

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



- 1. TUNA CEVICHE** 🌿 320
ยำปลาทูน่าสดกับมะม่วงสุกและน้ำสลัดมะนาว
 Marinate fresh tuna with garlic, onion, lime, tabasco, ripe mango 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
ซูปซีฟู้ดสไตล์อิตาลี
 Seafood soup in tomato sauce and basil served with garlic bread
- 4. LINGUINE PHUKET LOBSTER** 🦞🥛 1,200
พาสต้ากุ้งมังกรกับซอสมะเขือเทศ
 Sautéed Phuket lobster 400 - 500 g. in a delectable tomato-based sauce, parmesan cheese
- 5. DUCK CONFIT** 🥛 490
เปิดตุ๋นกับมันบดและซอสส้ม
 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 served 350 g. 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. FETTUCCHINE PASTA WITH BEEF STEAK** 🥛 490
สเต็กเนื้อกับพาสต้าซอสพริกไทยดำ
 Beef tenderloin steak with Fettuccine pasta, parmesan cheese and creamy pepper sauce
- 9. CHOO CHEE GRILLED SALMON** 🌶️ 420
งู๋ดีปลาแซลมอนย่าง
 Grilled Salmon served in red curry sauce
- 10. BURRATA PIZZA** 🐷🥛🌿 520
พิซซ่าบุรราต้าชีสและพาร์มาแฮม
 Tomato sauce, Burrata cheese, Parma ham, parmesan cheese
- 11. 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

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥛 Contains nut 🌿 Vegetarian 🌿 Gluten Free 🥛 Dairy 🦞 Seafood

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

4

5

6

11



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 200 g. in hot pan Served with Café de Paris sauce and French fries

1,200

15. T BONE STEAK 🥛

ที-บอน สเต็ก

Grilled T-Bone Aus 350 g. with grilled vegetables, potatoes au gratin and peppercorn sauce.

1,200

16. FILET MIGNON STEAK 🥛

สเต็กเนื้อสันในฟิลิเลมignon 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 🥛

เนื้อโทมาฮอว์กออสเตรเลียติดกระดูกกับผักย่าง

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

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥜 Contains nut 🌿 Vegetarian 🍷 Gluten Free 🥛 Dairy 🦞 Seafood

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



23



21



26

Snack & Starter

19. TUNA TATAKI 🍷

กุน่าย่างกับน้ำสลัดโชยุ

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

320

20. FRITTINO MISTO

ซีฟู้ดทอดกับซอสทาร์ทาร์

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

360

21. ANTIPASTI PLATTER 🍷🐷

ชีสบอร์ดรวมกับอิตาเลียนโคลด์คัทและขนมปังกรอบ

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

390

22. TIGER PRAWNS 🍷

กุ้งลายเสือกับซอสครีมกระเทียม

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

550

23. CLAMS WITH WHITE WINE AND GARLIC BUTTER 🍷 320

หอยหวานผัดเนยกระเทียมซอสไวน์ขาว

Sautéed Clams with white wine and creamy garlic butter sauce

24. STIR-FRIED CLAMS WITH CHILI PASTE 🌶️

หอยดัดลิบผัดพริกเผา

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

300

25. SEAFOOD ON ICE

ซีฟู้ดเสิร์ฟแบบเย็นกับซอสค็อกเทล

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

1,200

26. IBERICO HAM 🐷🌿🌟

แฮมสเปนสไลด์เสิร์ฟกับมะกอกดองและขนมปังกรอบ

Spanish ham slice 50 g. Served with olive and caper

450

27. CHICKEN WINGS 🌿

ปีกไก่ทอด

Deep-fried chicken Wing served with sweet chili sauce

220

28. MIXED SPRING ROLL 🌶️🍷

ปอเปี๊ยะทอดและกุ้งโรตัง

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

260

29. SHRIMP ROLLS 🍷

กุ้งห่มสับ

Deep-fried shrimp rolls with plum sauce

290

30. BLACK MUSSEL WITH TOMATO SAUCE

หอยแมลงภู่ดำอบซอสมะเขือเทศ

Sautéed Black mussel with white wine tomato sauce

320

31. MANTIS SHRIMP WITH GARLIC 🌶️🌶️

ปูจิ้งจกทอดกระเทียม

Crispy mantis shrimp with golden garlic, cracked pepper, and Thai seafood sauce

220

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🍷 Contains nut 🌿 Vegetarian 🌾 Gluten Free 🍷 Dairy 🦞 Seafood 🌟 Chef recommended

