

Talung Thai

Lunch and Dinner: 11:00 – 23:00 hrs.



P A R E S A

WESTERN MENU

ENTRÉE / SALAD

House Hummus and Pita Bread อัมมูส ขนมหังพิต้า	400
Mushrooms Arancini เห็ดอาร์นชินี	400
<i>Napoli Sauce, Pesto, Parmesan</i>	
Caesar Salad ซีซาร์สลัด	400
<i>Cos Lettuce, Bacon, Tomato, Croutons, Egg, Caesar Dressing</i>	
Add Grilled Chicken Breast	+100
Add Grilled Prawn	+200
Paresa Paradise Bowl ภารีสาพาราโดซีสลัด	550
<i>Mixed Young Leaves, Mixed Nuts, Tomato, Avocados, Crouton, Eggs, Truffle Honey</i>	
Pulled – Pork Nachos พูลพอร์ก นาโช	590
<i>Nachos Cheese, Jalapenos, Tomato Salsa, Tortilla Chip</i>	
Hokkaido Scallop Bruschetta ฮอกไกโดสแกลลีโอป บรุชเชตตา	600
<i>Thai Style Watermelon Salsa</i>	
Foie Gras Au Torchon & Brioche ฟัวกราส์ ขนมหังบียอน	600
<i>Papaya Compote, Poached Dried Figs, Balsamic Coulis</i>	
Mezze Plate เมซเซ่	800
<i>Lamb Kofte, Tabouleh Salad, Hummus Dip, Yoghurt Sauce and Pita Bread</i>	

BURGER / PIZZA

Chicken Burger เบอร์เกอร์ไก่	550
<i>Sesame Bun, Tomato, Cheddar Cheese</i>	
Spiced Pulled – Pork Burger พูลพอร์กเบอร์เกอร์	550
<i>Sesame Bun, Nachos Cheese, Jalapenos, Tomato Salsa</i>	
Club Sandwich คลับแซนวิช	600
<i>Ham & Cheese, Chicken Breast, Egg, Tomato, Lettuce</i>	
Australian Premium Beef Burger เนื้อออสเตรเลียพรีเมียมเบอร์เกอร์	650
<i>Sesame Bun, Tomato, Gherkin, Cheddar Cheese, Caramelized Onion</i>	
Garlic Prawn Pizza พิซซ่ากุ้งกระเทียม	700
<i>Parmesan Sauce, Mozzarella, Fetta, Pesto, Sundried Tomato</i>	
Four Cheese Pizza โฟร์ชีสพิซซ่า	750
<i>Gorgonzola, Parmigiana, Mozzarella, Edam, Black Truffle Honey</i>	
Meat Lover Pizza มีท เลิฟเวอร์พิซซ่า	850
<i>Mozzarella, Salami, Bacon, Italian Sausage, Paris Ham</i>	

PASTA

Spaghetti Aglio E Olio สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง	590
<i>Garlic, Olive Oil, Basil, Dry Chili, Parmesan</i>	
Spaghetti Bolognese สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ	650
<i>AUS Beef, Tomato, Parmesan</i>	

PASTA

Chicken Alfredo พาสต้าอัลเฟรโดไก่	650
<i>Butter Cream, Young Spinach, Parsley, Parmesan</i>	
Thai Vongole Spaghetti หอยลายสปาเก็ตตี้	650
<i>Clam, Spring Onion, Green Chili, Thai Basil</i>	
Penne Pasta Mushrooms เพนเน่พาสต้าเห็ด	700
<i>Asparagus, Black Truffle Sauce, Parmesan</i>	
Pan Seared Salmon & Risotto ปลาแซลมอนริซอตโต้	800
<i>Peas, Spinach, Rocket, Tomato Relish, Parmesan</i>	
Andaman Seafood Arrabbiata อันดามันซีฟู้ดอาราเบียต้า	850
<i>Scallop, Tiger Prawn, Squid</i>	
Andaman Tiger Prawn & Seafood Ravioli กุ้งลายเสืออันดามันราวิโอลี	850
<i>Prawn Bisque, Scallop, Mussels, Pecorino</i>	

