

# Café de Khor

## MENU

### BREAKFAST

#### Two Free Range Eggs / เมนูไข่ 280

Fried, poached, scrambled, boiled or omelette  
pork sausage, potatoes, baked tomato with goat cheese,  
mushrooms

ไข่ดาว, ไข่ดาวน้ำ, ไข่คน, ไข่ต้ม หรือ ไข่ผัด ไส้กรอกหมู, มันฝรั่ง, มะเขือเทศอบกับชีสแพะ, ฟักเห็ด

#### Egg White Omelette / ไข่ผัดขาว 280

With avocado, pimentos, sweet corn, cherry tomatoes  
and watercress

เสิร์ฟกับอโวคาโด, พริกหวาน, ข้าวโพด, มะเขือเทศเชอร์รี่ และ ผักสลัดน้ำ

#### Egg Benedict / ไข่เบนดิกต์ 430

Poached eggs, cured beetroot salmon, toasted sourdough,  
fresh spinach, Sriracha Hollandaise sauce

ไข่ดาวน้ำ, ปลาแซลมอนอบแห้งกับบีทรูท, ขนมปังซาวโดว์, ผักโขม, ซอซราชาฮอลแลนด์เดซอส

#### Egg Florentine with Caviar 780

##### ไข่ฟลอเรนตี้นกับไข่ปลาเคเวียร์

Poached egg, sautéed spinach, English muffin,  
Hollandaise sauce, topped with Oscietra caviar

ไข่ดาวน้ำ, ฟักฟักโฮม, ขนมปังอิงลิชมัฟฟิน, ฮอลแลนด์เดซอส, ไข่ปลาเคเวียร์

#### Avocado Toast / อโวคาโดโทสต์

Mashed avocado with lemon juice and extra virgin olive  
on buttery, toasted sourdough

อโวคาโดปั่นกับน้ำเลมอน และ เอ็กซ์ทรา เวอร์จิน น้ำมันมะกอก ขนมปังซาวโดว์ทาเนย

#### Choose One Topping / เลือกที่ใส่เพิ่มโรยหน้า 1 อย่าง

Two poached organic eggs 260

2 ไข่ดาวน้ำออแกนิก

Beetroot cured Norwegian salmon 300

ปลาแซลมอนนอร์เวย์อบแห้งกับบีทรูท

Candy cherry tomatoes with balsamic d'oro 300

มะเขือเทศเชอร์รี่กับซอสบัลซามิก

#### Croissant breakfast sandwich 280

##### ครัวซองต์เบรคฟาสต์แซนด์วิช

Scrambled egg, avocado, rocket, comte cheese,  
cherry tomatoes, crispy bacon

ไข่คน, อโวคาโด, ฟักสลัดร็อกเก็ต, คอมเต้ชีส, มะเขือเทศเชอร์รี่, เบคอนอบกรอบ



### THAI OFFERINGS

#### Chinese Wonton Soup / เกี้ยวซุปลัดจีน 320

Shrimp-pork dumplings, char siu pork, pak choi, egg noodles

เสิร์ฟกับอโวคาโด, พริกหวาน, ข้าวโพด, มะเขือเทศเชอร์รี่ และ ฟักสลัดน้ำ

#### Hua Hin's Pineapple Fried Rice 240

##### หัวหินข้าวผัดสับปะรด

Wok-fried with tender chicken breast and sweet corn kernels

ข้าวผัดสับปะรดกับไก่และข้าวโพด

#### Beef Noodle Soup / เกี้ยวเตี้ยเนื้อ 360

Braised tender Australian beef shank, rice noodles bean sprouts,  
morning glory, spring onions, coriander, fried garlic oil

เนื้อหน้าแข้งวัวออสเตรเลียตุ๋น, เกี้ยวเตี้ยเส้นเล็ก, ถั่วงอก, ฟักบุ้ง, ต้นหอม, ฟัก, กระทียมเจียว

#### Add sliced Wagyu beef 760

##### เพิ่มเนื้อวากิวสไลด์

#### Guay Tiew Tom Yam / เกี้ยวเตี้ยต้มยำ 300

Egg noodles, seafood broth, freshly caught local seafood,  
soft cooked egg, spring onions, chili, ground peanuts

