

RED FISH
KOH SAMUI, THAILAND



RED FISH
KOH SAMUI, THAILAND

SIGNATURE COCKTAIL

Koh Samui Island
Gin, Rum, Vodka, Tequila,
Triplesec, Cream dement
250.-



DRINKS

CLASSIC COCKTAIL

Mai Thai	190
Long Island	190
Mojito	190
Pinacolada	190
Sex on the beach	190

Tiratini
Coffee Liquor, Rum,
Chocolate Liquor, Cream
250.-

Red Fish
Vodka, Watermelon juice,
Elderflower syrup, Chili
250.-



Tom Yam
Rum, Coconut Liquor, Soda,
Lemon glass, Kafier lime leaf,
Lime juice, Chili
250.-



Rainbow in Paradise
250.-



Moo Deng
Rambutan Juice, Thai tea
190.-



BEER

Draft Beer	(G) 95
Singha	(S / L) 100 / 160
Chang	(S / L) 100 / 160
Leo	(S / L) 100 / 160
Hieneken	(S) 120
Corona (S)	150

WHISKY

Black Label	230
Red Label	200
Jack Daniel	230

SOFT DRINK

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

JUICE

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

Cool Cucumber
Gin, Kafier lime leaf,
Cucumber, Soda
250.-



Yellow Angel
190.-



WINE

House Pouring



Reservado Cabernet Sauvignon Chile	230	1,100
Reservado Chardonnay Chile	230	1,100
Sacred Hill Semillon Sauvignon Blanc 2023 Australia	230	1,100
Sacred Hill Shiraz'22 Australia	230	1,100
Moulin de Gassac Merlot 2022 France	230	1,100
Big nose Shiraz Roselle Thailand	230	1,100
Big nose Cabernet Sauvignon Roselle Thailand	230	1,100

Sparkling & Champagne

Fantini Gran Cuvee Bianco Italy	1,300
Champagne Ernest Rapeneau Brut 75 cl France	2,500

Rose wine

L'Ostal Cazes IGP Pays d'Oc Rose'23 France	1,300
---	-------

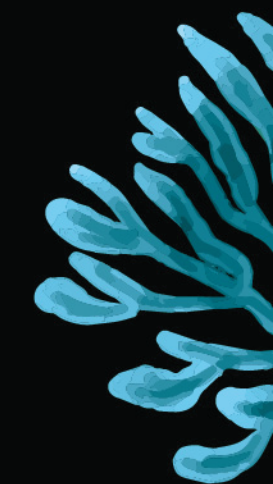
Red wine



Casillero Del Diablo Reserva Cabernet Sauvignon'21 Chile	1,100
Wolf Blass Bilyara Shiraz'22 Australia	1,100
Skuttlebutt Cabernet Sauvignon'20 Australia	1,100
Michel Lynch Bordeaux Merlot Cabernet'20 France	1,300
Villa Maria Private Bin Pinot Noir' 21 New Zealand	1,400
Moulin de Gassac Cabernet Sauvignon France	1,100
Fantini Calalenta Merlot 2022 Rosato Italy	1,200

White wine

Fantini Pinot Grigio Terre Siciliane 2023 Italy	1,200
Casillero Del Diablo Reserva Sauvignon Blanc'22 Chile	1,100
Wolf Blass Bilyara Chardonnay'23 Australia	1,100
Skuttlebutt Sauvignon Blanc Semillon'21 Australia	1,100
Michel Lynch Sauv Blanc Bordeaux White'22 France	1,300
Moulin de Gassac Chardonnay'23 France	1,100
Domaine Laroche St.Martin Chablis White'22 France	2,100



CHEESE PLATTER & SNACK



Samui Aloha
290.-

Creamy Dip
Vegetable Crudités
280.-



Trio of Cheese
350.-



Mediterranean Cheese
& All Things
530.-



French Fries
180.-



Granny Smithy
Green Apple
220.-



Hoi Cho Poo
หอยจ๊อปู
Crispy Mangrove Crab Rolls with Sweet Plum Sauce
290.-



Peek Gai Thod Numpla
ปีกไก่ทอดน้ำปลา
Deep Fried Chicken Wing
with Signature Sauce
250.-



