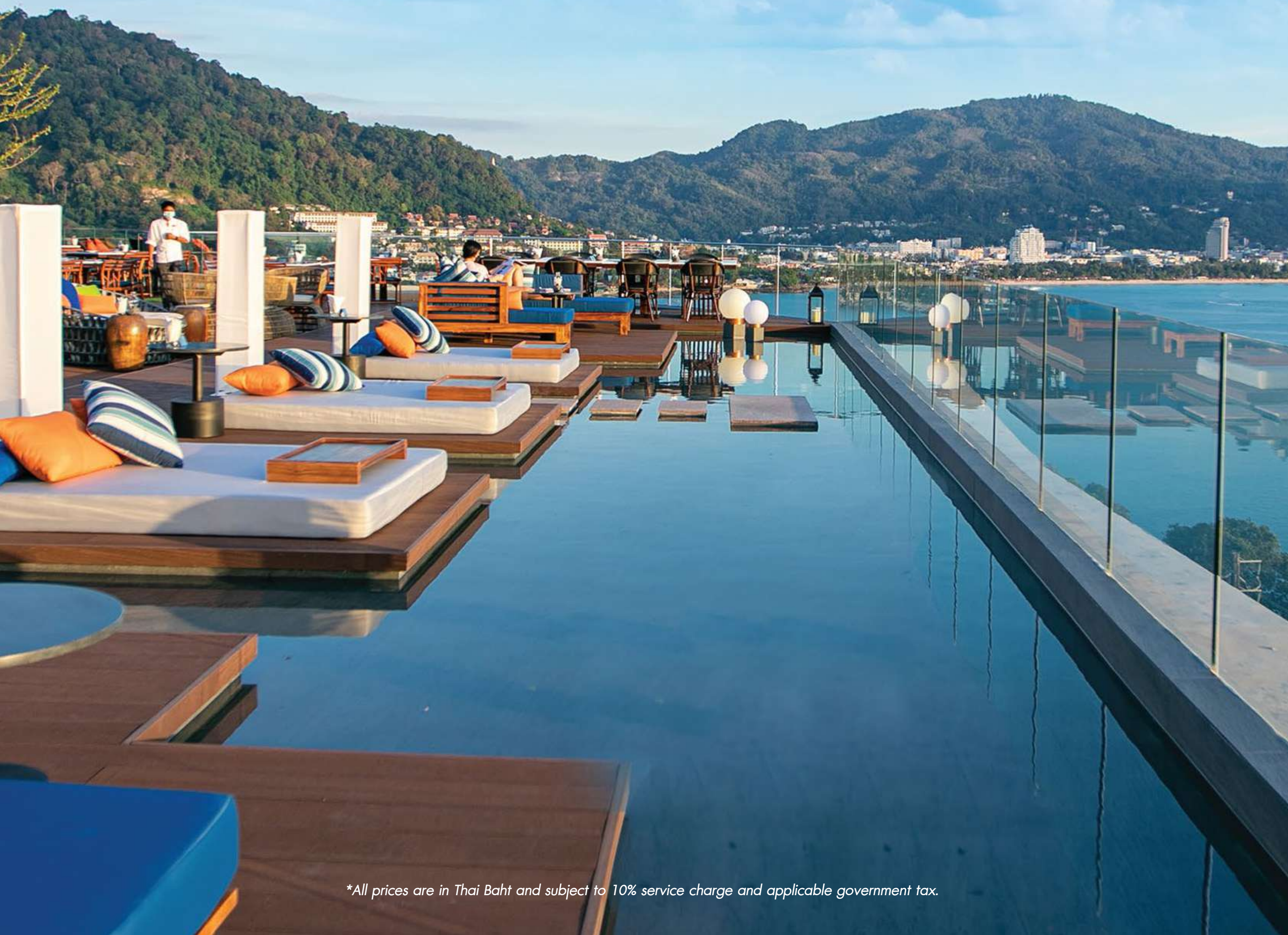


Malika

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

ซุ๊ปซีฟู้ดสไตล์อิตาลี

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

เป็ดตุ๋นกับมันบดและซอสส้ม

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 saucet



11. **CHOO CHEE GRILLED SALMON** 🌶️ 420

คู่อีปลาแซลมอนย่าง

Grilled Salmon served in red curry sauce

12. **BURRATA PIZZA** 🐷 490

พิซซ่าบุรราตาชีสและพาร์มาแฮม

Tomato sauce, Burrata cheese, Parma ham, parmesan cheese

13. **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

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

ปลาแซลมอนย่างกับหอยเชลล์ญี่ปุ่นเสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์และซอสเนยเครื่องเทศ