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

- 32. CHICKEN SATAY** 🥜 240
ไก่สะเต๊ะ
Thai-style grilled chicken satay served in peanut sauce
- 33. FRIED SHRIMP CAKE** 290
ทอดมันกุ้ง
Deep-fried shrimp cake with bread crumbs and plum sauce
- 34. EDAMAME** 🌱🌾 120
ถั่วแระญี่ปุ่น
Japanese Edamame beans
- 35. GRILLED HOKKAIDO SCALLOP** 490
หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างเสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศและซอสเนย
Grilled Japanese Hokkaido scallop served with tomato salsa and lemon butter sauce
- 36. SMOKED DUCK CARPACCIO** ★ 490
อกเป็ดรมควันเสิร์ฟกับซอสมะนาว
Smoked Duck slice served with lime vinaigrette
- 37. BURRATA CHEESE TOMATO SALAD** 🥛🥜🌱 360
สลัดบুরาต้าชีสกับมะเขือเทศและซอสโหระพา
Fresh Burrata cheese with tomato salad and pesto sauce
- 38. CALAMARI FRITTI** 360
ปลาหมึกชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์
Deep fried calamari served with tartar sauce
- 39. TRUFFLE CROQUETTES** 🥛🌱 290
เห็ดทรัฟเฟิลกับมันฝรั่งบดและชีสสดดักทอด
เสิร์ฟกับซอสกระเทียมมายองเนส
Truffle salsa with potato and cheddar cheese and garlic mayonnaise
- 40. CHEESE PLATTER** 🥛🌱 360
ชีสบอร์ดกับขนมปังอบกรอบ
Assorted of Cheese Parmesan cheese, Blue cheese, Edam cheese, and Gouda cheese with Dried fruits and Crackers
- 41. OYSTER ON ICE** 🌾 490
หอยนางรมเสิร์ฟแบบเย็นกับซอสเปรี้ยว
Fresh oyster 4 pcs. served with red wine vinegar and shallot
- 42. BAKED OYSTER** 🥛 490
หอยนางรมเสิร์ฟพร้อมกับเลมอนบัตเตอร์ซอส
Oyster au gratin 4 pcs. with lemon sauce
- 43. SEARED FOIE GRAS NORI SAUCE** 🥛★ 490
ตับห่านย่างกับซอสสาหร่ายญี่ปุ่น
Seared Foie Gras topped with Nori seaweed sauce
- 44. SPICY POTATO** 🌶️🌱 150
มันฝรั่งทอดกับสไปซี่มายองเนส
Deep-fried potato with spicy flavored and chili mayonnaise
- 45. FRENCH FRIES** 🌱 150
เฟรนช์ฟรายส์
Deep Fried potato

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥜 Contains nut 🌱 Vegetarian 🌾 Gluten Free 🥛 Dairy 🦞 Seafood ★ Chef recommended