Por Pia Vegetable
ปอเปี๊ยะผัก
Deep Fried Vegetable Spring Rolls
with Tamarind Sauce
190.-



Taco Chicken or Prawn Satay
ทาโก้ไก่ หรือ กุ้งสะเต๊ะ
Grilled Chicken or Prawn Satay Taco
with Peanut Sauce
290.-



Mixed Signature Starters

มีกซ์ซิกเนเจอร์อาหารว่าง
Selection of 4 Appetizers, Por Pia Vegetable, Por Pia Goong,
Chicken Satay and Sok-Lex Tuna
350.-

Red Fish Bento Selection
Your Choice of
3 items / 290.-
5 items / 450.-
7 items / 550.-

- Satay of Chicken & Peanut Sauce 1
- Gyoza 2
- Thai Pork Sausage 3
- Chicken Sausage 4
- Samui Style Fish Cakes 5
- Crispy Vegetables Spring Rolls 6
- French Fries & Cheese 7



APPETIZER

Por Pia Goong
ปอเปี๊ยะกุ้ง
Deep Fried Prawn
Spring Rolls
with Tamarind Sauce
250.-



Somtum Goong Thod
ส้มตำกุ้งทอด
Deep Fried Green Papaya,
Taro and Prawn
with Chef Signature Sauce
250.-



Vegetable Gyoza
เกี๊ยวซ่าผัก 5 Pcs. / 8 Pcs.
Deep Fried Vegetable Gyoza
Served with Sour Sauce
190.-/250.-



Yum Som O Pla Salmon Yang
ยำส้มโอปลาแซลมอนย่าง
Grilled Salmon with Pomelo Salad
290.-



Pani Puri
ปานิปური
Pani Puri Prawn Spicy Salad
with Lime and Lemon Glass
190.-



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

Watermelon Fertas
Cheese Salad
220.-



Red Fish Garden Salad
190.-



SALAD

Mango Avocado
Salad
220.-



Mixed Fruit Salad
190.-



Caesar Salad
220.-



Phad Kaproa Gai or Nuea

Flash fried Gai or beef tenderloin
with fragrant spicy Thai holy basil

290.-/350.-



Pla Thod

ปลาทะพทอด

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

520.-

Choice of Sauce

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



THAI FOOD

Spaghetti with Salmon

Roasted Chilli Paste

Char Grilled Atlantic Salmon
on spaghetti infused with
mild Thai chilli paste

490.-



Gai or Goong Phad Nam prikpow

Wok fried breast of chicken or prawns with
mild chilli paste bell pepper and mushroom

290.-/350.-



Kana Moo Krob

คะน้าหมูกรอบ

Stir Fried Kale with Crispy Pork Belly in Oyster Sauce

290.-



Goong Makham

กุ้งทอดซอสมะขามไข่ลูกเขย

Deep Fried Prawn, Egg Served
with Tamarind Sauce

350.-



Phad Med Mamuang Gai or Goong

ไก่ หรือ กุ้งผัดเม็ดมะม่วง

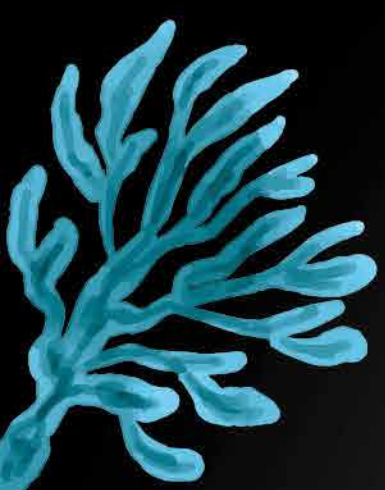
Stir Fried Chicken or Prawn with Cashew Nuts

