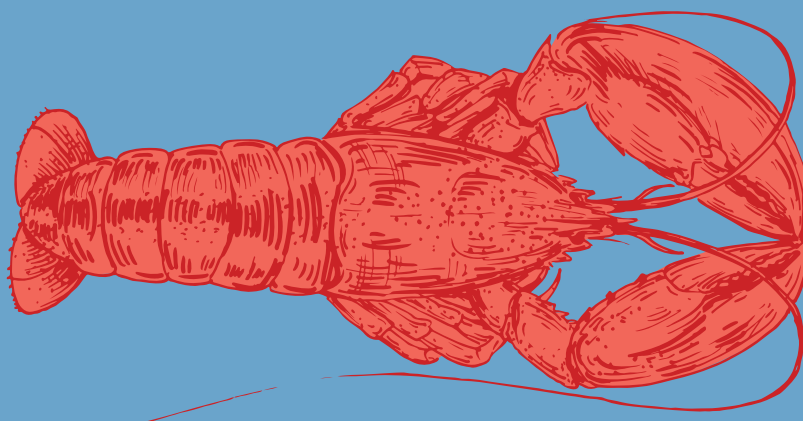
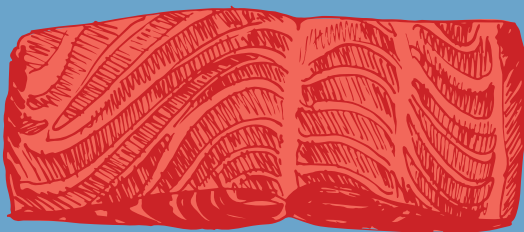
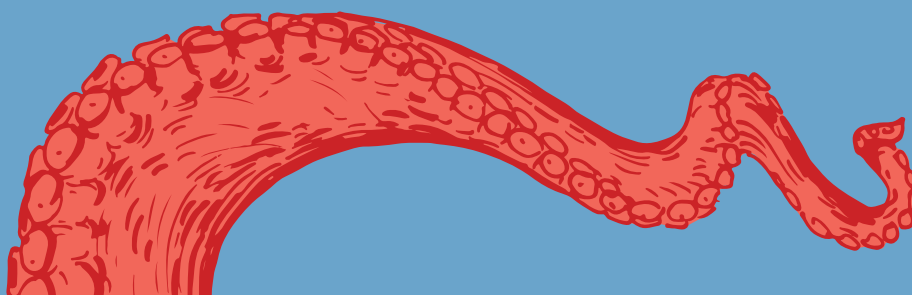
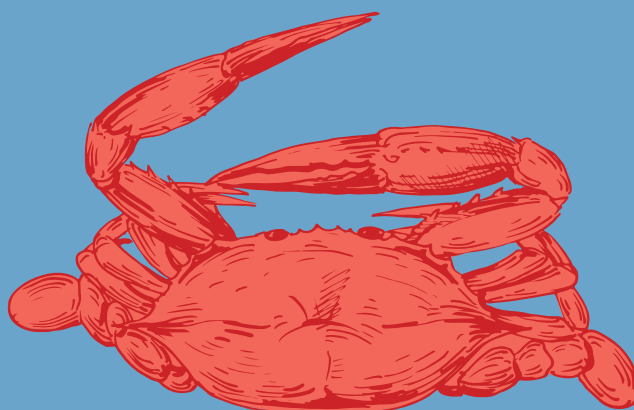
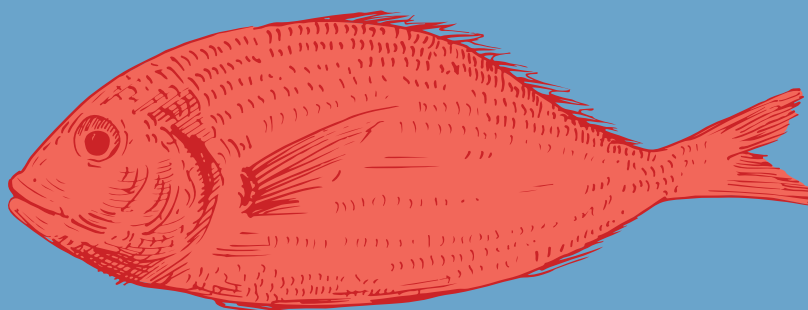




ISEA SKY







I SEA SKY

Choice of easy style seating with indoor air conditioned,
outdoor terrace or on The Jetty.

