



Malika

Sky Bar



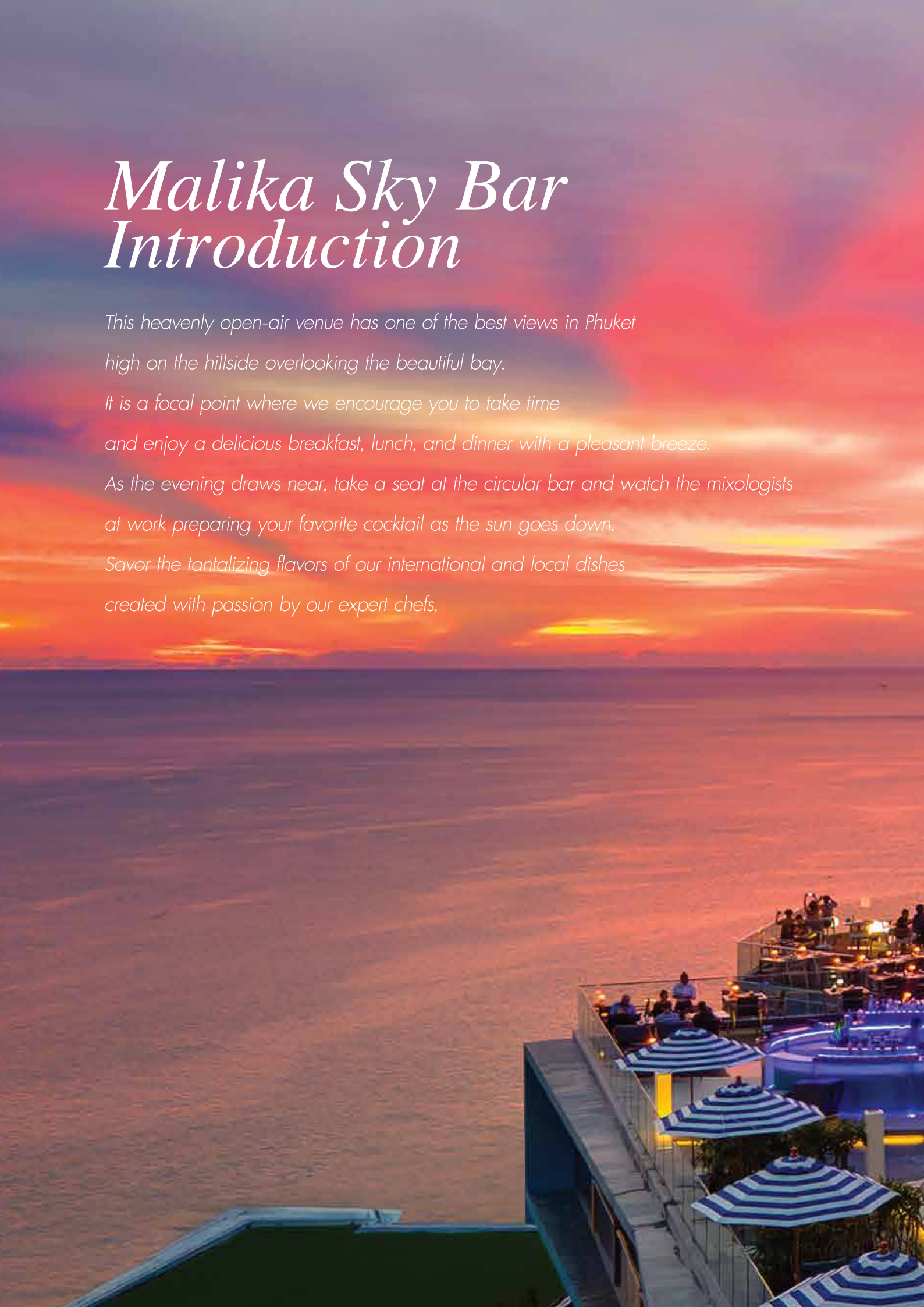
Malika Sky Bar Introduction

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



4

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. CLASSIC ITALIAN SEAFOOD SOUP

340

ซุพซีฟู้ดสไตล์อิตาลี

Seafood soup in tomato sauce and basil served with garlic bread

4. LINGUINE PHUKET

1,200

พาสต้ากุ้งมังกรกับซอสมะเขือเทศ

Sautéed Phuket lobster 400 - 500 g. in a delectable tomato-based sauce.