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

15. **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



VEGAN DISH

16. **GRILLED VEGETABLES SALAD** 220

สลัดผักย่างกับซอสบัลซามิก

Mixed grilled vegetable salad served with balsamic dressing

17. **TOMATO SALAD** 220

สลัดมะเขือเทศกับควินัวและอิตาเลียนซอส

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

18. **AVOCADO SALAD** 250

อะโวกาโดสลัดกับน้ำสลัดมิโซะ

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

19. **GARDEN GREEN SALAD** 200

สลัดผักเขียวกับน้ำสลัดบัลซามิกและขนมปังกรอบ

Mixed green salad served with crispy bread and balsamic dressing

20. **VEGETABLE SANDWICH** 240

แซนด์วิชผักย่างกับขนมปังชาวดอว์จ์

ซอสโหระพาและเฟรนช์ฟรายส์

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



23



26

SNACK & STARTER

- | | | | |
|--|-------|---|-----|
| 21. TUNA TATAKI 🍷 | 320 | 26. IBERICO HAM 🐷 ★ | 450 |
| ทูน่าย่างกับน้ำสลัดโชยุ | | แฮมสเปนสไลด์เสิร์ฟกับมะกอกดองและขนมปังกรอบ | |
| Seared tuna with ginger, garlic, mint leaf, lettuce and soy dressing | | Spanish ham slice 50 g. Served with olive and caper | |
| 22. FRITTINO MISTO | 360 | 27. CHICKEN WINGS | 220 |
| ซีฟู้ดทอดกับซอสถั่วดำ | | ปีกไก่ทอด | |
| Deep-fried calamari, prawns, mussel and fish served with French fries' tartar sauce | | Deep-fried chicken Wing served with sweet chili sauce | |
| 23. ANTIPASTI PLATTER 🐷 🍷 | 390 | 28. MIXED SPRING ROLL | 260 |
| ชีสบอร์ดรวมกับอิตาเลียนโคลด์คัทและขนมปังกรอบ | | ปอเปี๊ยะทอดและกุ้งโรนึ่ง | |
| Cheese selection with cured meats, dried fruit, tomato, cracker, and Italian olives | | Deep fried vegetable and crispy noodle spring roll with shrimp served with sweet chilli sauce | |
| 24. HAMACHI CRUDO | 360 | 29. SHRIMP ROLLS | 290 |
| ปลาฮามาจิสดเสิร์ฟกับซอสเสาวรส | | กุ้งห่มสไล | |
| Marinate raw Hamachi fish with lettuce, passion fruit and orange dressing | | Deep-fried shrimp rolls with palm sauce | |
| 25. SEAFOOD ON ICE | 1,200 | 30. CHICKEN SATAY 🍷 | 240 |
| ซีฟู้ดเสิร์ฟแบบเย็นกับซอสค็อกเทล | | ไก่สะเต๊ะ | |
| Boiled Rock lobster, tiger prawns, oyster, scallop and New Zealand mussel served with cocktail sauce | | Thai-style grilled chicken satay served in peanut sauce | |
| | | 31. FRIED SHRIMP CAKE | 290 |
| | | ทอดมันกุ้ง | |
| | | Deep-fried shrimp cake with bread crumbs and palm sauce | |

32. **EDAMAME** 120

ถั่วแระญี่ปุ่น

Japanese Edamame beans

33. **GRILLED HOKKAIDO SCALLOP** 490

หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างเสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศและซอสเนย

