

Malika

Sky Bar



**All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.*

INTRODUCTION

This heavenly open-air venue has one of the best views in Phuket high on the hillside overlooking the beautiful bay.

It is a focal point where we encourage you to take time and enjoy a delicious breakfast, lunch, and dinner with a pleasant breeze.

As the evening draws near, take a seat at the circular bar and watch the mixologists at work preparing your favorite cocktail as the sun goes down.

Savor the tantalizing flavors of our international and local dishes created with passion by our expert chefs.





CHEF RECOMMENDS

1. TUNA CEVICHE 320

ยำปลาทูน่าสดกับมะม่วงสุกและน้ำสลัดมะนาว

Marinate fresh tuna with garlic, onion, lime, tabasco, mango ripe and bell pepper

2. FOIE GRAS WITH POMELO SALAD 690

ตับห่านย่างกับยำส้มโอ

Grilled Foie Gras with pomelo salad, lettuce and lime vinaigrette

3. HOKKAIDO SCALLOP CARPACCIO 490

หอยเชลล์ฮอกไกโดเสิร์ฟกับน้ำสลัดมะนาว

Slice of raw Japanese Hokkaido scallop served with rocket salad and lime vinaigrette

4. CLASSIC ITALIAN SEAFOOD SOUP 340

ซูปซีฟู้ดสไตล์อิตาลี

Seafood soup in tomato sauce and basil served with garlic bread

5. BRAISED BEEF SOUP 290

ต้มแซ่บเนื้อเปื่อย

Northeastern style soup of braised beef with lemon grass, shallot and chili flakes

6. PASTA PHUKET LOBSTER 1,200

พาสต้ากุ้งมังกรกับซอสมะเขือเทศ

Sautéed Phuket lobster with tomato sauce

7. DUCK CONFIT 490

เปิดตุ๋นกับมันบดและซอสส้ม

Slow-cooked duck legs in oil served with mashed potato, asparagus, baby carrot and orange Sauce

8. SLOW-COOKED 12HRS. BEEF BLACK ANGUS SHORT RIB 990

เนื้อแองกัสตุ๋น 12 ชม. เสิร์ฟกับมันบด, ผักย่างและบาร์บีคิวซอส หรือ ซอสไวน์แดง

Slow cooked Beef Black Angus Rib served with mashed potato, grilled vegetable and barbecue sauce or red wine sauce

9. SKY BAR SEAFOOD HOT PAN 590

สกายบาร์ซีฟู้ดกระทะร้อน

Deep-Fried seafood with a signature sauce of red chili, peppercorns, lemongrass and basil

10. FETTUCCINE PASTA WITH BEEF STEAK 490

สเต็กเนื้อกับพาสต้าซอสพริกไทยดำ

Beef tenderloin steak with Fettuccine pasta and creamy pepper sauce

11. CHOO CHEE GRILLED SALMON 420

งู๋ฉี่ปลาแซลมอนย่าง

Grilled Salmon served in red curry sauce

12. BARBECUE SEAFOOD TOWER 2,500

ซีฟู้ดบาร์บีคิวทาวเวอร์

Grilled Phuket lobster, Tiger prawns, squid, salmon, blue crab, French oyster, and mussel, served with grilled vegetables, tartar sauce, lemon butter, seafood and BBQ sauce



6

7

8

12



13. **BURRATA PIZZA**  **520**

พิซซ่าบุรราตาชีสและพาร์มาแฮม

Tomato sauce, Burrata cheese, Parma ham, parmesan cheese



14. **ENTRECÔTE WAGYU BEEF STRIPLOIN STEAK** **1,200**

เนื้อวากิวย่างเสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์และซอสเนยเครื่องเทศ

Grilled Wagyu Beef striploin 200g. in hot pan Served with Café de Paris sauce and French fries



15. **SALMON & HOKKAIDO SCALLOP HOT PAN** **1,250**

ปลาแซลมอนย่างกับหอยเชลล์ญี่ปุ่นเสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์และซอสเนยเครื่องเทศ

Grilled Salmon and Hokkaido scallop served with French fries, Café de Paris sauce



16. **SPANISH SEAFOOD PAELLA** **590**

ข้าวผัดสเปนซีฟู้ด

Spanish fried rice with saffron, vegetables and seafood



17. **AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TOMAHAWK** **3,990**

เนื้อโทมาฮอว์กออสเตรเลียติดกระดูกกับผักย่างมันฝรั่งและซอสพริกไทยดำ


Australian Beef black angus tomahawk with grilled vegetables, roasted potato and pepper sauce

VEGAN DISH

18. **GRILLED VEGETABLES SALAD**  **220**

สลัดผักย่างกับซอสบัลซามิก

Mixed grilled vegetable salad served with balsamic dressing

19. **TOMATO SALAD**  **220**

สลัดมะเขือเทศกับควินัวและอิตาเลียนซอส

Tomato cutlet with olive, Quinoa, and basil served in Italian dressing

20. **AVOCADO SALAD**  **250**

อะโวคาโดสลัดกับน้ำสลัดมิโซะ

Avocado salad with lettuce, tomato, sesame seed, and onion, served with miso dressing