5. DUCK CONFIT

490

เป็ดตุ๋นกับมันบดและซอสส้ม

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

6. SLOW-COOKED 12HRS. BEEF BLACK ANGUS SHORT RIB

990

เนื้อแองกัสตุ๋น 12 ชม. เสิร์ฟกับมันบด, ผักย่างและบาร์บีคิวซอส หรือ ซอสไวน์แดง

Slow cooked Beef Black Angus Rib 350 g. served with mashed potato, grilled vegetable and barbecue sauce or red wine sauce

7. SKY BAR SEAFOOD HOT PAN

590

สกายบาร์ซีฟู้ดกระทะร้อน

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

8. FETTUCCINE PASTA WITH BEEF STEAK

490

สเต็กเนื้อกับพาสต้าซอสพริกไทยดำ

Beef tenderloin steak with Fettuccine pasta and creamy pepper sauce

9. CHOO CHEE GRILLED SALMON

420

จู้ฉีปลาแซลมอนย่าง

Grilled Salmon served in red curry sauce

10. BURRATA PIZZA

520

พิซซ่าบุรราตาชีสและพาร์มาแฮม

Tomato sauce, Burrata cheese, Parma ham, parmesan cheese

11. BARBECUE SEAFOOD TOWER

2,500

ซีฟู้ดบาร์บีคิวทาวเวอร์

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



5



6



11



Spice levels



Pork



Contains nut



Vegetarian

All prices are in Thai Baht and are exclusive of a 10% service charge and a 7% government VAT.



17



15

12. SEAFOOD PAELLA 🌶️

ข้าวผัดสเปนซีฟู้ด

Spanish fried rice with saffron, vegetables and seafood

590

13. LOBSTER PAELLA 🌶️

ข้าวผัดสเปนกุ้งมังกร

Spanish fried rice with saffron, vegetables and Phuket Lobster 400 - 500 g.

1,200

14. ENTRECÔTE WAGYU BEEF STRIPLOIN STEAK

เนื้อวากิวย่างเสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์และซอสเนยเครื่องเทศ

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

1,200

15. T BONE STEAK

ที-โบน สเต็ก

Grilled T Bone Aus 350g served with grilled vegetables served with potatoes au gratin and peppercorn sauce

1,200

16. FILET MIGNON STEAK

สเต็กเนื้อสันในฟิเลมignon เสิร์ฟพร้อมผักย่าง

และมันฝรั่งบดกับซอสพริกไทยดำ

Grilled Filet Mignon Steak 250 g. with grilled vegetables and mash potato truffle with pepper sauce

1,200

17. MIYAZAKI JAPANESE A5 WAGYU BEEF STRIPLOIN STEAK

สเต็กเนื้อมียาซากิกับซอสพริกไทยดำ

Grilled Miyazaki Wagyu beef striploin 300 g. with grilled vegetables, steak fries and pepper sauce

2,990

18. AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TOMAHAWK

เนื้อโทะมาฮอว์กออสเตรเลียติดกระดูกกับผักย่าง

มันฝรั่งและซอสพริกไทยดำ

Australian Beef black angus tomahawk 1,200 - 1,500 g. with grilled vegetables, roasted potato and pepper sauce

3,990



12



14



16



18



23



21



26

Snack & Starter

19. TUNA TATAKI 🍣

กุน้ำย่างกับน้ำสลัดโชยุ

Seared tuna with ginger, garlic, mint leaf, lettuce and soy dressing

20. FRITTINO MISTO

ซีฟู้ดทอดกับซอสอาร์ทาร์

Deep-fried calamari, prawns, mussel and fish served with French fries' tartar sauce

