




TALAY
RESTAURANT



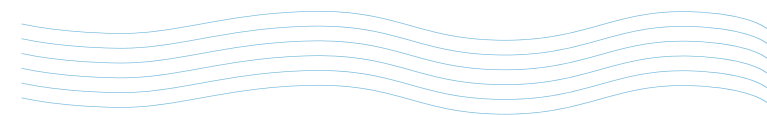
"Indulge in the freshest seafood and premium meats at Talay Restaurant. Enjoy al fresco dinner by the beach, with a romantic ambiance and a gourmet wine selection".





CAESAR SALAD
 สลัดซีซาร์ลิ้นฟิ้นปลาแซลมอนย่าง
 Salad topped with pan seared salmon, bacon bites and garlic croutons
340.-

TUNA AHI TARTAR
 สลัดปลาทูนัสลิ้นฟิ้นทาวัวผัดไข่กึ่งและเห็ดขลุ่ยถนอมรส
 with Hass avocado, Asian dressing and spring onions. Complimented with Ebiko shrimp roe, crispy wonton and wasabi mayo
380.-



APPETZERS & SALADS



TIGER PRAWNS AND SEA SCALLOP COCKTAIL
 สลัดกุ้งลายเสือ และหอยเชลล์สดที่ค็อกเทล
 Highland lettuce and brandy cocktail sauce
510.-



SOFT SHELL CRAB SALAD
 สลัดปูนิ่มทอดลิ้นฟิ้นซอสที่ค็อกเทลพีค
 with pickled shallots and spring onions, green asparagus, baby romaine and truffle pink sauce
390.-



SEARED TUNA
 ปลาทูนั้ย่างซอสพอนซี
 Sesame crusted served with crispy onions and Japanese Ponzu sauce
370.-

SASHIMI SALMON, TUNA AND CRAB STICK
 ซาชิมิ ปลาแซลมอน, ปลาทูนั้ และ ปูอัด
 Wasabi and soy sauce
480.-



SOUPS

TALAY'S SEAFOOD SOUP

ซุปลีฟูด "สไตล์เมดิเตอร์เรเนียน"
Fresh seafood from the Andaman Sea, in a classic Mediterranean style

420.-



ANDAMAN CRAB BISQUE

ซุปลูไล่นื้อปู, มะเขือเทศและหน่อไม้ฝรั่ง
with crab meat, tomato salsa and green asparagus

420.-

 CHEF RECOMMENDED  GLUTEN FREE

Prices are inclusive of service charge and government tax. We are happy to accommodate all diets. Should have any special requirement, please speak with your server.

MAIN DISHES

THE SANDS AND SEA

เนื้อสันดีกับใบย่าง, กุ้งลายเสือและหอยเชลล์ย่าง
เสิร์ฟกับมันฝรั่ง, พักย่างและซอสโรสแมรี่
Grilled beef tenderloin and tiger prawns
wrapped sea scallops, buttered potatoes,
seasonal vegetables rosemary sauce and
crab bisque reduction

850.-



 CHEF RECOMMENDED  GLUTEN FREE

Prices are inclusive of service charge and government tax. We are happy to accommodate all diets. Should have any special requirement, please speak with your server.

MAIN DISHES



CRISPY PORK BELLY

หมูสามชั้นอบกรอบ เสิร์ฟกับซอสชีส, แครอท, มันฝรั่งและผัก

Served with gorgonzola sauce, carrot puree and red wine reduction. Complimented with baby potatoes and seasonal vegetables

450.-



GRILLED PORK RIBS GLAZED WITH BBQ SAUCE

ซี่โครงหมูย่างเสิร์ฟกับซอสบาร์บีคิว
Served with seasonal vegetables,
grilled Errinji mushrooms and
buttered potatoes

510.-

MAIN DISHES

GRILLED BEEF RIB EYE

สเต็กเนื้อสันในย่าง
เสิร์ฟกับซอสพริกไทยสีแดง
served with pink peppercorn sauce,
grilled Errinji mushrooms, buttered
potatoes and grilled vegetables
750.-



BEEF TENDERLOIN SALAD

สเต็กเนื้อสันในย่าง
เสิร์ฟกับซอสพริกไทย
Served with wild grilled
mushrooms, crispy parmesan,
fresh cherry tomatoes,
a tomato & onion tartar.
Complimented with Tzatziki
sauce and sundried tomato
pesto
640.-

GRILLED BEEF TENDERLOIN

สเต็กเนื้อสันในย่าง
เสิร์ฟกับซอสพริกไทยสีแดง
served with pink
peppercorn sauce,
grilled Errinji
mushrooms, buttered
potatoes and grilled
vegetables
750.-

MAIN DISHES

PAN - FRIED NORWEGIAN SALMON

สเต็กปลาแซลมอนย่าง
เสิร์ฟกับซอสมิสตาอ์และผักสด
Served with Dijon mustard sauce,
wild rocket-cherry tomato salad,
buttered potatoes and
grilled vegetables.