21. **GARDEN GREEN SALAD**  **200**

สลัดผักเขียวกับน้ำสลัดบัลซามิกและขนมปังกรอบ

Mixed green salad served with crispy bread and balsamic dressing

22. **VEGETABLE SANDWICH**  **240**

แซนด์วิชผักย่างกับขนมปังชาวดอว์

ซอสโหระพาและเฟรนช์ฟรายส์

Grilled vegetable, bell pepper, onion, spinach, tomato, sourdough bread, basil pesto served with French fries





25



30

SNACK & STARTER

- | | | |
|--|------------|--|
| <p>23. TUNA TATAKI 🍷 ทุ่นำย่างกับน้ำสลัดโชยุ Seared tuna with ginger, garlic, mint leaf, lettuce and soy dressing</p> | <p>320</p> | <p>28. HAMACHI CRUDO 360 ปลาฮามาจิสดเสิร์ฟกับซอสเสาวรศ Marinate raw Hamachi fish with lettuce, passion fruit and orange dressing</p> |
| <p>24. FRITTINO MISTO 360 ซีฟู้ดทอดกับซอสทาร์ทาร์ Deep-fried calamari, prawns, mussel and fish served with French fries' tartar sauce</p> | <p>360</p> | <p>29. SEAFOOD ON ICE 1,200 ซีฟู้ดเสิร์ฟแบบเย็นกับซอสค็อกเทล Boiled Rock lobster, tiger prawns, oyster, scallop and New Zealand mussel served with cocktail sauce</p> |
| <p>25. ANTIPASTI PLATTER 🍷 🐷 390 ชีสบอร์ดรวมกับอิตาเลียนโคลด์คัทและขนมปังกรอบ Cheese selection with cured meats, dried fruit, tomato, cracker, and Italian olives</p> | <p>390</p> | <p>30. IBERICO HAM 🐷 ★ 450 แฮมสเปนสไลด์เสิร์ฟกับมะกอกดองและขนมปังกรอบ Spanish ham slice 50 g. Served with olive and caper</p> |
| <p>26. BLACK MUSSEL 550 ผัดหอยแครงกับไวน์ขาว Sautéed import black mussels with white wine sauce and toasted bread</p> | <p>550</p> | <p>31. CHICKEN WINGS 220 ปีกไก่ทอด Deep-fried chicken Wing served with sweet chili sauce</p> |
| <p>27. TIGER PRAWNS 550 กุ้งลายเสือกับซอสครีมกระเทียม Tiger prawns with creamy garlic sauce and toasted bread</p> | <p>550</p> | <p>32. MIXED SPRING ROLL 260 ปอเปี๊ยะทอดและกุ้งปรุงรส Deep fried vegetable and crispy noodle spring roll with shrimp served with sweet chilli sauce</p> |
| | | <p>33. SHRIMP ROLLS 290 กุ้งห่มสไบ Deep-fried shrimp rolls with palm sauce</p> |

34. **CHICKEN SATAY** 🥜 240

ไก่สะเต๊ะ

Thai-style grilled chicken satay served in peanut sauce

35. **FRIED SHRIMP CAKE** 290

ทอดมันกุ้ง

Deep-fried shrimp cake with bread crumbs and palm sauce

36. **EDAMAME** 120

ถั่วแระญี่ปุ่น

Japanese Edamame beans

37. **GRILLED HOKKAIDO SCALLOP** 490

หอยชลค์ฮอกไกโดย่างเสิร์ฟกับยำมะเขือเทศและซอสเนย

Grilled Japanese Hokkaido scallop served with tomato salsa and lemon butter sauce

38. **SMOKED DUCK CARPACCIO** ★ 320

อกเป็ดรมควันสไลด์เสิร์ฟกับซอสมะนาว

Smoked Duck slice served with lime vinaigrette

39. **BURRATA CHEESE TOMATO SALAD** 🥜 360

สลัดบوراتต้าชีสกับมะเขือเทศและซอสโหระพา

Fresh Burrata cheese with tomato salad and pesto sauce

40. **CALAMARI FRITTI** 280

ปลาหมึกชุบแป้งทอดสไตล์อิตาลี

Deep fried calamari served with tartar sauce

41. **TRUFFLE FRIES STICK** 220

เสิร์ฟทอดกับมันฝรั่งบดและชีสเชดดาร์ทอดเสิร์ฟกับซอสกระเทียมมายองเนส

Truffle salsa with potato and cheddar cheese and garlic mayonnaise

42. **CHEESE PLATTER** 360

ชีสบอร์ดกับขนมปังกรอบ

Assorted of Cheese Parmesan cheese, Blue cheese, Edam cheese, and Gouda cheese with Dried fruits and Crackers

43. **FINE DE CLAIRE ON ICE** 490

หอยนางรมฝรั่งเศสเสิร์ฟแบบเย็นกับซอสเปรี้ยว

Fresh French oyster served with red wine vinegar and shallot

44. **BAKED FINE DE CLAIRE** 490

หอยนางรมฝรั่งเศสเสิร์ฟพร้อมกับเลมอนบัตเตอร์ซอส

Oyster au gratin with lemon sauce

45. **SEARED FOIE GRAS NORI SAUCE** ★ 690

ตับห่านย่างกับซอสสาหร่ายญี่ปุ่น

Seared Foie Gras top with Nori seaweed sauce

46. **SPICY POTATO** 150

มันฝรั่งทอดกับสไปซี่มายองเนส

Deep-fried potato with spicy favored and chili mayonnaise

47. **FRENCH FRIES** 150

เฟรนช์ฟรายส์

Deep Fried potato

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥜 Contains nut ★ Chef recommended



