

# View Point Signature

(available from 11:30am - 9:30pm)

## Starters

View Point Spring Rolls - fresh shrimp and mango with dipping sauce 200 ฿  
ปอเปี๊ยะสไตล์ วิวพอยท์

Bpeek Kai - view point style buffalo wing 220 ฿  
ปีกไก่ทอดสไตล์ วิวพอยท์

## Salad

View Point Tofu Salad - cabbage ,tofu ,kaffir lime leaves and chili (v) 200 ฿  
ยำเต้าหู้วิวพอยท์

## Main

View Point Pork Belly - Twice cooked glazed belly with rice and lychee sauce 320 ฿  
ข้าวหน้าหมูสามชั้นตุ๋น

View Point Som Tam Tod - deep fried papaya salad with spicy dressing 280 ฿  
ส้มตำทอด

View Point Spicy Tofu curry - tomato sauce and chili (v) 220 ฿  
เต้าหู้ทรงเครื่อง

Tiger Prawn - grilled tiger prawn, grilled tomato, organic salad and salsa verde 480 ฿  
กุ้งลายเสือย่างเสิร์ฟพร้อมสลัดและเวอเดซัลซ่า

\*(v)=Vegetarian

All prices are in Thai Bath & include 7% vet

# Western

(available from 11:30am - 9:30pm)

## Starters

Cold Cut & Cheese Plate - crackers, dried fruit, apple and grapes	420 ฿
Seared Scallop - fondue of leek tomato and lemon gremolata หอยเชลล์ย่างเสิร์ฟพร้อมแกรโมลาตา	280 ฿
Tuna Tacos - with salsa and guacamole ทูน่าทาร์ทาร์เสิร์ฟพร้อมแป้งทอดติญ่าทอดกรอบ	250 ฿
Smoked Salmon - with sour cream ,potato blinis and herb แซลมอนรมควันเสิร์ฟพร้อมแพนเค้ก	250 ฿
See Krong Moo - bowl of bbq spare ribs ซี่โครงหมูบาร์บีคิว	260 ฿

## Salad

Caprese Salad - tomato,basil,buffalo mozzarella,balsamic and pesto (v) สลัดมะเขือเทศกับชีสสด	260 ฿
Greek Salad - feta cheese,tomato,bell peppers,cucumber and leaves (v) กรีกสลัด	280 ฿
Caesar Salad - leaves,bacon,crouton and Caesar sauce ซีซ่าสลัด	280 ฿
With Herb Gilled Chicken	330 ฿
With Garlic Prawns	360 ฿
Tuna Salad - pan seared black pepper tuna mix leaves with balsamic ทูน่าสติกสลัด	360 ฿

\*(v)=Vegetarian

All prices are in Thai Bath & include 7% vet

# Soup

Creamy Mushroom Soup - with truffle oil and mushroom ragout (v) ซูปครีมเห็ด	280 ฿
Rock Lobster Bisque - prawn dumplings,grissin and cream fraiche ซูปมันกุ้ง	280 ฿

# Main

Grilled Catch of the day - served with lemon butter sauce and Mediterranean salad ปลาปลาท้องถิ่นย่างเสิร์ฟพร้อมเลมอนซอสและเมดิเตอร์เรเนียนสลัด	420 ฿
Classic Fish And Chips - snapper in beer batter,pea purée and chips ฟิชแอนด์ชิพส์	320 ฿
Seven Spice Seared Tuna Steak - ratatouille ,put lentils and sauce ทูน่าเสต็กหมักด้วยเครื่องเทศ7 ชนิด	480 ฿
Pan Seared Duck Breast - sweet mash potato,garlic vegetable and orange sauce อกเป็ดย่างซอสส้ม	440 ฿
Grilled Stuffed Chicken Breast - stuffed chicken with truffles mousse and bell pepper served with grilled vegetable pesto and garlic lime sauce อกไก่ยัดไส้มูสทรัฟเฟิลเสิร์ฟพร้อมผักย่างเพสโตซอสและซอสกระเทียม	380 ฿
Pork Chop - grilled pork chop with mushroom Sauce,mash potato พอร์คชอปสเต็ก	420 ฿

\*(v)=Vegetarian

# Main

<b>Braised Australia Beef Cheek - slow cooked tender in red wine, herb And vegetables served with pasta or mash potato</b> แก้มวัวตุ๋นไวน์แดงเสิร์ฟพร้อมพาสต้าหรือมันบด	<b>580 ฿</b>
<b>Black Angus Ribeye 200 g. - Ribeye steak ,mash potato and red wine sauce</b> สเต็กเนื้อสันแกลมเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดง	<b>850 ฿</b>
<b>Black Angus Steak 200 g. - tenderloin steak,mash potato and red wine sauce</b> สเต็กเนื้อสันในเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดง	<b>850 ฿</b>

