ISEA SKY

Taste of Inspirations with Various and Local Ingredients

Jomtien Basket 480
"Na Jomtien Beach"
Lemon pepper crusted Squid and Shrimps pieces served with Herb & lime aioli

ปลาหมึกและกุ้ง จากนาจอมเทียนหมักสมุนไพร ทอด เสิร์ฟพร้อมมายองเนสมะนาว

SIGNATURE DISH

Pla Pla Salmon 390
Spicy fresh salmon salad with Thai herb, fresh chili, lime and mint leave

ยำปลาแซลมอนสดกับสมุนไพรไทย พริกสด, มะนาว

Seared Ahi Tuna 480
Seared Ahi Tuna loin with Black pepper, Sesame and Garden Salad with Sesame Soya dressing

ปลาทูน่า ย่าง โรยพริกไทยดำ งาขาว งาดำ และผักสลัดออร์แกนิค เสิร์ฟพร้อม น้ำสลัดงาคั่ว

Yum Talay 320
Spicy Seafood Salad with Fresh Chili, Onion, Tomato, Chinese Celery, Lime and Fish Sauce

ยำทะเล

Crispy Potato Truffle 290
Hand cut fries with truffle seasoning & parmesan

มันฝรั่งทอดกรอบ คลุกเคล้าด้วยน้ำมันทรัฟเฟิลออยและพาเมซานชีส

Grilled BBQ Pork Ribs 420
Marinated pork ribs cooked on charcoal & served with BBQ sauce

ซี่โครงหมูหมักบาร์บีคิวซอส เสิร์ฟกับซอสบาร์บีคิว

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. -All Prices are Included 7% VAT- No Service Charge

ISEA SKY

Taste of Inspirations with Various and Local Ingredients

Ocean Fresh Oysters – 5 pcs. 520
Fresh Ocean oyster, Fresh lime, Tabasco, spicy lime sauce, chili paste
Crispy shallot and wild tamarind leave

หอยนางรมสดเสิร์ฟกับมะนาวสด, ทาบาสโก, น้ำจิ้มสามรส, น้ำพริกเผา, หอมแดงเจียว และยอดกระถิน

Seared Scallops with Carrot Puree 610
Imported US scallops, served with clam tarragon vinaigrette,
Carrot Puree, baby herbs

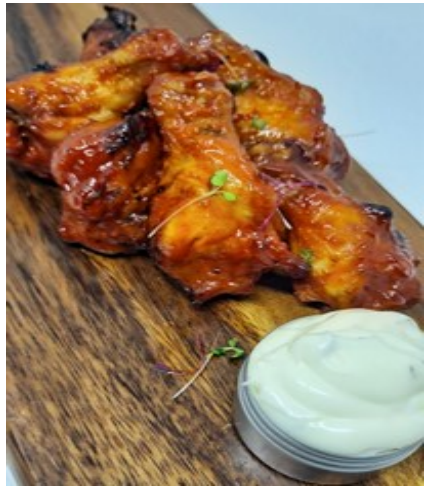
หอยเชลล์จากอเมริกาเสิร์ฟกับ วินนิเกร็ตและแครอทบด

Spicy Soft Shell Crab Salad 360
Deep fried Soft Shell Crab with Spicy Thai Dressing, Celery, Tomato, and Onion

ยำปูนิ่ม ทอดกรอบ

Roasted marinated Cajun Chicken wings 290
Roasted marinated Cajun chicken wings with mayo Cheese dip

ปีกไก่หมักเครื่องเทศเผ็ดร้อน เสิร์ฟพร้อมซอส มายองเนสบูลชีส



Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. -All Prices are Included 7% VAT- No Service Charge

ISEA
SKY

Taste of Inspirations with Various and Local Ingredients

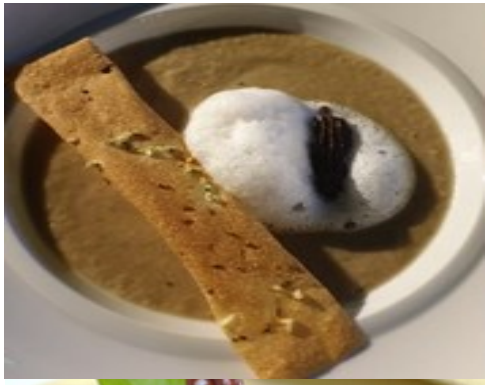
Lobster Bisque 350
Cream Lobster and Seafood Soup flambé with brandy