38



44

52

SALMON SALAD

สลัดปลาแซลมอนอย่างกับน้ำสลัดมิโซะ



SALAD

48. SMOKED SALMON SALAD 420

สลัดปลาแซลมอนรมควัน

Smoked salmon with caper, olive, with lime vinaigrettes

49. ASIAN CAESAR SALAD 🐷 295

อาเซียนซีซ่าสลัดกุ้ง

Asian Caesar salad with grilled prawns, celery, tomato, onion, boiled egg, crouton, parmesan cheese, crispy bacon bits and Caesar dressing

50. DUCK & MANGO SALAD 🌶️ 🥜 320

ยำเป็ดย่างกับยำมะม่วงสุก

Grilled duck salad, fresh mango and toasted peanut in signature dressing

51. SPICY BEEF SALAD 🌶️ 290

พลาเนื้อกับมะเขืออ่อน

Spicy Beef salad with young Eggplant

52. SALMON SALAD ★ 🥜 420

สลัดปลาแซลมอนย่างกับน้ำสลัดมิโซะ

Grilled salmon salad with lettuce, tomato, onion, bell pepper, and miso dressing

53. SEAFOOD SALAD WITH LIME VINAIGRETTE 350

สลัดซีฟู้ดกับซอสมะนาว

Boiled seafood with tomato, olive, celery, and lime vinaigrette

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥜 Contains nut ★ Chef recommended





SOUP

54. **TOMATO SOUP** 🥜 **200**
 ซุปมะเขือเทศกับขนมปังกรอบ
 Roasted tomato with cream soup and pesto bread
55. **MUSHROOM SOUP** **200**
 ซุปครีมเห็ดรวม
 Mixed mushroom, truffle salsa cream soup
56. **SEAFOOD CREAM SOUP** **290**
 ซุปครีมซีฟู้ดกับปลาแซลมอนย่าง
 Seafood in a cream soup with grilled salmon
57. **CLASSIC LOBSTER BISQUE SOUP** ★ **390**
 ซุปกึ่งมังกรสไตล์ฝรั่งเศส
 Creamy lobster bisque soup served with tomato bruschetta
58. **TOM YUM GOONG** 🌶️ **320**
 ต้มยำกุ้ง
 Authentic Thai spicy lemongrass soup with prawns
59. **TOM YUM TALAY** 🌶️ **320**
 ต้มยำทะเล
 Authentic Thai spicy lemongrass soup with seafood
60. **TOM KHA GAI** **220**
 ต้มข่าไก่
 Chicken in coconut milk soup with Thai herb
61. **TOM YUM PO TAEK** 🌶️ ★ 🏆 **290**
 โป๊ยะแตกทะเล
 Hot and sour seafood soup with lemongrass and hot basil

MAIN COURSE

62. BARBECUE MIXED GRILLED 990

บาร์บีคิวเนื้อแกะเนื้อวัวและอกไก่เสิร์ฟกับ
แป้งอิตาเลียนพีซซ่า

Grilled Lamb rack, Chicken breast, Beef Tenderloin served with Mandi sauce, yoghurt cucumber sauce and Pizza bread with tomato sauce

63. SEABASS FILLET STEAK 420

ปลากะพงย่างกับผักขมและซอสซิง

Grilled sea bass, with sautéed spinach, fondant potato and ginger cream sauce

64. GRILLED SEABASS 690

ปลากะพงอบทั้งตัวกับซอสเนย

Grilled whole fish sea bass 600-700 g. with Vegetables, potato and lemon butter sauce

65. FISH AND CHIP 350

ปลาซุบแป้งทอดเสิร์ฟกับเฟรนช์ฟราย
และซอสทาร์ทาร์

Deep-fried sea bass served with tartar sauce and French fries

66. ANDAMAN SEAFOOD PLATTER 1,800

อันดามันซีฟู้ดย่าง

Grilled Phuket lobster, tiger prawns, mussel, squid, sea bass, and blue crab, served with lemon butter, seafood and BBQ Sauce

67. FLAT IRON BABY CHICKEN HOT PAN 800 G. 550

ไก่อบทั้งตัวเสิร์ฟกับซอสไวน์แดงและมันฝรั่งอบ

Roasted whole chicken served with asparagus, roasted potato and red wine sauce

68. PORK CHOPS 420

หมูสันนอกเสิร์ฟกับมันฝรั่งผักผัดเนยและซอสเห็ดทรัฟเฟิล

Grilled Pork chop with fondant potatoes, vegetable butter and truffle sauce

69. LAMB CHOPS 790

ซี่โครงแกะย่างราดซอสพริกไทยดำ

Grilled lamb chop served with crispy bacon, vegetable butter, baked potato and pepper sauce