21. ANTIPASTI PLATTER 🍷🐷

ชีสบอร์ดรวมกับอิตาเลียนโคลด์คัทและขนมปังกรอบ

Cheese selection with cured meats, dried fruit, tomato, cracker, and Italian olives

22. TIGER PRAWNS

กุ้งลายเสือกับซอสครีมกระเทียม

Tiger prawns 200 g. with creamy garlic sauce and toasted bread

23. CLAMS WITH WHITE WINE AND GARLIC BUTTER

หอยหวานผัดเนยกระเทียมซอสไวน์ขาว

Sautéed Clams with White wine and creamy garlic butter sauce

24. STIR-FRIED CLAMS WITH CHILI PASTE 🌶️

หอยตลับผัดพริกเผา

Stir-fried Clams with mixed capsicum and chili paste, Thai style

320 25. SEAFOOD ON ICE 1,200

ซีฟู้ดเสิร์ฟแบบเย็นกับซอสค็อกเทล

Boiled Rock lobster, tiger prawns, oyster, scallop and mussel served with cocktail sauce

360 26. IBERICO HAM 🐷🌟 450

แฮมสเปนสไลด์เสิร์ฟกับมะกอกดองและขนมปังกรอบ

Spanish ham slice 50 g. Served with olive and caper

390 27. CHICKEN WINGS 220

ปีกไก่ทอด

Deep-fried chicken Wing served with sweet chili sauce

550 28. MIXED SPRING ROLL 260

ปอเปี๊ยะทอดและกุ้งโฮ่

Deep fried vegetable and crispy noodle spring roll with shrimp served with sweet chilli sauce

320 29. SHRIMP ROLLS 290

กุ้งห่มสับ

Deep-fried shrimp rolls with plum sauce

300 30. BLACK MUSSEL WITH TOMATO SAUCE 320

หอยแมลงภู่ดำอบซอสมะเขือเทศ

Sautéed Black mussel with white wine tomato sauce



Spice levels



Pork



Contains nut



Chef recommended

All prices are in Thai Baht and are exclusive of a 10% service charge and a 7% government VAT.