SEATING CAPACITY - 120
INDOOR AIR CONDITIONED - 30
OUTDOOR TERRACE - 30
THE JETTY - 60

Weekday & Weekend : 5.00 p.m. - 11.00 p.m.

14 Allergens



WHEAT GLUTEN



MILK



FISH



MOLLUSCS



CRUSTACEANS



PEANUTS



SESAME



EGGS



NUTS



SOYA



MUSTARD



LUPIN



SULPHITES



CALERY

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

หากท่านมีอาการบางอย่าง โปรดแจ้งพนักงานที่ให้บริการ

SIGNATURE DISH



Jomtien Basket "Na Jomtien Beach"

THB 390



Lemon Pepper Crusted Squid Pieces
served with Herb & Lime Aioli

ปลาหมึกทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสกระเทียมมายองเนส

Jomtien Basket "Na Jomtien Beach"

This delectable fried calamari dish features freshly caught squid sourced directly from fishermen who embark on nocturnal boat excursions specifically for squid catching. By frying freshly caught squid, this particular dish has gained popularity among diners due to its distinct taste. Additionally, a flavorful sauce is provided, further enhancing the overall culinary experience for patrons.

All Prices are quote in Thai Baht inclusive to 10% service charge and government tax 7%
Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance.

APPETIZERS



Arugula Salad with Parmesan Cheese *THB 290*



Fresh Wild Rocket Salad and Parmesan Cheese with Balsamic Honey dressing

ผักร็อกเก็ตป่าออร์แกนิก โรยด้วย พามาซานชีส
เลิร์ฟพร้อม น้ำสลัดบัลซามิก ผสมน้ำผึ้ง



Crispy Cheese and Truffle Spring Rolls *THB 320*



Deep Fried Mozzarella Cheese and Truffle Spring Rolls

ชีสและเห็ดทรัฟเฟิลแห้งทอดกรอบ

คลุกเคล้าด้วยน้ำมันทรัฟเฟิลออยและพามาซานชีส



Yum Talay *THB 380*



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

ยำทะเล



Pla Pla Salmon *THB 390*



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

ยำปลาแซลมอนสดกับสมุนไพรไทยพริกสดและมะนาว



Miscellaneous Salad with Smoked Salmon



Smoked Salmon and Balsamic Honey Vinaigrette

ผักสลัดออร์แกนิก แซลมอนรมควัน และซอสบัลซามิกน้ำผึ้ง

THB 480

All Prices are quote in Thai Baht inclusive to 10% service charge and government tax 7%
Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance.

APPETIZERS



Ocean Fresh Imported Oysters – 5 pcs. *THB 580*



Fresh Ocean oyster, Fresh lime, Tabasco, spicy lime sauce, chili paste Crispy shallot
หอยนางรมสดเสิร์ฟกับมะนาวสด, ทาบาโก, น้ำจิ้มสามรส, น้ำพริกเผา, หอมแดงเจียว



Spicy Soft Shell Crab Salad

THB 360



Deep fried Soft Shell Crab with Spicy Thai Dressing Celery
Tomato, and Onioni
ยำปูนิ่ม ทอดกรอบ



Grilled BBQ Pork Ribs

THB 420



Marinated pork ribs cooked on charcoal
& served with BBQ sauce
ซี่โครงหมูหมักบาร์บีคิวซอส เสิร์ฟกับซอสบาร์บีคิว



Seared Scallops with Carrot Puree



Imported US scallops, served with clam tarragon vinaigrette,
Carrot Puree, baby herbs
หอยเชลล์จากอเมริกาเสิร์ฟกับวินิเกรตและแครอทบด

THB 640

*All Prices are quote in Thai Baht inclusive to 10% service charge and government tax 7%
Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance.*