ซุปกุ้งมังกร ขัน

SIGNATURE DISH

Wild Mushroom Cream Soup with Truffle Foam 300
Forest Morels and King oyster Mushrooms Soup
with Truffle Cappuccino

ซุปเห็ดโมเรล, เห็ดนางรมหลวง และทรัฟเฟิลโฟมนม



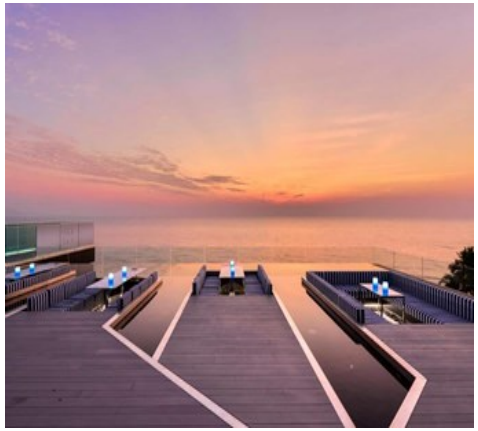
Seafood Tom yum 380
Local Caught Seafood
Shrimps, Squid and Mussels with spicy sour soup scented with
lemongrass & kaffir lime leaves

กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ กับน้ำซุปรสเปรี้ยวเผ็ด หอมแดง, ตะไคร้และใบ
มะกรูด

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. -All Prices are Included 7% VAT- No Service Charge

ISEA
SKY

Taste of Inspirations with Various and Local Ingredients



A Choice of Pasta

- Spaghetti
- Penne
- Fettuccine
- Linguini
- Angle Hair

Spicy Aglio E Olio 320
Sautéed bacon pieces with chili, garlic, holy basil, Olive oil &Cherry tomatoes
เส้นพาสต้าผัดกับ, เบคอน,พริก, กระเทียม,โหระพา,น้ำมันมะกอก และมะเขือเทศเชอร์รี่

Alla Marinara 410
Fresh local Seafood Squid Prawn, Mussel with tomato sauce , Basil, oregano and sometimes olives, capers
เส้นพาสต้าผัดกับกุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่, หัวหอม,ซอสมะเขือเทศ ใบโหระพา กับพริกไทยดำและชีสกราน่า พาดาโน่

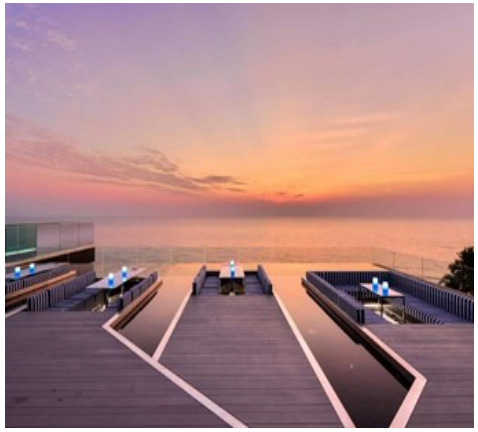
Alle Vongole 320
Flavorful pasta infused with garlic, clams, white wine
เส้นพาสต้าผัดกับ, หอยตลับ, กระเทียม,โหระพา,ไวน์ขาว, น้ำมันมะกอก

Truffle Alfredo pasta 410
Prawn, Squid, Mussel, onion, white wine Truffle creamy
Egg, black pepper & Grana Padano with Tagliatelle pasta
เส้นพาสต้าผัดกับกุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่, หัวหอม,ซอสครีมไวน์ขาวและเห็ดทรัฟเฟิล กับพริกไทยดำและชีสกราน่า พาดาโน่

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. -All Prices are Included 7% VAT- No Service Charge

ISEA SKY

Taste of Inspirations with Various and Local Ingredients



A Choice of Pasta

- Spaghetti
- Penne
- Fettuccine
- Linguini
- Angle Hair

Classic Carbonara 320

Italian Carbonara, onion, Egg Yolk, black pepper & Grana Padano

เส้นพาสต้าผัดกับหัวหอม, ไข่แดง กับพริกไทยดำ
และชีสกราน่า พาดาโน่

Pasta Tom Yum Zap 410

SIGNATURE DISH

Angel hair pasta with Tom Yum Zap & Zing, Slipper lobster pieces And Coconut Foam

เส้นพาสต้าผัดกับกั้งและซอสต้มยำแซบและโฟมมะพร้าว

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. -All Prices are Included 7% VAT- No Service Charge

