

# Talung Thai

Lunch and Dinner: 11:00 – 23:00 hrs.



P A R E S A

# WESTERN MENU

## ENTRÉE / SALAD

House Hummus and Pita Bread ฮัมมูส ขนมนปังพิต้า	400
Mushrooms Arancini เห็ดอาร์นชินี	400
<i>Napoli Sauce, Pesto, Parmesan</i>	
Caesar Salad ซีซาร์สลัด	400
<i>Cos Lettuce, Bacon, Tomato, Croutons, Egg, Caesar Dressing</i>	
Add Grilled Chicken Breast	+100
Add Grilled Prawn	+200
Paresa Paradise Bowl ภารีสาพาราโดซีสลัด	550
<i>Mixed Young Leaves, Mixed Nuts, Tomato, Avocados, Crouton, Eggs, Truffle Honey</i>	
Pulled – Pork Nachos พูลพอร์ก นาโช	590
<i>Nachos Cheese, Jalapenos, Tomato Salsa, Tortilla Chip</i>	
Hokkaido Scallop Bruschetta ฮอกไกโดสแกลลีโอป บรุซเซตต้า	600
<i>Thai Style Watermelon Salsa</i>	
Foie Gras Au Torchon & Brioche ฟัวกราส์ ขนมนปังบียอน	600
<i>Papaya Compote, Poached Dried Figs, Balsamic Coulis</i>	
Mezze Plate เมซเซ่	800
<i>Lamb Kofte, Tabouleh Salad, Hummus Dip, Yoghurt Sauce and Pita Bread</i>	

## BURGER / PIZZA

Chicken Burger เบอร์เกอร์ไก่	550
<i>Sesame Bun, Tomato, Cheddar Cheese</i>	
Spiced Pulled – Pork Burger พูลพอร์กเบอร์เกอร์	550
<i>Sesame Bun, Nachos Cheese, Jalapenos, Tomato Salsa</i>	
Club Sandwich คลับแซนวิช	600
<i>Ham &amp; Cheese, Chicken Breast, Egg, Tomato, Lettuce</i>	
Australian Premium Beef Burger เนื้อออสเตรเลียพรีเมียมเบอร์เกอร์	650
<i>Sesame Bun, Tomato, Gherkin, Cheddar Cheese, Caramelized Onion</i>	
Garlic Prawn Pizza พิซซ่ากุ้งกระเทียม	700
<i>Parmesan Sauce, Mozzarella, Fetta, Pesto, Sundried Tomato</i>	
Four Cheese Pizza โฟร์ชีสพิซซ่า	750
<i>Gorgonzola, Parmigiana, Mozzarella, Edam, Black Truffle Honey</i>	
Meat Lover Pizza มีท เลิฟเวอร์พิซซ่า	850
<i>Mozzarella, Salami, Bacon, Italian Sausage, Paris Ham</i>	

## PASTA

Spaghetti Aglio E Olio สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง	590
<i>Garlic, Olive Oil, Basil, Dry Chili, Parmesan</i>	
Spaghetti Bolognese สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ	650
<i>AUS Beef, Tomato, Parmesan</i>	

## PASTA

<b>Chicken Alfredo</b> พาสต้าอัลเฟรโดไก่	650
<i>Butter Cream, Young Spinach, Parsley, Parmesan</i>	
<b>Thai Vongole Spaghetti</b> หอยลายสปาเก็ตตี้	650
<i>Clam, Spring Onion, Green Chili, Thai Basil</i>	
<b>Penne Pasta Mushrooms</b> เพนเน่พาสต้าเห็ด	700
<i>Asparagus, Black Truffle Sauce, Parmesan</i>	
<b>Pan Seared Salmon &amp; Risotto</b> ปลาแซลมอนริซอตโต้	800
<i>Peas, Spinach, Rocket, Tomato Relish, Parmesan</i>	
<b>Andaman Seafood Arrabbiata</b> อันดามันซีฟู้ดอาราเบียตา	850
<i>Scallop, Tiger Prawn, Squid</i>	
<b>Andaman Tiger Prawn &amp; Seafood Ravioli</b> กุ้งลายเสืออันดามันราวิโอลี	850
<i>Prawn Bisque, Scallop, Mussels, Pecorino</i>	