SOUPS



Wild Mushroom Cream Soup with Truffle Foam



Forest Wild Mushrooms Soup with Truffle Cappuccino
ซูปเห็ดรวมและเห็ดทรัฟเฟิล โรยหน้าด้วยทรัฟเฟิลโฟม

THB 360

Lobster Bisque



Cream Lobster and Seafood Soup flambé with brandy
ซูปกุ้งมังกร เข็มข้น ปรงกลั่นด้วยบรันดี

THB 360

Seafood Tom yum



Local Caught Seafood Shrimps, Squid and Mussels with spicy sour soup scented
With lemongrass & kaffir lime leaves
กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ กับน้ำซูปรสเปรี้ยวเผ็ด หอมแดง ตะไคร้และใบมะกรูด

THB 420

All Prices are quote in Thai Baht inclusive to 10% service charge and government tax 7%
Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance.

PASTAS



Pasta Tom Yum Zap

THB 420



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



Spaghetti Classic Carbonara

THB 380



Italian Carbonara, onion, Egg Yolk black pepper & Grana Padano
เส้นพาสต้าผัดกับหัวหอม, ไข่แดง กับพริกไทยดำ และชีสกรานา ปาดานो



Spaghetti Spicy Aglio E Olio

THB 380



Sautéed bacon pieces with chili, garlic, holy basil Olive oil & Cherry tomatoes
เส้นสปาเก็ตตี้ผัดกับเบคอน, พริก, กระเทียม, โหระพา, น้ำมันมะกอกและมะเขือเทศเชอร์รี่



Spaghetti Alle Vongole

THB 380



Flavorful pasta infused with garlic, clams, white wine
เส้นสปาเก็ตตี้ผัดกับหอยดิลล์, กระเทียม, โหระพา, ไวน์ขาว, น้ำมันมะกอก



Penne Alla Marinara

THB 480



Fresh local Seafood Squid Prawn, Mussel with tomato sauce, Basil, oregano and olives, capers
พาสต้าทรงกระบอกกลวงผัดกับกุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ หัวหอม, ซอสมะเขือเทศ ใบโหระพา กับพริกไทยดำ



Fettuccine Truffle Alfredo Pasta

THB 480



Prawn, Squid, Mussel, onion, white wine Truffle creamy Egg black pepper & Grana Padano with Fettuccine
พาสต้าเส้นแบนผัดกับกุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ หัวหอม, ซอสครีมไวน์ขาวและเห็ดทรัฟเฟิล กับพริกไทยดำ และชีสกรานา ปาดานอ

All Prices are quote in Thai Baht inclusive to 10% service charge and government tax 7%
Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance.

MAIN



I Sea Sky Grilled Seafood Platter

Grilled King Prawns, Rock lobsters, Squid, New Zealand Mussels, US Scallops, with herbs and spicy chili sauce
กุ้งทะเล, กุ้งกระดาด, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์, หอยเชลล์ ออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดรสจัด

THB 2,150

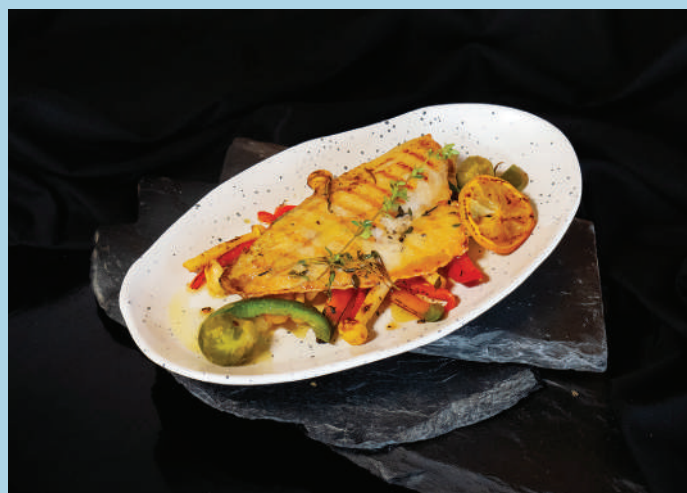


Grilled Salmon Steak



Grilled marinated Salmon with herbs and vegetables
serve with Potato Puree and lemon butter sauce
ปลาแซลมอนย่าง หมักด้วยสมุนไพร
เสิร์ฟด้วยมันฝรั่งบด ผักย่างและซอสเนยมะนาว

THB 740



Baked Sea bass



Baked Marinated Sea bass with Oven vegetables, garlic
ปลากระพงขาว หมักสมุนไพรย่าง
เสิร์ฟพร้อม ผักอบ และซอสน้ำมันมะกอก กระเทียม

THB 580

All Prices are quote in Thai Baht inclusive to 10% service charge and government tax 7%
Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance.