หมี่ทอด, น้ำซุปลัด, ไข่ตุ๋น

#### Kanom Jeen nam ya Pu / ขนมจีนน้ำยาปู 400

Rice Vermicelli with Spicy Crab Sauce

เส้นหมี่ขาวกับน้ำยาปู



# Café de Khoi

## MENU

### SALAD & APPETIZER

**Café de Khoi Nicoise Salad** 390

**กาแฟ เดอ ฆอย นิซัวร์สลัด**

Seared tuna, green beans, egg, anchovies  
ปลาทูนย่าง, ถั่วเขียว, ไข่ต้ม, ปลาแอนโชวี

**Crab Cake / เค้กปู** 350

Crab cake, wild rocket, wasabi mayo, fresh orange  
เนื้อปูอัดก้อน, พริกสดหรือคั่ว, วาซามินมายองเนส, ส้มสด

**Chicken Caesar Salad / ซิซาร์สลัดไก่** 300

Organic chicken breast, little gem lettuce, spicy crouton, crispy bacon, parmesan, caesar dressing  
อกไก่ออแกนิก, พริกสดสไลด์เต็ลซิม, ขนมปังกรุตองค์, เมคอนอนุกรอน, พาร์เมซานชีส, น้ำสลัดซีซาร์

**Bruchetta Burrata Cheese** 420

**บรูชเกตต้า บูราตาชีส**

Heirloom tomato, Italian basil, balsamic reduction  
มะเขือเทศป่า, โทระพาสิตาเซียน, บัลซามิครีดุซ

**Organic Red Quinoa Salad** 390

**ออแกนิก เร็ด คีนัว สลัด**

Fancy cherry tomatoes, avocado puree, baby salad  
มะเขือเทศหลากสี, อะโวกาโดพิวอร์, พริกสดอ่อน

### SOUP

**Vichyssoise Soup / วิซิชอซซูป** 260

Potato-leek cream soup, spring onion  
ซูปครีมมันฝรั่งกับต้นกระเทียม, ต้นหอม

**French Onion Soup / ซูปหัวหอมสไลด์ฝรั่งเศส** 350

Caramelized onion, beef broth, crispy cheese brioche  
หัวหอมพิค, ซูปเนื้อ, ขนมปังบียอชอบโรยชีสกรอบ



### MAIN

**Duck a la orange / เป็ดซอสส้ม** 450

Duck breast, orange sauce, mixed herb  
อกเป็ด, ซอสส้ม, สมุนไพรรวม

**Tiger Prawn with Coconut Pesto** 680

**กุ้งลายเสือเสิร์ฟกับมะพร้าวเพสต์ซอส**

Tiger prawn, roasted coconut pesto, sautéed vegetable  
กุ้งลายเสือ, มะพร้าวอบ เพสต์ซอส, พริกพิค

**Salmon on Lobster Bisque** 480

**ปลาแซลมอนซอสล็อบสเตอร์ บิสค์**

Red quinoa, basil oil, red bell pepper  
เร็ด คีนัว, น้ำมันโหระพา, พริกหวาน

**Steak de Khoi / สเต็ก เดอ ฆอย** 950

Australian Stockyard gold beef- 200 days grain fed sirloin steak, Café de Paris butter, fries, garden salad

สเต็กเนื้อสันนอกวัวออสเตรเลีย, เนยกาแฟ เดอ ปารีส, เฟรนช์ฟราย, การ์เดินสลัด

**Kanom Jeen Nam Ya Pu / ขนมจีนน้ำยาปู** 400

Rice vermicelli with spicy crab sauce  
เส้นหมี่ขาวกับน้ำยาปู



# Café du Rhai

## MENU

### SANDWICHES

**Croque Monsieur / คร็อก เมอซีเยอ** 380  
*Brioche bread, honey ham, mornay sauce, emmentaler cheese*  
ขนมปังบียอช, ฮันนีแฮม, มอร์นีย์ ซอส, เอมเมนทอลชีส

**Additional egg to make it Croque Madame** 410  
เพิ่มไข่ดาว คร็อก มาดาม

**Steak Sandwich / สเต็กแซนด์วิช** 480  
*Bavette steak, caramelized onion, rocket, horseradish sauce*  
สเต็กเนื้อในบิว, หัวหอมปัดคาราเมลไลซ์, พักสลัดร็อกเก็ต, ฮอราเรดิช ซอส

