

RED FISH
KOH SAMUI, THAILAND



SIGNATURE COCKTAIL

Koh Samui Island
Gin, Rum, Vodka, Tequila, Triplesec, Cream dement
190.-



Tiratini
Coffee Liqueur, Rum, Chocolate Liqueur, Cream
190.-

DRINKS

CLASSIC COCKTAIL

Mai Thai	150
Long Island	150
Mojito	150
Pinacolada	150
Sex on the beach	150

Tom Yam
Rum, Coconut Liqueur, Soda, Lemon glass, Kafier lime leaf, Lime juice, Chilli
190.-



Red Fish
Vodka, Watermelon juice, Elderflower syrup, Chilli
190.-



Rainbow in Paradise
250.-



Moo Deng
Rambutan Juice, Thai tea
190.-



BEER

Draft Beer	(G)	95
Singha	(S/L)	90 / 120
Chang	(S/L)	90 / 120
Leo	(S/L)	90 / 120
Hieneken	(S/L)	90 / 120
Corona (S)		150

WHISKY

Black Label	120
Red Label	120
Jack Daniel	150

SOFT DRINK

Coke	50
Sprite	50
Fanta	50
Diet Coke	50
Ginger Ale	50
Tonic	50
Still Water	50

JUICE

Orange	70
Apple	70
Pinapple	70
Coconut	90
Fresh Mango	120
Rambutan	120
Moo Deng	190
Yellow Angel	190

Cool Cucumber
Gin, Kafier lime leaf, Cucumber, Soda
190.-



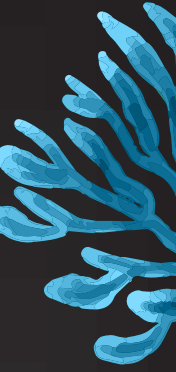
Yellow Angel
190.-



All menu subjects to VAT 7%
Presentation may differ from the actual dish



WINE



House Pouring

		
Reservado Cabernet Sauvignon Chile	180	850
Reservado Chardonnay Chile	180	850
Sacred Hill Semillon Sauvignon Blanc 2023 Australia	190	850
Sacred Hill Shiraz'22 Australia	190	830
Moulin de Gassac Merlot 2022 France	220	990
Big nose Shiraz Roselle Thailand	220	990
Big nose Cabernet Sauvignon Roselle Thailand	220	990

Sparkling & Champagne

Fantini Gran Cuvee Bianco Italy	1290
Champagne Ernest Rapeneau Brut 75 cl France	1890

Red wine

Casillero Del Diablo Reserva Cabernet Sauvignon'21 Chile	990
Wolf Blass Bilyara Shiraz'22 Australia	990
Skuttlebutt Cabernet Sauvignon'20 Australia	1290
Michel Lynch Bordeaux Merlot Cabernet'20 France	1290
Villa Maria Private Bin Pinot Noir' 21 New Zealand	1290
Moulin de Gassac Cabernet Sauvignon France	990
Fantini Calalenta Merlot 2022 Rosato Italy	1290

White wine

Fantini Pinot Grigio Terre Siciliane 2023 Italy	990
Casillero Del Diablo Reserva Sauvignon Blanc'22 Chile	990
Wolf Blass Bilyara Chardonnay'23 Australia	990
Skuttlebutt Sauvignon Blanc Semillon'21 Australia	1290
Michel Lynch Sauv Blanc Bordeaux White'22 France	990
Moulin de Gassac Chardonnay'23 France	990
Domaine Laroche St.Martin Chablis White'22 France	1890