MAIN



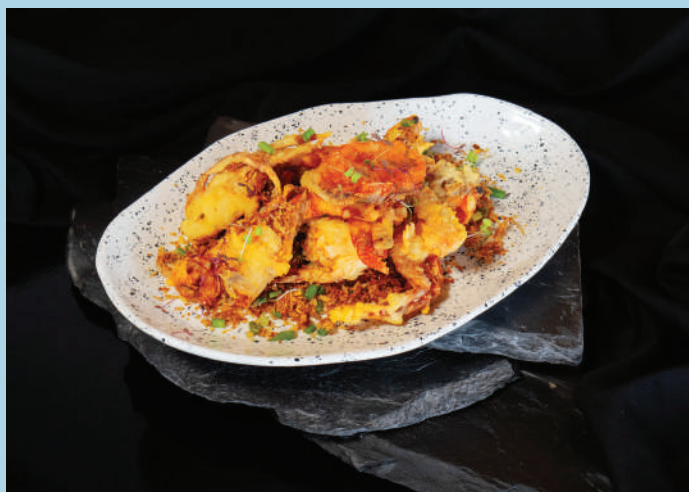
Risotto Coi Frutti Di Mare (Risotto with Seafood)



Seafood Risotto Frutti Di Mare recipe; made with Salmon, squid, shrimps, mussels, baby clams, White wine, garlic, tomatoes and an exquisite saffron seafood stock

ข้าวอาร์โบริโอ(Arborio) ผัดใส่ซอสมะเขือเทศแซลมอน กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ หอยตลับ ไวน์ขาว น้ำซอส เนย ชีส หัวหอม และเครื่องเทศ สมุนไพร