THE GRILL

Roast Chicken Half ไก่อบ	750
<i>Served with Roast Vegetables and Mashed Potato</i>	
Grilled Mediterranean Spiced Lamb Rack ซีโรงแกะย่าง	1,550
<i>Grilled Bell Pepper, Zucchini, Eggplant, Onion, Tzatziki Sauce</i>	
AUS Premium Beef Tenderloin เนื้อสันในออสเตรเลีย	1,600
<i>Staked Frites, Herb Butter, Tomato, Jus</i>	
AUS Wagyu Rib Eye Fillet เนื้อวากิวออสเตรเลีย	1,750
<i>Mushroom Risotto, Spring Onion & Asparagus</i>	
AUS Premium Beef Tenderloin & Foie Gras เนื้อสันในออสเตรเลียและฟัวกราส์	1,900
<i>Cauliflower Cream, Plum Jus, Potato Risssole, Garden Salad</i>	
Japanese Premium Black Cattle A5 & Hokkaido Scallop	3,800
เนื้อญี่ปุ่นพรีเมียมเกรด A5 ออกโทโด และ สเกลลอป	
<i>Buttered Potato, Asparagus, Mushrooms, Thyme Jus</i>	

THAI MENU

APPETIZERS

Thai Vegetarian Spring Roll पोเปี้ยะผักทอด	350
<i>Glass Noodle, Onion, Carrots, Shitake, Cabbage, Sweet Chili Sauce & Soya Sauce</i>	
Thai Style Fish Cakes ทอดมันปลา	350
<i>Red Curry Paste, Long Bean, Pickles</i>	
Thai Special Fried Shrimp กุ้งทอด	350
<i>Vermicelli wrapped, Plum Sauce, Pickles</i>	
Chicken Satay ไก่สะเต๊ะ	350
<i>Marinated Chicken Fillet with Aromatic Thai Herb, Peanut Sauce</i>	
Classic Som Tum ส้มตำไทย	400
<i>Papaya, Chili and Lime, Dried Shrimp, Peanut</i>	
Thai Style BBQ Beef Salad ยำเนื้อย่าง	500
<i>Cucumber, Spring Onion, Lime, Chili</i>	
Phuket Dip น้ำพริกกุ้ง	550
<i>Fresh Shrimp, Shallot, Shrimp Paste, Lime, Fresh Chili, and Mixed Local Vegetable</i>	
Crumbled Thai Calamary ปลาหมึกทอด	600
<i>Thai Pomelo Salsa, Green Chili Lime Sauce, Garlic Mayo</i>	
Foie Gras Miang เมี่ยงฟัวกราส	600
<i>Betel Leaf, Ginger, Lime, Chili, Shallot and Foie Gras</i>	
Grilled Green Egg Plant & Tiger Prawn ยำมะเขือยาวกุ้งลายเสือ	750
<i>Minced Chicken, Spring Onion, Coriander</i>	

TEMPURA WOK *(served with Thai style pickles and dips)*

Tiger Prawn & Tamarind Sauce กุ้งลายเสือผัดซอสมะขาม	700
<i>Cherry Tomato, Chinese Celery, Lemon Grass, Sweet & Sour Sauce</i>	
Deep Fried Whole Seabass ปลากระพงทอดพริกไทยดำ	750
<i>Thai Peppercorn Sauce, Pickled Vegetables</i>	

SOUP

Tom Yum Goong ต้มยำกุ้ง	500
<i>Andaman White Prawn, Mushrooms, Cherry Tomato, Celery</i>	
Tom Kha Gai ต้มข่าไก่	500
<i>Thai Coconut Broth, Chicken Breast, Lime, Tomato, Mushroom</i>	
Thai Clear Potak Seafood Soup โป๊ะแตกซีฟู้ด	700
<i>Dried Chilli, Prawn, Squid, Mussel, Celery, Spring Onion</i>	
Southern Thai Traditional Fish Soup แกงส้มปลาทะเล	600
<i>Green Papaya, Curry & Shrimp Paste, Finger lime</i>	