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

34. **SMOKED DUCK CARPACCIO** ★ 320

อกเป็ดรมควันสไลด์เสิร์ฟกับซอสมะนาว

Smoked Duck slice served with lime vinaigrette

35. **BURRATA CHEESE** 🥜 360

TOMATO SALAD

สลัดบুরาต้าชีสกับมะเขือเทศและซอสโหระพา

Fresh Burrata cheese with tomato salad and pesto sauce

36. **CALAMARI FRITTI** 280

ปลาหมึกชุบแป้งทอดเสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์

Deep fried calamari served with tartar sauce

37. **TRUFFLE FRIES STICK** 220

เห็ดทรัฟเฟิลกับมันฝรั่งอบและชีสชาดดำทอด
เสิร์ฟกับซอสกระเทียมมายองเนส

Truffle salsa with potato and cheddar cheese and garlic mayonnaise

38. **CHEESE PLATTER** 360

ชีสบอร์ดกับขนมปังอบกรอบ

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

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

หอยนางรมฝรั่งเศสเสิร์ฟแบบเย็นกับซอสเปรี้ยว

Fresh French oyster served with red wine vinegar and shallot

40. **BAKED FINE DE CLAIRE** 490

หอยนางรมฝรั่งเศสเสิร์ฟพร้อมกับเลมอนบัตเตอร์ซอส

Oyster au gratin with lemon sauce

41. **SEARED FOIE GRAS NORI SAUCE** 690

ตับห่านย่างกับซอสสาหร่ายญี่ปุ่น ★

Seared Foie Gras top with Nori seaweed sauce

42. **SPICY POTATO** 150

มันฝรั่งทอดกับสไปซี่มายองเนส

Deep-fried potato with spicy favored and chili mayonnaise

43. **FRENCH FRIES** 150

เฟรนช์ฟรายส์

Deep Fried potato

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥜 Contains nut ★ Chef recommended



34



40

48

SALMON SALAD

สลัดปลาแซลมอนอย่างกับน้ำสลัดมิโซะ



SALAD

44. SMOKED SALMON SALAD 420

สลัดปลาแซลมอนรมควัน

Smoked salmon with caper, olive, with lime vinaigrettes

45. 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

46. DUCK & MANGO SALAD 🌶️ 🥜 320

ยำเป็ดย่างกับยำมะม่วงสุก

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

47. SPICY BEEF SALAD 🌶️ 290

พลาเนื้อกับมะเขืออ่อน

Spicy Beef salad with young Eggplant

48. SALMON SALAD ★ 🥜 420

สลัดปลาแซลมอนย่างกับน้ำสลัดมิโซะ

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

49. SEAFOOD SALAD WITH LIME VINAIGRETTE 350

สลัดซีฟู้ดกับซอสมะนาว

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

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥜 Contains nut ★ Chef recommended