31. CHICKEN SATAY 🥜

ไก่สะเต๊ะ

Thai-style grilled chicken satay served in peanut sauce

240

32. FRIED SHRIMP CAKE

ทอดมันกุ้ง

Deep-fried shrimp cake with bread crumbs and plum sauce

290

33. EDAMAME

ถั่วแระญี่ปุ่น

Japanese Edamame beans

120

34. GRILLED HOKKAIDO SCALLOP

หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างเสิร์ฟกับซอสและซอสเนย

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

490

35. SMOKED DUCK CARPACCIO ★

อกเป็ดรมควันเสิร์ฟกับซอสมะนาว

Smoked Duck slice served with lime vinaigrette

320

36. BURRATA CHEESE TOMATO SALAD 🥜

สลัดบุรราต้าชีสกับมะเขือเทศและซอสโหระพา

Fresh Burrata cheese with tomato salad and pesto sauce

360

37. CALAMARI FRITTI

ปลาหมึกชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์

Deep fried calamari served with tartar sauce

280

38. TRUFFLE CROQUETTES

เห็ดทรัฟเฟิลกับมันฝรั่งบดและชีสเชดดาร์ทอดเสิร์ฟกับซอสกระเทียมมายองเนส

Truffle salsa with potato and cheddar cheese and garlic mayonnaise

220

39. CHEESE PLATTER

ชีสบอร์ดกับขนมปังอบกรอบ

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

360

40. OYSTER ON ICE

หอยนางรมเสิร์ฟแบบเย็นกับซอสเปรี้ยว

Fresh oyster 4 pcs. served with red wine vinegar and shallot

490

41. BAKED OYSTER

หอยนางรมเสิร์ฟพร้อมเลมอนบัตเตอร์ซอส

Oyster au gratin 4 pcs. with lemon sauce

490

42. SEARED FOIE GRAS NORI SAUCE ★

ตับห่านย่างกับซอสสาหร่ายญี่ปุ่น

Seared Foie Gras top with Nori seaweed sauce

690

43. SPICY POTATO

มันฝรั่งทอดกับสไปซี่มายองเนส

Deep-fried potato with spicy favored and chili mayonnaise

150

44. FRENCH FRIES

เฟรนช์ฟรายส์

Deep Fried potato

150



Spice levels



Pork



Contains nut



Chef recommended

All prices are in Thai Baht and are exclusive of a 10% service charge and a 7% government VAT.



50 PLANT-BASED BURGER

เบอร์เกอร์เนื้อจากพืช



47

Vegetarian

45. POTATO GNOCCHI

ยอกกีมันฝรั่งกับซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล

Potato gnocchi with creamy truffle mushroom sauce

350

46. TOMATO SALAD

สลัดมะเขือเทศกับควินัวและอิตาเลียนซอส

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

220

47. AVOCADO SALAD

อะโวกาโดสลัดกับน้ำสลัดมิโซะ

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

250

48. GARDEN GREEN SALAD

สลัดผักเขียวกับน้ำสลัดบัลซามิกและขนมปังกรอบ

Mixed green salad served with crispy bread and balsamic dressing

200

49. VEGETABLE SANDWICH

แซนด์วิชผักกับขนมปังขาวโดจ ซอสโหระพาและเฟรนช์ฟรายส์

Mixed Lettuce, bell pepper, onion, tomato, sourdough bread, basil pesto served with French fries

240

50. PLANT-BASED BURGER

เบอร์เกอร์เนื้อจากพืช

Plant- Based, Tomato relish, Iceberg lettuce, Cucumber slice and French fries

350



45

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥜 Contains nut 🌱 Vegetarian

All prices are in Thai Baht and are exclusive of a 10% service charge and a 7% government VAT.

Salad

51. **SMOKED SALMON SALAD** 420
 สลัดปลาแซลมอนรมควัน
 Smoked salmon with caper, olive, with lime vinaigrettes
52. **ASIAN CAESAR SALAD** 🍷 295
 อาเซียนซีซ่าสลัดกึ่ง
 Asian Caesar salad with grilled prawns, celery, tomato, onion, boiled egg, crouton, parmesan cheese, crispy bacon bits and Caesar dressing
53. **CHICKEN CAESAR** 🍷 260
 ซีซ่าสลัดไก่
 Romaine with crouton, parmesan cheese, crispy bacon bits and caesar dressing
54. **DUCK & MANGO SALAD** 🌶️ 🥥 320
 ยำเป็ดย่างกับยำมะม่วงสุก
 Grilled duck salad, fresh mango and toasted peanut in signature dressing
55. **SPICY BEEF SALAD** 🌶️ 320
 ยำเนื้อย่าง
 Spicy beef salad with onion, tomato, celery, spring onion and cucumber
56. **SALMON SALAD** ★ 🥥 420
 สลัดปลาแซลมอนย่างกับน้ำสลัดมิโซะ
 Grilled salmon salad with lettuce, tomato, onion, bell pepper, and miso dressing
57. **SPICY PRAWNS SALAD** 🌶️ 290
 พล่ากุ้ง
 Spicy prawns salad with lemongrass and chili paste
58. **SOFT-SHELL CRAB AND AVOCADO SALAD** 290
 สลัดปูนิ่มทอดและอะโวคาโด
 Deep-fried soft-shell crab served with avocado salad yuzu lemon foam
59. **SOFT-SHELL CRAB AND GREEN MANGO SALAD** 290
 Soft-shell Crab and Green Mango Salad
 Soft-shell Crab and Green Mango Salad

🌶️ Spice levels 🍷 Pork 🥥 Contains nut ★ Chef recommended

All prices are in Thai Baht and are exclusive of a 10% service charge and a 7% government VAT.



