THE VIEW

RESTAURANT

SCAN MENU

APPETIZERS *And Salad*

1. Por Pia Tod Vegetable ปอเปี๊ยะโบราณทอด 190.-
   Vegetable spring rolls with sweet plum sauce

2. Peek Gai Tod Nampla ปีกไก่ทอดน้ำปลา 220.-
   Deep fried chicken wing with BBQ sauce

3. Por Pia Goong ปอเปียะกุ้งใบชะพู 260.-
   Prawn spring rolls with sweet chili sauce dip

4. Melati Crab Flute บลุ่ยปู 290.-
   Deep fried rolls crab meat

5. Deep Fried Calamari ปลาหมึกชุปแป้งทอด 290.-
   Deep fried squid with tartar sauce

6. The View Surf & Turf สะเต๊ะเรือกอและ 290.-
   Marinated chicken, beef and prawns satay served with peanut sauce

7. Som Tum Tod Goong Sod ส้มตำทอดกุ้งสด 260.-
   Deep fried green papaya, pumpkin, taro salad with prawns

8. Spicy Seafood Salad (Yum Talay) 260.-
   ยำอ่าวไทยทะเล (ทอด)
   Deep fried seafood salad with egg and lime juice

9. Thai Pomelo Salad ยำส้มโอทรงเครื่องปลาแซลม่อนย่าง 310.-
   Pomelo salad with grilled salmon and honey sauce

10. Beef Salad ยำเนื้อย่าง 350.-
    Char-grilled sirloin of beef, chili paste and Thai herbs

Salad

11. Caesar Salad / Chicken 220/260.-
    ซีซ่าร์สลัดผักหรือไก่
    Romaine lettuce, chicken breast, bacon bites, shaved parmesan with croutons and caesar dressing

12. Salmon Avocado Salad 350.-
    สลัดปลาแซลม่อน
    Red oak, romaine lettuce, tomato cherry and cocktail dressing

All prices are in Thai baht and are subject to 7% government tax and 10% service charge

SOUPS *And Curry Dreams*

1

1. Tomato Cream Soup ซุปมะเขือเทศ 220.-

Tomato, thyme, onion, garlic, basil, cream, butter and tomato juice served with garlic bread

2. Lobster Bisque (Prawn) ซุปครีมกุ้ง 260.-

Tiger prawn, tomato paste, bay leaves, brandy, whipping cream and butter served with garlic bread

3. Tom Kha Gai/Talay ต้มข่าไก่หรือทะเล 220/290.-

Chicken or seafood soup, coconut milk, galangal, kaffir lime leaves and lime

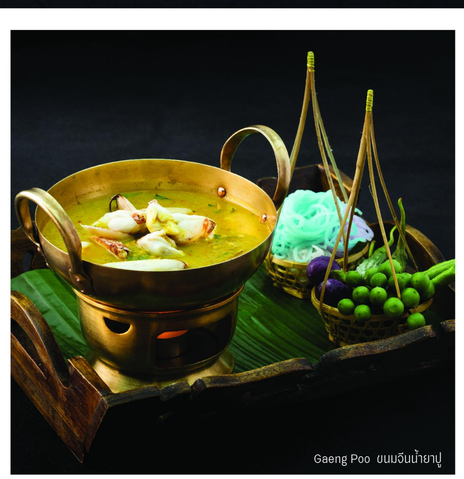
4. Tom Yum Goong / Talay ต้มยำกุ้งหรือทะเลเดือด 260/350.-

Thai soup with prawn or seafood, chili, lemongrass, lime and mushrooms

3

4

Gaeng Kiew Wan Gai/Goong ขนมจีนแกงเขียวหวานไก่/กุ้ง



Gaeng Poo ขนมจีนน้ำยาปู

Curry Dreams

5. Gaeng Kiew Wan Gai/Goong ขนมจีนแกงเขียวหวานไก่/กุ้ง 220/290.-

Green curry with chicken or prawns served with rice or rice noodles

6. Massaman Gai Curry มัสมั่นไก่ทอด+โรตี 320.-

South of Siam style curry with chicken and roti bread

7. Gaeng Poo ขนมจีนน้ำยาปู 420.-

Red curry, blue crab meat served with rice or rice noodles

All prices are in Thai baht and are subject to 7% government tax and 10% service charge

