

The Cape
RESTAURANT

FOOD MENU

VIEW POINT SIGNATURE

STARTERS



VIEW POINT SPRING ROLLS

ปอเปี๊ยะสดไส้มังกร / Fresh shrimp and mango with dipping sauce

200



PEEK GAI

ปีกไก่ทอดสไตล์ VIEW POINT / View point style buffalo wing

220

SALAD



VIEW POINT TOFU SALAD

ยำเต้าหู้VIEW POINT / Cabbage ,tofu ,kaffir lime leaves and chili (v)

240

*(v) = Vegetarian

All prices are in Thai Baht & include 7% vat

VIEW POINT SIGNATURE

MAIN



VIEW POINT PORK BELLY

ข้าวเหนียวห่อสาหร่ายชั้นต้น /

Twice cooked glazed belly with rice and lychee sauce

360



VIEW POINT SOM TAM THOT

ส้มตำทอด / Deep fried papaya salad with spicy dressing

320



VIEW POINT SPICY TOFU CURRY

เต้าหู้ทรงเครื่อง / Tomato sauce and chili (v)

260



TIGER PRAWN

กุ้งลายเสือย่างเสิร์ฟพร้อมสลัดและซอสชีสซ่า /

Grilled tiger prawn, grilled tomato, organic salad and salsa verde

480

*(v) = Vegetarian

All prices are in Thai Baht & include 7% vat

WESTERN

STARTERS



TUNA TACOS

ทูน่าการ์ทาร์เสิร์ฟพร้อมแป้งคอตีญ่าทอดกรอบ /
with salsa and guacamole

260

SEARED SCALLOP

หอยเชลล์ย่างเสิร์ฟพร้อมเกรโนลาตา /
fondue of leek tomato and lemon gremolata

280

SMOKED SALMON

แซลมอนรมควันเสิร์ฟพร้อมเพนเค็ก /
with sour cream, potato blinis and herb

280

SI KHRONG MOO

ซี่โครงหมูบาร์บีคิว /
bowl of bbq spare ribs

260

COLD CUT & CHEESE PLATE 420

crackers, dried fruit, apple and grapes

*(v) = Vegetarian

All prices are in Thai Baht & include 7% vat

WESTERN

SALAD



CAPRESE SALAD

สลัดมะเขือเทศกับชีสสด /
tomato,basil,buffalo mozzarella,balsamic and pesto (v)

290



GREEK SALAD

กรีกสลัด /
feta cheese,tomato,bell peppers,cucumber and leaves (v)

290



CAESAR SALAD

ชีซ่าสลัด / leaves,bacon,crouton and Caesar sauce

280



TUNA SALAD

ทูน่าสเต็กสลัด /
pan seared black pepper tuna mix leaves with balsamic

360



HERB GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

ชีซ่าสลัด / leaves,bacon,crouton and Caesar sauce

330

*(v) = Vegetarian



GARLIC PRAWNS CAESAR SALAD

ชีซ่าสลัด / leaves,bacon,crouton and Caesar sauce

360

WESTERN

PASTA



BEEF BOLOGNAISE

พาสต้าซอสโบโลเนสเนื้อ /

340



CREAMY CARBONARA

พาสต้าซอสคาโบนารา /

340



PESTO SAUCE GRILLED VEGETABLE (V)

พาสต้าซอสเพสโต้ /

320



ARRABIATA GARLIC,TOMATOES, OLIVE & CHILLI (V)