ISEA SKY

Taste of Inspirations with Various and Local Ingredients

I Sea Sky Steamed Seafood 1,950
Steamed King prawn, Rock lobster, Squid, New Zealand Mussels, US Scallops, Salmon Fillet with herbs and spicy chili sauce
กุ้งลายเสือ, กั้งกระดาน, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์, หอยเซลล์ ปลาแซลมอน อบสมุนไพร เสริฟพร้อม ซีฟู้ด น้ำจิ้มซีฟู้ด รสจัด

SIGNATURE DISH

Grilled Salmon Steak with Lemon Butter Sauce 580
Grilled marinated Salmon with herbs and vegetables Serve with Potato Puree and lemon butter sauce
ปลาแซลมอน ย่างหมักด้วยสมุนไพร เสิร์ฟด้วยมันฝรั่งบด ผักย่างและซอสเนยมะนาว

Ahi Tuna Steak 680
Grilled marinated **Ahi Tuna** with potato confit, Oven vegetables, garlic and salmoriglio sauce

ปลาทูน่า หมักสมุนไพรย่าง เสริฟพร้อม มันฝรั่งผักอบ และซอสน้ำมันมะกอก กระเทียม มะนาว

Tiger Prawns Thermidor 840
Jumbo Tiger Prawns bake with cream and cheese

กุ้งสายเสืออบชีส

Crispy Soft Shell Crab 420
Deep fried Soft Shell Crab with Garlic and Pepper

ปูนิ่มทอดกระเทียม

Steamed Squid with Spicy Sauce 420
Steamed Squid Steamed with herbs and Thai Spicy Chili lime sauce

ปลาหมึกนึ่งมะนาว

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. -All Prices are Included 7% VAT- No Service Charge

ISEA SKY

Taste of Inspirations with Various and Local Ingredients

Grilled Australian Grass fed Tenderloin (250 g) 1,580

Grilled beef tenderloin steak
with wild Red wine sauce
And Potato fries and buttered vegetables

เนื้อสันในจากออสเตรเลียย่าง
กับซอสไวน์แดง
เสิร์ฟกับมันฝรั่งทอดและผักผัดเนย

Grilled Australian Marbled Sirloin (250 g) 1,420

Grilled beef sirloin with wild Mushrooms sauce served
With Roasted potatoes and buttered vegetables

เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียกับซอสเห็ดป่า
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบและผักผัดเนย

SIGNATURE DISH

Grilled Australian Marble Rib Eye (250 g) 1,480

Grilled rib eye steak with green pepper jus
with potato puree and buttered vegetables
เนื้อสันนอกริบอายจากออสเตรเลียย่าง
กับซอสพริกไทยเสิร์ฟพร้อม
กับมันฝรั่งบดและผักผัดเนย

Grilled Australian Lamb Chop 1,180

Rack of Lamb Steak with potato puree
grilled wild mushrooms and Garlic confit

สันนอกแกะติดกระดูกย่างกับซอสทรัฟเฟิล
เสิร์ฟกับมันฝรั่งบด, เห็ดกับหน่อไม้ฝรั่งผัดเนย
และกระเทียมอบน้ำมันสมุนไพร

Grilled Pork Cutlet 620

Roasted pork cutlet, herb crust,
carrot puree, Baby vegetables with
red wine sauce

หมูสันนอกติดกระดูกหมักอบกับสมุนไพร,
แครอทบด เสิร์ฟกับซอสไวน์แดง

Roasted Chicken Half Steak with truffle sauce and Spicy Thai Sauce 520

Roasted marinated Half Chicken and Roasted
Baby Vegetables with truffle sauce

ไก่อบครึ่งตัวหมักเครื่องเทศ พร้อมด้วยผักอบและมัน
ฝรั่ง เสริฟพร้อมกับ ซอสเห็ดทรัฟเฟิล และน้ำจิ้มแจ่ว

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. -All Prices are Included 7% VAT- No Service Charge

ISEA
SKY

Taste of Inspirations with Various and Local Ingredients

Honey Gold Mangoes Cheese Cake 220

ชีสเค้ก มะม่วงสีเหลืองทอง เสิร์ฟ

California Almond Chocolate Brownie 220

ช็อคโกแลต บราวนี่ เค้ก ผสมกับ อัลมอนด์ จาก แคลิฟอร์เนีย

Thai Tea Panna Cotta 180
with Madagascar Vanilla Crumbles

ปันนาค็อตตา รสชาไทยเข้มข้น
เสิร์ฟ พร้อม แป้งอบกรอบกลิ่มวานิลา

SIGNATURE DISH

Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances. -All Prices are Included 7% VAT- No Service Charge