Rose wine

L'Ostal Cazes IGP Pays d'Oc Rose'23 France	1090
---	------

1. Hoi Cho Poo

หอยจ๊อปู

Crispy Mangrove Crab Rolls with Sweet Plum Sauce

290.-



2. Peek Gai Thod Numpla

ปีกไก่ทอดน้ำปลา

Deep Fried Chicken Wing with Signature Sauce

250.-



3. Por Pia Vegetable

โปะปี้ะผัก

Deep Fried Vegetable Spring Rolls with Tamarind Sauce

190.-



5. Taco Chicken or Prawn Satay

ทาโก้ไก่ หรือ กุ้งสะเต๊ะ

Grilled Chicken or Prawn Satay Taco with Peanut Sauce

290.-



4. Mixed Signature Starters

มีกซ์ซิกเนเจอร์อาหารว่าง

Selection of 4 Appetizers, Por Pia Vegetable, Por Pia Goong, Chicken Satay and Sok-Lex Tuna

350.-



APPETIZER & SALAD

6. Por Pia Goong

โปะปี้ะกุ้ง

Deep Fried Prawn Spring Rolls with Tamarind Sauce

250.-



7. Somtum Goong Thod

ส้มตำกุ้งทอด

Deep Fried Green Papaya, Taro and Prawn with Chef Signature Sauce

250.-



8. Vegetable Gyoza

เกี้ยวซ่าผัก 5 Pcs. / 8 Pcs.

Deep Fried Vegetable Gyoza Served with Sour Sauce

190.-/250.-



9. Yum Som O Pla Salmon Yang

ยำส้มโอปลาแซลมอนย่าง

Grilled Salmon with Pomelo Salad

250.-



10. Pani Puri

ปานิปูรี

Pani Puri Prawn Spicy Salad with Lime and Lemon Glass

190.-



All menu subjects to VAT 7%
Presentation may differ from the actual dish

11. Pla Thod

ปลาพะพงทอด

Crispy Deep fried Whole Sea bass
with Chef's Signature Sauce

490.-

Choice of Sauce

- Tamarind Sauce
- Fish Sauce & Green Mango Salad
- Spicy Sweet Chili Sauce



12. Goong Makham

กุ้งทอดซอสมะขามไข่ลูกเขย

Deep Fried Prawn, Egg Served
with Tamarind Sauce

290.-



THAI FOOD

13. Kana Moo Krob

คะน้าหมูกรอบ

Stir Fried Kale with Crispy Pork Belly in Oyster Sauce

250.-

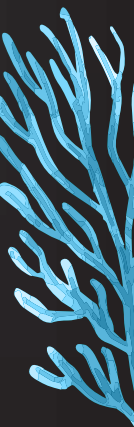


14. Phad Med Mamuang Gai or Goong

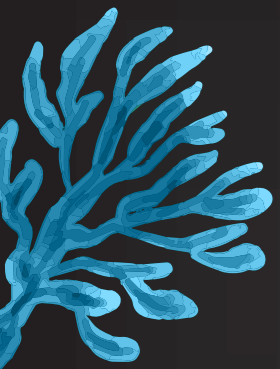
ไก่ หรือ กุ้งผัดเม็ดมะม่วง

Stir Fried Chicken or Prawn with Cashew Nuts

250.-/290.-



CURRY DREAMS



15. Khao Soi Goong Mee Krob
ข้าวซอยกุ้งที่มีกรอบ
Northern Thai Curry with Prawns, Crispy Noodle
290.-



16. Gaeng Phed Ped Yang
แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Roasted Duck Breast in Red Curry Assorted Fruits
290.-



17. Gaeng Kiew Warn Gai or Goong
แกงเขียวหวานไก่ หรือ กุ้ง
Green Curry Chicken or Prawns with Eggplant
250.-/290.-



18. Gaeng Massaman Gai Tod
แกงมัสมั่นไก่ทอด
Southern Siam Style Sweet Curry
with Boneless Chicken Served with Roti Bread
290.-





SEAFOOD



19. Chef Recommendation

ปลากระพงย่างห่อใบตอง

Grilled Whole White Snapper Wrapped in Banana Leaf & Lemon Grass Served with Spicy Sauce, Tartar Sauce, Vegetable Fried Rice