70. AUSTRALIAN WAGYU BEEF STRIPLOIN STEAK MB 6-7 890

เนื้อวากิวออสเตรเลียเสิร์ฟกับผักย่างและมันฝรั่งผัดเนย

Grilled Wagyu Beef striploin 200g. with Grilled Vegetable and Potato Wedges

71. SALMON STEAK WITH SEAFOOD SAUCE 520

สเต็กปลาแซลมอนกับซอสครีมซีฟู้ด

Grilled salmon with mashed potato, spinach and seafood Lemon cream sauce

72. BLACK PEPPER PHUKET LOBSTER 1,200

กุ้งมังกรผัดซอสพริกไทยดำ

Wok Fried Phuket lobster with black pepper sauce

 Spice levels  Pork  Contains nut  Chef recommended



62



66



71



75

73. **CRISPY SEA BASS SALAD** 🌶️ **690**
 ยำปลาทะพงทอดทั้งตัวกับสมุนไพรไทย
 Deep-fried whole Sea bass 600-700 g. with Thai herb salad

74. **GRILLED SALMON TERIYAKI SAUCE** **490**
 ปลาแซลมอนย่างกับซอสเทอริยากิและข้าวกล้องผัดมันกุ้ง
 Grilled salmon teriyaki sauce with a wok-fried brown rice with shrimp paste

75. **TIGER PRAWNS WITH TAMARIND SAUCE** **490**
 กุ้งทอดซอสมะขาม
 Deep-fried Tiger prawns with lemon grass and tamarind sauce

76. **BEEF MASSAMAN CURRY** 🌶️ 🥥 **360**
 แกงมัสมั่นเนื้อกับข้าวผัดเนยกระเทียม
 Stewed beef in Massaman curry with garlic butter rice and cucumber relish

77. **GAENG KEAW WAAN GAI** 🌶️ **260**
 แกงเขียวหวานไก่
 Green curry with chicken

78. **GAENG KEAW WAAN TALAY** 🌶️ **390**
 แกงเขียวหวานทะเล
 Green curry with seafood

79. **CHOO CHEE PED KROB** 🌶️ **320**
 जूฉีเป็ดกรอบ
 Crispy duck with fragrant dry red curry sauce and kaffir lime leaf

80. **PANANG NUEA** 🌶️ **290**
 พะแนงเนื้อ
 Red curry with beef

81. **PANANG GAI** 🌶️ **260**
 พะแนงไก่
 Red curry with chicken

82. **GAENG PHED PED YANG** 🌶️ ★ **320**
 แกงเผ็ดเป็ดย่าง
 Roasted duck in red curry, coconut milk and cherry tomato, pineapple and basil

83. **BAKED SEA BASS FILLET** **420**
 ปลากระพงอบกับพริกหยวกในซอสมะเขือเทศและมันฝรั่ง
 Baked sea bass in tomato sauce with bell pepper, onion and potato

84. **MIYAZAKI JAPANESE A5 WAGYU BEEF STRIPLOIN STEAK** **2,990**
 สเต็กเนื้อมียาซากิกับซอสพริกไทยดำ
 Grilled Miyazaki Wagyu beef striploin with grilled vegetables, steak fries and pepper sauce

85. **JASMINE RICE** **40**
 ข้าวหอมมะลิ
 Steamed Rice

87

SALMON BURGER

เบอร์เกอร์ปลาแซลมอนกับชีสและเฟรนช์ฟราย





86

BURGER & SLIDERS

86. **WAGYU BURGER** 🐷 ★ 420

เบอร์เกอร์เนื้อวากิวกับชีส เบคอน ไข่ดาวและเฟรนช์ฟราย
House-ground Wagyu beef, cheese, Fried egg, bacon, tomato relish, house-made pickles, iceberg lettuce and French fries

87. **SALMON BURGER** ★ 420

เบอร์เกอร์ปลาซลมอนกับชีสและเฟรนช์ฟรายส์
Salmon burger with cheese, tomato slice, onion, iceberg lettuce, gherkin pickle and French fries

88. **CHICKEN BURGER** 290

เบอร์เกอร์ไก่และเฟรนช์ฟรายส์
Grilled Chicken with barbecue sauce on a bread bun, lettuce, onion, tomato, fried egg and mayonnaise, served with French fries

89. **CLUB SANDWICH** 🐷 290

คลับแซนด์วิช
White bread with grilled. Chicken, ham, bacon, lettuce, onion, tomato, fried egg and mayonnaise served with French fries

90. **HAM & CHEESE SANDWICH** 🐷 250

แฮมชีสแซนด์วิช
Grilled sourdough bread with ham and cheese served with French fried

🐷 Pork ★ Chef recommended



89



90

PIZZA

91. **MARGHERITA** ✓ 350
พิซซ่ามารีตา
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil
92. **FRUTTI DI MARE** 480
พิซซ่าทะเล
Prawn, squid, mussel, cherry tomato, mozzarella cheese and tomato sauce
93. **DIAVOLA** 🐷 420
พิซซ่าซาลามี่
Spicy salami, chili flake, Mozzarella cheese and Tomato sauce
94. **HAWAIIAN** 🐷 350
พิซซ่าฮาวายเอี้ยน
Ham, pineapple, tomato sauce, mozzarella cheese
95. **SMOKED SALMON** 480
พิซซ่าแซลม่อนรมควัน
Smoked salmon, rocket, mozzarella cheese and tomato sauce
96. **TRUFFLE** ★ 520
พิซซ่าเห็ดทรัฟเฟิล
Truffle mushroom, parmesan cheese, mozzarella cheese and cream sauce
97. **PIZZA HALF & HALF** ★ 550
พิซซ่า 2 หน้า
Combine any 2 of our delicious pizzas in 1
98. **FOUR CHEESE PIZZA** ✓ 400
พิซซ่าหน้าชีสรวม
Varieties of pizza with Parmesan cheese, Blue cheese, Mozzarella, Cheddar cheese and tomato sauce