**Avocado Toast / อโวคาโด โทสต์**  
*Rocket, mashed avocado, multigrain bread*  
พาสลัดร็อกเก็ต, อโวคาโดปั่น, ขนมปังธัญพืช

#### Toppings:

Two poached eggs 260  
2 ไข่ดาวน้ำอ่อนเกรนิค

Beetroot-cured Norwegian salmon 300  
ปลาแซลมอนนอร์เวย์บ่มเกลือกับบีทรูท

Fancy cherry tomatoes with balsamic 300  
มะเขือเทศสีแดงดี เซอร์รี่ กับ ซอสบัลซามิก

### PASTA & RISOTTO

**Seafood Aioli with Sweet Basil and Fried Chili** 450  
*Prawn, squid, mussel, dry chili, garlic, sweet basil*  
กุ้ง, ปลาหมึก, หอยนางรม, พริกแห้ง, กระเทียม, โหระพา

**Tortellini Pasta with Creamy Truffle Sauce** 350  
*Spinach tortellini, creamy truffle sauce*  
ตอร์ตelliniผักโขม, เห็ดทรัฟเฟิล ครีม ซอส

**Black Truffle Risotto** 400  
*Black truffle, truffle paste, parmesan cheese*  
เห็ดทรัฟเฟิลดำ, เห็ดทรัฟเฟิลดำปั่น, พาร์เมซานชีส



### PIZZA

**Truffle Pizza / พืชซา เห็ดทรัฟเฟิล** 400  
*Black truffle, truffle paste, mozzarella cheese, burrata*  
เห็ดทรัฟเฟิลดำ, เห็ดทรัฟเฟิลดำปั่น, มอซซาเรลล่าชีส, บูราตาชีส

**Pepperoni Pizza / พืชซาแบบเบอร์นี** 380  
*Spicy pork salami, mozzarella cheese, tomato sauce, oregano*  
สเปซซี่ซาลามีนหมู, มอซซาเรลล่าชีส, ซอสมะเขือเทศ, ออริกาโน

**Hawaiian BBQ Pizza** 380  
**พืชซาฮายวายเอี้ยน**

**Quiche Loraine Pizza** 380  
**พืชซาควิช ลอร์เรน**

### DESSERT

**Waffle or Pancake / วัฟเฟิล หรือ แพนเค้ก** 220  
*Mix berries, Chantilly cream, Nutella sauce, and vanilla ice cream*  
เบอร์รี่รวม, ซานทิลลี ครีม, นูเทลล่าซอสและวนิลา ไอศกรีม

**Waffle or Pancake / วัฟเฟิล หรือ แพนเค้ก** 220  
*Caramelized banana, dried coconut, maple syrup, candied hazelnuts, vanilla ice cream*  
กล้วยคาราเมลไลซ์, มะพร้าวแห้ง, น้ำเชื่อมเมเปิล, แคนดี้ ฮาเซลนัท, วนิลา ไอศกรีม

**Vanilla Choux Cream with Chocolate Sauce** 200  
**วนิลา ชูส์ ครีม กับ ซ็อกโกแลต ซอส**

**Citrus French Toast / ขนมปังฝรั่งเศส** 200  
*Our recipe is a citrus French toast mixture, citrus maple syrup, raisin*  
ขนมปังฝรั่งเศสชีสครีม, ฟรุต โทสต์, น้ำเชื่อมชีสครีมเมเปิล, ลูกเกด

**Classic Crème Brulee** 220  
**คลาสสิก แครมเบรูง์เอ**

**Fruit Platter** 180  
**ฟรุตแพลตเตอร์ ฟรุตรวม**

**Gelato / เจลาโต ไอศกรีม** 80  
*Vanilla Caribe/ Chocolate intense/ Pistachio/ Cappuccino/ Coconut*  
ไอศกรีมรสวานิลลาแคริบเบียน/ไอศกรีมช็อกโกแลตเข้มข้น/ไอศกรีมพิสตาชิโอ/ไอศกรีมคาปูชีโน/ไอศกรีมมะพร้าว

**Sorbet / ไอศกรีมซอร์เบ** 80  
*Mango/ Raspberry/ Lime*  
ไอศกรีมมะม่วง/ ไอศกรีมราสเบอร์รี่/ ไอศกรีมมะนาว