52



55



51

58



62

Soup

60. TOMATO SOUP 🥥 200

ซูปมะเขือเทศกับขนมปังเกรว

Roasted tomato with cream soup and pesto bread

61. MUSHROOM SOUP 200

ซูปครีมเห็ดรวม

Mixed mushroom, truffle salsa cream soup

62. SEAFOOD CREAM SOUP 290

ซูปครีมซีฟู้ดกับปลาแซลมอนย่าง

Seafood in a cream soup with grilled salmon

63. CLASSIC LOBSTER BISQUE SOUP ★ 390

ซูปกุ้งมังกรสไตล์ฝรั่งเศส

Creamy lobster bisque soup served with tomato bruschetta

🌶️ Spice levels 🥥 Contains nut ★ Chef recommended 🏆 Awarded





63



64. TOM YUM GOONG 🌶️ 320

ต้มยำกุ้ง

Authentic Thai spicy lemongrass soup with prawns

65. TOM YUM TALAY 🌶️ 320

ต้มยำทะเล

Authentic Thai spicy lemongrass soup with seafood

66. TOM KHA GAI 220

ต้มข่าไก่

Chicken in coconut milk soup with Thai herb

67. TOM YUM PO TAEK 🌶️⭐️🏆 320

โป๊ยะตักทะเล

Hot and sour seafood soup with lemongrass and hot basil

64

All prices are in Thai Baht and are exclusive of a 10% service charge and a 7% government VAT.



68



72

Main Course

68. BARBECUE MIXED GRILLED

บาร์บีคิวเนื้อแกะเนื้อวัวและอกไก่เสิร์ฟกับ
แป้งอิตาเลียนพีซซ่า

Grilled Lamb rack, Chicken breast and
Beef Tenderloin total 300 g. served with Mandi sauce,
yoghurt cucumber sauce and Pizza bread with tomato sauce

990

69. SEABASS FILLET STEAK

ปลากระพงย่างกับผักขมและซอสซิง

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

420

70. BAKED SEA BASS FILLET

ปลากระพงอบกับพริกหยวกในซอสมะเขือเทศและมันฝรั่ง

Baked sea bass in tomato sauce with bell pepper,
onion and potato

420

71. GRILLED SEABASS

ปลากระพงอบทั้งตัวกับซอสเนย

Grilled whole fish sea bass 500 g. with
Vegetables, potato and lemon butter sauce

690

72. ANDAMAN SEAFOOD PLATTER

อันดามันซีฟู้ดย่าง

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

1,800

73. DEEP-FRIED SEABASS WITH CREAMY CRAB MEAT SAUCE

ปลากระพงทอดราดซอสครีมเนื้อปู

Deep-fried seabass served
with creamy crab meat sauce and French fries

420

74. FLAT IRON BABY CHICKEN HOT PAN 300 - 400 G. 550

ไก่อบทั้งตัวเสิร์ฟกับซอสไวน์แดงและมันฝรั่งอบ

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

75. PORK CHOPS

หมูสันนอกเสิร์ฟกับมันฝรั่ง ผักผัดเนยและซอสเห็ดทรัฟเฟิล

Grilled Pork chop 250 g. with fondant potatoes, vegetable butter
and truffle sauce

420

76. LAMB CHOPS

ซี่โครงแกะย่างราดซอสพริกไทยดำ

Grilled lamb chop 300 g. served with vegetable butter,
baked potato and pepper sauce

790

77. AUSTRALIAN WAGYU BEEF ★ STRIPLOIN STEAK MB 6-7

เนื้อวากิวออสเตรเลียเสิร์ฟกับผักย่างและมันฝรั่งผัดเนย

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

890

78. SALMON STEAK WITH SEAFOOD SAUCE ★ 520

สเต็กปลาแซลมอนกับซอสครีมซีฟู้ด

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

79. BLACK PEPPER PHUKET LOBSTER

กุ้งมังกรผัดซอสพริกไทยดำ

Wok Fried Phuket lobster 400 - 500 g.
with black pepper sauce served with steamed rice

1,200

80. PORK TENDERLOIN STEAK

สเต็กหมูสันใน

Grilled Pork Tenderloin 200g served with grilled vegetables served
with mashed potato and honey peppercorn sauce

420



Spice levels



Pork



Contains nut



Chef recommended

All prices are in Thai Baht and are exclusive of a 10% service charge and a 7% government VAT.



