

MAIN MENU

— AVAILABLE FROM 12:00 - 21:30 —



SEA SUN

cafe · bar · restaurant

THAI SALADS & APPETIZERS

KLUI MOO NUA PU

วุ้นหมูเนื้อปู | 150.-

Long Stick Minced Pork with Crab Meat Spring Rolls served with Plum Sauce

YUM BAI CHA PLU KROB

ยำใบชะพลูกรอบ | 180.-

Deep Fried Betel Leaves with Spicy Minced Pork and Prawn Dip

MOO KHAM WAN

หมูคำหวาน | 220.-

Grilled Pork Neck, Baby Kale, Spicy Sauce and Rice Vermicelli

YUM SOM-O GOONG

ยำส้มโอกุ้ง | 220.-

Pomelo Salad, Prawns, Kaffir Lime Leaves, Crispy Shallots and Roasted Peanuts, Fried Vermicelli Sheet

YUM PAK KUD GOONG MOO SUB

ยำผักกูดกุ้งหมูสับ | 240.-

Edible Fern Salad, Prawns, Minced Pork and Grated Mature Scented Coconut

YUM WOONSEN SEAFOOD

ยำวุ้นเส้นทะเล | 250.-

Glass Noodle, Prawn, Mussel, Squid, Onion, Tomato, Thai Celery, Red Onion, Crispy Shallot, Chillies

YUM SALMON MARA TALING-PLING

ยำแซลมอนตะลิงปลิง | 260.-

Raw Salmon Marinated in Sweet Fish Sauce, Bitter Guard and Bilimbi Fruit Salad

YUM POO NIM

ยำปูนิ่ม | 270.-

Crispy Soft Shell Crab served with Green Mango Spicy and Sour Salad

SEA SUN

cafe · bar · restaurant

THAI MAINS

BAI LIANG PHAD KHAI

ใบเหลียงผัดไข่ | 150.-

Stir Fried Meliyo Leaves with Eggs and Dried Shrimp

MOO PHAD KUEY

หมูผัดเคย | 220.-

Stir Fried Pork Belly with Shrimp Paste

MOO KHO

หมูโศ | 250.-

Pork Belly Braised with Garlics and Coriander Pork Lard, Served with Fresh Pepper Paste and Local Regional Herbs

GAENG SOM PLA KRAPONG OR-DIP

แกงส้มปลากระพงออติบ | 250.-

Spicy Turmeric Soup with White Snapper Fillet and Taro Stalk

MUEK GATOY PHAD WHAN (SEASONAL)

หมึกกะตอยผัดหวาน | 250.-

Baby Squid Braised In Sweet Squid Ink

TOM YUM SEAFOOD

ต้มยำทะเล | 250.-

Spicy and Sour Soup, Lemon Grass, Kaffir Lime Leaves, Galangal, Shrimps, Squids and Mussels

CHU CHEE POO NIM

จู้จู้ปูนิ่ม | 270.-

Deep Fried Soft Shell Crab with Kaffir Lime Leaves Infused Condensed Curry

MOO HONG

หมูฮ่องกง | 280.-

Pork Belly Braised In Sweet Chinese Five Spices Gravy

WAI KHUA (SEASONAL)

ว้ายคิ้ว | 280.-

Baby Octopus Braised In Coconut Milk Soup, Shrimp Paste and Tamarind Leaves

GAENG KHIEW WHAN NUE PUEY

แกงเขียวหวานเนื้อเปื่อย | 300.-

Green Curry with Braised Beef

SEA SUN

cafe · bar · restaurant

THAI SINGLE DISHES

KHAO KHAI-KHON MOO SUB MAGGI

ข้าวไข่ข้นหมูสับแม็กกี้ | 120.-

Steamed Jasmine Rice topped with Scramble Egg and Flavourful Minced Pork with Maggi

LARD NA MOO MAK

ราตหน้าหมูหมัก | 160.-

Fried Flat Noodle with Gravy Sauce with Marinated Pork, Kales and Baby Corns.

PHAD SEE-EW MOO/GAI

ผัดซีอิ้วหมู/ไก่ | 160.-

Stir Fried Flat Noodle with Pork Or Chicken

PHAD KEE-MAO TALAY

ผัดขี้เมาทะเล | 180.-

Stir Fried Flat Noodle with Fresh Peppercorn, Chili, Garlic, Hot Basils and Seafood

KHAO YUM NAM BOO-DOO

ข้าวน้ำยำบูดู | 180.-

Steamed Jasmine Rice Salad with Assorted Regional Herbs and Fermented Fish Dressing

KHAO PAD NUM PIK PLA TOO

ข้าวผัดน้ำพริกปลาทุ | 200.-

Shrimp Paste Fried Rice served with Fried Mackerel and Fresh Vegetables

KHAO PHAD NAM JIM SEAFOOD

ข้าวผัดน้ำจิ้มซีฟู้ด | 200.-

Fried Rice with Seafood and Spicy Chili Lime Sauce

PHAD THAI TIGER PRAWN

ผัดไทยกุ้ง | 270.-

Thai Style Stir Fried Rice Noodles with Prawns in Tamarind Sauce

GAENG POO KANOM-JEEN

แกงปูขนมจีน | 280.-

Crab Meat Curry served with Kanom-Jeen and Boiled Quail Egg and Fresh Local Vegetables