## THE GRILL

<b>Roast Chicken Half</b> ไก่อบ	750
<i>Served with Roast Vegetables and Mashed Potato</i>	
<b>Grilled Mediterranean Spiced Lamb Rack</b> ซีโรงแกะย่าง	1,550
<i>Grilled Bell Pepper, Zucchini, Eggplant, Onion, Tzatziki Sauce</i>	
<b>AUS Premium Beef Tenderloin</b> เนื้อสันในออสเตรเลีย	1,600
<i>Staked Frites, Herb Butter, Tomato, Jus</i>	
<b>AUS Wagyu Rib Eye Fillet</b> เนื้อวากิวออสเตรเลีย	1,750
<i>Mushroom Risotto, Spring Onion &amp; Asparagus</i>	
<b>AUS Premium Beef Tenderloin &amp; Foie Gras</b> เนื้อสันในออสเตรเลียและฟัวกราส์	1,900
<i>Cauliflower Cream, Plum Jus, Potato Risssole, Garden Salad</i>	
<b>Japanese Premium Black Cattle A5 &amp; Hokkaido Scallop</b>	3,800
<b>เนื้อญี่ปุ่นพรีเมียมเกรด A5 ออกโทโด และ สเกลลอป</b>	
<i>Buttered Potato, Asparagus, Mushrooms, Thyme Jus</i>	

# THAI MENU

## APPETIZERS

<b>Thai Vegetarian Spring Roll</b> पोเปี้ยะผักทอด	350
<i>Glass Noodle, Onion, Carrots, Shitake, Cabbage, Sweet Chili Sauce &amp; Soya Sauce</i>	
<b>Thai Style Fish Cakes</b> ทอดมันปลา	350
<i>Red Curry Paste, Long Bean, Pickles</i>	
<b>Thai Special Fried Shrimp</b> กุ้งทอด	350
<i>Vermicelli wrapped, Plum Sauce, Pickles</i>	
<b>Chicken Satay</b> ไก่สะเต๊ะ	350
<i>Marinated Chicken Fillet with Aromatic Thai Herb, Peanut Sauce</i>	
<b>Classic Som Tum</b> ส้มตำไทย	400
<i>Papaya, Chili and Lime, Dried Shrimp, Peanut</i>	
<b>Thai Style BBQ Beef Salad</b> ยำเนื้อย่าง	500
<i>Cucumber, Spring Onion, Lime, Chili</i>	
<b>Phuket Dip</b> น้ำพริกกุ้ง	550
<i>Fresh Shrimp, Shallot, Shrimp Paste, Lime, Fresh Chili, and Mixed Local Vegetable</i>	
<b>Crumbled Thai Calamary</b> ปลาหมึกทอด	600
<i>Thai Pomelo Salsa, Green Chili Lime Sauce, Garlic Mayo</i>	
<b>Foie Gras Miang</b> เมี่ยงฟัวกราส	600
<i>Betel Leaf, Ginger, Lime, Chili, Shallot and Foie Gras</i>	
<b>Grilled Green Egg Plant &amp; Tiger Prawn</b> ยำมะเขือยาวกุ้งลายเสือ	750
<i>Minced Chicken, Spring Onion, Coriander</i>	

## TEMPURA WOK *(served with Thai style pickles and dips)*

<b>Tiger Prawn &amp; Tamarind Sauce</b> กุ้งลายเสือผัดซอสมะขาม	700
<i>Cherry Tomato, Chinese Celery, Lemon Grass, Sweet &amp; Sour Sauce</i>	
<b>Deep Fried Whole Seabass</b> ปลากระพงทอดพริกไทยดำ	750
<i>Thai Peppercorn Sauce, Pickled Vegetables</i>	

## SOUP

<b>Tom Yum Goong</b> ต้มยำกุ้ง	500
<i>Andaman White Prawn, Mushrooms, Cherry Tomato, Celery</i>	
<b>Tom Kha Gai</b> ต้มข่าไก่	500
<i>Thai Coconut Broth, Chicken Breast, Lime, Tomato, Mushroom</i>	
<b>Thai Clear Potak Seafood Soup</b> โป๊ะแตกซีฟู้ด	700
<i>Dried Chilli, Prawn, Squid, Mussel, Celery, Spring Onion</i>	
<b>Southern Thai Traditional Fish Soup</b> แกงส้มปลาทะเล	600
<i>Green Papaya, Curry &amp; Shrimp Paste, Finger lime</i>	