พาสต้าอลาเบียดต้า /

340



SEA FOOD WHITE WINE & RICH SAUCE

พาสต้าซอสซีฟู้ด /

380



SMOKED SALMON CREAMY SMOKED SALMON SAUCE

พาสต้าซอสกรีนเชลมอน /

380



BUFFALO MOZZARELLA TOMATOES SAUCE & BASIL

พาสต้าซอสมะจือเทศกับชีสสด /

340



PEA MASCARPONE AND WILD MUSHROOM RISOTTO

ริซอตโต้เห็ด /

340



PASTA AGLIO E OLIO BACON,DRIED CHILI & OLIVE OIL

พาสต้าเบคอนพริกแห้ง /

320

***Selection Of Pasta : Spaghetti, Penne and Fettuccine

ประเภทเส้นพาสต้า : สเปกเกตตี, เพนเน และ เฟตตูชินี

*(v) = Vegetarian

WESTERN

SANDWICHES



VIEW POINT BURGER

วิวพอยท์เบอร์เกอร์

360



HAM AND CHEESE PANINI

300

แซนวิชแฮมชีส



GRILLED STEAK SANDWICH

340

แซนวิชเนื้อย่าง



SMOKED SALMON SANDWICH

360

แซนวิชแซลมอนรมควัน



HOT FETA CHEESE PANINI

340

/แซนวิชเฟต้าชีส



VIEW POINT CLUB SANDWICH

340

/วิวพอยท์คลับแซนวิช



TUNA SANDWICH

300

แซนวิชทูน่า

SIDES

GARDEN SALAD

สลัดผัก

120

FRENCH FRIES

มันฝรั่งทอด

140

SWEET POTATO FRIES

มันหวานทอด

140

MASHED POTATOES

มันบด

160

BUTTERED VEGETABLES

ผักผัดเนย

120

FRIED PEANUT OR CASHEW NUT

ถั่วลิสงทรงเครื่อง หรือ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทรงเครื่อง

120

WESTERN

SOUP



CREAMY MUSHROOM SOUP

ซูปครีมเห็ด /

With truffle oil and mushroom ragout (v)

280



ROCK LOBSTER BISQUE

ซูปมันกุ้ง /

Prawn dumplings,grissin and cream fraiche

280

MAIN



GRILLED CATCH OF THE DAY

ปลาปลาท้องถิ่นย่างเสิร์ฟพร้อมเลมอนซอสและเมดิเตอร์เรเนียนสลัด / Served with lemon butter sauce and Mediterranean salad

450



CLASSIC FISH AND CHIPS

ฟิชแอนด์ชิพส์ / Snapper in beer batter,pea puree and chips

380

*(v) = Vegetarian



SEVEN SPICE SEARED TUNA STEAK

ทูน่าเสิร์ฟหมักด้วยเครื่องเทศ7 ชนิด / Ratatouille ,put lentils and sauce

480

WESTERN

MAIN



PAN SEARED DUCK BREAST

อกเป็ดย่างซอสส้ม /

Sweet mashed potatoes, garlic vegetable and orange sauce

440



GRILLED STUFFED CHICKEN BREAST

อกไก่ยัดไส้ทรัฟเฟิลพร้อมผักย่างเพสโตซอสและซอสกระเทียม /

Stuffed chicken with truffles mousse and bell pepper served with grilled vegetable pesto and garlic lime sauce.

420



PORK CHOP

พอร์คชอปสเต็ก /

Grilled pork chop with mushroom Sauce, mashed potatoes

420



BRAISED AUSTRALIA BEEF CHEEK

แก้มวัวตุ๋นไวน์แดงเสิร์ฟพร้อมพาสต้าหรือมันนึ่ง / Slow cooked tender

in red wine, herb and vegetables served with pasta or mashed potatoes

620



BLACK ANGUS RIBEYE 200 G.

สเต็กเนื้อสันในพรีเมียมเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดง /

Ribeye steak, mashed potatoes and red wine sauce

850



BLACK ANGUS STEAK 200 G.

