟกับมันต้มและหน่อไม้ฝรั่ง

Crispy Fish & Chips

350.-

Deep fried sea bass fillet in batter

ปลาเกะพงชุบแป้งทอด เสริฟ กับ มันทอดและสลัด

Sliced Aus Beef Tenderloin Stroganoff

595.-

Accompanied with fettucine or mashed potatoes

เนื้อสันในออสเตรเลียผัดเห็ดหัวไชเท้าเสิร์ฟกับเส้น

พาสต้า หรือมันบด

All prices are net, inclusive of tax and service charge

TRADITIONAL THAI FAVORITES

Kratong Tong Gai and Kung

Crispy cups filled with minced chicken, shrimp and vegetables
กระทงทองไก่กุ้งสดผักรวมต่างๆสูตรชาววัง

160.-

Crispy vegetable Spring Roll

With prawns, onions and sweet mango Chutney Served with picked vegetables
ปอเปี๊ยะผักทอดกรอบคู่กับกุ้งชุบแป้งทอด และหอมใหญ่

280.-

Dou Satay Pork & Chicken

Accompanied with sweet and sour cucumber salad and toasted beard peanut sauce
สะเต๊ะสองสหาย หมูไก่ เสริฟกับ อาจาดแตงกวาและซอสถั่ว

160.-

TRADITIONAL THAI FAVORITES SPICY SOUP

Tom Kha Kai

Spicy chicken and galanga soup in coconut milk
ต้มข่าไก่โบราณ

250.-

Tom yam Kung

Spicy hot and sour soup with prawns
ต้มยำกุ้งน้ำข้น

280.-

Tomsom Pla Kra Phong

Herbs sea bass fillet in sweet and sour soup
ต้มส้มปลากะพง

260.-

FRESH & ZESTY THAI SALAD

Yum Som-O Pla Mung Thord Korb

Pomelo salad with crispy squid and coconut flake
ยำส้มโอปลาหมึกทอดกรอบ

280.-

Larb Moo, Gai, Nuea

Spicy Ground pork, chicken or beef salad
ลาบหมูไก่ หรือ ลาบไก่ หรือ ลาบเนื้อ รสเด็ด

220.-

Som Tum Thai Peek Gai Thord

Spicy green papaya Salad with chicken wings
ส้มตำปีกไก่ทอด

250.-

Phal Nue Makhuea on

Spicy Beef tenderloin salad with crispy egg plant
พลาเนื้อมะเขืออ่อน

250.-

Kaeng Kiew wan Gai, Mu, Nuea

Chicken, pork or beef green curry
แกงเขียวหวาน ไก่ หรือ หมู หรือ เนื้อ

220.-, 250.-, 320.-

Kaeng phed ped yang

Red curry with grilled duck breast
แกงเผ็ดเปิดย่าง

450.-

Kaeng Massaman Nuea or Gai

Beef or chicken massaman curry
แกงมัสมั่น เนื้อหรือไก่

300.-, 250.-

Kaeng khua Sapparot kungsod

Sweet curry with pineapple and prawn
แกงคั่วสับปะรดกุ้งสด

250.-

All prices are net, inclusive of tax and service charge

STIR-FRY FAVORITES

Plamuek Phat Kaikhem

320.-

Stir-Fried squid with yellow salty egg and Chilli oil
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

Gai Phat Met Mamuang

260.-

Stir-Fried chicken with cashew nuts
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Phat Priaowan Gai, Mu, Pla, Kung

220.-, 220.-, 320.-, 280.-

Stir-Fried sweet and Sour with chicken, pork, fish or prawns
ผัดเปรี้ยวหวาน ไก่ หรือ หมู หรือ ปลา หรือ กุ้ง

Khung Thot krathiam phrikthai

250.-

Stir-Fried prawns with garlic and pepper
กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย

Nuea Phat Namman Hoi

280.-

Stir-Fried beef in oyster sauce
เนื้อผัดน้ำมันหอย

Hoi Chen Phat Cha

280.-

Stir fried scallops with herbs and chilies
หอยเชลล์ผัดฉ่า

Phat Kha Phro Gai, Mu or Nuea

180.-, 180.-, 220.-

Stir-Fried chillis and hot basil with chicken, pork or beef
ผัดกระเพรา ไก่ หมู หรือ เนื้อ

Veg of the day in oyster sauce

160.-

ผัดผักน้ำมันหอยให้เลือกประจำวัน

Pla Kra Phong Nueng Si Io

250.-

Steamed sea bass fillet with soya sauce
ปลากะพงนึ่งซีอิ้ว

RICE & NOODLE FAVORITES

Khaophat Pu, Kung, Kai or Mu

290.-, 220.-, 160.-, 160.-

Fried rice with crab meat, shrimp, chicken or pork

ข้าวผัด เนื้อปู กุ้ง ไก่หรือ หมู

Khaophat NamPhrik Kaeng Khiaowan Kai, Mu or Nuea

220.-, 220.-, 250.-

Fried rice green curry with chicken, pork or beef

ข้าวผัดน้ำพริกแกงเขียวหวาน ไก่ หรือ หมู หรือ เนื้อ

Khaophat Namphrik kung Sod

350.-

Fried rice shrimp paste with prawns

ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งสด

Khaophat Krathiam

250.-, 250.-, 340.-

Garlic fried rice with grilled pork steak, chicken breast or beef tenderloin steak

ข้าวผัดกระเทียม เสริฟ กับ สเต็กหมู หรือ สเต็กไก่ หรือ สเต็กเนื้อสันใน

Phat Thai Kung Sod

350.-

Stir-fried rice noodle Thai style with prawns

ผัดไทยกุ้งสด

Kuaitiao khua Kai

220.-

Stir-fried rice noodle with chicken and egg

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่โบราณ

Kuaitiao Rat Na Kai, Mu, or Thale

220.-, 220.-, 290.-

Stir-fried rice noodle light gravy sauce with chicken, pork or seafood

ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า ไก่ หรือ หมู หรือ ทะเล

DESSERTS

Tiramisu Cake

260.-

Layer Cake, Cream Bavaoise

Mascarpone Cheese, Cocoa & Espresso Coffee

Mango Sticky Rice

220.-

Traditional Thai Sticky Rice, coconut milk

flavor compliment with Thai sweet mango

ข้าวเหนียวมะม่วง

Chocolate Lava Cake

280.-

Chocolate Lava Cake with French Dark

Chocolate, served with Vanilla Ice Cream

Apple Crumble

280.-

Cube Apple crumble, Brown Cinnamon top

with Vanilla Ice Cream

Ice Cream

135.-

Chocolate, Vanilla, Lemon Coffee,
& Strawberry

Bua Loi Kai Wan

135.-

Thai rice puff in sweet coconut milk with egg

sweet twist

บัวลอยไข่หวาน

Traditional Banana Sweet in Coconut Milk

160.-

Slow cooked sweet banana, compliment with
traditional coconut milk

กล้วยบวชี่

All prices are net, inclusive of tax and service charge