THB 740

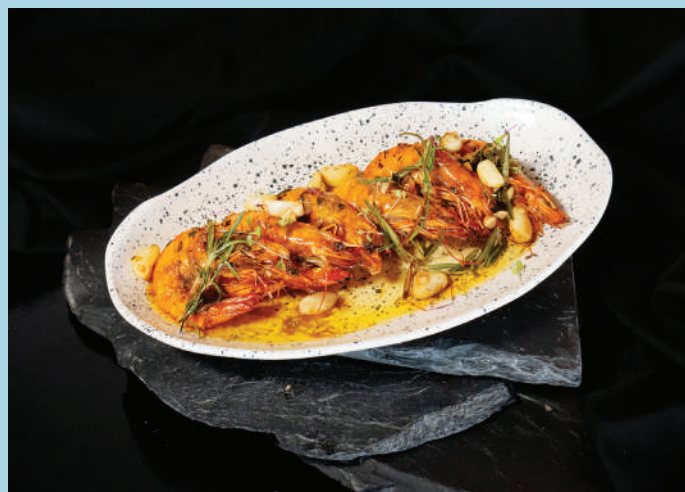


Crispy Soft Shell Crab

THB 420



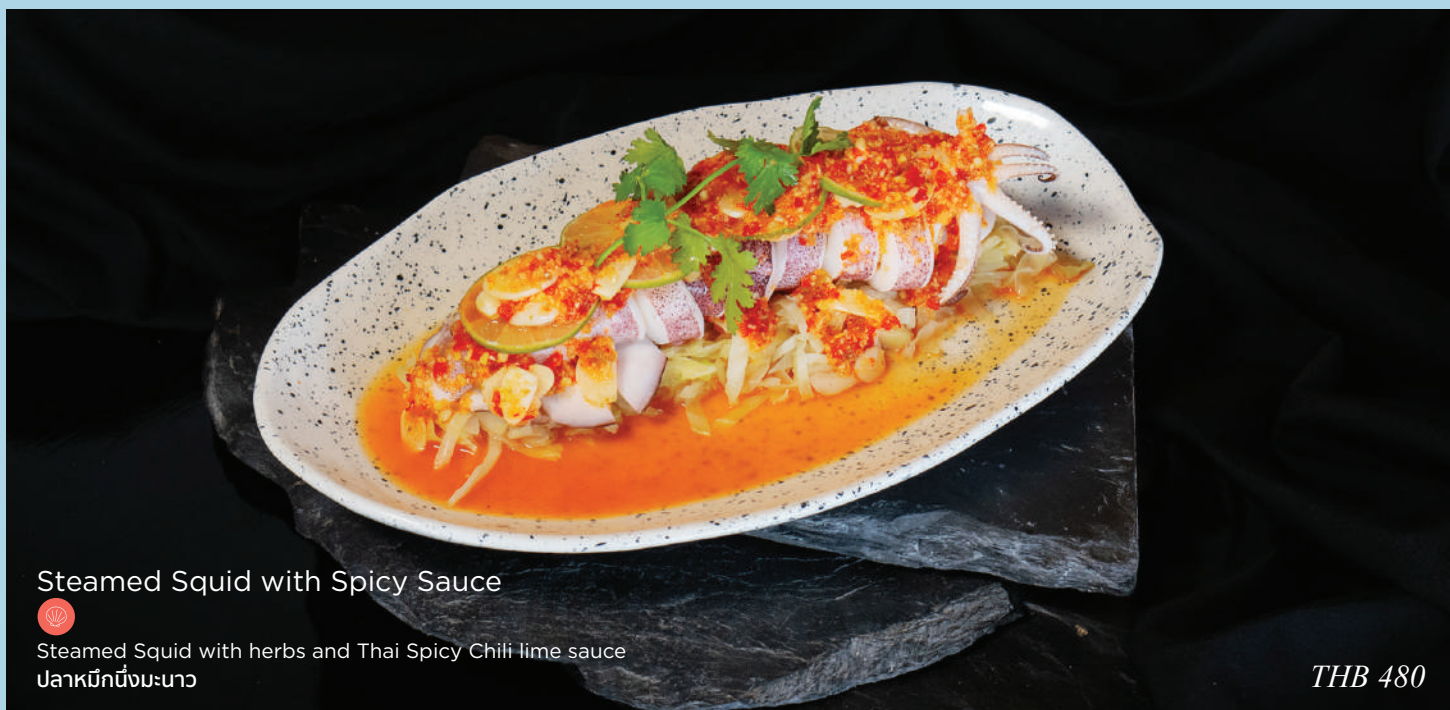
Deep fried Soft Shell Crab with Garlic and Pepper
ปูนิ้มทอดกระเทียม



Baked Prawns with Rosemary and Garlic THB 640



King Prawns bake with Rosemary and Garlic
กุ้งทะเลอบสมุนไพรกระเทียม



Steamed Squid with Spicy Sauce



Steamed Squid with herbs and Thai Spicy Chili lime sauce
ปลาหมึกนึ่งมะนาว

THB 480

All Prices are quote in Thai Baht inclusive to 10% service charge and government tax 7%
Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance.

MAIN



Grilled Australian Grass fed Tenderloin (250g)



Grilled beef tenderloin steak with wild Red wine sauce and Potato fries and Miscellaneous Salad
เนื้อสันในจากออสเตรเลียย่างกับซอสไวน์แดง เสิร์ฟกับมันฝรั่งทอดและผักสลัดออร์แกนิก

THB 1,580

All Prices are quote in Thai Baht inclusive to 10% service charge and government tax 7%
Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance.

MAIN



Grilled Pork Chop



Grilled Pork chop with herbs, carrot and potato puree,
Roasted Baby vegetables with red wine sauce
หมูสันนอกติดกระดูกหมักอบสมุนไพร, แครอทและมันฝรั่งนึ่ง
เสิร์ฟกับซอสไวน์แดง

THB 680



Roasted Chicken Half Steak Spicy Thai Sauce



Roasted marinated Half Chicken and Roasted Baby Vegetables with Portuguese chili sauce
ไก่อบครึ่งตัวหมักเครื่องเทศ พร้อมด้วยผักอบและมันฝรั่ง เสิร์ฟพร้อมกับ ซอสพริกแบบโปรตุเกส และน้ำจิ้มแจ่ว

THB 520

All Prices are quote in Thai Baht inclusive to 10% service charge and government tax 7%
Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance.