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



36



42

51 PLANT-BASED BURGER

เบอร์เกอร์เนื้อจากพืช



48



46

Vegetarian

46. POTATO GNOCCHI 🌱

ยอกกีมันฝรั่งกับซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล

Potato gnocchi with creamy truffle mushroom sauce

350

47. TOMATO SALAD 🌱

สลัดมะเขือเทศกับควินัวและอิตาลีเนียนซอส

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

220

48. AVOCADO SALAD 🌱

อะโวกาโดสลัดกับน้ำสลัดมิโซะ

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

250

49. GARDEN GREEN SALAD 🌱

สลัดผักเขียวกับน้ำสลัดบัลซามิกและขนมปังกรอบ

Mixed green salad served with crispy bread and balsamic dressing

200

50. VEGETABLE SANDWICH 🌱

แซนด์วิชผักกับขนมปังชาวโดวจ์ ซอสโหระพาและเฟรนช์ฟรายส์

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

240

51. PLANT-BASED BURGER 🌱

เบอร์เกอร์เนื้อจากพืช

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

350

Salad

52. SMOKED SALMON SALAD 420

สลัดปลาแซลมอนรมควัน

Smoked salmon with caper, olive, with lime vinaigrettes

53. ASIAN CAESAR SALAD 295

อาซีเยนซีซ่าสลัดกุ้ง

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

54. CHICKEN CAESAR 260

ซีซ่าสลัดไก่

Romaine with crouton, parmesan cheese, crispy bacon bits and caesar dressing

55. DUCK & MANGO SALAD 320

ยำเป็ดย่างกับยำมะม่วงสุก

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

56. SPICY BEEF SALAD 320

ยำเนื้อย่าง

Spicy beef salad with onion, tomato, celery, spring onion and cucumber

57. SALMON SALAD 420

สลัดปลาแซลมอนย่างกับน้ำสลัดมิโซะ

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

58. SPICY PRAWNS SALAD 290

พล่ากุ้ง

Spicy prawns salad with lemongrass and chili paste

59. SOFT-SHELL CRAB AND AVOCADO SALAD 290

สลัดปูนิ่มทอดและอะโวกาโด

Deep-fried soft-shell crab served with avocado salad yuzu lemon foam

60. SOFT-SHELL CRAB 290

AND GREEN MANGO SALAD

สลัดปูนิ่มทอดและมะม่วงดิบ

Soft-shell Crab and Green Mango Salad



53



56

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥥 Contains nut 🌿 Vegetarian 🌾 Gluten Free 🥛 Dairy 🦞 Seafood ⭐ Chef recommended

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



52



59





Soup

- | | |
|--|------------|
| 61. TOMATO SOUP 🥣 🌿 🥛 | 200 |
| ซุปรมะเขือเทศกับขนมปังกรอบ | |
| Roasted tomato with cream soup and pesto bread | |
| 62. MUSHROOM SOUP 🌿 🥛 | 200 |
| ซุปรครีมเห็ดรวม | |
| Mixed mushroom, truffle salsa cream soup | |
| 63. SEAFOOD CREAM SOUP 🥛 | 290 |
| ซุปรครีมซีฟู้ดกับปลาแซลมอนย่าง | |
| Seafood in a cream soup with grilled salmon | |
| 64. CLASSIC LOBSTER BISQUE SOUP 🥛 ⭐ | 390 |
| ซุปรกึ่งมังกรสไตส์ฝรั่งเศส | |
| Creamy lobster bisque soup served with tomato bruschetta | |
| 65. TOM YUM GOONG 🌶️ 🌿 | 320 |
| ต้มยำกุ้ง | |
| Authentic Thai spicy lemongrass soup with prawns | |
| 66. TOM YUM TALAY 🌶️ 🌿 | 320 |
| ต้มยำทะเล | |
| Authentic Thai spicy lemongrass soup with seafood | |
| 67. TOM KHA GAI 🌿 | 220 |
| ต้มข่าไก่ | |
| Chicken in coconut milk soup with Thai herb | |
| 68. TOM YUM PO TAEK 🌶️ ⭐ 🏆 | 320 |
| โป๊ยะแตกทะเล | |
| Hot and sour seafood soup with lemongrass and hot basil | |

🌿 Gluten Free 🥛 Dairy 🌿 Vegetarian 🌶️ Spice levels 🥣 Contains nut ⭐ Chef recommended 🏆 Awarded