SOUP

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

MAIN COURSE

58. BARBECUE MIXED GRILLED 990

บาร์บีคิวเนื้อแกะเนื้อวัวและอกไก่เสิร์ฟกับ
แป้งอิตาเลียนพิซซ่า

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

59. SEABASS FILLET STEAK 420

ปลากะพงย่างกับผักขมและซอสซิง

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

60. GRILLED SEABASS 690

ปลากะพงอบทั้งตัวกับซอสเนย

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

61. FISH AND CHIP 350

ปลาซุสแป้งทอดเสิร์ฟกับเฟรนช์ฟราย
และซอสทาร์ทาร์

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

62. 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

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

ไก่อบทั้งตัวเสิร์ฟกับซอสไวน์แดงและมันฝรั่งอบ

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

64. PORK CHOPS 420

หมูสันนอกเสิร์ฟกับมันฝรั่ง
ผักผัดเนยและซอสเห็ดทรัฟเฟิล

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

65. LAMB CHOPS 790

ซี่โครงแกะย่างราดซอสพริกไทยดำ

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

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

เนื้อวากิวออสเตรเลียเสิร์ฟกับผักย่างและมันฝรั่งผัดเนย

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

67. SALMON STEAK 520 WITH SEAFOOD SAUCE

สเต็กปลาแซลมอนกับซอสครีมซีฟู้ด

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

 Spice levels  Pork  Contains nut  Chef recommended



58



62



71



77

68. **BLACK PEPPER PHUKET LOBSTER** 1,200

กุ้งมังกรผัดซอสพริกไทยดำ

Wok Fried Phuket lobster with black pepper sauce

69. **CRISPY SEA BASS SALAD** 🌶️ 🥜 690

ยำปลากระพงทอดทั้งตัวกับสมุนไพรไทย

Deep-fried whole Sea bass 600-700 g. with Thai herb salad

70. **GRILLED SALMON TERIYAKI SAUCE** 490

ปลาแซลมอนย่างกับซอสเทอริยากิและข้าวกล้องผัดมันกุ้ง

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

71. **TIGER PRAWNS WITH TAMARIND SAUCE** 490

กุ้งทอดซอสมะขาม

Deep-fried Tiger prawns with lemon grass and tamarind sauce

72. **BEEF MASSAMAN CURRY** 🥜 360

แกงมัสมั่นเนื้อกับข้าวผัดเนยกระเทียม

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

73. **GAENG KEAW WAAN GAI** 🌶️ 260

แกงเขียวหวานไก่

Green curry with chicken

74. **GAENG KEAW WAAN TALAY** 🌶️ 390

แกงเขียวหวานทะเล

Green curry with seafood

75. **CHOO CHEE PED KROB** 🌶️ 320

จู้ฉีเป็ดกรอบ

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

76. **PANANG NUEA** 🌶️ 290

พะแนงเนื้อ

Red curry with beef

77. **PANANG GAI** 🌶️ 260

พะแนงไก่

Red curry with chicken

78. **GAENG PHED PED YANG** 🌶️ ★ 320

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

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

79. **JASMINE RICE** 40

ข้าวหอมมะลิ

Steamed Rice

81

SALMON BURGER

เบอร์เกอร์ปลาแซลมอนกับชีสและเฟรนช์ฟราย





80

BURGER & SLIDERS

80. WAGYU BURGER 🐷 ★ 420

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

81. SALMON BURGER ★ 420

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

82. CHICKEN BURGER 290

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

83. CLUB SANDWICH 🐷 290

คลับแซนด์วิช
Multi-grain bread with grilled chicken, ham, bacon, cheese, egg, lettuce, and tomato served French fried