MAIN DISH

Moo Hong หมูฮ้อง	550
<i>Stew Pork Belly, Eggs, Coriander</i>	
Gang Keaw Wan (Pork / Beef / Chicken) แกงเขียวหวาน หมู/เนื้อ/ไก่	600
<i>Green Curry with Local Eggplant, Sweet Basil, Fresh Coconut Milk and Red Large Chili</i>	
Thai Braised Pork Tongues on Rice ข้าวสตูลิ้นหมู	650
<i>Bok Choy, Shitake, Spring Onion, Picked Ginger</i>	
Penang Chicken Curry พะแนงไก่	650
<i>Red Curry Paste, Chicken Thigh, Coconut, Long Red Chili, Steamed Rice</i>	
Geng-Poo-Sen-Mee แกงปูเส้นหมี่	750
<i>Crab Meat Curry, Vermicelli Noodle</i>	
Massaman AUS Beef Short Rib มัสมันเนื้อ	950
<i>Chili and Peanut Paste, Sweet potato, Coconut Juice, Steamed Rice</i>	

THAI WOK STIR FRIED

Chicken Pad Kra Pao & Steamed Rice & Fried Egg ไก่ผัดกระเพราไข่ดาว	500
<i>Red Chili, Thai Hot Basil, Fried Egg, Fresh Vegetables</i>	
AUS Beef Pad kra Pao & Steamed Rice & Fried Egg เนื้อออสเตรเลียผัดกระเพราไข่ดาว	650
<i>Red Chili, Thai Hot Basil, Fried Egg, Fresh Vegetables</i>	
Choo Chee Curry with Salmon & Tiger Prawns ซูชิปลาแซลมอนกับกุ้งลายเสือ	950
<i>Red Chili Paste, Coconut Cream, Cauliflower</i>	
Goong Mung Korn Phad Phong Gra Ree กุ้งมังกรผัดผงกะหรี่	2,350
<i>Stir Fried Phuket Lobster with Curry Powder, Egg, and Celery</i>	

THAI GRILL *(served with Thai style pickles and dips)*

Grilled Andaman Tiger Prawns & Cucumber Salsa กุ้งลายเสือย่าง	300 Per Pcs
Grilled Andaman Sea Squid & Pomelo Salsa ปลาหมึกย่าง	600
Grilled Whole Seabass Bone Out & Som Tum, Garlic Rice ปลากระพงย่าง	850
Grilled Andaman Lobster & Som Tum Salad กุ้งมังกรย่าง	2,350

DESSERT

Jack Fruits & Sticky Rice ข้าวเหนียวขมุน <i>Deep Fried Rolls, Coconut Custard, Pandan Coulis</i>	350
Mango Sticky Rice ข้าวเหนียวมะม่วง <i>Jellied Fresh Coconut, Coconut Cream, Crumbed Mixed Nuts</i>	450
Baklava บัคลาวา <i>Pistachio Nut, Butter, Syrup, Vanilla Ice cream</i>	450
Apple Tart แอปเปิ้ลทาร์ต <i>Sliced Green Apple, Cinnamon, Pandan Coulis, Vanilla Ice Cream</i>	450
Matcha Dark Chocolate Mousse Cake ชาเขียวและดาร์กช็อกโกแลตมูส <i>Hazel Nut Crumble, Rum Raisin Ice cream</i>	490
Chocolate Pie ช็อกโกแลตพาย <i>Dark Chocolate Ganache, Caramel Walnuts, Meringue, Chocolate Ice Cream</i>	500
Chocolate Brownie ช็อกโกแลต บราวน์ <i>Served with Vanilla Ice Cream</i>	500
ICE CREAM AND SORBET	150
Vanilla	
Chocolate	
Strawberry	
Rum & Raisin	
Mango Sorbet	
Creamy Coconut	