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

Main Course

- | | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| 69. 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 | 76. PORK TENDERLOIN STEAK 🥗
สเต็กหมูสันใน
Grilled Pork Tenderloin 200 g. served with grilled vegetables served
with mashed potato and honey peppercorn sauce | 420 |
| 70. SEABASS FILLET STEAK
ปลากระพงย่างกับผักขมและซอสซิง
Grilled sea bass with sautéed spinach, fondant potato
and ginger cream sauce | 420 | 77. LAMB CHOPS 🥗🍷
ซี่โครงแกะย่างราดซอสพริกไทยดำ
Grilled lamb chop 300 g. served with vegetable butter,
baked potato and pepper sauce | 790 |
| 71. BAKED SEA BASS FILLET
ปลากระพงอบกับพริกหยวกในซอสมะเขือเทศและมันฝรั่ง
Baked sea bass in tomato sauce with bell pepper,
onion and potato | 420 | 78. AUSTRALIAN WAGYU BEEF 🥗🍷🌟
STRIPLOIN STEAK MB 6-7
เนื้อวากิวออสเตรเลียเสิร์ฟกับผักย่างและมันฝรั่งผัดเนย
Grilled Wagyu Beef striploin 200g. with Grilled Vegetable
and Potato Wedges | 890 |
| 72. GRILLED SEABASS
ปลากระพงอบทั้งตัวกับซอสเนย
Grilled whole fish sea bass 500 g. with
Vegetables, potato and lemon butter sauce | 690 | 79. SALMON STEAK WITH SEAFOOD SAUCE 🥗🌟
สเต็กปลาแซลมอนกับซอสครีมซีฟู้ด
Grilled salmon with mashed potato, spinach and seafood
Lemon cream sauce | 520 |
| 73. 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 | 80. BLACK PEPPER PHUKET LOBSTER 🥗🍷
กุ้งมังกรผัดซอสพริกไทยดำ
Wok Fried Phuket lobster 400 - 500 g.
with black pepper sauce served with steamed rice | 1,200 |
| 74. DEEP-FRIED SEABASS
WITH CREAMY CRAB MEAT SAUCE
ปลากระพงทอดราดซอสครีมเนื้อปู
Deep-fried seabass served
with creamy crab meat sauce and French fries | 420 | | |
| 75. FLAT IRON BABY CHICKEN HOT PAN 🥗
300 - 400 G.
ไก่อบทั้งตัวเสิร์ฟกับซอสไวน์แดงและมันฝรั่งอบ
Roasted whole chicken served with asparagus, roasted
potato and red wine sauce | 550 | | |

🌿 **Gluten Free** 🥛 **Dairy** 🌶️ **Spice levels** 🐷 **Pork** 🥜 **Contains nut** 🌟 **Chef recommended**

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



69



73



81



83

81. CRISPY SEA BASS SALAD 🌶️ 🥥

ยำปลาทะพงทอดกั้งตัวกับสมุนไพรไทย

Deep-fried whole Sea bass with Thai herb salad

690

82. GRILLED SALMON TERIYAKI SAUCE 🥥

ปลาแซลมอนย่างกับซอสเทอริยากิและข้าวกล้องผัดมันกุ้ง

Grilled salmon teriyaki sauce with a wok-fried brown rice with shrimp paste

490

83. TIGER PRAWNS WITH TAMARIND SAUCE

กุ้งทอดซอสมะขาม

Deep-fried Tiger prawns with lemongrass and tamarind sauce

490

84. BEEF MASSAMAN CURRY 🌶️ 🥥

แกงมัสมั่นเนื้อกับข้าวผัดเนยกระเทียม

Stewed beef in Massaman curry with garlic butter rice and cucumber relish

360

85. GAENG KEAW WAAN GAI 🌶️ 🌿

แกงเขียวหวานไก่

Green curry with chicken

260

86. GAENG KEAW WAAN TALAY 🌶️ 🌿

แกงเขียวหวานทะเล

Green curry with seafood

390

87. CHOO CHEE PED KROB 🌶️

जूดีเป็ดกรอบ

Crispy duck with fragrant dry red curry sauce and kaffir lime leaf

320

88. PANANG NUEA 🌶️ 🌿

พะเนงเนื้อ

Red curry with beef

290

89. PANANG GAI 🌶️ 🌿

พะเนงไก่

Red curry with chicken

260

90. GAENG PHED PED YANG 🌶️ ⭐

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Roasted duck in red curry, coconut milk and cherry tomato, pineapple and basil

320

91. FISH AND CHIPS

ปลาซุบแป้งทอดสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายและซอสทาร์ทาร์