🐷 Pork ★ Chef recommended ✓ Vegetarian





99



102



106



108

PASTA

CHOICE OF PASTA : SPAGHETTI / PENNE / FETTUCCINE

99. **RISOTTO BURRATA CHEESE**  **590**

ข้าวริซอตโต้กับชีสบูรราตาและเห็ดทรัฟเฟิล

Italian rice risotto with truffle mushroom, burrata cheese and parmesan cheese

100. **BOLOGNAISE** **320**

พาสต้ากับซอสเนื้อ

Minced beef with tomato sauce and parmesan cheese

101. **BURRATA PASTA**   **390**

พาสต้ากับซอสชีสบูรราตา

Burrata cheese with tomato sauce

102. **NAPOLETANA PASTA** **260**

พาสต้ากับซอสมะเขือเทศ

Tomato sauce, parmesan cheese and basil

103. **TIGER PRAWNS ARRABIATA**  **390**

พาสต้ากุ้งลายเสือย่างกับซอสมะเขือเทศแบบเผ็ด

Grilled Tiger prawns served with spicy tomato sauce, fresh chili, parmesan cheese and basil

104. **CABONARA PASTA**  **320**

พาสต้าคาโบนาร่า

Sautéed garlic & bacon, mushroom, egg, parmesan cheese and cream sauce

105. **AGLIO E OLIO**   **320**

พาสต้าผัดกับน้ำมันมะกอกและพริกป่น

Sautéed fresh garlic and chili flake, parmesan cheese, bacon, and parsley in olive oil

106. **CREAMY TRUFFLE PASTA**    **490**

พาสต้าเห็ดทรัฟเฟิล

Pasta with truffle mushroom cream sauce

107. **CRAB MEAT PASTA** **350**

พาสต้าเนื้อปูกับซอสโหระพา

Pasta crab meat with pesto sauce

108. **MARINARA** **420**

พาสต้าซีฟู้ด

Sautéed seafood with tomato sauce and basil

109. **WAGYU BEFF MEATBALL PASTA** **390**

พาสต้ามีทบอลเนื้อวากิว

Pasta Wagyu meatball with tomato sauce

110. **BLACK MUSSEL PASTA**  **390**

พาสต้าหอยแมลงภู่กับซอสมะเขือเทศกับพริก

Chili and Garlic Black Mussels with linguine pasta and tomato sauce

111. **PARMESAN CHEESE WHEEL PASTA**  **590**

พามีซานชีสพาสต้าซอสคาโบนาร่า

Wheel parmesan cheese, spaghetti carbonara sauce with fresh truffle mushroom and crispy bacon.

112. **POTATO GNOCCHI**  **350**

ยอกกีมันฝรั่งกับซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล

Potato gnocchi with creamy truffle mushroom sauce

 Spice levels  Pork  Chef recommended  Vegetarian  Awarded



115

TASTE OF ASIAN

113. **YUM PHAK KOOD** 🌶️ 290

ยำผักกูดซีฟู้ด

Boiled Seafood and Fern tip salad with Toasted coconut, Shallot, and lime Vinaigrette

114. **YUM MAMUANG PLA MUEK KROB** 🌶️ 250

ยำมะม่วงกับปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย

Crispy squid, green mango, pomelo salad with roasted coconut flakes in spicy vinaigrette