THAI *favorite*

1. Phad Pak Seiyn Tofu ผัดผัก เซียนเต้าหู้ทอด 180.–

Stir fried mixed vegetables with tofu

2. Bai Lieng Pad Kai Wunsen ใบเหลียงผัดไข่วุ้นเส้น 180.–

Stir fried malindjo leaves with glass noodles and egg

3. Phad Med Mamuang Gai/Goong ไก่หรือกุ้งผัดเม็ดมะม่วง 220/260.–

Stir fried chicken or prawns with cashew nuts

4. Phad Cha Talay ผัดฉ่าทะเล 350.–

Stir fried seafood with Thai herb

5. Goong Makham Kai Look Keuy กุ้งซอสมะขามไข่ลูกเขย 390.–

Deep fried tiger prawns, eggs served with tamarind sauce

6. Goong Ob Wunsen กุ้งอบวุ้นเส้น 370.–

Baked prawns with glass noodles

7. Phad Kra Pao Salmon Yang ผัดกระเพราปลาแซลมอลย่าง 390.–

Stir fried grilled salmon with hot basil

8. Pla Neung Manao ปลากะพงนึ่งมะนาว 490.–

Steamed whole sea bass with lemon and chili

9. Pla Rad Prik ปลากะพงทอดราดพริก 490.–

Deep fried whole sea bass with Melati signature sauce

All prices are in Thai baht and are subject to 7% government tax and 10% service charge

ASIAN RICE *And Noodles*

1. Kao Pad Melati (Gai or Moo/Poo or Goong) ข้าวผัดเมลาตี 220/260

Classic fried rice with chicken or pork / crab or prawn

2. Pad Kra Pao Gai or Moo/Talay ผัดกระเพราราดข้าว 220/260

Stir fried chicken or pork / seafood with Thai holy basil and rice

3. Pad Prik Gaeng Goong /Talay ผัดพริกแกงราดข้าว 260

Stir fried prawns or seafood with red curry and rice

4. Pad Kai Khun Goong Sod ผัดไข่คนกุ้งสด 260

Fried rice, scrambled egg with prawn

5. Spaghetti Pad Ki Mao Gai/Talay สปาเก็ตตี่ผัดขี้เมา 220/260

Wok fried spaghetti with chicken or seafood with chili and hot basil

6. Rad – Na Talay ราดหน้าทะเลปลากรอบ 260

Fried noodle with seafood, crispy fish and kale soaked in gravy

7. Pad Thai Goong Sod ผัดไทยโบราณกุ้งสด 260

Thai style fried noodles with prawns and Melati signature sauce

All prices are in Thai baht and are subject to 7% government tax and 10% service charge

PASTA *And Pizzas*

1. Tomato Sauce ซอสมะเขือเทศ 260.–
   Tomato cherry basil

2. Carbonara ซอสคาโบนาร่า 280.–
   Bacon, egg yolk, parmesan and cream

3. Bolognese ซอสเนื้อ 310.–
   Slow cook mince beef, carrot, celery and tomato

Pizzas

4. Margherita พิซซ่ามาร์การิต้า (Veg) 280.–
   Roasted cherry tomatoes, basil and mozzarella

5. Diavola พิซซ่าไดโวล่า 290.–
   Italian spicy salami, tomatoes, olives and mozzarella

6. Kra Pao Gai พิซซ่ากระเพราไก่ 310.–
   Minced chicken, Thai holy basil, garlic, chili and mozzarella

7. Hawaiian พิซซ่าฮาวาย 310.–
   Pineapple, ham, tomatoes, and mozzarella

8. Frutti di Mare พิซซ่าซีฟู้ด 350.–
   Seafood, olives, mushrooms and mozzarella

ALL TIME *Favorites*

1. Tuna Sandwich ทูน่าแซนวิช 260.–
   Tuna, diced onion and green bell peppers

2. Melati Club Sandwich เมลาตีคลับแซนวิช 310.–
   Ham, grilled chicken breast, fried egg, and cheddar cheese served with French fries

3. Chicken Burger เบอร์เกอร์ไก่กรอบ 260.–
   Deep fried chicken, cheddar cheese and tomato served with French fries

4. Melati Beef Burger เบอร์เกอร์เนื้อวากิว 390.–
   Minced Waguy beef, mushrooms, cheddar cheese served with French fries

