

THE DECK | Menu

Veranda Organic Rolls
(Inspire by her menu and low calorie)



Pattaya Organic Salad (Wellbeing)



Caesar Salad with Grilled Chicken



Veranda Organic Rolls (Inspire by her menu and low calorie)  

Fresh Vietnamese Spring Rolls with Marinated Prawns, Organic

Lettuce, Mint leaves, Coriander, Long Parsley Serve with Turnip and Sweet Chili Relish

ปลอเปี้ยะสดกุ้ง ห่อด้วยผักสลัด ออแกนิก ใบสะระแหน่ ผักชี ผักชีใบเลื่อย และน้ำจิ้ม ไข่เทาดอง
280

Tortilla BBQ Chicken Wrapped

Grilled marinated BBQ Chicken wrapped Tortilla Flour serve with French Fried

อกไก่หมักซอส บาร์บีคิว ย่าง ห่อด้วยแผ่น ทอทิลล่า เสริฟพร้อม กับ มันฝรั่งทอดกรอบ และสลัดผัก
280

Veranda Cobb Salad

Hopped Salad Greens Tomato, Crispy Bacon, Grilled Chicken Breast

Hard-Boiled Eggs, Avocado, Chives, Roquefort Cheese, Black Olives with Cheese Dressing

สลัดแบบอเมริกัน เสริฟพร้อม ผักสลัดออแกนิก, เบคอนอบกรอบ, ไข่ต้ม

อโวคาโด, มะกอกดำ, ร็อกเก็ตชีส และน้ำสลัดครีมชีส

310

Pattaya Organic Salad (Low Calorie Choice)

Avocado, Ripe Mango, Mandarin Orange, Prawn, Rocket Leaves

Cherry tomato, Lime with Passion Fruit Dressing and Roasted Pumpkins Seeds

สลัดอโวคาโดกับมะม่วงสุกและส้มแมนดาริน, กุ้ง, ร็อกเก็ตสลัด, มะเขือเทศเชอร์รี่

พร้อม กับ น้ำสลัดเสาวรสและเมล็ดฟักทองอบ

380

Salmon Grilled Salmon with organic garden salad and Japanese Sesame Cream dressing

แซลมอนย่าง เสริฟพร้อมผักสลัด และ ซอสครีมงาคั่ว

420

Caesar Salad with Grilled Chicken

Crisp Romaine Lettuce Tossed with Caesar Dressing, Crispy Bacon, Garlic Croutons

And shaved Parmigiano-Reggiano Cheese and Grilled Chicken

ผักสลัดโรมาเนสกับซอสซีซาร์ เบคอนอบกรอบ ขนมหั้วบกระเทียม ชีสพาร์เมซาน และอกไก่ย่าง

280

Soups

Creamy Pumpkin Soup Roasted Japanese Pumpkin Cream Soup serves with Garlic lavash 

ซูปครีมฟักทองญี่ปุ่นกับขนมหั้วบกระเทียม

220

Cream of Roasted Tomato Soup Fresh Tomato Cream Soup with Cream and Garlic lavash 

ซูปครีมมะเขือเทศกับขนมหั้วบกระเทียม

220



Signature dish



Spicy



Vegetarian



Pea nuts

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



Sandwiches

Smoked Salmon Bagel Summer Lover Sandwich 
 Mixed Nuts Bagel Bread Sandwich with Smoked Salmon, Pesto Sauce, Lettuce
 Tomato, Cucumber, Onion and French Fries
 แซนด์วิชขนมปังผสมถั่วรวม ซอสเพสโต้ ผักสลัด มะเขือเทศ แดงกวาง หอมใหญ่
 และแฉลมอน รมครัวกับมันฝรั่งทอด
 420

Club Sandwich
 Triple Decker Sandwich with Grilled Chicken Breast
 Fried Egg, Crispy Bacon, Cheddar Cheese Tomato, Lettuce and French Fries
 แซนด์วิชสามชั้น กับ อกไก่ย่าง ไข่ดาว เบคอน มะเขือเทศ และผักสลัดเสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด
 280

Grilled Vegetables Focaccia Sandwich 
 Focaccia Bread with Grilled Zucchini, Mushrooms, Onion, Carrot, Lettuce
 Serve with Spicy Tomato Sauce and French Fried
 แซนด์วิชขนมปังอิตาเลียนกับผักย่าง ชูกินี เห็ดรวม หอมใหญ่ แครอท
 ผักสลัดเสิร์ฟกับมันฝรั่งทอด และซอสมะเขือเทศใส่พริก
 310