290.-/320.-



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

CURRY DREAMS



Khao Soi Goong Mee Krob
ข้าวซอยกุ้งมีกรอบ
Northern Thai Curry with Prawns, Crispy Noodle
320.-



Gaeng Phed Ped Yang
แกงเผ็ดเปิดย่าง
Roasted Duck Breast in Red Curry Assorted Fruits
320.-



Gaeng Kiew Warn Gai or Goong
แกงเขียวหวานไก่ หรือ กุ้ง
Green Curry Chicken or Prawns with Eggplant
250.-/320.-



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





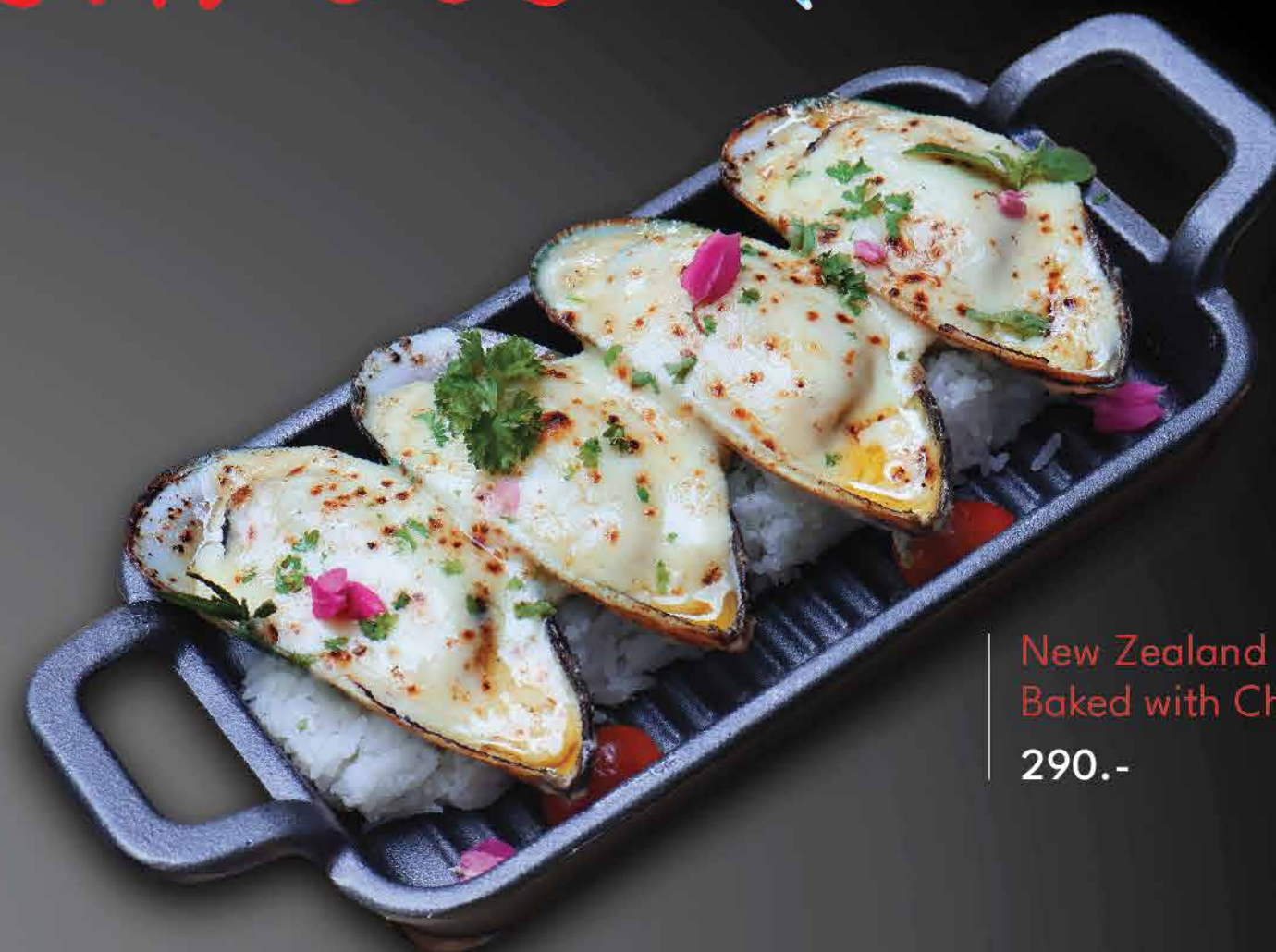
Seafood Set A
990.-

Seafood Set B
890.-



Chef Recommendation
ปลากระพงย่างห่อใบตอง
Grilled Whole White Snapper Wrapped
in Banana Leaf & Lemon Grass Served
with Spicy Sauce, Tartar Sauce,
Vegetable Fried Rice
520.-

SEAFOOD



New Zealand Mussels
Baked with Cheese
290.-



Hot Pot Prawns
with garlic butter
450.-

**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.-/320.-



Khao Phad Gai or Goong
ข้าวผัดไก่ หรือ กุ้ง
Fried Rice with Chicken or Prawns
250.-/320.-



ASIAN RICE & NOODLES

Phad Thai Samui
ผัดไทยสมุย
Stir Fried Noodles Thai Style
with Prawns
320.-



**Kao Phad
Tom Yum Goong**
ข้าวผัดต้มยำกุ้ง
Goong Tom Yum Fried Rice
320.-





SOUP

Tom Kha Gai or Goong
ต้มข่าไก่ หรือ กุ้ง
Traditional Chicken or Prawns
in Coconut milk and Galangal Soup