490.-



20. Seafood Set A

990.-



21. Seafood Set B

690.-

**22. Khao Pad Kraproa Gai
or Nuea Wagyu Kai Down**

ข้าวผัดกะเพราไก่
หรือ เนื้อวากิวไข่ดาว
Wok-Fried Chicken or Wagyu Beef
with Thai Hot Basil and Fried Egg

250.-/290.-



24. Khao Phad Gai or Goong

ข้าวผัดไก่ หรือ กุ้ง
Fried Rice with Chicken or Prawns

250.-/290.-



**25. Kao Phad
Tom Yum Goong**

ข้าวผัดต้มยำกุ้ง
Goong Tom Yum Fried Rice

290.-



ASIAN RICE & NOODLES

23. Phad Thai Samui

ผัดไทยสมุย
Stir Fried Noodles Thai Style
with Prawns

290.-





SOUP

26. Tom Kha Gai or Goong
 ต้มข่าไก่ หรือ กุ้ง
 Traditional Chicken or Prawns
 in Coconut milk and Galangal Soup
220.-/290.-



27. Tom Yum Goong
 ต้มยำกุ้ง
 Traditional Spicy Prawns Soup with Lemongrass
290.-

28. Schnitzel Chicken Burger
 เบอร์เกอร์ไก่ทอด
 Crispy Chicken Burger with Thousand Spicy Sauce
290.-



BURGER

29. Red Fish Burger
 เบอร์เกอร์ปลา
 Fish & Chip with Tartar Sauce
300.-



30. Wagyu Beef Burger
 เบอร์เกอร์เนื้อวากิว
 Stir Fried Bell Pepper and Tomato Sauce
 Top Wagyu Beef Burger and Cheese
350.-

All menu subjects to VAT 7%
 Presentation may differ from the actual dish



**31. Seared Seabass on
Smoke Romesco Style Sauce
Microgreen Herbs**
ปลาทะเลย่างโรเมสโกสไตล์ซอส
390.-



**32. Grilled Salmon Fillet
with Herb Almond White Wine.**
ปลาแซลมอนย่างอัลมอนด์กับซอสไวน์ขาว
450.-



EUROPEAN FOOD



**33. Chicken Breast Stuffed
Spinach with Tagliatelle
Alfredo Sauce**
อกไก่ยัดไส้ผักโขมพาสต้าซอสเห็ด
350.-

34. Grilled Tuna Tataki with Pesto
ทูน่าทากากิ
350.-



**35. Beef Tenderloin
Beetroot Wine Puree
Mushroom Sauce**
เทนเดอร์ลอยน์บีทรูทไวน์
ซอสเห็ด
650.-

VEGETARIAN FOOD

36. Crispy Tofu
with Black Pepper Sauce

เต้าหู้กรอบราดซอสพริกไทยดำ
190.-



37. Baked Cauliflower with Herb

ดอกกะหล่ำปลีอบสมุนไพร
190.-



38. Grilled Mixed Vegetable
with Balsamic Dressing

ผักรวมอย่างซอสบัลซามิก
250.-



39. Seared Tofu with Mushroom
Teriyaki Sauce Seaweed

เต้าหู้ย่างกับเห็ด และสาหร่าย
ราดซอสเทอริยากิ

190.-



40. Mango Sticky Rice
ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango Sticky Rice with Ice Cream
220.-



41. Cheese Cake
ชีสเค้ก
Classic Cheese Cake
190.-



42. Pastry Four
ขนมหวานรวม 4 อย่าง
Cheese Cake, Brownie Cake,
Tiramisu, Chocolate
Glasage Rocher Cake
250.-



43. Ice Cream Lemon or Coconut
Top Spicy Sweet & Sour Sauce
ไอศกรีมมะนาวหรือมะพร้าว
ราดซอสเปรี้ยวหวาน
120.-



44. Chocolate Fudge Cake
เค้กช็อกโกแลต
190.-

DESSERT



45. Ice Cream
ไอศกรีม
79.-/1 scoop
139.-/2 scoops
249.-/5 scoops

All menu subjects to VAT 7%
Presentation may differ from the actual dish