# Pasta

Beef Bolognese พาสต้าซอสโบโลเนสเนื้อ	320 ฿
Creamy Carbonara พาสต้าซอสคาโบนารา	320 ฿
Pesto Sauce Gilled Vegetable (v) พาสต้าซอสเพสโต้	300 ฿
Arrabiata - garlic,tomatoes,olive and chili (v) พาสต้าอลาเบียตต้า	300 ฿
Sea Food White Wine & Rich Sauce พาสต้าซอสซีฟู้ด	360 ฿
Smoke Salmon - creamy smoke salmon sauce พาสต้าซอสครีมแซลมอน	360 ฿
Buffalo Mozzarella - tomatoes sauce & basil พาสต้าซอสมะเขือเทศกับชีสสด	300 ฿
Pea Mascarpone And Wind Mushroom Risotto ริซอตโต้เห็ด	300 ฿
Pasta Aglio E Olio - bacon ,dried chili and olive oil พาสต้าเบคอนผัดพริกแห้ง	300 ฿
Selection Of Pasta Spaghetti ,Penne and Fettuccine ประเภทเส้นพาสต้า สปาเก็ตตี้ ,เพนเน และ เฟตตูชินี	

\*(v)=Vegetarian

All prices are in Thai Bath & include 7% vet

# Sandwiches

<b>View Point Burger</b> วิวพอยท์เบอร์เกอร์	320 ฿
<b>Ham And Cheese Panini</b> แซนวิชแฮมชีส	280 ฿
<b>Gilled Steak Sandwich</b> แซนวิชเนื้อย่าง	340 ฿
<b>Smoke Salmon Sandwich</b> แซนวิชแซลมอนรมควัน	340 ฿
<b>Hot Feta Cheese Panini</b> แซนวิชเฟตาชีส	320 ฿
<b>View Point Club Sandwich</b> วิวพอยท์คลับแซนวิช	320 ฿

All prices are in Thai Bath & include 7% vet

# Sides

Garden Salad สลัดผัก	120 ฿
French Fries มันฝรั่งทอด	120 ฿
Sweet Potato Fries มันหวานทอด	120 ฿
Mash Potato มันบด	120 ฿
Buttered Vegetables ผักผัดเนย	120 ฿
Fried Peanut ถั่วลิสงทรงเครื่อง	120 ฿
Fried Cashew Nut เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทรงเครื่อง	120 ฿

# Asian

(available from 11:30am - 9:30pm)

## Starters

Bla Muk Tod - salt and pepper squid with tartar sauce ปลาหมึกทอด	180 ฿
Paw Pia Thawt - fried spring rolls with shripm ปอเปี๊ยะกุ้งทอด	160 ฿
Gung Chup Pang Tod - tempura shrimp กุ้งชุบแป้งทอด	220 ฿
Kung Kra Beung - fried rice paper filled with shrimp and veggies กุ้งกระเบื้อง	160 ฿
Kai Satay - grilled marinated chicken served with peanut sauce ไก่สะเต๊ะ	180 ฿
Thai Crab Cake - deep fried crab meat, shrimp and thai herb ทอดมันปู	220 ฿

All prices are in Thai Bath & include 7% vet



# Salad

Laab mushroom - mushroom selection, onion and chili (v) ลาบเห็ด	180 ฿
Laab Ped - gilled duck with spicy salad ลาบเป็ด	260 ฿
Yum Moo Yang - gilled pork neck with spicy dressing ยำหมูย่าง	200 ฿
Yum neua Yang - gilled beef with spicy dressing ยำเนื้อย่าง	260 ฿
Som Tam - green papaya salad with shrimps ส้มตำกุ้ง	220 ฿
Yum Wun Sen Talay - glass noodle and seafood with spicy dressing ยำวุ้นเส้นทะเล	320 ฿

\*(v)=Vegetarian

# Soup & Curry

Tom Kha Gai - mild soup with coconut milk, chicken and mushroom ต้มข่าไก่	250 ฿
Tom Yam Gung - hot and spicy soup with shrimps ต้มยำกุ้ง	260 ฿
Gaeng Som Cha Om Gung - spicy and sour soup with climbing wattle and shrimps แกงส้มชะอมกุ้ง	260 ฿
Massaman Gai - mild chicken curry with onion and potato มัสมั่นไก่	260 ฿
Penang Neua - Penang beef curry พะเนียงเนื้อ	250 ฿
Gaeng Phed Gai - red curry with chicken แกงเผ็ดไก่	220 ฿
Gaeng Khiao Wan Moo - southern green curry with pork แกงเขียวหวานหมู	250 ฿
Gaeng Phed Ped Yang - red curry with roasted duck แกงเผ็ดเป็ดย่าง	300 ฿
Choo Chee Gong - grilled tiger prawns, choo chee curry, kaffir lime leaves, red chili, coconut milk and vegetables จู้จี้กุ้งลายเสือ	420 ฿
Gung Rad Sauce Makham - grilled king prawn with Tamarind Sauce and Stir-fried Chinese Kale with Oyster Sauce กุ้งลายเสีอราดซอสมะขาม	420 ฿