สเต็กเนื้อสันในพรีเมียมเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดง /

Tenderloin steak, mashed potatoes and red wine sauce

850

All prices are in Thai Baht & include 7% vat

GOONG KRA BEUNG

กุ้งกระเบื้อง / fried rice paper
filled with shrimp and veggies

200

GAI SATAY

ไก่สะเต๊ะ / grilled marinated chicken
served with peanut sauce

200

GOONG CHUP PAENG THOT

กุ้งชุบแป้งทอด / tempura shrimp

220

ASIAN STARTERS

POR PIA GOONG THOT

ปอเปี๊ยะกุ้งทอด /
fried spring rolls with shrimp

180

PLA MUEK THOT

ปลาหมึกทอด /
salt and pepper squid with tartar sauce

200

THAI CRAB CAKE

ทอดมันปู / deep fried crab meat,
shrimp and thai herb

240

ASIAN

SALAD



LAAB MUSHROOM

ลาบเห็ด /
Mushroom selection, onion and chili (v)

200



LAAB PED

ลาบเป็ด /
Grilled duck with spicy salad

260



YUM MOO YANG

ยำหมูย่าง /
Grilled pork neck with spicy dressing

240



SOM TAM GOONG

ส้มตำกุ้ง /
Green papaya salad with shrimps

260



YUM NEUA YANG

ยำเนื้อย่าง /
Grilled beef with spicy dressing

260



YUM WOON SEN TALAY

ยำวุ้นเส้นทะเล /
Glass noodle and seafood with spicy dressing

320

ASIAN

SOUP & CURRY



TOM KHA GAI

ต้มยำไก่ / mild soup with coconut milk,
chicken and mushroom

250



TOM YAM GOONG

ต้มยำกุ้ง /
hot and spicy soup with shrimps

260



KAENG SOM CHA OM GOONG

แกงส้มชะอวยกุ้ง / spicy and sour soup with
climbing wattle and shrimps

260



MASSAMAN GAI

มัสมั่นไก่ /
mild chicken curry with onion and potato

260



PANANG NEUA

พะเนียงเนื้อ /
Panang beef curry

250



KAENG PHET GAI

แกงเผ็ดไก่ /
red curry with chicken

250

***For the dish served with steamed rice

อาหารเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

All prices are in Thai Baht & include 7% vat



KAENG KHIAO WAN MOO 250

แกงเขียวหวานหมู /
southern green curry with pork

KAENG PHET PED YANG 300

แกงเผ็ดเปิดย่าง /
red curry with roasted duck

CHOO CHEE GOONG 440

กุ้งกังลายเสือ / grilled tiger prawns, choo chee curry,
kaffir lime leaves, red chili, coconut milk and vegetables

GOONG RAD SAUCE MAKHAM 440

กุ้งลายเสือราดซอสมะขาม / grilled king prawn with
tamarind sauce and stir-fried chinese kale with oyster sauce

***For the dished served with steamed rice

อาหารเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

All prices are in Thai Baht & include 7% vat

ASIAN

DEEP FRIED & STIR FRIED



GAJ PAD MED MAMUANG 260

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง /
Stir fried chicken with cashew nut



PAD PRIEW WAN GOONG 280

กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน /
Stir fried sweet and sour shrimps



PAD PHAK RUAM 200

ผัดผักรวม /
Stir fried vegetable with oyster sauce (v)



