



RESTAURANT MENU

ENTRÉE / SALAD

E-Mhee (อหมีแอมไท่)	250
<i>Crispy Egg Noodle, Ham, Chicken, Spring Onion</i>	
Peek-Gai-Tod-Nam-Pla (ปีกไก่ทอดน้ำปลา)	350
<i>Deep-Fried, Fish Sauce Infused Chicken Wings</i>	
Beetroot & Goat Cheese Bruschetta	350
<i>(เบ็ทรูทโกทชีส บรูเชตตา)</i> <i>Apple, Tomato, Shallots, Honey Black Truffle</i>	
Crab and Avocados Bruschetta	400
<i>(เนื้อปูอะโวกาโด บรูเชตตา)</i> <i>Crab Thigh Meat, Tomato, Lemon</i>	
Gai-Yang-Som-Tum (ไก่ย่างส้มตำ)	400
<i>Thai Style Roasted Chicken, Papaya Salad</i>	
Moo-Tod-Gra-Pi (หมูทอดกะปิ)	450
<i>Deep Fried Pork, Shrimp Paste</i>	
Caesar Salad (ซีซาร์สลัด)	400
<i>Cos Lettuce, Bacon, Tomato, Croutons, Quail Egg, Caesar Dressing</i>	
Add Grilled Chicken Breast	+100
Add Grilled Prawn	+200
Paresa Paradise Bowl (ภาริสพาธาโรดชีสลัด)	550
<i>Mixed Young Leaves, Mixed Nuts, Tomato, Avocados, Crouton, eggs, Truffle Honey</i>	
Goong-Tom-Nom-Sod (กุ้งต้มนมสด)	450
<i>Prawn in Milk Soup</i>	

BURGER / PIZZA / PASTA

Prawn Tortilla Wrap (กุ้งตอติญ่าแฉีฟ)	550
<i>Tomato, Basil, Red Onion, Lettuce, Anchovy Dressing</i>	
Australian Premium Beef Burger	650
<i>(เนื้อออสเตรเลียพรีเมียมเบอร์เกอร์)</i> <i>Sesame Bun, Tomato and Gherkin, Caramelized Onion, Cheddar, Mustard, Mixed Leaves</i>	
Margherita (มาการิตาพิซซ่า)	500
<i>Tomato, Basil, Oregano, Mozzarella</i>	
Four Cheese (โฟร์ชีสพิซซ่า)	850
<i>Gorgonzola, Parmigiana, Mozzarella, Edam, Honey Black Truffle</i>	
Bolognese Spaghetti (โบโลเนสเนื้อสเปกเก็ตตี้)	650
<i>Australian Black Angus Beef, Tomato, Parmesan</i>	
Shrimp Spaghetti (กุ้งสเปกเก็ตตี้)	700
<i>Cherry Tomato, Asparagus, Chili, Basil, Parsley, Roasted Garlic, Parmesan</i>	
MAIN SELECTION	
Phad-Thai-Woon-Sen (ผัดไทยวุ้นเส้นไก่)	400
<i>Glass Noodle Pad-Thai, Chicken</i>	
Broccolis & Phuket Dried Shrimp	400
<i>(บล็อกโคลี่ผัดกุ้งแห้ง)</i> <i>Wok Fried Broccoli with Crispy Shrimp and Garlic</i>	



RESTAURANT MENU

Khao Pad Pla Kem (ข้าวผัดปลาเค็ม)	500	Roasted Young Chicken (ไก่อบ)	850
<i>Salt Fish Fried Rice</i>		<i>Garlic Rice, Raisin & Nuts, Grilled Vegetables, Gravy</i>	
Khao-Pad-Poo (ข้าวผัดปู)	600	Grilled Australian Lamb	1,150
<i>Crab Meat Fried Rice</i>		(เนื้อแกะออสเตรเลียย่าง)	
Moo-Hong (หมูฮ้อง)	550	<i>Asparagus, Couscous, Feta Cheese, Kalamata Olive, Thyme Jus</i>	
<i>Stewed Pork Belly, Eggs, Coriander</i>		Australian Beef Rib Eye	1,550
Khao-Kha-Moo (ข้าวขาหมู)	550	(ออสเตรเลียเนื้อริบอาย)	
<i>Pork Spare Rib, Chinese Spices Stew</i>		<i>Buttered Potato, Asparagus, Mushrooms, Red Wine Jus</i>	
Gra-Pho-Pla-Pad (กระเพาะปลาผัดแห้ง)	500	SMALL DISH	
<i>Wok-Fried Fish Maw</i>		Buttered Mash	Potato 200
Salmon Pad-Cha (ปลาแซลมอนผัดฉ่า)	700	Steamed Vegetable	Asparagus
<i>Wok-Fried Salmon, Finger Root, Thai Herbs</i>		French Fries	Garden Salad
Geng-Poo-Sen-Mee (แกงปูเส้นหมี่)	750	Sautéed Mushroom	Grilled Vegetable
<i>Crab Curry, Vermicelli Noodle</i>		Wok Stir Fried Kale	Morning Glory
Thai Braised Pork Tongues on Rice	700	Steamed Jasmine Rice	100
(ข้าวสตุลีนหมู)			
<i>Bok Choy, Shitake, Spring Onion, Picked Ginger</i>		Tropical Fruits (ผลไม้รวม)	350
		<i>Assorted Local Fruits</i>	
DESSERT		ICE CREAM AND SORBET	
Tiramisu (ทiramisu)	500	Vanilla	Chocolate 150
<i>Espresso, Mascarpone, Crumble, Mango Sorbet</i>		Strawberry	Rum & Raisin
Cheese Plate (ชีสรวม)	650	Mango Sorbet	Creamy Coconut
<i>Parmesan, Feta, Gorgonzola, Edam, Mixed Nuts, Dried Fruits, Apple, Bread</i>			
Thai Pumpkin Custard (สังขยาพักทอง)	350		
<i>Mixed Berries Compote, Coconut Cream</i>			
Bua Loi (บัวลอย)	350		
<i>Sticky Coconut Rice Ball, Coconut Milk</i>			

All prices are subject to 17.7% service charge & taxes