115. **GAENG POO BAI CHAPLU** 🌶️★ 550

แกงปูใบชะพลูกับเส้นหมี่

Thai yellow curry with blue crab, young ginger, betel leaf and rice noodle

116. **GAENG SOM PLA** 🌶️ 395

แกงส้มปลากะพงกับสับประดุกุ้ง

Sour orange curry with sea bass and Phuket pineapple wedges

117. **BAI LIANG PHAD KAI** 200

ใบเหลียงผัดไข่

Wok-fried local spinach with oyster sauce, egg and garlic

118. **PLA THOD KRUENG GAENG** 🌶️★ 690

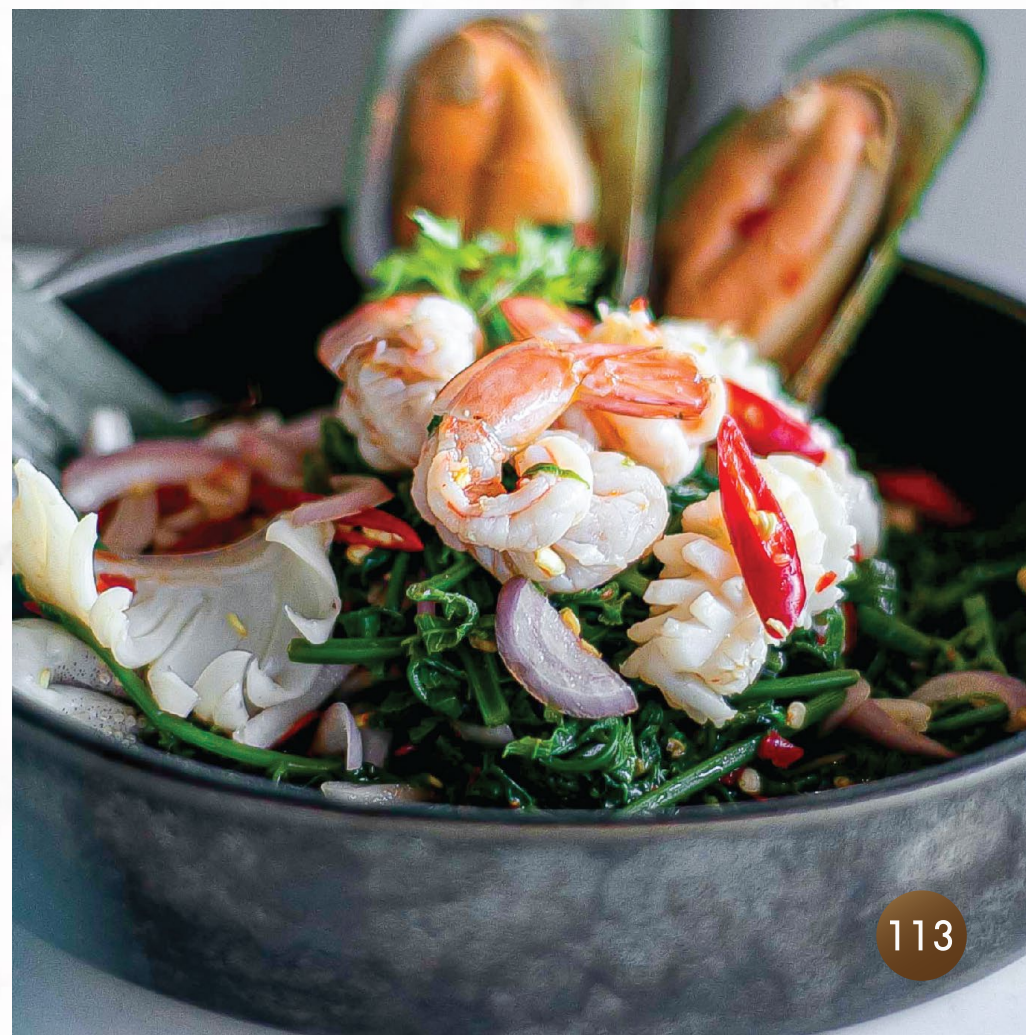
ปลากะพงทั้งตัวทอดเครื่องแกง

Deep-fried whole fish sea bass 600-700g. with red curry, Phuket style

119. **NASI GORANG** 🍛🌶️ 290

ข้าวผัดอินโดนีเซียเสิร์ฟกับไก่สะเต๊ะและข้าวเกรียบกุ้ง

Indonesian fried rice with grilled chicken skewer and shrimp cracker



113



118



119

DESSERT

120. **RASPBERRY MOUSSE** 180

ราสเบอร์รี่กับเลมอนมูส

Raspberry lemon mousse

121. **MANGO MOUSSE CAKE** 180

มูสมะม่วงเค้กโยเกิร์ต

Mango yoghurt mousse cake

122. **KHAO NIAOW MA MUANG** 180

ข้าวเหนียวมะม่วง

Mango sticky rice

123. **BLUEBERRY CRUMBLE CHEESECAKE** 180

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

Blueberry crumble cheesecake

124. **MIXED FRUIT** 180

ผลไม้รวม

Assorted mixed fruit

125. **COCONUT ICE CREAM** 🥥 180

ไอศกรีมกะทิ

Thai coconut ice cream with condiments

126. **ICE CREAM** 100

ไอศกรีม วานิลลา / สตอว์เบอร์รี่ / ช็อกโกแลต

Selection of ice cream of choice: Vanilla, Strawberry, Chocolate

127. **CHOCOLATE LAVA CAKE** ★ 240

เค้กช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา

Chocolate lava cake with vanilla ice cream

🥥 Contains nut ★ Chef recommended



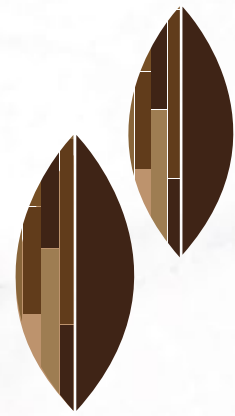
120



125



127



Malika
SKY BAR

DRINK

Menu

SOFT DRINK

MINERAL

Still

Evian, France (50cl) 95

Acqua Panna, Italy (75cl) 150

Sparkling

San Pellegrino, Italy (75cl) 210

SOFT DRINK

Coke, Coke Zero, Sprite, Fanta Orange, Ginger Ale, 70
Soda Water, Red Bull

TONIC

Fever Tree Indian 150

Fever Tree Pink Grapefruit 150

Fever Tree Elder Flower 150

JUICE

| | Chilled | Fresh |
|-----------------------|---------|-------|
| Orange 120 | 120 | 150 |
| Pineapple 120 | 120 | 150 |
| Mango 120 | 120 | - |
| Young Coconut - | - | 150 |