PAD KRAPRAO MOO KHAI YAI MA 240

ผัดกระเพราหมูไข่เยี่ยวม้า /
Stir fried pork with holy basil and century egg



PAD CHA TALAY 340

ผัดฉาทะเล /
Stir fried seafood with spicy Thai herb



MOO PAD KAPI 240

หมูผัดกะปิ /
Stir fried pork with shrimp paste



THAI OMELET WITH CRAB MEAT 240

ไข่เจียวปู /
Thai Omelet With Crab Meat



PLA THOT NAAM PLA 450

ปลาทอดน้ำปลา /
Deep fried local fish with fish sauce



PLA SAM ROD 450

ปลาซอมรส /
Deep fried local fish with sweet and sour sauce

***For the dish served with steamed rice

อาหารเสริฟพร้อมข้าวสวย *(v) = Vegetarian

All prices are in Thai Baht & include 7% vat

ASIAN

STEAM

PLA NEUNG MANAO

ปลาหมึกต้มมะนาว / Steamed local fish
with spicy and sour sauce

450



PLA MUEK NEUNG MANAO

ปลาหมึกต้มมะนาว /
Steamed squid with spicy and sour sauce

320



PLA NEUNG SEE EW

ปลาหมึกต้มซีอิ๊ว / Steamed local fish
with sauce and Thai herb

450

**For the dish served with steamed rice

ปลาหมึกต้มซีอิ๊วพร้อมข้าวสวย



ASIAN

SINGLE DISH

PAD THAI GOONG 280

ผัดไทยกุ้ง / Fried noodles with egg, bean sprout, peanuts and shrimp

PAD THAI GAI 240

ผัดไทยไก่ / Fried noodles with egg, bean sprout, peanuts and chicken

PAD SEE EW GAI OR MOO 240

ผัดซีอิ๊วไก่ หรือ หมู /
Fried fresh noodles with chicken or pork

RAD NA MOO OR GAI 240

ราดหน้าหมู หรือ ไก่ /
Fresh noodles in thick gravy with pork or chicken

RAD NA TALAY 290

ราดหน้าทะเล /
Fresh noodles in thick gravy with Seafood

KHAO PAD POO OR GOONG 280

ข้าวผัดปู หรือ กุ้ง /
Fried rice with crab meat or shrimp

KHAO PAD MOO OR GAI 240

ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ /
Fried rice with pork or chicken

KHAO OB SAPPAROD 290

ข้าวอบสับปะรดซีฟู้ด /
Baked rice with curry, pineapple and sea food

PAD KRAPRAO MOO KHAI DAO 240

ข้าวผัดกระเพราหมูสับไข่ดาว /
Stir fried pork with holy basil

***For the dish served with steamed rice

อาหารเสริมพร้อมข้าวสวย *(v) = Vegetarian

PIZZA



MARGHERITA
PIZZA
320



VEGETARIAN
PIZZA
340



HAWAIIAN
PIZZA
360



SALAMI & ROCKET
PIZZA
380



SMOKED SALMON
PIZZA
380



FOUR CHEESE
PIZZA
360

DESSERT



KLUAY THOT

Banana fritters with vanilla ice cream and chocolate sauce / กลัวยทอดเสิร์ฟพร้อมไอศกรีม

240

CHOCOLATE LAVA CAKE

เค้กช็อกโกแลตลาวา

280

MANGO STICKY RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง

240

SEASON FRUIT PLATE

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

200

BANANA SPLID

บานานาสพลิต

280

SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM : ไอศกรีมโฮมเมด

Strawberry ,Mango ,Vanilla and Chocolate : สตรอเบอร์รี่ ,มะม่วง ,วนิลา และ ช็อกโกแลต

90 / price per scoop

SEAFOOD PLATTER | 990

GRILLED

Grilled Prawn | Calamari | Grill fish filled
Baked Mussel | Blue Crab

SIDES

Sautéed Potato | Garden Salad
Fried rice garlic butter

SAUCE

Seafood sauce | Butter lemon sauce | Tartar sauce | Lemon





The Cape

RESTAURANT

DRINK MENU

SIGNATURE COCKTAILS

MOJITO 240
One of the Best you'll ever try!

SIAM SUNRAY 260
Vodka, Malibu, Soda Water, Ginger,
Thai Chilli, Lemongrass& Lime leaf

PINA COLADA 280
Malibu, Bacardi, Fresh Pineapple Juice,
Coconut Milk & Whipped cream

BLOODY MARY 260
Absolut Vodka, Tomato Juice, Ginger,
Coriander, Chili, Lime leaf & Soy Sauce

STRAWBERRY DAIQUIRI 260
Bacardi, Llime juice, Sugar syrup

GINGER TONIC 240
Gin & Tonic with Muddled Ginger

TAO ISLAND ICED TEA 320
Vodka, Rum, Tequila, Gin, Cointreau,
Orange & Cranberry Juice

MAI TAI 280
Dark & White Rum, Malibu, Orange Curacao,
Grenadine, Fresh Pineapple & Orange Juice