Burgers

Wagyu Beef Burger (200 grams) 
 Grilled Marinated Wagyu Beef Patty in Sesame Bun
 Topped with caramelized onion, Cheddar Cheese, lettuce, Tomato and French Fries
 เบอร์เกอร์ เนื้อวากิว จากออสเตรเลีย หมักด้วยเครื่องเทศ และเซดดำชีส มะเขือเทศ
 ผักสลัด เสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งทอดกรอบ
 380

Chicken Burger (200 grams)
 Chicken Burger in Sesame Bun
 Topped with caramelized onion, Cheddar Cheese, lettuce, Tomato and French Fries
 เบอร์เกอร์ไก่ หมักด้วยเครื่องเทศ หมักด้วยเครื่องเทศ และเซดดำชีส
 เสิร์ฟพร้อมผักสลัด มะเขือเทศ,กับมันฝรั่งทอดกรอบ
 280

Kurobuta Pork Juicy Burger (200 grams)
 Pork Burger in Sesame Bun
 Topped with Crispy Bacon, caramelized onion, Cheddar Cheese, lettuce, Tomato and French Fries
 เบอร์เกอร์หมูดำ คิวโรบุดะ หมักด้วยเครื่องเทศ หมักด้วยเครื่องเทศ และเซดดำชีส เสิร์ฟพร้อมผักสลัด
 มะเขือเทศ,กับมันฝรั่งทอดกรอบ
 280



Aglie E Olio



Carbonara



Margarita Pizza



Pasta

A Choice of Spaghetti | Penne | Fettuccine | Linguini

Selection of Pasta Sauce

Pesto (Basil, Olive Oil, Parmesan Cheese and Pine Nuts)		260
Fresh Tomato (Fresh Tomato, Olive Oil, Herbs)		240
Bolognese (Minced Beef and Fresh Tomato Sauce)		280
Aglie E Olio (Dried Chili, Bacon, Garlic and Sweet Basil)		280
Carbonara (Parmesan Cheese, Egg Yolk, Bacon, Heavy Cream)		280

Thin Crust Pizza

Margarita Pizza - Tomato Sauce, Fresh Tomato, Mozzarella Cheese, Sweet Basil 
พิชซ่าหน้ามะเขือเทศ ซอสมะเขือเทศ ใบโหระพาและชีสมอสซาเรลล่า
260

Pizza Fungi - Tomato sauce, Mozzarella, Parmigiano-Reggiano Cheese, Straw Mushroom, Olive oil 
พิชซ่าหน้า เห็ดฟาง ซอสมะเขือเทศและชีสมอสซาเรลล่า, พามาซานชีส
280

Hawaiian Pizza - Tomato sauce, Mozzarella, Pork Ham, Fresh Pineapple
พิชซ่าหน้า แฮม สับปะรด ซอสมะเขือเทศและชีสมอสซาเรลล่า
320

Seafood Pizza - Tomato sauce, Shrimp, Squid, Mussel, Olives, Mozzarella Cheese
พิชซ่าหน้ารวมมิตรทะเล กับซอสมะเขือเทศ มะกอกดำและชีสมอสซาเรลล่า
420

Pepperoni and Salami Pizza - Tomato sauce, Pepperoni, Salami, Mozzarella Cheese, Sweet Basil
พิชซ่าหน้าไส้กรอกเปปเปอร์โรนีกับซาลามีพิชซ่าหน้าไส้กรอกอิตาลีและชีสมอสซาเรลล่า
420

Smoked Salmon Pizza - Tomato Sauce, Smoked Salmon, Mozzarella Cheese, Rocket leaves and Olive 
พิชซ่าหน้า แซลมอน ร็อกเก็ตสลัด ซอสมะเขือเทศและชีสมอสซาเรลล่า
460

Cheesy Pizza - Thin Crust Pizza on topped with Four Cheeses 
Blue Cheese, Emmental Cheese, Parmigiano-Reggiano cheese and Mozzarella Cheese
พิชซ่าแป้งบางกรอบโรยหน้าด้วยชีสหลากชนิด บลูชีส, อีเมนทอลชีส, มอสซาเรลล่า และ พามาซานชีส
420