COFFEE

| | Hot | Cold |
|---------------------------|-----|------|
| Espresso 100 | 100 | - |
| Double Espresso 150 | 150 | - |
| Americano 100 | 100 | 120 |
| Latte 100 | 100 | 150 |
| Cappucino 100 | 100 | 150 |
| Mocha 100 | 100 | 150 |

TEA

| | Hot | Cold |
|---------------------------------|-----|------|
| Thai Milk Tea 100 | 100 | 120 |
| English Breakfast Tea 100 | 100 | 120 |
| Earl Grey Tea 100 | 100 | 120 |
| Green Tea 100 | 100 | 120 |

SHAKE

| | Glass |
|---------------------------------|-------|
| Strawberry Milk Shake 180 | 180 |
| Chocolate Milk Shake 180 | 180 |

COCKTAIL

INSPIRATION SIAMESE COCKTAIL Glass Carafe

Red Siam Sangria 320 850
Thai Rum, Red wine, Homemade Falernum, Fresh Orange juice Top Ginger ale

Whit Siam Sangria 320 850
Thai Gin, White wine, Homemade Elderflower, Fresh Lime Juice Top Sprit

HOUSE CREATION 320

Malika Standard
Gin, Clarify Tomato Juice, Lime, Almond Syrup, Italian Basil

Yuzu Margarita
Tequila, Cointreau, Yuzu, Almond Syrup, Serve on the Rock

Cucumber Gimlet
Gin, Lemon, Simple Syrup, Cucumber, Spearmint, Lemon Foam

Pineapple Mai Tai
Rum, Amaretto, Pineapple, Lime, Samui Coconut Syrup

Coconut Mojito
Rum, Lime, Spear Mint, Coconut Soda

Mekhong Passion
Mekhong, Passion Fruit, Thai Basill

HANDCRAFTED TROPICAL 350

Maphrao Mo Kaen
Rum Bacardi infused Roasted Coconut, Coconut Liqueur with Coconut Cordial

Sapparot Yanud
Gin Bombay Sapphire, Apricot Brandy, Homemade Yuzu with Fresh Pineapple

SPRITZER 320

Raspberry Spritzer
White Vermouth, Raspberry Puree, Prosecco

Mango Spritzer
White Vermouth, Mango, Lemon, Prosecco

Lemon Spritzer
Lemoncello, Yusu Puree, Almon Syrup Top Sparking wine

Malika Aperol Spritzer
Aperol, Rye Whiskey, Fresh Lime Juice, Sparking wine Top Tonic

GIN & TONIC COCKTAIL 320

Mediterranean
Premium Gin, Basil, Lemonade, Tonic Water

Thai Essence
Premium Gin, Thai Basil, Pineapple, Tonic Water

Apple
Premium Gin, Apple, Tonic Water

ZERO PROOF COCKTAIL 180

Passion Fruit Highball
Passion Fruit Puree, Lychee, Spearmint, Lime, Soda

Cucumber Collins
Spearmint, Cucumber, Wild Honey, Soda

Raspberry Swizzle
Raspberry Puree, Lemon, Ginger Ale, Lemon Foam

SPIRIT

| GIN | Glass | Bottle |
|-------------------------|--------------|---------------|
| Barton Gin | 260 | 2,900 |
| Bombay Sapphire | 290 | 3,900 |
| Roku Gin | 320 | 3,900 |
| Hendricks's Gin | 390 | 4,500 |
| Caorunn Gin | 390 | 4,500 |
| G Vine Flairaison | 390 | 4,500 |
| Edinburgh Raspberry Gin | 390 | 4,500 |

Enjoy more flavors of your Gin with premium Tonic add THB 100

| RUM | Glass | Bottle |
|----------------------|--------------|---------------|
| Barton Rum | 260 | 2,900 |
| Bacardi | 260 | 2,900 |
| Bacardi Black | 260 | 2,900 |
| Bacardi 8 Year | 320 | 4,500 |
| Flore De Cana 4 Year | 260 | 2,900 |
| Diplomatico Mantuano | 290 | 2,900 |
| Mekhong | 240 | 2,400 |
| Phraya Rum Element | 260 | 2,900 |
| Phraya Gold Rum | 290 | 3,100 |
| Capucana Cachaca | 320 | 4,500 |

| VODKA | Glass | Bottle |
|-----------------|--------------|---------------|
| Barton Vodka | 260 | 2,900 |
| Skyy Vodka | 260 | 2,900 |
| 42 Below | 260 | 2,900 |
| Grey Goose | 390 | 4,500 |
| Iron Ball Vodka | 290 | 3,500 |

SPIRIT

TEQUILA

| | Glass | Bottle |
|-------------------------|-------|--------|
| Montezuma Tequila | 240 | 2,600 |
| Don Julio Blanco | 360 | 4,500 |

WHISKY & WHISKEY

| | Glass | Bottle |
|---------------------------------|-------|--------|
| Chivas Regal 12 Year | 350 | 3,900 |
| Jonnie Walker Black Label | 290 | 3,900 |
| Canadian Club | 260 | 2,900 |
| John Jameson | 260 | 2,900 |
| Jim Beam | 320 | 3,700 |
| Jack Daniel | 290 | 3,100 |

SIGLE MALT

| | Glass | Bottle |
|-----------------------------------|-------|--------|
| Old Pulteney 12 year | 350 | 3,900 |
| Old Pulteney Huddart | 410 | 6,900 |
| Glenmorangie Original | 410 | - |
| Chivas Royal Salute 21 Year | 890 | - |