81



83

81. CRISPY SEA BASS SALAD 🌶️ 🥥
 ยำปลากะพงทอดกั้งตัวกับสมุนไพรไทย
 Deep-fried whole Sea bass with Thai herb salad

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

83. TIGER PRAWNS WITH TAMARIND SAUCE
 กุ้งทอดซอสมะขาม
 Deep-fried Tiger prawns with lemongrass and tamarind sauce

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

85. GAENG KEAW WAAN GAI 🌶️
 แกงเขียวหวานไก่
 Green curry with chicken

86. GAENG KEAW WAAN TALAY 🌶️
 แกงเขียวหวานทะเล
 Green curry with seafood

87. CHOO CHEE PED KROB 🌶️
 ด้งี่เปิดกรอบ
 Crispy duck with fragrant dry red curry sauce and kaffir lime leaf

88. PANANG NUA 🌶️
 พะแนงเนื้อ
 Red curry with beef

89. PANANG GAI 🌶️
 พะแนงไก่
 Red curry with chicken

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

91. FISH AND CHIP
 ปลาชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายและซอสทาร์ทาร์
 Deep-fried sea bass served with tartar sauce and
 French fries

92. JASMINE RICE
 ข้าวหอมมะลิ
 Steamed Rice

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥥 Contains nut ★ Chef recommended

All prices are in Thai Baht and are exclusive of a 10% service charge and a 7% government VAT.

94

SALMON BURGER

เบอร์เกอร์ปลาแซลมอนกับชีสและเฟรนช์ฟราย





Burger & Sliders

93. WAGYU BURGER 🐷 ★

420

เบอร์เกอร์เนื้อวากิวกับชีส เบคอน ไข่ดาวและเฟรนช์ฟราย

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

94. SALMON BURGER ★

420

เบอร์เกอร์ปลาซลมอนกับชีสและเฟรนช์ฟรายส์

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

95. CHICKEN SANDWICH

290

แซนด์วิชไก่

White Bread with grilled chicken, fried egg, lettuce, tomato, onion and mayonnaise with French fries

96. CLUB SANDWICH 🐷

290

คลับแซนด์วิช

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

97. HAM & CHEESE SANDWICH 🐷

250

แฮมชีสแซนด์วิช

Grilled sourdough bread with ham and cheese served with French fries

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥜 Contains nut ★ Chef recommended

All prices are in Thai Baht and are exclusive of a 10% service charge and a 7% government VAT.







Pizza

98. MARGHERITA พืชชำมาการิต้า 🌿
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil

350

99. FRUTTI DI MARE พืชชำทะเล
Prawn, squid, mussel, cherry tomato, mozzarella cheese and tomato sauce

480

100. DIAVOLA พืชชำซาลามี่ 🐷 🌶️
Spicy salami, chili flake, Mozzarella cheese and Tomato sauce

420

101. HAWAIIAN พืชชำฮาวายเอี้ยน 🐷
Ham, pineapple, tomato sauce, mozzarella cheese

350

102. SMOKED SALMON พืชชำแซลม่อนรมควัน
Smoked salmon, rocket, mozzarella cheese and tomato sauce

480

103. TRUFFLE พืชชำเห็ดทรัฟเฟิล ★
Truffle mushroom, parmesan cheese, mozzarella cheese and cream sauce

520

104. PIZZA HALF & HALF พืชชำ 2 หน้า ★
Combine any 2 of our delicious pizzas in 1

550

105. FOUR CHEESE PIZZA พืชชำหน้าชีสรวม 🌿
Varieties of pizza with Parmesan cheese, Blue cheese, Mozzarella, Cheddar cheese and tomato sauce

400

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥜 Contains nut ★ Chef recommended

All prices are in Thai Baht and are exclusive of a 10% service charge and a 7% government VAT.