Australian Grain Fed Beef Ribeye



Salmon Steak



Fish & Chips



From The Grill

Australian Grain Fed Beef Ribeye (180 grams)
Grilled Ribeye Steak with Pepper Sauce, Mashed Potato and Butter Vegetables
เนื้อสันนอกกริบอายจากออสเตรเลียย่างกับซอสพริกไทยเสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งบดและผักผัดเนย
1,150

Australian Grain Fed Beef Tenderloin (180 grams) 
Grilled Beef Tenderloin Steak with Mushroom Sauce, French Fried and Butte Vegetables
เนื้อสันในจากออสเตรเลียย่างกับซอสเห็ดเสิร์ฟกับมันฝรั่งทอดและผักผัดเนย
1,250

Grilled Marinated Pork Chop (250 grams)
Creamy Beetroot Mash Potato, Parmesan, Crispy Almonds,
Sautéed Wild Mushrooms and Pork Jus
หมูสันนอกติดกระดูกหมักย่างเสิร์ฟกับมันฝรั่งบดผสมบีทรูท
พามาเชานชีสและอัลมอนด์กรอบ, เห็ดผัดเนยสด
520

Salmon Steak (200 grams)
Grilled Salmon Steak with Lemon Butter Sauce and Arborio Rice
ปลาแซลมอนย่างกับซอสเนยมะนาว เสิร์ฟกับ ข้าวอีตาเลียน
580

Fish & Chips
Deep Fried Battered Sea Bass Fillet with Lime Tartar and French Fries
ปลาเกะพองชุบแป้งทอดกับซอสทาร์ทาร์มะนาวและมันฝรั่งทอด
340



Satay Gai สะเต๊ะไก่



Yum Talay ยำทะเล



Tod Man Goong ทอดมันกุ้ง

Thai Market

Appetizers

Poh Pia Pak ปอเปี๊ยะผักทอดกรอบ กับซอสพริกหวาน 
Deep Vegetables Spring Rolls with Sweet Palm Sauce
180

Tod Man Goong ทอดมันกุ้งกับซอสบัวหวาน
Deep Fried Shrimp Cakes with Sweet Palm Sauce
280

Satay Gai สะเต๊ะไก่ (8 Skewers) 
Grilled Marinated Chicken Satay with Creamy Peanut Sauce and Cucumber Relish
260

Yum Talay ยำทะเล  
Spicy Seafood Salad with Fresh Chili, Onion, Tomato, Chinese Celery, Lime and Fish Sauce
280

Pla Goong ปลากุ้ง 
Spicy Shrimps Salad with Thai Chili Paste, Lemongrass, Onion and Mint Leaves
280

Larb Gai Or Larb Moo ลาบไก่ หรือ ลาบหมู 
Northeastern Style Spicy Chicken Salad or Minced Pork Salad
with Rice Powder, Chili Flack, Shallot and Mint leaves
220

Yum Hed Ruam Vegetarian ยำเห็ดรวม มังสวิรัต 
Spicy Wild Mushroom Salad with Fresh Chili, Onion, Tomato
Chinese Celery, Lime and Light Soy Sauce
220

Pok Tak Talay ต้มโป๊วแตกทะเล



Tom Jued Moo Sab ต้มจืดหมูสับ



Tom Kha Gai ต้มข่าไก่



Thai Market

Soup

Won Ton Soup เกี้ยวกุ้งน้ำ
Stuffed Won Ton Skin with Shrimp in Superior Pork Soup
220

Tom Jued Moo Sab ต้มจืดหมูสับใส่สาหร่ายทะเล
Clear Soup with Minced Pork, with Chinese cabbage, Celery, Spring Onion and Seaweed
220

Tom Yum Goong ต้มยำกุ้งน้ำข้น กุ้งแม่น้ำ 🍷🌶️🥥
Spicy and Sour River Prawns Soup, Lemongrass, Kaffir lime, Fish Sauce and Galangal, Fresh Milk Cream
340

Pok Tak Talay ต้มโป๊วแตกทะเล 🌶️
Spicy and Sour Shrimps, Squid, Mussels Soup, Straw Mushrooms, Lemongrass
Kaffir lime, Fish Sauce and Galangal, Onion and Hot Basil
320

