

BUBBLES
RESTAURANT

International Cuisine

Salads & Soup

Chicken Caesar Salad Wrap • ซาช่าสลัดไก่แร็พ THB 360

Avocado, smoked chicken, capsicum, romaine and parmesan cheese.

อะโวคาโด, ไก่รมควัน, พริกหยวก, ผักกาดหอม และพามาเชซีส

✓ Mango and Quinoa Salad • สลัดควินัวแฉะมะม่วง THB 360

Avocado, almond, cucumber, beetroot, red onion, apple and orange dressing.

อะโวคาโด, อัลมอนต์, แดงกวา, บีทรูท, หอมแดง, แอปเปิ้ล และซอสส้ม

Seared Ahi Tuna • สลัดปลาทูน่า THB 390

Beetroot purée, avocado wasabi, rocket salad and ginger vinaigrette dressing.

บีทรูทบด, อะโวคาโดผสมวาซาบิ, ผักร็อกเก็ต และน้ำสลัดซิง

🍲 Pumpkin and Crab Soup • ซุปฟักทองเนื้อปู THB 340

Pumpkin cream soup with crab meat and crispy focaccia bread

ซูปครีมฟักทองและเนื้อปู เสิร์ฟคู่กับขนมปังกรอบ

Salmon Tartare • แซลมอนทาร์ทาร์ THB 400

Marinated with shallots, spring onions, Dijon mustard, virgin olive oil and avocado.

แซลมอนสดคลุกเคล้าด้วยหอมแดง, ต้นหอม, มัสตาร์ด, น้ำมันมะกอก และอะโวคาโด

Sandwiches & "Signature" Burger

Club Sandwich • คลับแซนวิช THB 320

Chicken ham, 🐷 bacon, fried egg, tomato and lettuce with toasted bread.

แฮมไก่, เบคอน, ไข่ดาว, มะเขือเทศ, ผักกาด และขนมปังอบ

🍲 "Grand" Burger • แกรนด์ เบอร์เกอร์ THB 450

Australian beef, onion jam, 🐷 bacon, arugula and cheese.

เนื้อออสเตรเลีย, หัวหอมใหญ่, เบคอน, ผักอูกูล่า และชีส... เมนูเบอร์เกอร์แนะนำของเรา

Patong Reuben • ป่าตอง รูเบน THB 420

Beef pastrami, sauerkraut and cheese on rye bread.

เนื้อรมควันสไตล์ต่างๆ, กะหล่ำปลีดอง, ชีส และขนมปังไรย์

Pumpkin and Crab Soup



"Grand" Burger



Salmon Tartare



"Please let us know if you have any special dietary requirement, food allergy or intolerance."

Prices are inclusive of tax and service charge.

✓ Vegetarian 🍷 By Chef Anurak 🌶️ Spicy 🐷 Pork



Main Courses

Spaghetti, Tagliatelle, Linguini or Penne THB 320
สปาเก็ตตี้, ทาญเลียเตลเล, ลิงกวินี หรือ เพนเน

เลือกทานคู่กับซอสโบลเนส คาโบนาร่า และซอสมะเขือเทศ

Margherita  or "Chalong" Seafood Pizza THB 320 / 390
พิซซ่า มาการิต้า หรือ พิชซ่าทะเล

มะเขือเทศ, ซีสมอสซาเรลล่า และใบโหระพา / อาหารทะเลสดๆ จากตลาดปลา สู่เตาอบพิซซ่ารสเลิศ

 **Chef's "aglio e olio" spaghetti • สปาเก็ตตี้ ผัดกระเทียม กับ น้ำมันมะกอก THB 380**

 Bacon, garlic, dried chillies, tomatoes, basil, poached egg and parmesan cheese.