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

350

92. JASMINE RICE

ข้าวหอมมะลิ

Steamed Rice

40

94 **SALMON BURGER**
เบอร์เกอร์ปลาแซลมอนกับชีสและเฟรนช์ฟราย





93

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

เบอร์เกอร์ปลาแซลมอนกับชีสและเฟรนช์ฟรายส์

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 fried

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



96



97

🥛 Dairy 🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥛 Contains nut ★ Chef recommended

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

Pizza

98. MARGHERITA พิซซ่ามารีตา 🌿 🥛 🍷 350
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil
99. FRUTTI DI MARE พิซซ่าทะเล 🦐 🥛 🍷 480
Prawn, squid, mussel, cherry tomato, mozzarella cheese and tomato sauce
100. DIAVOLA พิซซ่าซาลามี่ 🐷 🌶️ 🥛 420
Spicy salami, chili flake, Mozzarella cheese and Tomato sauce
101. HAWAIIAN พิซซ่าฮาวายเียน 🐷 🥛 🍷 350
Ham, pineapple, tomato sauce, mozzarella cheese
102. SMOKED SALMON พิซซ่าแซลม่อนรมควัน 🥛 480
Smoked salmon, rocket, mozzarella cheese and tomato sauce
103. TRUFFLE พิซซ่าเห็ดทรัฟเฟิล 🌿 🥛 ⭐ 520
Truffle mushroom, parmesan cheese, mozzarella cheese and cream sauce
104. PIZZA HALF & HALF พิซซ่า 2 หน้า 🥛 ⭐ 550
Combine any 2 of our delicious pizzas in 1
105. FOUR CHEESE PIZZA พิซซ่าหน้าชีสรวม 🌿 🥛 400
Varieties of pizza with Parmesan cheese, Blue cheese, Mozzarella, Cheddar cheese and tomato sauce

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥛 Contains nut 🌿 Vegetarian 🍷 Gluten Free 🥛 Dairy 🦐 Seafood ⭐ Chef recommended

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



101



104



106



113



121



124

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** 🥛🌿🍷🌟
พาสต้ากับซอสชีสบูรราตา
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** 🌶️🥛🍷
พาสต้ากุ้งลายเสือย่างกับซอสมะเขือเทศแบบเผ็ด
Grilled Tiger prawns served with spicy tomato sauce, fresh chili, parmesan cheese and basil 420
- 111. CARBONARA PASTA** พาสต้าคาร์บอนาร่า 🐷🥛
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 and parmesan cheese 490
- 114. CRAB MEAT PASTA** พาสต้าเนื้อปูกับซอสโหระพา 🥛
Pasta crab meat with pesto sauce and parmesan cheese 490
- 115. MARINARA** พาสต้าซีฟู้ด 🦞🥛🍷
Sautéed seafood with tomato sauce and basil and parmesan cheese 420
- 116. WAGYU BEEF MEATBALL PASTA** พาสต้ามีทบอลเนื้อวากิว 🥛
Pasta Wagyu meatball with tomato sauce and parmesan cheese 390
- 117. BLACK MUSSEL PASTA** พาสต้าหอยแมลงภู่กับซอสมะเขือเทศกับพริก 🌶️🥛🍷
Chili and Garlic Black Mussels with spaghetti pasta and tomato sauce and parmesan cheese 390
- 118. PARMESAN CHEESE WHEEL PASTA** พามีซานวีลชีสพาสต้าซอสคาร์บอนาร่า 🥛🐷
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 and parmesan cheese 490
- 120. TAKO OCTOPUS WITH SQUID INK SPAGHETTI** 🥛🍷
สปาเก็ตตี้หมึกดำผัดปลาหมึกยักษ์
Squid Ink Spaghetti with grilled tako octopus served with Mediterranean sauce and parmesan cheese 420
- 121. SPAGHETTI CREAMY CRAB MEAT** สปาเก็ตตี้ซอสครีมเนื้อปู 🥛
Pasta Crab meat with creamy sauce and tobiko and parmesan cheese 490
- 122. PAN-SEARED SEABASS ON SQUID INK SPAGHETTI** 🌶️🥛
สปาเก็ตตี้หมึกดำผัดปลากะพงย่าง
Squid Ink Spaghetti with pan-seared seabass served with lemon and chilli oil sauce and parmesan cheese 420
- 123. SPAGHETTI AGLIO E OLIO CRAB MEAT** สปาเก็ตตี้ผัดน้ำมันมะกอกเนื้อปู 🌶️🥛🍷 490
Pasta Crab meat sautéed fresh garlic, chili flakes, parsley in olive oil and parmesan cheese
- 124. CLAMS WITH SQUID INK SPAGHETTI** สปาเก็ตตี้หมึกดำผัดหอยดัลส์ 🌶️🥛 320
Squid Ink Spaghetti with clams, sautéed fresh garlic, chili flakes, parsley in olive oil and parmesan cheese