250.-/320.-



Tom Yum Goong
ต้มยำกุ้ง
Traditional Spicy Prawns Soup with Lemongrass
320.-



Schnitzel Chicken Burger
เบอร์เกอร์ไก่ทอด
Crispy Chicken Burger with Thousand Spicy Sauce
320.-



BURGER

Red Fish Burger
เบอร์เกอร์ปลา
Fish & Chip with Tartar Sauce
320.-



Wagyu Beef Burger
เบอร์เกอร์เนื้อวากิว
Stir Fried Bell Pepper and Tomato Sauce
Top Wagyu Beef Burger and Cheese
360.-

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



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



EUROPEAN FOOD



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



Grilled Tuna Tataki with Pesto
ทูน่าทากากิ
350.-



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



VEGETARIAN FOOD

Crispy Tofu
with Black Pepper Sauce
เต้าหู้กรอบราดซอสพริกไทยดำ
190.-



Baked Cauliflower
with Herb
ดอกกะหล่ำปลีอบสมุนไพร
190.-



Grilled Mixed Vegetable
with Balsamic Dressing
ผักรวมอย่างซอสบัลซามิก
260.-



Seared Tofu with Mushroom
Teriyaki Sauce Seaweed
เต้าหู้ย่างกับเห็ด และสาหร่าย
ราดซอสเทอริยากิ
190.-



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



Cheese Cake
ชีสเค้ก
Classic Cheese Cake
190.-

Pastry Four
ขนมหวานรวม 4 อย่าง
Cheese Cake, Brownie Cake,
Tiramisu, Chocolate
Glasage Rocher Cake
320.-