SIDES

JASMINE RICE

ข้าวสวย | 30

KANOM-JEEN

ขนมจีน | 50

FRIED EGG

ไข่ดาว | 30

THAI OMELET

ไข่เจียว | 30

NUM PRIK KAPI

น้ำพริกตะป | 50

NUM PRIK HANG PRIK-THAI SOD

น้ำพริกแห้งพริกไทยสด | 50

NUM PRIK KAPI GOONG SOD

น้ำพริกตะปกุ้งสด | 60

BEEF LARD GARLIC FRIED RICE

ข้าวผัดมันเนื้อกระเทียม | 80

SEA SUN

cafe · bar · restaurant

WESTERN SALADS & APPETIZERS

CAPRESE SALAD

คาปริเซ่สลัด | 170.-

Fresh Tomatoes, Fresh Mozzarella, Pesto, Balsamic Reduction, Red Oak, Green Oak

BACON CEASAR SALAD

เบคอนซีซาร์สลัด | 180.-

Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Spicy Croutons, Grill Crispy Bacon, Parmesan

BERRIES GREEK SALAD

เบอร์รี่กรีกสลัด | 230.-

Rocket, Romaine Lettuce, Tomato Cherry, Red Onion, Feta Cheese, Black Olives, Strawberries, Blue Berries, Grapes

SALMON MANGO TARTARE

แซลม่อนมะม่วงทาร์ทาร์ | 250.-

Salmon, Mango, Spicy Mayo, Capper, Dills, Lemon, Watercress Salad, Crispy Tuile, Black Pepper

CHARCUTERIE

ชาร์คูเตอร์รี่ | 450.-

Berries, Grapes, Parma Ham, Brie Cheese, Blue Cheese, Cheddar Cheese, Spicy Croutons, Biscuits

SIDES

FRENCH FRIES

เฟรนช์ฟรายส์ | 150.-

Deep Fried Potatoes served with Mayonaise

ONION RINGS

หัวหอมทอด | 150.-

Beer Battered Onion Rings served with Tartar Sauce

CREAMED SPINACH CHEESE

ผักโขมอบชีส | 160.-

Cream, Cheese, Nutmeg

POTATO PURÉE

มันบด | 160.-

Potato, Cream, Butter

CALAMARI

คาราแมรี่ | 170.-

Served with Tartar Sauce and Lemon

SPICY BUFFALO WINGS

ปีกไก่บับฟาโล่ | 170.-

Fried Chicken Wings with Blue Cheese Sauce, Ranch Sauce

TRUFFLE DIP FRIES

เฟรนช์ฟรายส์ซอสทรัฟเฟิล | 190.-

Truffle Oil, Herb Butter, Chili Flake, Grana Padano, Truffle Mayo

BACON MAC & CHEESE

เบคอนแมคแอนด์ชีส | 220.-

Bacon, Cheese Sauce, Mozzarella Cheese, Bread Crumbs

SEA SUN

cafe · bar · restaurant

SOUPS

TRUFFLE MUSHROOM CREAM SOUP

ซูปเห็ดทรัฟเฟิล | 200.-

Shimeji Mushroom, Cream, Black Truffle

FISHERMAN SEAFOOD SOUP

ซูปมะเขือเทศทะเล | 320.-

Tomato Soup, Sea Bass, Prawn, Mussel, Basil, Spicy Crouton

WESTERN MAINS

FISH & CHIPS

ฟิชแอนด์ชิป | 250.-

Crispy Battered Sea Bass served with Lemon & Tartar Sauce

SCHNITZEL CHICKEN

BURGER

เบอร์เกอร์ไก่ทอด | 380.-

Chicken Thigh, Romaine Lettuce, Sriracha Mayo, Pickle Cucumber Served with French Fries

ROASTED CHICKEN BREAST

อกไก่ย่าง | 300.-

Chicken Breast, Potato Purée, Enoki, Cream Mushroom

SEA SUN GRILLED SALMON

สีสรรค้แซลมอนย่าง | 420.-

Pico De Gallo, Potato Purée, Chorizo Cream Sauce

MUSSELS WHITE WINE CREAM SAUCE

หอยแมลงภู่วีท์ไวน์ครีม | 350.-

Mussels, White Wine Sauce, Parsley, Spicy Croutons

HOMEMADE BEEF CHEESE BURGER

โฮมเมดชีสเบอร์เกอร์เนื้อ | 450.-

Onion Ring, Cheddar Cheese, Cucumber Pickle serve with French Fries & Truffle Mayo

FROM OUR CHARCOAL GRILL

NEW YORK STRIP 300g

นิวยอร์กสตริปลอยน์ | 580.-

Au Beef Striploin Served with Garlic Butter, Garlic Confits, Potato Purée, Rockets

