

Marrakesh

hua-hin-resort & spa

Appetizer

X⁺ Baked New Zealand Mussels with Cheese 320++
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบชีส

Deep Fried Seafood 320++
ทะเลรวมชุบแป้งทอด

Deep Fried Calamari Rings 280++
ปลาหมึกชุบแป้งทอด

X⁺ Fresh Spring Rolls with Crab Meat Stick 320++
ปอเปี๊ยะสดไส้ปูอัด

Deep Fried BBQ Chicken Wings 320++
ปีกไก่ทอดบาร์บีคิว

Grilled Mini Burger with Fried Potatoes 280++
มินิเบอร์เกอร์ไก่หรือเนื้อ กับมันฝรั่งทอด

Marrakesh-Style Mini Pizza 280++
มินิพิซซ่าสไตล์มารากะช

V Deep Fried Vegetable Spring Rolls 280++
ปอเปี๊ยะผักทอดกรอบ

M Mozzarella Skewers 220++
ชีสมอสซาเรลล่าเสียบไม้

Grilled Chicken Satay with Peanut Sauce 280++
ไก่สะเต๊ะ เสิร์ฟพร้อมซอสถั่ว

X⁺ Savory Tuna Leaf Wraps 320++
Grilled tuna with spicy herb, lemon, shallot, ginger, peanut, dried coconut, sweet chili and sour sauce.
เมี่ยงทูน่า

Laab Moo Tod 280++
Fried pork meat with roasted rice, spring onion, chili powder and soy sauce.
ลาบหมูทอดสมุนไพร

Garlic Shrimps 450++
Sautéed shrimps in garlic lemon butter sauce with cherry tomatoes and rocket lettuce, served with garlic bread.
กุ้งผัดเนยกระเทียมกับมะนาว

Spicy Pomelo Salad 280++
Organic salmon confit, grapefruit, shallot, dried coconut, peanut and spicy sauce.
ยำส้มโอกับเนื้อแซลมอนออร์แกนิก

Crispy Shrimp with Green Mango Salad 320++
Crispy shrimp with green mango salad in tangy fish sauce dressing, sprinkled with roasted cashew nuts.
ยำกุ้งฟู

Salad

X⁺ **H** Chef's Salad 350++
Fresh organic leaves, avocado, poached egg and blue cheese with Marrakesh dressing.
เซฟสลัด อะโวกาโด ไข่ดาวน้ำ บลูชีส เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดมารากะช

Caesar Salad 280++
Fresh organic leaves, sliced parmesan cheese and bacon with Caesar dressing.
ชีซาสลัด

S **H** Couscous Salad 280++
Couscous salad with grilled pepper, eggplants, zucchini, tomatoes and feta cheese.
สลัดข้าวคัสคูสสไตล์โมร็อกโกกับผักย่าง, พริกหยวก, มะเขือ, ชุกินี, มะเขือเทศ และเฟต้าชีส

Soup

Mushroom Soup 280++
Wild mushroom in light cream soup.
ซูปเห็ดป่า

Pumpkin Soup 250++
Roasted honey pumpkin in coconut cream soup.
ซูปฟักทอง

Marrakesh's Signature

S Salmon Oasis 680++
Grilled salmon with Moroccan spices, spinach ragout and couscous.
ปลาแซลมอนหมักเครื่องเทศย่างกับผักโขมคั่ว เสิร์ฟพร้อมข้าวคัสคูส

S Moroccan Tagine 550++
Classic Moroccan stew, chicken or lamb served with butter couscous.
อกไก่หรือเนื้อแกะตุ๋นเครื่องเทศสไตล์โมร็อกโกเสิร์ฟพร้อมข้าวคัสคูส

Burger & Sandwich

The Burger 380++
Grilled beef or chicken burger, bacon, egg and mushrooms, served with fried potatoes and green salad.
เบอร์เกอร์เนื้อหรือไก่ กับเบคอน, ไข่ และเห็ด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดและสลัด

Al Bahr Sandwich 380++
Grilled toast, grilled chicken, egg and cheese, served with fried potatoes and tomatoes salsa.
แซนด์วิชไก่ย่าง, ไข่ และชีส เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด และสลัดมะเขือเทศ



Homemade Pizza

S Al Bahr Pizza 450++
Hot & spicy basil seafood with mozzarella cheese.
พิซซ่าหน้าทะเลพริกและชีสมอสซาเรลล่า