COGNAC

| | Glass | Bottle |
|---------------------------|-------|--------|
| Remy VSOP | 340 | 4,500 |
| Remy XO | 890 | 14,900 |
| Martell VSOP | 340 | - |
| Martell Cordon bleu | 890 | - |

BEER & WINE BY GLASS

RED

| | Glass | Bottle |
|--|-------|--------|
| Shiraz, Two Eights 88, Australia | 320 | 1,500 |
| Cabernet Sauvignon, Chilano, Chile | 320 | 1,500 |

WHITE

| | Glass | Bottle |
|---|-------|--------|
| Chardonnay, DB Family Selectio, Australia | 320 | 1,500 |
| Sauvignon Blanc, Chilano, Chile | 320 | 1,500 |

BEER

| | Size | Price |
|--------------------------|-------|-------|
| Singha | 33 cl | 120 |
| Chang | 33 cl | 120 |
| Heineken | 33 cl | 150 |
| Asahi | 33 cl | 150 |
| Kirin | 33 cl | 190 |
| Sapporo | 33 cl | 190 |
| Hoegaarden Orginal | 33 cl | 190 |
| Hoegaarden Rose | 33 cl | 190 |
| Corona | 33 cl | 210 |

DRAFT BEER

| | Size | Price |
|--------------------|---------------|-----------|
| Vedett Extra White | 33 cl / 50 cl | 240 / 350 |

WINE BY BOTTLE

CHAMPAGNE

Price / Bottle

| | |
|--|--------|
| Ernest Rapeneau Brut, NV | 3,900 |
| Billecart salmon Brut Reserve NV | 5,900 |
| Moët & Chandon Brut Impérial, AOC, NV | 8,700 |
| Moët & Chandon Rosé, Impérial, AOC, NV | 8,700 |
| Veuve Clicquot Brut NV | 8,900 |
| Dom Perignon, AOC , 2012 | 19,000 |

SPARKLING

| | |
|--|-------|
| Brushtail Estate, Grey Label, Sparkling Wine | 1,400 |
| Zonin Prosecco Brut | 1,900 |
| Piccini Prosecco | 2,200 |

ROSE

USA

| | |
|---|-------|
| Good Company Premium Rose | 1,700 |
| White Zinfandel, Beringer, California | 1,900 |

WHITE

USA

| | |
|---|-------|
| Chardonnay, Robert Mondavi, Private Selection | 2,200 |
|---|-------|

NEW ZEALAND

| | |
|--|-------|
| Sauvignon Blanc, Glazebrook, Marlborough | 1,800 |
|--|-------|

FRANCE

| | |
|--|-------|
| Sauvignon Blanc, Domain De L'herre | 1,600 |
| Chardonnay, Réserve St. Martin, IGP | 1,900 |
| Gewurztraminer, Pierre Sparr, Grande Réserve | 3,100 |

AUSTRALIA

| | |
|--|-------|
| Semillon Sauvignon Blanc Two Eights 88 | 1,600 |
|--|-------|

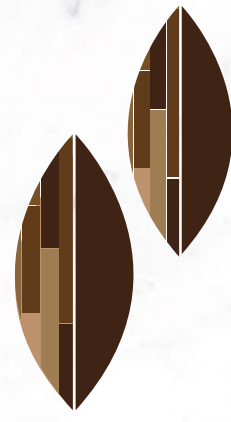
ITALY

| | |
|---|-------|
| Pinot Grigio, Arco Dei Giovi delle Venezie, DOC | 1,800 |
|---|-------|

WINE BY BOTTLE

RED

|  AUSTRALIA | Price / Bottle |
|--|----------------|
| Cabernet Sauvignon, Two Eights 88 Classic Series | 1,600 |
| Shiraz Handpicked Regional Selection | 2,400 |
|  FRANCE | |
| Domainen singla, Michel Singla - Languedoc | 1,900 |
| Chateau Beau Rêve de Tradition | 1,900 |
|  SOUTH AFRICA | |
| Shiraz Pinotage, Goiya, Olifants | 1,600 |
|  ARGENTINA | |
| Viniterra, Select Malbac, Mendoza | 2,000 |
|  ITALY | |
| Merlot De Bortoli | 1,600 |
| Merlot, Corte Viola, Veneto | 1,700 |
| Banfi Chianti DOCG, Tuscany | 1,700 |
|  NEW ZEALAND | |
| Pinot Noir, Matua Valley, Marlborough | 2,200 |
|  USA | |
| Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi, Napa Valley | 4,200 |
| Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi, Private Selection | 2,200 |
|  CHILE | |
| Cabernet Sauvignon, La Playa, Estate | 1,700 |
| Valdivieso, Valley Selection Gran Reserva Carménère- Reapel | 2,300 |



Malika
SKY BAR

Follow us!



LINE

ADD FREIND



PAGE FACEBOOK



INSTAGRAM

THANK YOU



Kalima Resort & Spa, Phuket

338/1 Prabaramee Road, Patong Beach, Kathu, Phuket 83150 Thailand

Tel. +66 (0) 76 358 999

Fax. +66 (0) 76 358 988

Email : rsvn@kalimaresort.com

www.kalimaresort.com

**All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.*