CAIPIRINHA 280
Cachaça & Lime

SMOKE OLD FASHION 320
Whisky Cocktail with Special Effect

MARGARITA 240
Classic Tequila, Cointreau, lime juice

VODKA MARTINI 240
Stolichnaya Vodka, Martini extra dry, olives

ESPRESSO MARTINI 240
Stolichnaya Vodka, Kahlua, coffee

IRISH COFFEE 260
Jameson, coffee, whipped cream

PROSECCO

TORRESELLA 240/1190
Prosecco DOC Extra Dry – Italy
Perfectly balanced and decidedly appealing.
Floral, mineral, medium dry finish

TORRESELLA 1290
Prosecco Rosé DOC Brut – Italy
Floral bouquet, with hints of citrus and a distinct
aroma of red berry fruits

CHAMPAGNE

ALAIN NAVARRE 2400
Cuvee Tradition Brut
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier.
Dried fruits and white fruits and tangy
mirabelle plum, fresh citrys notes

RED WINE

OUSTATION VINEYARDS 240/1090
Shiraz – South Eastern Australia
Blackcurrant and plum fruit
aromas. The marriage of Shiraz and Cabernet.
Note in Blackberry, Lemon and Pepper aromas

VERAMONTE 1290
Cabernet Sauvignon – Colchagua Valley, Chile
An intense, aromatic Cabernet Sauvignon with notes of ripe
black fruit, black pepper and a touch of spice

PA ROAD 1190
Marlborough Pinot Noir – Marlborough, New Zealand
Cherries, raspberries, and dark plum. All spice, cassis,
dried hyme and violet. Rich, balanced, fine tannins, oak.
A long spicy finish

BIRCHGROVE 890
Bird's Block Cuvée Inspiring
Cabernet Sauvignon – South Eastern Australia
A soft supple red with a fruit driven bouquet of ripe cherry,
Plum and violet with cedar overtones

ROSE WINE

LES PINS D'AUBANE 200/950
Rose de France (Cinsault) – France
Fruity rose which offers ripe red fruit aromas and
plenty of freshness on the palate

DOMAINE FONTVAL 1290
Rose Mediterranée Camargue IGP – France
Lively, brilliant pale pink on the eye. Strong fresh fruit
on the nose reminiscent, peach and citrus. Well balanced,
powerful aromas, with a fresh mouth.

WHITE WINE

OUTSTATION VINEYARD 240/1090
Semillon/Sauvignon Blanc – South Eastern Australia
A refreshing crisp well balanced white wine, showing fresh
tropical fruit flavour and grassy notes
Smooth Fruity & juicy, displaying tropical fruits aromas

VERAMONTE 1290
Chardonnay – Casablanca Valley
Fresh and aromas of pear, quince and lemon curd, interwoven
with toasty oak notes. Fresh fruit characters that lead to a long
memorable finish

PA ROAD 1190
Marlborough Sauvignon Blanc – Marlborough, New Zealand
Attractive And layered aromatics. Notes of citrus,
gooseberry, melon and mint

TORRESELLA 1090
Pinot Grigio – Venezia DOC, Italy
Straw-yellow in color, it has a delicate aroma of green apples
and white flowers. Fresh and exquisitely balanced, the flavor is
delicate, with notes of pears, apples, and citrus

FAMILIA CORREA LISONI 1190
Sauvignon Blanc – Central Valley DO, Chile
Pale yellow color with greenish notes. In Aromas, citrus and
mineral notes stand out. The palate is dry, with medium acidity.
Soft mineral notes are products of the blend that
includes terroirs from the Maule mountain range.