5. Signature Fish Burger เบอร์เกอร์ปลากะพงย่าง 350.–
   Grilled sea bass burger with fried egg and tartar sauce

   Additional toppings: 30/topping
   a) Extra cheese b) Bacon c) Fried egg

6. Fish & Chips 310.–
   Deep fried sea bass, French fries served with tartar sauce

All prices are in Thai baht and are subject to 7% government tax and 10% service charge

FROM THE GRILL

Snacks

1. Sea Bass Fillet สเต๊กปลากะพงขาว	400.-
2. Salmon Fillet สเต๊กปลาแซลมอน	450.-
3. Pork Chop สเต๊กหมูติดกระดูก	450.-
4. Imported Beef Sirloin เนื้อสันนอกนำเข้า	530.-
5. Pork Ribs ซี่โครงหมู	580.-
6. Australian Beef Tenderloin เนื้อสันในออสเตรเลีย	800.-

2 Choices of side dishes

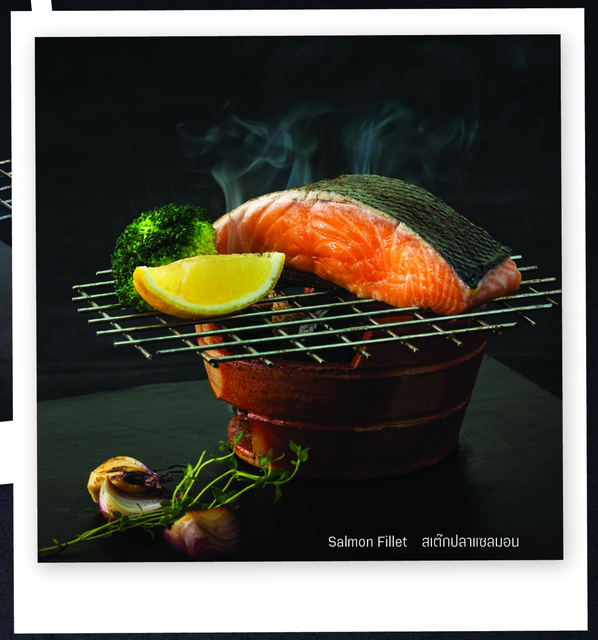
- Fresh garden salad สลัดผัก
- Rosemary potato wedges มันฝรั่งทอด
- French fries เฟรนด์ฟราย
- Butter vegetable ผักผัดเนย
- Mashed potato มันฝรั่งบด

2 Choices of sauce

- Peppercorn ซอสพริกไทย
- Mushroom ซอสเห็ด
- Red wine ซอสไวน์แดง
- Lemon butter ซอสเลมอน
- Garlic butter ซอสเนยกระเทียม
- Thai spicy sauce น้ำจิ้มซีฟู้ด

7. Phuket Lobster Thermidor *500g* 1,340.-
ภูเก็ตล็อบสเตอร์เทอร์มิดอร์

Baked lobster served with brandy cheese, cream and baby vegetable



Snacks

8. French fries with cheese เฟรนด์ฟายชีส	170.-
9. Potato chips with cheese sauce มันฝรั่งทอด	170.-
10. Baked Potato with cheese มันฝรั่งอบชีส	170.-
11. Grilled vegetable with parmesan cheese ผักกริวพาเมซานชีส	170.-

All prices are in Thai baht and are subject to 7% government tax and 10% service charge

DESSERT *Mango in Season*

1. Tropical Fruits ผลไม้รวม	150.-
2. Three Colors of Bua Loy in Young Coconut บัวลอยสามสีมะพร้าวอ่อน	190.-
3. Warm Chocolate Lava Cake with Ice-Cream ช็อกโกแล็ตลาวา	160.-
4. Melati Cheesecake เมลาตีชีสเค๊ก *Classic cheesecake, mini macarons and strawberry sauce*	160.-
5. Tiramisu ทีรามิสุ *Lady finger biscuits with coffee and mascarpone cheese*	160.-
6. Ice Cream Selection ไอศกรีม *(Buds Ice Cream) 1 or 2 scoop* *Vanilla | Coconut | Chocolate | Strawberry*	90/160.-
7. Sticky Rice with Mango ข้าวเหนียวมะม่วง	190.-
8. Mango Sticky Rice with Ice Cream ไอศกรีมข้าวเหนียวมะม่วง	190.-

5

8

2

Mango in Season

All prices are in Thai baht and are subject to 7% government tax and 10% service charge