เบคอน, กระเทียม, พริกแห้ง, มะเขือเทศหั่น, ใบโหระพา, ไข่ดาวน้ำ และพามาเมซานชีส

Char-grilled Salmon • ปลาแซลมอนย่าง THB 590

Japanese cucumber, sunflower sprouts and lemon aioli

แตงกวาญี่ปุ่น, ต้นอ่อนดอกทานตะวัน และครีมมะนาว

 **Oven-Baked Sea Bass • ปลากระพงย่าง THB 750**

Mediterranean style with sautéed green beans and tomato salsa.

ปลากระพงย่างแบบเมดิเตอร์เรเนียนสไตล์ เสิร์ฟคู่ถั่วลันเตาผัด และการเดินสลัด

Australian Beef Tenderloin "Bistro" Style • เนื้อสันในออสเตรเลีย THB 990

Baked mushrooms, red port jus and potato mousseline. เสิร์ฟคู่กับเห็ดอบ, ซอสไวน์แดง และมันฝรั่งบด

 **New Zealand Lamb Cutlets • ชีโครงแกะนิวซีแลนด์ THB 890**

Oven baked with pumpkin mousseline and red wine lamb jus.

ชีโครงแกะย่าง เสิร์ฟพร้อมกับฟักทองบด และซอสไวน์แดง

Roasted Chicken Breast • อกไก่ย่าง THB 550

Mashed potatoes, baked mushrooms and red wine sauce

เสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งบด, เห็ดอบ และซอสไวน์แดงผสมเซอร์

Australian Beef Tenderloin



Roasted Chicken Breast



New Zealand Lamb Cutlets



Oven-Baked Sea Bass



"Please let us know if you have any special dietary requirement, food allergy or intolerance."

Prices are inclusive of tax and service charge.

 Vegetarian  By Chef Anurak  Spicy  Pork

✧ Eat Like the Locals ✧

Som Tum Thai & Gai Tod “Northeastern style” • ส้มตำไทย และไก่ทอด THB 360

Green papaya salad with deep-fried chicken wings and sticky rice.

Yam Som O Goong • ยำส้มโอกุ้งสด THB 380

Pomelo, prawns, shallot, spring onion and spicy tamarind dressing.

Tom Yum Goong • ต้มยำกุ้ง THB 320

Classic Thai spicy prawns soup with lemongrass and mushrooms.

Pad Ka Prao Moo or Gai • ผัดกระเพราหมู หรือ ไก่ THB 290

Stir-fried minced  pork or chicken served with rice and fried egg.

Khao Pad Gai, Goong or Vegetarian • ข้าวผัดไก่, กุ้ง หรือ มังสวิรัต THB 240

Thai fried rice with chicken, shrimps or mixed  vegetables

Gaeng Kiew Waan Gai • แกงเขียวหวานไก่ THB 360

Chicken in green curry, small Thai eggplants and Jasmine rice on the side.

Khao Ob Sapparod • ข้าวอบสับปะรด THB 290

Pineapple fried-rice with chicken, pineapple bites, cashew nuts and shredded chicken.

Moo Hong • หมูฮ้อง THB 360

 Braised pork belly, quail eggs and peper & garlic sauce.

Pad Thai Goong Sod • ผัดไทยกุ้งสด THB 320

Stir-fried rice noodles, prawns, egg and tamarind sauce.

Mee Hoon Gaeng Poo • หมี่หุ่นแกงปู THB 420

Jewels of Phuket cuisine, yellow curry with crab meat and Vermicelli noodles.