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥛 Contains nut 🌟 Chef recommended 🏆 Awarded 🌿 Vegetarian 🥛 Dairy 🦞 Seafood 🍷 Gluten Free

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



127

Taste of Asia

125. GLASS NOODLE WITH SEAFOOD 🌶️ 290

ยำวุ้นเส้นทะเล

Fresh seafood delicately paired with smooth glass noodles, complemented 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

หมูฮ้องภูเก็ต

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

129. DEEP-FRIED SEABASS WITH SWEET & SOUR SAUCE 🍷 690

ปลากระพงทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน

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

ปลากระพงทั้งตัวทอดเครื่องแกง

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

131. NASI GORENG 🥥 🌶️ 🍷 320

ข้าวผัดอินโดนีเซียเสิร์ฟกับไก่สะเต๊ะและข้าวเกรียบกุ้ง

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

132. PHUKET LOBSTER NASI GORENG 🥥 🌶️ 🍷 1,200

ข้าวผัดอินโดนีเซียกุ้งมังกรและข้าวเกรียบกุ้ง

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



125



130



131

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥥 Contains nut 🌿 Vegetarian 🍷 Gluten Free 🥛 Dairy 🦞 Seafood ★ Chef recommended

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

Dessert

- 133. RASPBERRY MOUSSE** 🥛 180
 ราสเบอร์รี่กับเลมอนมูส
 Raspberry lemon mousse
- 134. MANGO MOUSSE CAKE** 🥛 180
 มูสมะม่วงเค้กโยเกิร์ต
 Mango yoghurt mousse cake
- 135. KHAO NIAOW MA MUANG** 🥥 🌾 180
 ข้าวเหนียวมะม่วง
 Mango sticky rice
- 136. BLUEBERRY CRUMBLE CHEESECAKE** 🥛 🌾 180
 บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
 Blueberry crumble cheesecake
- 137. MIXED FRUIT** 🌾 180
 ผลไม้รวม
 Assorted mixed fruit
- 138. COCONUT ICE CREAM** 🥥 180
 ไอศกรีมกะทิ
 Thai coconut ice cream with condiments
- 139. CREME BRULEE** 🥛 180
 แครม บรูเล่
 Made with Heavy Cream, Egg Yolk, and Vanilla Bean
- 140. MATCHA WHITE CHOCOLATE MOUSSE CAKE** 🥛 180
 มัทฉะไวท์ช็อกโกแลตมูสเค้ก
 Smooth, layered mousse with rich matcha and creamy white chocolate
- 141. ICE CREAM** 🥛 🌾 100
 ไอศกรีม วานิลลา / สตอรว์เบอร์รี่ / ช็อกโกแลต
 Selection of ice cream of choice: Vanilla, Strawberry, Chocolate
- 142. CHOCOLATE LAVA CAKE** 🥛 ⭐ 240
 เค้กช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา
 Chocolate lava cake with vanilla ice cream
- 143. CHOCOLATE MOUSSE** 🥛 🥥 340
 ช็อกโกแลตมูสและกล้วยหอมสอดไส้ครีมชีส
 Chocolate Mousse, Banana, Cream Cheese, Hazelnut Crumb