Two Toppings Marrakesh Pizza 450++
Parma ham and seafood.
พิซซ่า 2 หน้า พาร์มาแฮม และทะเล

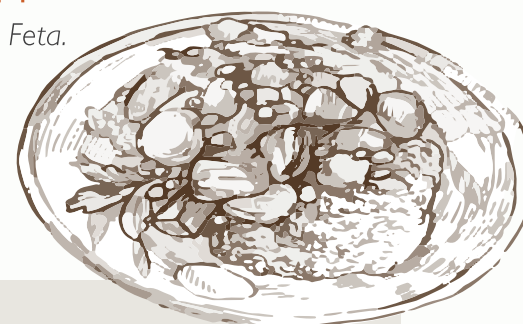
Four Toppings Marrakesh Pizza 450++
Seafood, ham, pineapple, pepperoni and smoked salmon.
พิซซ่า 4 หน้า ทะเล, แฮม, สับปะรด, แฮมเปปเปอร์โรนีย์ และแซลมอนรมควัน

Pizza a la Funghi Prosciutto 380++
Assorted mushrooms and crispy bacon.
พิซซ่าหน้าเห็ดนานาชนิด และเบคอน

Margherita Pizza 300++
Fresh tomatoes and fresh mozzarella cheese.
พิซซ่าหน้ามะเขือเทศสด

Hawaiian Pizza 380++
Ham and Pineapple.
พิซซ่าหน้าอวายเอี้ยน แฮม กับสับปะรด

X⁺ Four Cheese Pizza 380++
Cheddar, Gorgonzola, Mozzarella and Feta.
พิซซ่าหน้าชีส 4 ชนิด



X⁺ Recommended dish **S** Signature dish **R** Raw elements **V** Vegetarian dish

H Purist lifestyle: an easy digestible, lower fat alternative

• Prices exclude 10% service charge and 7% tax and are subject to change without prior notice. •

Marrakesh

hua·hin·resort & spa

Homemade Pasta

Selection of pasta varieties including Spaghetti, Fettuccine or Rigatoni.
เลือกเส้นพาสต้าจาก เส้นสปาเก็ตตี้, เส้นเฟตตูชินี่ หรือเส้นริกาตอญี่

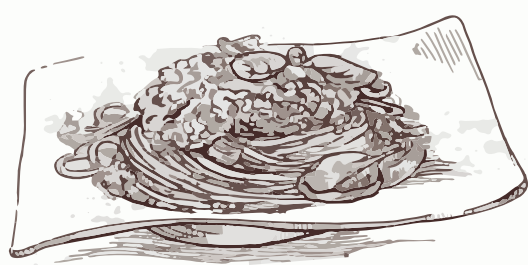
Pasta a la Pesto Seafood 380++
พาสต้าทะเลผัดกับซอสโหระพา

Pasta a la Carbonara with bacon, ham, mushroom and cream 380++
พาสต้าผัดซอสครีมเบคอน แฮม และเห็ด

Pasta a la Olio di mare with garlic, chili and seafood 380++
พาสต้าทะเลผัดกับกระเทียมและพริก

Pasta a la Bolognese with beef sauce 380++
พาสต้าผัดกับซอสเนื้อ

Pasta a la Alfredo with chicken, mushroom and cream sauce 380++
พาสต้าผัดกับอกไก่ เห็ด และครีมซอส



Party

X⁺ Papaya salad with deep fried soft shell crab 320++
ส้มตำปูม้า

S Grilled Hokkaido scallop salad with chili jam dressing and a touch of lime juice 420++
พล่าหอยเชลล์ฮอกไกโด

R Fresh salmon with lime and chili dressing 320++
ปลาแซลมอนแซ่ซ่าปลา

X⁺ R Fresh tuna sliced with green mango salad 420++
ปลาทูน่าดิบกับยำมะม่วง

S Seared Salmon 350++
Seared salmon and rosti potatoes, served with white wine sauce.
ปลาแซลมอนทอดกับมันฝรั่งเส้น เสิร์ฟกับซอสไวน์ขาว

X⁺ Cold Buckwheat Soba 380++
Grilled tuna with pepper, olive oil, green onion, garlic, Japanese liqueur and soy sauce.
โซบะเย็นกับทูน่าย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสมะนาวทรัฟเฟิล

Mains

Grilled marinated salmon with black sea salt and pesto sauce 550++
ปลาแซลมอนย่างเกลือกับซอสเพสโต