106



113



Pasta

PASTA SELECTION OPTIONS : SPAGHETTI / PENNE / FETTUCCINE / LINGUINE / SQUID INK SPAGHETTI

106. RISOTTO BURRATA CHEESE 🌿

ข้าวริซอตโต้กับชีสบูรราตาและเห็ดทรัฟเฟิล

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

590

107. BOLOGNAISE พาสต้ากับซอสเนื้อ

Minced beef with tomato sauce and parmesan cheese

320

108. BURRATA PASTA ★🌿

Aพาสต้ากับซอสชีสบูรราตา

This exquisite pasta dish features burrata cheese, a creamy Italian delicacy, paired with a delectable tomato sauce

390

109. NAPOLETANA PASTA พาสต้ากับซอสมะเขือเทศ 🌿

Tomato sauce, parmesan cheese and basil

260

110. TIGER PRAWNS ARRABIATA 🌶️

พาสต้ากุ้งลายเสืออย่างกับซอสมะเขือเทศแบบเผ็ด

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

420

111. CABONARA PASTA พาสต้าคาโบนาร่า 🐷

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

320

112. AGLIO E OLIO พาสต้าผัดกับน้ำมันมะกอกและพริกป่น 🐷🌶️

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

320

113. CREAMY TRUFFLE PASTA พาสต้าเห็ดทรัฟเฟิล ★🏆🌿

Pasta with truffle mushroom cream sauce

490

114. CRAB MEAT PASTA พาสต้าเนื้อปูกับซอสโหระพา

Pasta crab meat with pesto sauce

490

115. MARINARA พาสต้าซีฟู้ด

Sautéed seafood with tomato sauce and basil

420

116. WAGYU BEFF MEATBALL PASTA พาสต้ามีทบอลเนื้อวากิว

Pasta Wagyu meatball with tomato sauce

390

117. BLACK MUSSEL PASTA พาสต้าหอยแมลงภู่กับซอสมะเขือเทศกับพริก 🌶️

Chili and Garlic Black Mussels with spaghetti pasta and tomato sauce

390

118. PARMESAN CHEESE WHEEL PASTA พามีซานวีลชีสพาสต้าซอสคาโบนาร่า 🐷

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

590

119. RAVIOLI CREAMY TRUFFLE SAUCE ราวิโอลีซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล

Ravioli Spinach with truffle mushroom cream sauce

490

120. TAKO OCTOPUS WITH SQUID INK SPAGHETTI

สปาเก็ตตี้หมึกดำผัดปลาหมึกยักษ์

Squid Ink Spaghetti with grilled tako octopus served with Mediterranean sauce

420

121. SPAGHETTI CREAMY CRAB MEAT สปาเก็ตตี้ซอสครีมเนื้อปู

Pasta Crab meat with creamy sauce and tobiko

490

122. PAN-SEARED SEABASS ON SQUID INK SPAGHETTI 🌶️

สปาเก็ตตี้หมึกดำผัดปลากระพงย่าง

Squid Ink Spaghetti with pan-seared seabass served with lemon and chilli oil sauce

420

123. SPAGHETTI AGLIO E OLIO CRAB MEAT สปาเก็ตตี้ผัดน้ำมันมะกอกเนื้อปู 🌶️

Pasta Crab meat sautéed fresh garlic, chili flakes, parmesan cheese and parsley in olive oil

490

124. CLAMS WITH SQUID INK SPAGHETTI สปาเก็ตตี้หมึกดำผัดหอยดิลิป 🌶️

Squid Ink Spaghetti with clams, sautéed fresh garlic, chili flakes, Parmesan cheese and parsley in olive oil

320

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🍄 Contains nut ★ Chef recommended 🏆 Awarded 🌿 Vegetarian

All prices are in Thai Baht and are exclusive of a 10% service charge and a 7% government VAT.