MAIN



Grilled Australian Black Angus Grass Fed Ribeye (250g)



Grilled Black Angus Ribeye steak with green pepper jus with Potato fries and Miscellaneous Salad
เนื้อริบอายจากออสเตรเลียย่างกับซอสพริกไทยเสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอดและผักสลัดออร์แกนิก

THB 1,480



Grilled Australian Black Angus Grass fed Striploin (250g)



Grilled Black Angus Striploin with wild Mushrooms sauce
served With Potato fries and Miscellaneous Salad vegetables
เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่างกับซอสเห็ดป่า เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอดและผักสลัดออร์แกนิก

THB 1,420



Grilled Australian Lamb Chops



Rack of Lamb Steak with Roasted Baby vegetables and truffle risotto and Garlic confit
สันนอกแกะติดกระดูก ย่างกับซอสทรัฟเฟิล
เสิร์ฟกับผักอบ ข้าวอาร์โบริพัตเห็ดทรัฟเฟิล และกระเทียมอบน้ำมันสนโพ

THB 1,280

All Prices are quote in Thai Baht inclusive to 10% service charge and government tax 7%
Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance.

DESSERTS



Thai Tea Panna Cotta
Thai Tea Panna Cotta
with Madagascar Vanilla Crumbles

ป็นนาคี้อตตา รสชาไทยเข้มข้น
เลิร์ฟพร้อม แป้งอบกรอบกลิ่นวานิลลา

THB 200



Honey Gold Mangoes
Cheese Cake

ชีสเค้ก มะม่วงสีเหลืองทอง

THB 240



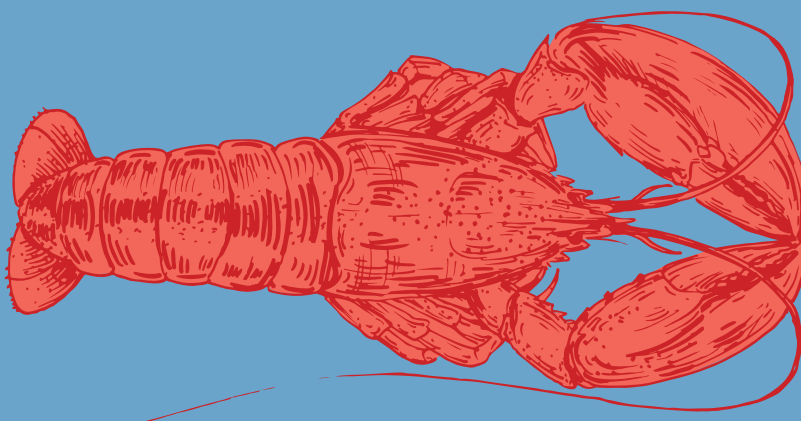
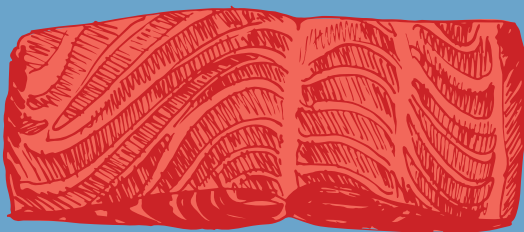
California Almond
Chocolate Brownie

ชีอคโกแลต บราวนี่ เค้ก
ผสมกับอัลมอนต์ จาก แคลิฟอร์เนีย

THB 240

All Prices are quote in Thai Baht inclusive to 10% service charge and government tax 7%
Please let our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerance.





**VERANDA RESORT
PATTAYA NA JOMTIEN - MGallery**

211 Moo 1, Na Jomtien Soi 4, Pattaya,
Chonburi 20250 Thailand

Tel: +66 38 111 899 , +66 64 585 1824,
+66 62-865-5905