Filet Mignon 350++
Filet Mignon served with grilled vegetables and brown sauce.
เนื้อสันในวัวเบคอนย่าง เสิร์ฟกับสับปะรดย่าง, พริกหวานย่าง, มันฝรั่ง และซอสบราวนี่

Slow Baked Sea Bass 550++
Slow baked sea bass with Cajun herb butter, poached vegetables and couscous.
ปลาทะเลอบเครื่องเทศกับผักลวก เสิร์ฟพร้อมข้าวคัสคูส

Tuna Skara 550++
Tuna Skara with baked eggplant and young potatoes.
ปลาทูน่าย่างกับมะเขืออบซีส เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง

Beef Tenderloin Steak 550++
Served with grilled vegetables, mustard and peppercorn sauce.
สเต็กเนื้อสันในกับผักสามสี เสิร์ฟพร้อมซอสบีสตาร์ด และซอสพริกไทยสด

Roasted Pork Rib 400++
Served with salad, potato wedges, boiled corn, mushroom, pineapple and BBQ sauce.
ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว เสิร์ฟกับสลัด มันฝรั่งทอด ข้าวโพด เห็ด สับปะรด และซอสบาร์บีคิว

Roasted Lamb Chops 550++
Served with asparagus, mushroom, tomato, mashed potatoes and rosemary sauce.
ซี่โครงแกะอบสมุนไพร เสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่ง เห็ด มะเขือเทศ มันฝรั่งบด และซอสโรสแมรี่

Thai Taste

Pad Thai Poo Nim 380++
Stir-fried Thai rice noodle with crispy fried soft shell crab and tamarind sauce.
ผัดไทยปูม้า

S Khao Pad Hua Hin 380++
Fried rice with nuts, beans and seafood.
ข้าวผัดทะเลหัวหิน

S Raadna with Scallops 380++
Fried noodle with scallops, choy, mushrooms, carrot, garlic, and soy sauce.
ราดหน้าหอยเชลล์

Spicy Seafood Vermicelli Salad 380++
Vermicelli with tiger prawn, squid, shellfish in seafood sauce.
ยำวุ้นเส้นซีฟู้ด

Tod Man Poo 450++
Pan-fried crab meat with curry paste, kaffir lime leaves and soy sauce, served with sour sauce.
ทอดมันปู

Tod Man Goong 320++
Pan-fried prawn meat with curry paste, sesame oil, kaffir lime leaves and soy sauce, served with sour sauce.
ทอดมันกุ้ง

X⁺ Pla Kapong Nueng Manao 500++
Steamed sea bass with garlic, celery root, chili, and sour sauce.
ปลากระพงนึ่งมะนาว

X⁺ Pla Kapong Yum Mamuang 500++
Pan-fried whole sea bass fillet with green mango salad, shallot and red chili.
ปลากระพงทอดยำมะม่วง

Pla Kapong Daeng Pad Prieu Wan 500++
Fried sea bass with garlic, mushrooms, onion, chili and bell peppers.
ปลากระพงผัดเปรี้ยวหวาน

Tom Yum Goong 350++
Spicy & sour prawn soup with galangal, lemongrass, straw mushrooms, lime leaves and unsweetened condensed milk.
ต้มยำกุ้ง

Tom Kha Gai 280++
Thai coconut milk soup with tender chicken meat, galangal, lemongrass, straw mushrooms and kaffir lime leaves.
ต้มข่าไก่

Green Curry
Green curry with coconut milk, Thai eggplant and sweet basil.
แกงเขียวหวาน

Chicken or pork 300++
ไก่ หรือ หมู

Beef, shrimp, fish or seafood 380++
เนื้อ, กุ้ง, ปลา หรือ ทะเล

Dessert

Deep Fried Ice Cream with Fruit Salad 250++
ไอศกรีมทอดกับผลไม้เชื่อม

Mango with Sticky Rice 250++
ข้าวเหนียวมะม่วง

Tiramisu 250++
เค้กอิตาเลียนทiramisu

Chocolate Brownie Cake 250++
เค้กช็อกโกแลตบราวนี่



X⁺ Recommended dish **S** Signature dish **R** Raw elements **V** Vegetarian dish

♥ Purist lifestyle: an easy digestible, lower fat alternative

• Prices exclude 10% service charge and 7% tax and are subject to change without prior notice. •