CHILDREN MOCKTAILS (NON ALE)

PUMUCKL 140
Fresh Orange Juice, Soda Water,
Sala Fruit Syrup

PINOCCHIO 140
Fresh Coconut & Pineapple Juice

1 LITER JUGS

PINA COLADA 1100

MOJITO 950

MAI TAI 1550

SIGNATURE MOCKTAILS

BLOODY SHAME 160
Classic Virgin Marry

BOWLE 140
Fresh Lime Juice & Ginger Ale

LEMONADE 140
Sprite, Fresh Ginger, Mint & Lime

STAY YOUNG 140
Fresh Orange Juice, Soda Water, Elderberry Syrup

MALUM PERSICUM 100
Glinter Peach, Soda Water, Sweet & Sour Syrup

REFRESHER 140
Mint & Lime, Sweet & Sour syrup

LOVE WINE 140
Fresh Lime Juice, Mineral Water, Sala Fruit Syrup

FREEDOM CHAMPAGNE 120
Glinter Green Apple, Soda Water, Elderberry Syrup

The Cape

RESTAURANT

SPIRITS

VODKA

STOLICHNAYA	160
GREY GOOSE	240

GIN

BEEFEATER	160
TANQUERAY	240
BOMBAY SAPPHIRE	220

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER	160
JOSE CUERVO GOLD	180

LIGHT RUM

MALIBU	160
BACARDI SUPERIOR	160
HAVANA CLUB 3 YEARS	180

DARK RUM

CAPTAIN MORGAN	160
HAVANA CLUB 7 YEARS	180

BRANDY / COGNAC

REMY MARTIN VSOP	240
------------------	-----

LIQUEUR

CAMPARI	160
MARTINI EXTRA DRY	160
BAILEYS	220
KAHLUA	220
AMARETTO	200

LOCAL BEERS

SINGHA	100
CHANG	100
LEO	100

IMPORTED BEER

SAN MIGUEL LIGHT	120
------------------	-----

WHISKEY

THAI WHISKY

SANG SOM	140
HONG THONG	140

AMERICAN WHISKEY AND BOURBON

JACK DANIELS	160
MAKERS MARK	200
WILD TURKEY 81	180

SCOTCH SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12 YEARS	260
----------------------	-----

BLENDED IRISH

JAMESON	200
BLENDED SCOTCH	

JOHNNY WALKER BLACK 140	180
CHIVAS REGAL 12 YEARS	220

VIRGINS

WATER

NOMAL WATER 1300ML.	80
SIXTY DEGREE WATER 500ML.	60
SIXTY DEGREE WATER 1250ML.	100

SOFT DRINKS

SODA WATER	40
COKE / DIET COKE / COKE ZERO	50
SPRITE / FANTA	50
TONIC / GINGER ALE / LIME SODA	50
RED BULL	30

INFUSED WATER

WATER MALON , GINGER, ROSE MARRY	240
ORANGE, LEMON, LIME,TIME	240
CUCUMBER, CELERY, LEMON	240
APPLE, CANTALOUPE, MINT	240

JUICES

FRESH FRUIT JUICE	160
Selection of seasonal fruit	
Fresh Young Coconut	160

BOOST

STRAWBERRY & ROSE LASSI	180
MANGO, COCONUT & LIME SMOOTHIE	180
ORANGE, MANGO & STRAWBERRY SMOOTHIE	180
MANGO & PASSION FRUIT LASSI	180
CUCUMBER, LEMON & MINT SMOOTHIE	180
FRESH FRUIT SMOOTHIE	180
Selection of seasonal fruit	

TEA AND COFFEE SELECTION

TWINING TEAS

By the Cup 100 I By the Pot 140

Flavors:

Earl Grey / Darjeeling (Black Tea) / Green Tea Jasmine / English Breakfash / Pure Camomile / Pure Peppermint

ICED TEAS

THAI TEA	140
THAI MILK TEA	140
THAI TEA WITH LIME	140
PEACH ICE TEA	140
LEMON ICE TEA	140
GREEN TEA LATTE	140

COFFEE

ESPRESSO	80
AMERICANO	80 120
CAPPUCCINO	120 160
MACCHIATO	120 160
CAFÉ LATTE	120 160
CAFÉ MOCHA	130 170

CHOCOLATE

CHOCOLATE	120 160
-----------	---------