## MAIN DISH

<b>Moo Hong หมูฮ้อง</b>	550
<i>Stew Pork Belly, Eggs, Coriander</i>	
<b>Gang Keaw Wan (Pork / Beef / Chicken) แกงเขียวหวาน หมู/เนื้อ/ไก่</b>	600
<i>Green Curry with Local Eggplant, Sweet Basil, Fresh Coconut Milk and Red Large Chili</i>	
<b>Thai Braised Pork Tongues on Rice ข้าวสตูลิ้นหมู</b>	650
<i>Bok Choy, Shitake, Spring Onion, Picked Ginger</i>	
<b>Penang Chicken Curry พะแนงไก่</b>	650
<i>Red Curry Paste, Chicken Thigh, Coconut, Long Red Chili, Steamed Rice</i>	
<b>Geng-Poo-Sen-Mee แกงปูเส้นหมี่</b>	750
<i>Crab Meat Curry, Vermicelli Noodle</i>	
<b>Massaman AUS Beef Short Rib มัสมันเนื้อ</b>	950
<i>Chili and Peanut Paste, Sweet potato, Coconut Juice, Steamed Rice</i>	

## THAI WOK STIR FRIED

<b>Chicken Pad Kra Pao &amp; Steamed Rice &amp; Fried Egg ไก่ผัดกระเพราไข่ดาว</b>	500
<i>Red Chili, Thai Hot Basil, Fried Egg, Fresh Vegetables</i>	
<b>AUS Beef Pad kra Pao &amp; Steamed Rice &amp; Fried Egg เนื้อออสเตรเลียผัดกระเพราไข่ดาว</b>	650
<i>Red Chili, Thai Hot Basil, Fried Egg, Fresh Vegetables</i>	
<b>Choo Chee Curry with Salmon &amp; Tiger Prawns ซูชิปลาแซลมอนกับกุ้งลายเสือ</b>	950
<i>Red Chili Paste, Coconut Cream, Cauliflower</i>	
<b>Goong Mung Korn Phad Phong Gra Ree กุ้งมังกรผัดผงกะหรี่</b>	2,350
<i>Stir Fried Phuket Lobster with Curry Powder, Egg, and Celery</i>	

## THAI GRILL *(served with Thai style pickles and dips)*

<b>Grilled Andaman Tiger Prawns &amp; Cucumber Salsa กุ้งลายเสือย่าง</b>	300 Per Pcs
<b>Grilled Andaman Sea Squid &amp; Pomelo Salsa ปลาหมึกย่าง</b>	600
<b>Grilled Whole Seabass Bone Out &amp; Som Tum, Garlic Rice ปลากระพงย่าง</b>	850
<b>Grilled Andaman Lobster &amp; Som Tum Salad กุ้งมังกรย่าง</b>	2,350

## DESSERT

<b>Jack Fruits &amp; Sticky Rice</b> ข้าวเหนียวขมุน <i>Deep Fried Rolls, Coconut Custard, Pandan Coulis</i>	350
<b>Mango Sticky Rice</b> ข้าวเหนียวมะม่วง <i>Jellied Fresh Coconut, Coconut Cream, Crumbed Mixed Nuts</i>	450
<b>Baklava</b> บัคลาวา <i>Pistachio Nut, Butter, Syrup, Vanilla Ice cream</i>	450
<b>Apple Tart</b> แอปเปิ้ลทาร์ต <i>Sliced Green Apple, Cinnamon, Pandan Coulis, Vanilla Ice Cream</i>	450
<b>Matcha Dark Chocolate Mousse Cake</b> ชาเขียวและดาร์กช็อกโกแลตมูส <i>Hazel Nut Crumble, Rum Raisin Ice cream</i>	490
<b>Chocolate Pie</b> ช็อกโกแลตพาย <i>Dark Chocolate Ganache, Caramel Walnuts, Meringue, Chocolate Ice Cream</i>	500
<b>Chocolate Brownie</b> ช็อกโกแลต บราวน์ <i>Served with Vanilla Ice Cream</i>	500
<b>ICE CREAM AND SORBET</b>	150
Vanilla	
Chocolate	
Strawberry	
Rum & Raisin	
Mango Sorbet	
Creamy Coconut	