84. HAM & CHEESE SANDWICH 🐷 250

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

🐷 Pork ★ Chef recommended



83



84

PIZZA

85. **MARGHERITA** 320

พิซซ่ามารีตา

Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil

86. **FRUTTI DI MARE** 400

พิซซ่าทะเล

Prawn, squid, mussel, cherry tomato, mozzarella cheese and tomato sauce

87. **DIAVOLA** 🐷 390

พิซซ่าซาลามี่

Spicy salami, chili flake, Mozzarella cheese and Tomato sauce

88. **HAWAIIAN** 🐷 320

พิซซ่าฮาวายเอี้ยน

Ham, pineapple, tomato sauce, mozzarella cheese

89. **SMOKED SALMON** 450

พิซซ่าแซลม่อนรมควัน

Smoked salmon, rocket, mozzarella cheese and tomato sauce

90. **TRUFFLE** ★ 490

พิซซ่าเห็ดทรัฟเฟิล

Truffle mushroom, parmesan cheese, mozzarella cheese and cream sauce

91. **PIZZA HALF & HALF** ★ 520

พิซซ่า 2 หน้า

Combine any 2 of our delicious pizzas in 1

🐷 Pork ★ Chef recommended





94



96



98



100

Pasta

CHOICE OF PASTA: SPAGHETTI / PENNE / FETTUCCINE

92. **BOLOGNAISE** 320

พาสต้ากับซอสเนื้อ

Minced beef with tomato sauce and parmesan cheese

93. **BURRATA PASTA** 🐷 ★ 390

พาสต้ากับซอสชีสบุรราตา

Burrata cheese with tomato sauce

94. **NAPOLETANA PASTA** 260

พาสต้ากับซอสมะเขือเทศ

Tomato sauce, parmesan cheese and basil

95. **TIGER PRAWNS ARRABIATA** 🌶️ 360

พาสต้ากุ้งลายเสืออย่างกับซอสมะเขือเทศแบบเผ็ด

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

96. **CABONARA PASTA** 🐷 320

พาสต้าคาโบนาร่า

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

97. **AGLIO E OLIO** 🐷 🌶️ 320

พาสต้าผัดกับน้ำมันมะกอกและพริกป่น

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

98. **CREAMY TRUFFLE PASTA** 490

พาสต้าเห็ดทรัฟเฟิล

Pasta with truffle mushroom cream sauce

99. **CRAB MEAT PASTA** 320

พาสต้าเนื้อปูกับซอสโหระพา

Pasta crab meat with pesto sauce

100. **MARINARA** 390

พาสต้าซอซ

Sautéed seafood with tomato sauce and basil

101. **WAGYU BEEF MEATBALL PASTA** 390

พาสต้ามีทบอลเนื้อวากิว

Pasta Wagyu meatball with tomato sauce