Tom Kha Gai ต้มข่าไก่
Coconut Cream Soup with Chicken, Lemongrass, Galangal, Onion, Fish sauce and Lime
220



Phad Thai Goong ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ



Phad Kra Praow ผัดกระเพรา



Fried Rice Noodles in Dark Soy ผัดซีอิ๊ว

From The Work

Phad Thai Goong ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ 
Wok Fried Rice Noodles with River Prawns, Egg, Bean Sprouts, Peanuts, Onion, Dried Shrimps, Fish Sauce and Tamarind sauce
380

Khao Pad ข้าวผัด
Fried Rice, Spring onion, Carrot, Onion, Fried Egg

Choice of  Vegetables (ผักรวม), Pork (หมูนุ่ม) Or Chicken (ไก่) 220

Choice of Beef (เนื้อวัว) Or Seafood (ทะเลรวม กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่) 280

Wok Fried Rice Noodles in Dark Soy Sauce and Chinese Kale
ผัดซีอิ๊ว

Choice of  Vegetables (ผักรวม), Pork (หมูนุ่ม) Or Chicken (ไก่) 220

Choice of Beef (เนื้อวัว) Or Seafood (ทะเลรวม กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่) 280

Phad Kra Praow ผัดกระเพรา

Choice of  Vegetables (ผักรวม), Pork (หมูนุ่ม) Or Chicken (ไก่) 220

Choice of Beef (เนื้อวัว) Or Seafood (ทะเลรวม กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่) 280



Gaeng Keow Wan Gai แกงเขียวหวานไก่



Pad Cha Talay ทะเลผัดฉ่า



Moo Tod Nam Pla คอหมูทอดน้ำปลา

Gaeng Keow Wan Gai แกงเขียวหวานไก่ 
Homemade Thai Green Curry Paste with Chicken, Coconut milk
Eggplants and Sweet Basil leaves
220

Gaeng Phed Ped Yang แกงเผ็ดเป็ดย่าง 
Roasted Marinated Duck Breast in Thai Red Curry with Coconut Milk,
Tropical Fruits, Kaffir lime leaves and Sweet Basil
320

Spaghetti Phad Kee Mao Talay สปaghettiผัดซี๊เมาทะเล 
Stir fried Spaghetti with Shrimps, Squid, Mussels, Garlic
Chili, Hot basil, Oyster sauce and Soya Sauce
280

Pad Cha Talay ทะเลผัดฉ่า 
Wok Fried Shrimps, Squid, Mussels with Garlic, Chili, Hot basil, Finger root, Fresh Green Pepper
Corn, Oyster sauce and Soya Sauce
380

Moo Tod Nam Pla คอหมูทอดน้ำปลา 
Fried Marinated Neck Pork with Fish Sauce served with Spicy Tamarind Sauce
240

Gai Tod Bai Toey ปีกไก่ทอดใบเตย
Deep Fried Marinated Chicken Wings with Oyster Sauce
Palm Sugar, Pandan Leaves and Sesame Seeds, Spicy Tamarind Sauce
240

THE DECK | Menus



Poo Nim Tod Kra Tiam ปูนึ่งทอดกระเทียม

Gai Pad Med Ma-Muang ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Pla Mug Pad Prik Hang ปลาหมึกทอดพริกแห้ง

Kai Jeaw Poo ไข่เจียวปู
Fried Crab Meat Omelet
280

Poo Nim Tod Kra Tiam ปูนึ่งทอดกระเทียม 
Deep Fried Soft Shell Mud Crab with Garlic and Spicy Chili Sauce
420

Pla Mug Pad Prik Hang ปลาหมึกทอดพริกแห้ง 
Deep Fried Squid with Chili Sauce
380

Pla Muek Pad Kai Kem ปลาหมึกผัดไข่เค็ม 
Stir Fried Squid with Salted Egg Sauce and Onion, Chinese Celery
380

Pla Kra Pong Tod Nam Pla ปลากระพงทอดน้ำปลากับยำมะม่วง 
Deep Fried Fillet Sea Bass with Fish Sauce Served with Spicy Green Mango Salad
680

Gai Pad Med Ma-Muang ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 
Wok Fried Chicken with Cashew nuts, Onion, Dried Chili
240

Pad Pak Ruam ผัดผักรวม ขอสเห็ดหอม 
Stir Fried Broccoli, Carrot, Shiitake Mushrooms
Cauliflower with Mushroom Sauce and Garlic
180