520.-

RED SNAPPER FILLET FROM THE ANDAMAN SEA

สเต็กปลากระพงแดงจากเสิร์ฟ
กับซอสมะเขือเทศและมันฝรั่งอบ
Fresh red snapper fillet from the
Andaman sea served with a classic
Mediterranean sauce of tomatoes,
capers, olives and
buttered potatoes

420.-

GRILLED AUSTRALIAN LAMB RACK

ซี่โครงแกะออสเตรเลียย่าง
เสิร์ฟกับซอสไวน์และซอสใบสาระเพนซี
Served with its own red wine
gravy, garlic comfit, buttered
potatoes, seasonal vegetables
and peppermint sauce

790.-



TORTELLINI
 ทอร์เทลลินี่รสครีมเห็ดและหมูแฮม
 Served with imported porcini
 -chanterelle mushrooms and Paris
 ham cream sauce. Topped with
 parmesan cheese.
390.-



SPAGHETTI BOLOGNESE
 สปาเก็ตตี้โบโลเนสเนื้อและหมู
 Taliban pancetta and selected cuts
 of beef and pork in a homemade
 bolognese sauce Topped with
 Parmigiano Reggiano
280.-



RAVIOLI PASTA
 ราวิโอลี่ไส้ผักผสมชีสครีมชีส
 Homemade ravioli filled with baby
 spinach and fresh ricotta cheese.
 Served with gorgonzola and
 parmesan creamy sauce
370.-

SPAGHETTI SEAFOOD
 สปาเก็ตตี้ซีฟู้ดทะเลสด
 Mixed local fresh seafood
 in a classic tomato and garlic
 marinara sauce
380.-



SPAGHETTI CARBONARA
 สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
 Served with bacon and
 Parmesan cheese in a rich egg
 and cream sauce
280.-



ORIENTAL TASTE



POR PIA TORD

ปอเปี๊ยะซีฟู้ด
Golden fried spring roll filled with seafood and oriental vegetables.
250.-



YAM SEAFOOD VERMICELLI SALAD 🌶️

ยำวุ้นเส้นซีฟู้ด
Traditional Thai seafood salad with local flavors
340.-



SATAY GAI

สะเต๊ะไก่รสคั่ว
Marinated chicken satay served with peanut sauce.
240.-



TOM KHA GAI

ต้มข่าไก่
Chicken and coconut milk soup
240.-



CHU-CHEE PLA SALMON 🌶️

ชุ้ตปลาแซลมอน
Deep fried salmon with red curry sauce
520.-

STEAMED WHOLE FISH WITH SOYA SAUCE
ปลาต้มซีอิ๊ว
450.-



STEAMED WHOLE FISH WITH CHILI AND LEMON SAUCE
ปลาต้มมะนาว
450.-



STEAMED WHOLE FISH WITH PLUM SAUCE
ปลาต้มขมิ้น
450.-



ORIENTAL TASTE



PHAD PREW WHAN
ผัดเปรี้ยวหวาน ปลา, หมู, กุ้ง หรือ ไก่
Sautéed fish fillet, pork, prawns or chicken with sweet & sour sauce
290.-

PHAD KRUENG KEANG
ผัดเครื่องแกง หมู, เนื้อ, กุ้ง หรือไก่
Stir-fried pork, beef, prawns or chicken with red curry sauce
290.-

GHOONG TORD SAUCE MAKHAM
กุ้งทอดรสมะขาม
Fried prawns flavored with tamarind sauce
320.-



ORIENTAL TASTE

KHAO PHAD
ข้าวผัด ไก่, หมู หรือ กุ้ง
Thai fried rice with your
choice: chicken, pork or
prawns.
240.-



PHAD KRPAO
ผัดกระเพรา หมู, เนื้อ, กุ้ง หรือ ไก่
Stir-fried pork, beef, prawns
or chicken with hot basil leaves
290.-

**PHAD THAI
GHOONG TORD**
ผัดไทยกุ้งสด
Famous Thai fried noodles
with prawns.
360.-



CHEF RECOMMENDED **GLUTEN FREE** **SPICY**

Prices are inclusive of service charge and government tax. We are happy to accommodate all diets. Should have any special requirement, please speak with your server.

**TOM YAM
GHOONG**
ต้มยำกุ้ง
Traditional spicy prawn soup
with lemongrass, galangal and
mushroom
290.-



**GRILLED BEEF
SIRLOIN STEAK
WITH GREEN
CURRY SAUCE**
เนื้อสันนอกย่างซอสสีเขียวหวาน
Served with vegetables
620.-





MOUSSE DI RICOTTA

ริคอตต้ามูส
Imported ricotta mousse served with crumbled Amaretti biscuits and amarena bitter cherries

210.-



TORTA AL FORMAGGIO

ชีสเค้ก
Classic cheese cake with amarena sour cherries and seasonal fruits

230.-



CHOICE OF ICE CREAM

ไอศกรีม
Ask your waiter for available flavors selection of ice cream and sorbets: chocolate, vanilla, strawberry or coconut

90.-

MANGO AND STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง
Classic Thai dessert with coconut ice cream

210.-



MIXED FRESH FRUIT

ผลไม้รวม

140.-

PROFITEROLES

พรอฟิเตอร์อล ชีสชีดโกนแดง
Homemade profiteroles filled with chantilly sauce and covered with dark chocolate mousse.

240.-



THANK YOU





TALAY
RESTAURANT