🌶️ Spice levels 🐷 Pork 🥜 Contains nut ★ Chef recommended



104

TASTE OF ASIAN

102. **YUM PHAK KOOD** 🌶️ 290

ยำผักกูดซีฟู้ด

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

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

ยำมะม่วงกับปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย

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

104. **GAENG POO BAI CHAPLU** 🌶️★ 550

แกงปูใบชะพลูกับเส้นหมี่

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

105. **GAENG SOM PLA** 🌶️ 395

แกงส้มปลากะพงกับสับปะรดภูเก็ต

Sour orange curry with sea bass and Phuket pineapple wedges

106. **BAI LIANG PHAD KAI** 200

ใบเหลียงผัดไข่

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

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

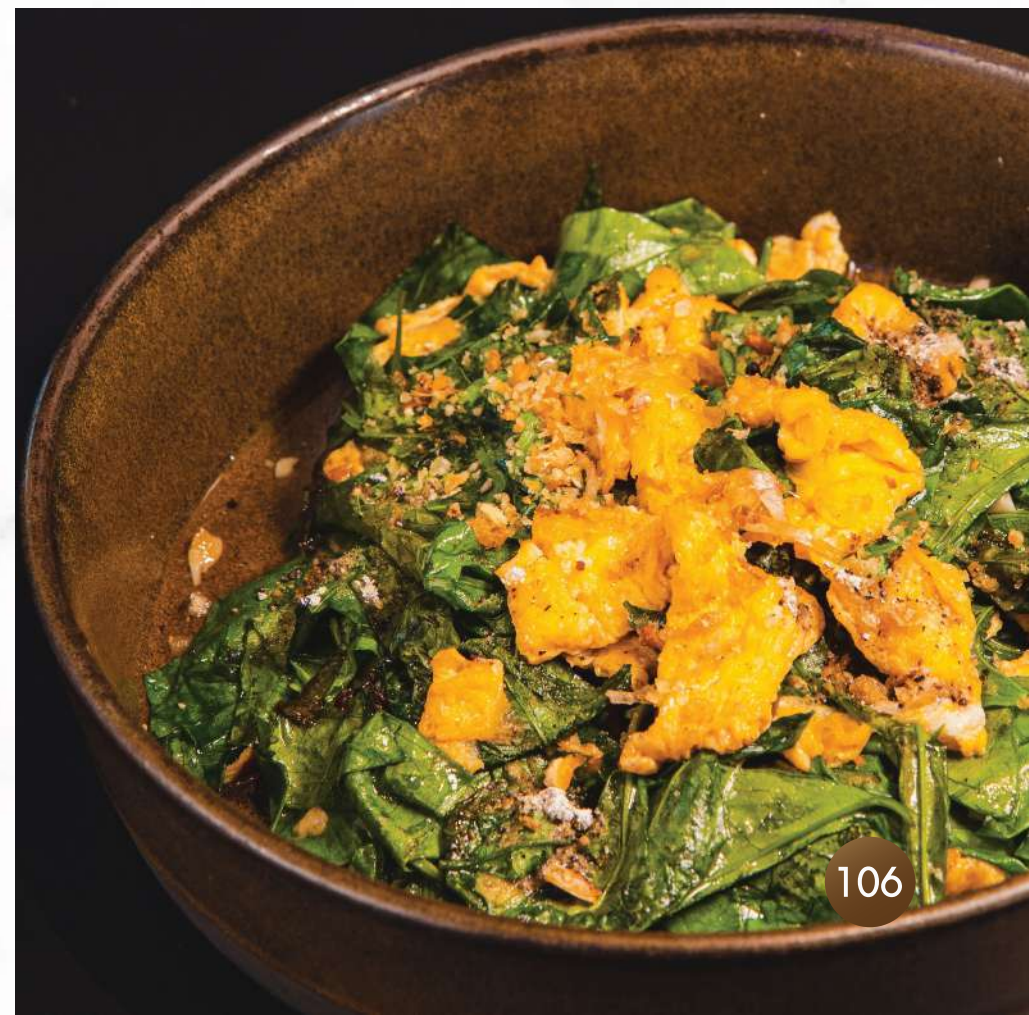
ปลากะพงทั้งตัวทอดเครื่องแกง

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

108. **NASI GORANG** 🍛 290

ข้าวผัดอินโดนีเซียเสิร์ฟกับไก่สะเต๊ะและข้าวเกรียบกุ้ง

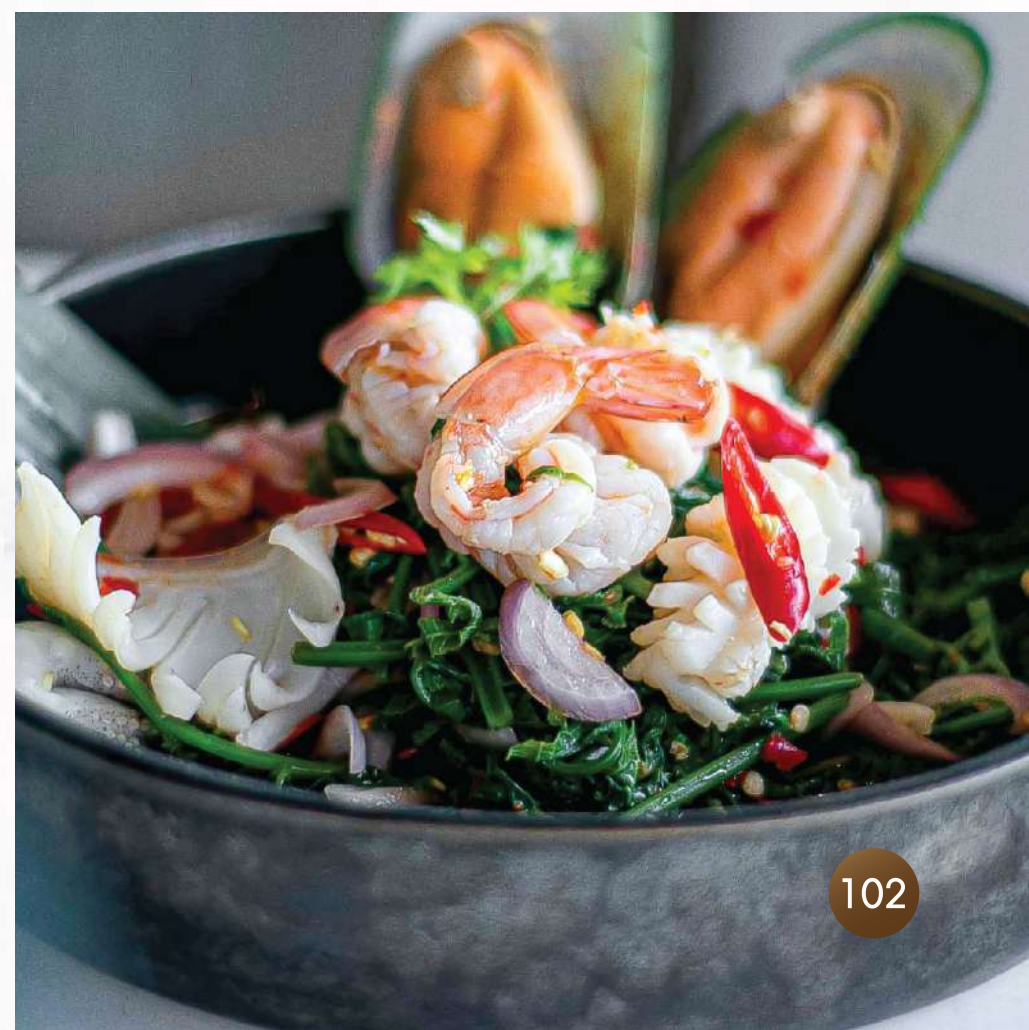
Indonesian fried rice with grilled chicken skewer and shrimp cracker



106



108



102

DESSERT

109. **RASPBERRY MOUSSE** 180

ราสเบอร์รี่กับเลมอนมูส

Raspberry lemon mousse

110. **MANGO MOUSSE CAKE** 180

มูสมะม่วงเค้กโยเกิร์ต

Mango yoghurt mousse cake

111. **CRÈME BRULÉE** 240

ครีมบุลเล่

112. **KHAO NIAOW MA MUANG** 180

ข้าวเหนียวมะม่วง

Mango sticky rice

113. **BLUEBERRY CRUMBLE CHEESECAKE** 180

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

Blueberry crumble cheesecake

114. **MIXED FRUIT** 180

ผลไม้รวม

Assorted mixed fruit

115. **COCONUT ICE CREAM** 180

ไอศกรีมกะทิ

116. **ICE CREAM** 100

ไอศกรีม วานิลลา / สตอรว์เบอร์รี่ / ช็อกโกแลต

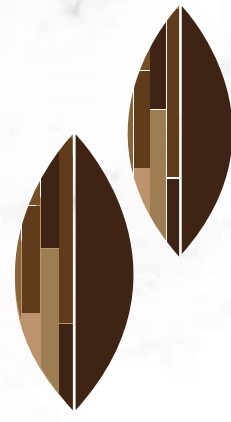
Selection of ice cream of choice: Vanilla, Strawberry, Chocolate

117. **CHOCOLATE LAVA CAKE** 240

เค้กช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟกับไอศกรีมวานิลลา

Chocolate lava cake with vanilla ice cream





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.*