Steamed Jasmine Rice ข้าวหอมมะลิ 
30

Steamed Healthy Brown Rice ข้าวกล้อง 
30

 Signature dish  Spicy  Vegetarian  Pea nuts

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

THE DECK | Menu



Cheeses Platter



Coconut Ice cream ไอศกรีมกะทิ



Oreo Cheese Cake

Desserts

Selection of Three Cheeses Platter with Dried Fruits and Nuts 🍪
ชีสนำเข้าจากต่างประเทศ และผลไม้แห้ง
640

Oreo Cheese Cake with Blueberry Sauce
โอรีโอ้ ชีสเค้ก เสิร์ฟพร้อมบลูเบอร์รี่ ซอส
220

Coconut Ice cream with condiments
ไอศกรีมกะทิกับเครื่องเคียง
220

Mango with sticky rice 👍
ข้าวเหนียวมะม่วง
240

Fresh Tropical Fruit 🌿
ผลไม้ตามฤดูกาล
160

👍 Signature dish 🌶️ Spicy 🌿 Vegetarian 🍪 Pea nuts

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

Please let us know if you have any allergies or dietary restrictions.
We will do our best to accommodate you!

ท่านที่แพ้อาหารบางจำพวก โปรดแจ้งพนักงานที่ให้บริการท่าน

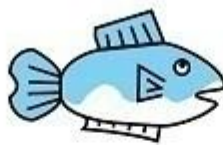
14 Allergens



Wheat gluten



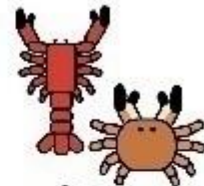
Milk



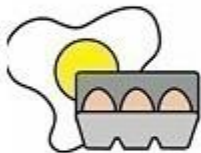
Fish



Molluscs



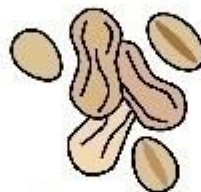
Crustaceans



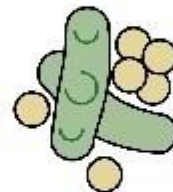
Eggs



Nuts



Peanuts



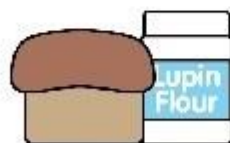
Soya



Sesame



Mustard



Lupin



Sulphites



Celery



Signature dish



Spicy



Vegetarian



Pea nuts

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

Inspired by Her and Wellbeing Menu

Veranda Organic Rolls (Inspire by her menu and low calorie)



Fresh Vietnamese Spring Rolls with Marinated Prawns, Organic Lettuce, Mint leaves, Coriander, Long Parsley Serve with Turnip and Sweet Chili Relish

ปอเปี๊ยะสดกุ้ง ห่อด้วยผักสลัด ออแกนิก ใบสะระแหน่ ผักชี ผักชีใบเลื่อย และน้ำจิ้ม ไช้เท้าดอง

280



Signature dish



Spicy



Vegetarian



Pea nuts

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

The Deck Signature

Pok Tak Talay 🌶️ 👍

Spicy and Sour Shrimps, Squid, Mussels Soup, Straw Mushrooms, Lemongrass
Kaffir lime, Fish Sauce and Galangal, Onion and Hot Basil
ต้มโป๊ยะแตกทะเล

320



👍 Signature dish 🌶️ Spicy 🌿 Vegetarian 🥜 Pea nuts

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



Khao Pad ข้าวผัด
Fried Rice, Spring onion, Carrot, Onion, Fried Egg



Larb Gai Or Larb Moo ลาบไก่ หรือ ลาบหมู
Northeastern Style Spicy Chicken Salad or Minced Pork Salad
With Rice Powder, Chili Flack, Shallot and Mint leave



Phad Kra Praow ผัดกระเพราไก่
Wok Fried Chicken with Holy Basil and Chili



Phad Kra Praow ผัดกระเพราทะเล
Wok Fried Seafood with Holy Basil and Chili



Pad Pak Ruam ผัดผักรวม ซอสเห็ดหอม
Stir Fried Broccoli, Carrot, Shiitake Mushrooms
Cauliflower with Mushroom Sauce and Garlic



Kai Jeaw Poo ไข่เจียวปู
Fried Crab Meat Omelet