Gaeng Kiew Waan Gai



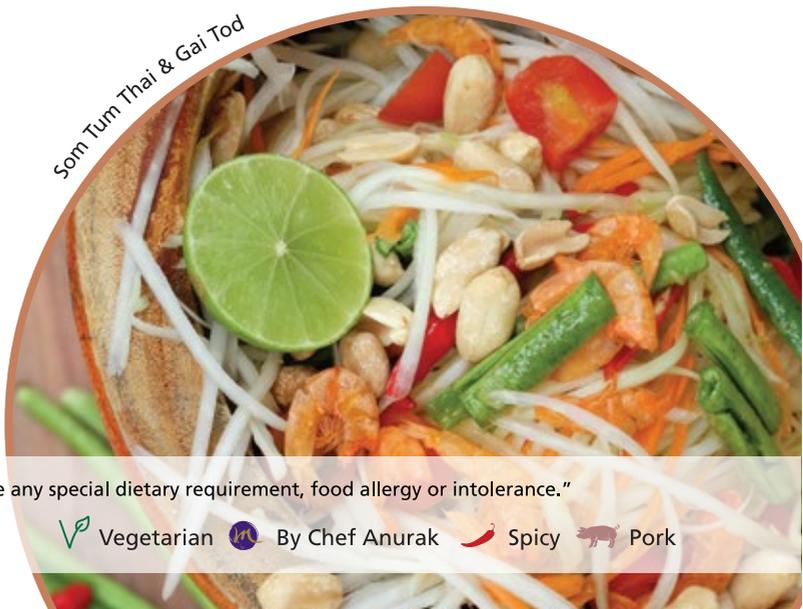
Khao Ob Sapparod



Mee Hoon Gaeng Poo



Som Tum Thai & Gai Tod



"Please let us know if you have any special dietary requirement, food allergy or intolerance."

Prices are inclusive of tax and service charge.

 Vegetarian  By Chef Anurak  Spicy  Pork



In 2016, Phuket was dubbed as a “city of gastronomy” by the UNESCO Creative Network. Phuket’s original and locally acclaimed recipes combine Royal Thai, Hokkien Chinese and Malay cuisine... a blend of delicate flavours unique to the Island of Phuket. Among the 60 dishes included in the accolade, Chef Anurak has prepared a selection of seven specialties, which we believe best represent Phuket’s influence. Embark on a culinary journey like no other!

Jewels of Phuket

Set for two persons or more • THB 1,500

(ราคาสำหรับ 2 ท่าน)

Yum Hua Plee Goong Sod • ยำหัวปลีกุ้งสด

Crispy banana blossom, prawns and local spicy sauce

Mee Hoon Gaeng Poo • หมี่หุ้นแกงปู

Jewels of Phuket cuisine, yellow curry with crab meat and Vermicelli noodles.

Pla Yang Kamin • ปลาย่างขมิ้น

Grilled turmeric-infused snapper fillet

Pad Pak Miang • ผัดผักเหมียง

Sautéed local vegetables

Moo Hong • หมูฮ้อง

 Braised pork belly, quail eggs and pepper & garlic sauce

Khao Hom Mali and Khao Klong • ข้าวหอมมะลิ และข้าวกล้อง

Thai jasmine rice and riceberry brown rice

Oh Aew • โอ้ เอ๋ว

Banana essence jelly and palm seed coconut ice cream



"Please let us know if you have any special dietary requirement, food allergy or intolerance."

Prices are inclusive of tax and service charge.



Vegetarian



By Chef Anurak



Spicy



Pork

Baked New York Cheesecake



Phuket's Pineapple Carpaccio



Khao Niew Mamuang



Italian Tiramisu



Baked Peach Tart



Final Destination

 **Phuket's Pineapple Carpaccio • สับประรดราดน้ำเชื่อมเสาวรส THB 250**

With passion fruit syrup and mango sorbet

Baked New York Cheesecake • ชีสเค้กสไตล์นิวยอร์ก THB 260

With homemade blueberry compote

Baked Peach Tart • ทาร์ตลูกพีช THB 220

With vanilla ice cream

Italian Tiramisu • ทิรามิสุ สไตล์อิตาลี THB 260

Ladyfinger layers with mascarpone and coffee essence

 **Khao Niew Mamuang • ข้าวเหนียวมะม่วง THB 200**

Classic sticky rice with mango

"Please let us know if you have any special dietary requirement, food allergy or intolerance."

Prices are inclusive of tax and service charge.

 Vegetarian  By Chef Anurak  Spicy  Pork