\*For the dish served with steamed rice

\*อาหารเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

All prices are in Thai Bath & include 7% vat

# Deep Fried & Stir Fried

Gai Pad Med Mamuang - stir fried chicken with cashew nut ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	220 ฿
Pad Prew Wan Gung - stir fried sweet and sour shrimps กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน	250 ฿
Pad Phak Ruam - stir fried vegetable with oyster sauce (v) ผัดผักรวม	180 ฿
Pad Kra Phroa - stir fried pork with holy basil ผัดกระเพราหมู	200 ฿
Pad Cha Ta Lay - stir fried seafood with spicy Thai herb ผัดฉ่าทะเล	300 ฿
Moo Pad Koie - stir fried pork with shrimp paste หมูผัดกะปิ	200 ฿
Thai Omelet With Crab Meat ไข่เจียวปู	200 ฿
Plaa Tod Naam Plaa - deep fried local fish with fish sauce ปลาทอดน้ำปลา	400 ฿
Plaa Sam Rod - deep fried local fish with sweet and sour sauce ปลาสามรส	400 ฿

\*(v)=Vegetarian

\*For the dish served with steamed rice

\*อาหารเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

All prices are in Thai Bath & include 7% vat

# Steam

Plaa Neung See Eiaiw - steam local fish with sauce and Thai herb 400 ฿  
ปลาหนึ่งซีอิ้ว

Plaa Neung Ma Now - steam local fish with spicy and sour sauce 400 ฿  
ปลาหนึ่งมะนาว

Plaa Meuk Neung Ma Now - steam spuid with spicy and sour sauce 280 ฿  
ปลาหมึกหนึ่งมะนาว

# Single Dish

Pad Thai Gung - fried noodles with egg,been sprout,peanuts and shrimp 220 ฿  
ผัดไทยกุ้ง

Pad Thai Gai - fried noodles with egg,been sprout,peanuts and chicken 200 ฿  
ผัดไทยไก่

Pad See Eiaiw Gai Or Moo - fried fresh noodles with chicken or pork 200 ฿  
ผัดซีอิ้วไก่ หรือ หมู

Rad Na Moo Or Gai - fresh noodles in thick gravy with pork or chicken 200 ฿  
ราดหน้าหมู หรือ ไก่

Rad na Ta Lay - fresh noodles in thick gravy with Seafood 250 ฿  
ราดหน้าทะเล

Khao Pad Poo Or Gung - fried rice with crab meat or shrimp 220 ฿  
ข้าวผัดปู หรือ กุ้ง

Khao Pad Moo Or Gai - fried rice with pork or chicken 200 ฿  
ข้าวผัดหมู หรือ ไก่

Khao Op Sapparod - baked rice with curry ,pineapple and sea food 250 ฿  
ข้าวอบสับปะรดซีฟู้ด

Pat Kraphroa Moo Kai Daao - stir fried pork with holy basil 200 ฿  
ข้าวผัดกระเพราหมูสับไข่ดาว

## Dessert

<b>Kluai Tod - banana fritters with vanilla ice cream and chocolate sauce</b> กล้วยทอดเสิร์ฟพร้อมไอศกรีม	220 ฿
<b>Season Fruit Plate</b> ผลไม้รวมตามฤดูกาล	180 ฿
<b>Mango Sticky Rice</b> ข้าวเหนียวมะม่วง	200 ฿
<b>White &amp; Dark Chocolate Mousse</b> ไวท์แอนด์ดาร์คช็อกโกแลตมูส	240 ฿
<b>Chocolate Lava Cake</b> เค้กช็อกโกแลตลาวา	280 ฿
<b>Banana Splid</b> บานานาสพลิต	250 ฿
<b>Selection Of Homemade Ice Cream</b> โฮมเมดไอศกรีม	90 ฿ (price per scoop)
<b>Strawberry ,Mango ,Vanilla and Chocolate</b> สตรอเบอร์รี่ ,มะม่วง ,วานิลลา และ ช็อกโกแลต	

All prices are in Thai Bath & include 7% vat