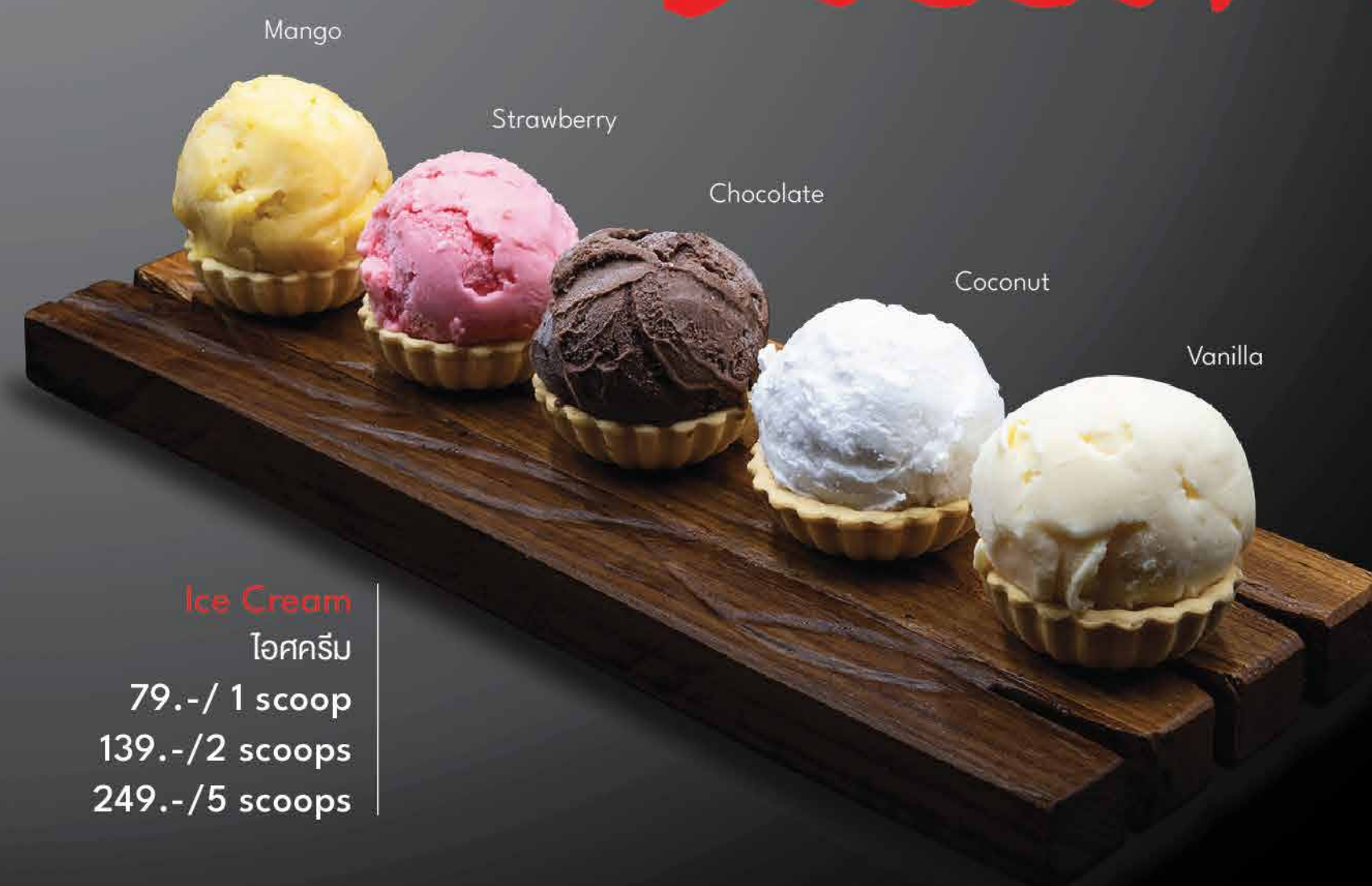
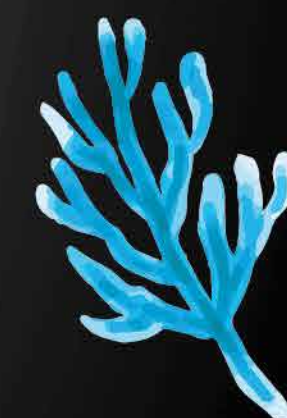


**Ice Cream Lemon
or Coconut**
Top Spicy Sweet
& Sour Sauce
ไอศกรีมมะนาวหรือมะพร้าว
ราดซอสเปรี้ยวหวาน
120.-



Chocolate Fudge Cake
เค้กช็อกโกแลต
190.-

DESSERT



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