RIB-EYE 250g

ริบอาย | 620.-

Au Beef Rib Eye Served with Garlic Butter, Garlic Confits, Potato Purée, Rockets

CHOOSE YOUR STEAK SAUCES

PEPPERCORN SAUCE

ซอสพริกไทยดำ

BEARNAISE SAUCE

ซอสเบียร์เนส

CHIMICHURRI SAUCE

ซอสซิมิซูรี

BBQ SAUCE

ซอสบาร์บีคิว

SEA SUN

cafe · bar · restaurant

PASTA

PENNE PESTO 

เพนเน่ซอสเพสโต้ | 220.-

Tomato Confit, Sweet Basils, Parmesan

LINGUINE CARBONARA

ลิงกวินีคาโบนาร่า | 250.-

Bacon, Garlics, Egg Yolk, Parmesan

RAVIOLI TRUFFLE CREAM 

ราวีโอลี่ทรัฟเฟิลครีม | 250.-

Cheese Spinach Ravioli, Mushroom, Truffle Oil, Grana Padano

SPAGHETTI AGLIO E OLIO BACON

สปาเก็ตตี้ผัดพริกกระเทียมเบคอน | 250.-

Olive Oil, Bacon, Dried Chillies, Garlics, Sweet Basils

LINGUINE CREAM PROSCIUTTO

ลิงกวินีครีมแฮม | 280.-

Prosciutto, Parmesan, Cream, White Wine, Spicy Croutons, Onion, Garlic

SPAGHETTI MARINARA SEAFOODS

สปาเก็ตตี้มารินาร่าทะเล | 300.-

Shrimps, Mussels, Squid, Sweet Basils, Parmesan

PIZZA

PIZZA VEGETARIAN 

พิซซ่ามังสวิรัต | 220.-

Onions, Red Bell Peppers, Green Bell Peppers, Mushrooms, Cheese

PIZZA MARGHERITA 

พิซซ่ามาร์การิต้า | 250.-

Fresh Tomato, Tomato Sauce, Mozzarella, Sweet Basils

PIZZA HAWAIIAN

พิซซ่าฮาวายีอัน | 260.-

Pineapple, Ham, Mozzarella

PIZZA BACON GARLIC & FRESH CHILLIES

พิซซ่าเบคอนกระเทียมพริกสด | 270.-

Bacon, Garlic Confit, Fresh Chillies, Mozzarella

PIZZA GARLIC BUTTER CHEESE

พิซซ่าเนยกระเทียมชีส | 280.-

Garlic Oil, Garlic Butter, Mozzarella

PIZZA CHEESEY SPINACH 

พิซซ่าหน้าผักโขมชีส | 280.-

Tomato Sauce, Sauté Cream Spinach, Mozzarella

PIZZA 4 CHEESES 

พิซซ่าโฟร์ชีส | 320.-

Mozzarella, Brie Cheese, Fresh Mozzarella, Blue Cheese

PIZZA PARMA HAM ROCKET SALAD

พิซซ่าพาร์มาแฮมกับร็อกเก็ต | 330.-

Parma Ham, Tomato Sauce, Mozzarella, Rocket Salad

PIZZA SPICY CHICKEN WINGS

พิซซ่าหน้าปีกไก่ซอสเผ็ด | 350.-

Spicy Buffalo Sauce, Boneless Chicken Wings, Mozzarella

PIZZA TRUFFLE MUSHROOMS 

พิซซ่าหน้าเห็ดและทรัฟเฟิล | 350.-

Shimeji Mushrooms, Truffle Paste, Truffle Oil, Mozzarella

SEA SUN

cafe · bar · restaurant

DESSERTS

MANGO STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง | 150.-

Mango, Sticky Rice, Coconut Sauce

HOT CHOC CHIP COOKIE DOUGH

คุกกี้โดว์อบ | 200.-

*Baked Chocolate Chip Cookie Dough with
Vanilla Ice Cream*

CARAMEL POPCORN WAFFLE

วาฟเฟิลคาราเมลป๊อปคอร์น | 200.-

*Caramel Popcorn, Vanilla Ice Cream,
Chocolate Flake*

BANANA SPLIT

บานาน่าสปลิต | 250.-

*2 Scoops of Ice Cream, Caramelised Banana,
Whipped Cream, Crumbles, Chocolate Sauce*

EXTREME CHOCOLATE WAFFLE

เอ็กซ์ตรีม ช็อกโกแลต วาฟเฟิล | 240.-

Nutella, Chocolate Ice Cream, Crumble and KitKat

ICE CREAM

VANILLA | วานิลลา

*Served with Whipping Cream, Chocolate Flakes
and Butter Crumbles*

70.- / Per Scoop

CHOCOLATE | ช็อกโกแลต

*Served with Whipping Cream, Chocolate Flakes
and Butter Crumbles*

70.- / Per Scoop

COCONUT | มะพร้าว

*Served with Whipping Cream, Chocolate Flakes
and Butter Crumbles*

70.- / Per Scoop

LOTUS BISCOFF | คุกกี้บิสคอฟ

Served with Whipping Cream and Butter Crumbles

90.- / Per Scoop

TAMARIND SORBET | มะขาม

Served with Whipping Cream and Butter Crumbles

90.- / Per Scoop