124



120



121



122



127

Taste of Asian

125. GLASS NOODLE WITH SEAFOOD 🌶️

290

ยำวุ้นเส้นทะเล

Fresh seafood delicately paired with smooth grass noodles, completed with a refined herb-infused sauce for a balanced and refreshing taste.

126. YUM MAMUANG PLA MUEK KROB 🌶️

250

ยำมะม่วงกับปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย

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

127. GAENG POO BAI CHAPLU 🌶️⭐

550

แกงปูใบชะพลูกับเส้นหมี่

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

128. MOO HONG (PHUKET BRAISED PORK BELLY) 395

หมูฮ้อง

Slow-braised pork belly in a traditional Phuket-style soy-based sauce, offering a tender texture and a balanced sweet-savory flavor.

Best enjoyed with steamed rice



125



132



129. WHOLE SEABASS WITH SWEET & SOUR SAUCE 350

ปลากระทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน

Crispy deep-fried whole seabass approx 500 g served with our signature sweet and sour sauce, finished with fresh vegetables for a vibrant, well-balanced flavor

130. PLA THOD KRUENG GAENG 🌶️⭐ 690

ปลากระทึงตัวทอดเครื่องแกง

Deep-fried whole fish sea bass 500 g. with red curry, Phuket style

131. NASI GORANG 🥥🌶️ 320

ข้าวผัดอินโดนีเซียเสิร์ฟกับไก่สะเต๊ะและข้าวเกรียบกุ้ง

Indonesian fried rice with grilled chicken satay served with shrimp cracker and fried egg

132. PHUKET LOBSTER NASI GORANG 🥥🌶️ 1,200

ข้าวผัดอินโดนีเซียกุ้งมังกรและข้าวเกรียบกุ้ง

Indonesian fried rice with Phuket lobster 400 - 500 g. served with shrimp cracker and fried egg



Spice levels



Pork



Contains nut



Chef recommended

All prices are in Thai Baht and are exclusive of a 10% service charge and a 7% government VAT.

130

142 CHOCOLATE LAVA CAKE

เค้กช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา





133



139

Dessert

133. RASPBERRY MOUSSE

ราสเบอร์รี่กับเลมอนมูส

Raspberry lemon mousse

180

134. MANGO MOUSSE CAKE

มูสมะม่วงเค้กโยเกิร์ต

Mango yoghurt mousse cake

180

135. KHAO NIAOW MA MUANG

ข้าวเหนียวมะม่วง

Mango sticky rice

180

136. BLUEBERRY CRUMBLE CHEESECAKE

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

Blueberry crumble cheesecake

180

137. MIXED FRUIT

ผลไม้รวม

Assorted mixed fruit

180

138. COCONUT ICE CREAM

ไอศกรีมกะทิ

Thai coconut ice cream with condiments

180

139. CREME BRULEE

ครีม บรูลี่

Made with Heavy Cream, Egg Yolk, and Vanilla Bean

180

140. MATCHA WHITE CHOCOLATE MOUSSE CAKE

มีทังค์วอร์ทช็อกโกแลตมูสเค้ก

Smooth, layered mousse with rich matcha and creamy white chocolate

180

141. ICE CREAM

ไอศกรีม วานิลลา / สตอว์เบอร์รี่ / ช็อกโกแลต

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

100

142. CHOCOLATE LAVA CAKE ★

เค้กช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา

Chocolate lava cake with vanilla ice cream

240

143. CHOCOLATE MOUSSE

ช็อกโกแลตมูสและกล้วยหอมสอดไส้ครีมชีส

Chocolate Mousse, Banana, Cream Cheese, Hazelnut Crumb

340



Contains nut



Chef recommended

All prices are in Thai Baht and are exclusive of a 10% service charge and a 7% government VAT.



140



143



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