🥥 Contains nut ⭐ Chef recommended 🥛 Dairy 🌾 Gluten Free

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



133



139



140



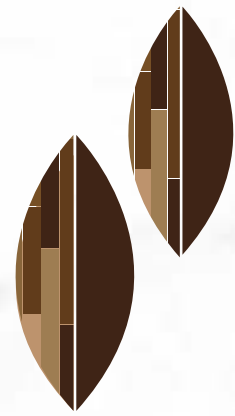
143

CHOCOLATE LAVA CAKE

เค้กช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา



142



Malika
SKY BAR

DRINK

Menu

Soft drink

MINERAL

Evian (500ml)	95
Evian Sparking (330ml)	130
Evian Still (750ml)	170
Evian Sparking (750ml)	220

SOFT DRINK

Coke, Coke Zero, Sprite, Fanta Orange,	70
Ginger Ale, Soda Water,	70
Red Bull	150

TONIC

Fever Tree Indian	150
Fever Tree Pink Grapefruit	150
Fever Tree Elder Flower	150

JUICE

	Fresh
Orange	150
Pineapple	150
Young Coconut	150
Passion Fruit	150
Watermelon	150

COFFEE

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

TEA

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

ZERO - PROOF WINE



	Bottle
Le Petit Étoilé Chardonnay Organic & Biologique	1,600
Le Petit Étoilé Cabernet Sauvignon Organic & Biologique	1,600

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 Glass

Malika Standard 320
Gin, Clarify Tomato Juice, Lime, Almond Syrup, Italian Basil

Yuzu Margarita 320
Tequila, Cointreau, Yuzu, Almond Syrup, Serve on the Rock

Cucumber Gimlet 320
Gin, Lemon, Simple Syrup, Cucumber, Spearmint, Lemon Foam

Pineapple Mai Tai 320
Rum, Amaretto, Pineapple, Lime, Samui Coconut Syrup

Coconut Mojito 320
Rum, Lime, Spear Mint, Coconut Soda

Mekhong Passion 320
Mekhong, Passion Fruit, Thai Basill

HANDCRAFTED TROPICAL Glass

Maphrao Mo Kaen 350
Rum Bacardi infused Roasted Coconut, Coconut Liqueur with Coconut Cordial

Sapparot Yanud 350
Gin Bombay Sapphire, Apricot Brandy, Homemade Yuzu with Fresh Pineapple

SPRITZER Glass

Raspberry Spritzer 320
White Vermouth, Raspberry Puree, Prosecco

Mango Spritzer 320
White Vermouth, Mango, Lemon, Prosecco

Lemon Spritzer 320
Lemoncello, Yusu Puree, Almon Syrup Top Sparking wine

Malika Aperol Spritzer 320
Aperol, Rye Whiskey, Fresh Lime Juice, Sparking wine Top Tonic

ZERO PROOF COCKTAIL Glass

Passion Fruit Highball 180
Passion Fruit Puree, Lychee, Spearmint, Lime, Soda

Cucumber Collins 180
Spearmint, Cucumber, Wild Honey, Soda

Raspberry Swizzle 180
Raspberry Puree, Lemon, Ginger Ale, Lemon Foam

Spirit

GIN & TONIC

Choose your premium gin	Glass
Undeadman Gin, Thailand	450
Hendricks's Gin, Scotland	450
Edinburgh Raspberry Gin, Scotland	450
Caorunn Gin, Scotland	450
Roku Gin, Japanese	450
G Vine Floraison Gin, France	450
Bombay Sapphire Gin, England	450
Stranger & sons Gin, India	450

Take a premium tonic

Fever Tree Indian / Fever Tree Pink Grapefruit / Fever Tree Elder Flower

RUM	Glass	Bottle
Barton Rum	260	2,900
Bacardi	260	2,900
Bacardi 8 Year	320	4,500
Flore De Cana 4 Year	260	2,900
Mekhong	240	2,400
Phraya Rum Element	260	2,900
Phraya Rum 8 Year	320	4,500
Diplomatico Reserva Exclusiva	390	4,500
Nusa Caña Spiced Island	260	2,900
Nusa Caña Coconut Island	260	2,900

VODKA	Glass	Bottle
Toska Vodka	260	2,900
Skyy Vodka	260	2,900
42 Below	260	2,900
Grey Goose	390	4,500

Spirit

TEQUILA	Glass	Bottle
Montezuma Tequila	240	2,600
Don Julio Blanco	390	4,500
818 Blanco	400	5,000
El Jimador Reposado	340	3,900
Luna Mezcal Artesanal Cupreata	340	4,200
WHISKY & WHISKEY	Glass	Bottle
Chivas Regal 12 Year	350	3,900
Jonnie Walker Black Label	290	3,200
Canadian Club	290	3,200
John Jameson	290	3,200
Jim Beam	320	3,700
Jack Daniel	290	3,100
Jack Daniel's Honey	300	3,200
Jack Daniel's Apple	300	3,200
Woodford Reserve Straight Bourbon	390	4,500
Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon	350	4,000
Ballantine's "Sunshine" Pineapple	260	2,900
SIGLE MALT	Glass	Bottle
Prakaan, Tribura Series, Peated Malt, Thailand	390	4,500
Old Pulteney 12 year	350	3,900
Old Pulteney Huddart	410	6,900
COGNAC	Glass	Bottle
Remy VSOP	410	6,900

Beer & wine by glass

RED	Glass	Bottle
Shiraz, Two Eights 88, Australia 	260	1,300
Cabernet Sauvignon, Valdivieso, Chile 	260	1,300
WHITE	Glass	Bottle
Chardonnay, Valdivieso, Chile 	260	1,300
Sauvignon Blanc, Glazebrook, New Zealand 	260	1,300
BEER	Size	Price
Singha	33 cl	150
Chang	33 cl	150
Heineken	33 cl	150
Asahi	33 cl	150
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
Moët & Chandon Brut Impérial, AOC, NV	4,900
Moët & Chandon Rosé, Impérial, AOC, NV	5,700
Veuve Clicquot Brut NV	8,900
Dom Perignon, AOC , 2015	19,000

SPARKLING

Bellussi Grande Cuvee DOC Glera Veneto NV, Italy	1,300
Zonin Prosecco Brut	1,900
Botter Prosecco DOC Rose', Italy	1,900
Piccini Prosecco	2,200

ROSE

Marrenon Rosace Grenache noir / Syrah Ventoux, France	1,500
White Zinfandel, Beringer, California	1,900

WHITE

USA

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

AUSTRALIA

Sauvignon Blanc, Tiraki , Marlborough	1,850
Sauvignon Blanc, Stonefish Vineyards, Margaret River	1,900

NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc, Tiraki , Marlborough	2,200
Sauvignon Blanc, Satellite , Marlborough	1,900

FRANCE

Chardonnay, Réserve St. Martin, IGP	1900
Beau Rêve de Tradition Bordeaux Blanc Moelleux (Semi-Sweet)	1,900
Gewurztraminer, Heim Impérial, Reserve	3,100
Bosquet des Papes Chateauneuf Du Pape Blanc Tradition 2020	5,900

ITALY

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

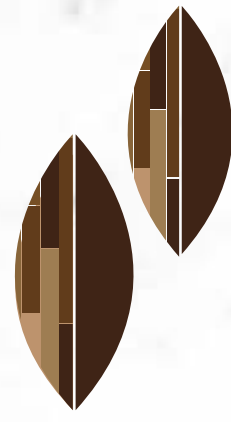
ARGENTINA

Escorihuela Gascón Familia Gascón Chardonnay	1,900
La Linda Torrontes	1,800

Wine by bottle

RED

 AUSTRALIA	Price / Bottle
Pinot Noir, Yarra Velley	2,600
Shiraz Handpicked Regional Selection	2,400
 FRANCE	
Ch La Croix De Roche Merlot Bordeaux Superieur	2,300
Domainen singla, Michel Singla - Languedoc	1,900
Chateau Beau Rêve de Tradition	1,900
Pinot Noir, Réserve St. Martin, IGP, France	1,900
Bosquet des Papes Chateauneuf-du-Pape Cuvée Tradition 2022	5,900
 ARGENTINA	
Escorihuela Gascón Familia Gascón Malbec	1,900
Viniterra, Select Malbac, Mendoza	2,000
 ITALY	
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!



ADD FRIEND



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