



ITALIAN

MENU

OPEN HOURS
12:00 PM - 10:00 PM

APERITIVO



ARANCINI TARTUFO FUNGHI 🍄 250
ข้าวโอ๊ตเลียนทอดไส้เห็ด ชีสพาร์เมซาน ซอสมายองเนสกระเทียม
Truffle Mushroom Arancini, Parmesan Cheese, Garlic Mayo



BRUSCHETTA STRACCIATELLA, POMODORINI 🍅 260
ขนมปังข้าวโดว์ ชีสสตรัคคิอาเทลล่า มะเขือเทศเชอร์รี่
Toasted Sourdough Bread, Hua Hin Stracciatella Cheese,
Cherry Tomatoes, Garlic, Basil



CROSTINO MOZZARELLA, PROSCIUTTO 🐟 310
ขนมปังข้าวโดว์ ชีสมอสซาเรลล่า พาร์มาแฮม ปลาแอนโชวี
Toasted Sourdough Bread, Mozzarella Cheese, Parma Ham, Anchovies

OLIVE E TARALLI 🍴 250
มะกอกหมักสมุนไพรและขนมปังเฟนเนลลาลี่
Marinated Olives, Fennel Taralli

POLENTA CROCCANTE 🍷 🍴 230
ข้าวโพดโพลันตาอบกรอบ ซอสชีสกอว์กอนโซลา
Crispy Polenta Chips, Gorgonzola Cheese Sauce

SALADS

INSALATA VERDE 🍷 🍷 🍴 340
สลัดผักรวม เสิร์ฟพร้อมซอสบัลซามิก
Rocket, Mixed Candied Tomatoes, Cucumber, Red Radish,
Pomegranate, White Quinoa, Red Quinoa, Avocado,
Shaved Parmesan Cheese, Shaved Champignon Mushroom,
Balsamic Dressing

INSALATA DI TONNO 🍷 🍷 🐟 410
สลัดทูน่า เสิร์ฟพร้อมซอสบัลซามิก
Cos Lettuce, Tomato, Corn, Bread Croutons, Roasted Capsicum,
Bocconcini Cheese, Basil, Carrots, Red Onions, Tuna, Quail Eggs,
Watermelon Radish, Balsamic Dressing

FIGS CAESAR SALAD 🐟 390
ฟิกส์ ซีซาร์สลัด ปลาแอนโชวี + Chicken Breast 50
Organic Romaine Lettuce, Crispy Bacon, + Smoked Salmon 90
Anchovies, Crisp Ciabatta, Poached Egg, + Shrimp 90
Caesar Dressing

INSALATA DI RUCOLA 🍷 🍷 🍴 320
สลัดร็อคเก็ต + Italian Sausage 50
Rocket Leaves, Marinated Artichoke, + Smoked Salmon 90
Cherry Tomatoes, Parmesan Cheese, Aged Balsamic

INSALATA DI GAMBERETTI 🍷 🍷 🐟 480
สลัดกุ้ง เสิร์ฟพร้อมซอสอิตาเลียน
Cos Lettuce, Cherry Tomatoes, Carrots, Red Cabbage, Cucumber,
Boiled Egg, Shrimp, Mozzarella Cheese, Shallots, Italian Dressing



ANTIPASTI



TOMINO ALLA GRIGLIA, PROSCIUTTO DI PARMA 🍷 510
ชีสโคมินย่างและพาร์มาแฮม
Grilled Tomino Cheese, Sliced Parma Ham, Fresh Figs, Toasted Fruit Bread



ANTIPASTO MISTO DELLA CASA 590
เนื้อสไลด์และชีสอิตาเลียนแบบพรีเมียม ผักดอง มะกอก ขนมปัง
A selection of Premium Italian Cold Cuts and Cheese,
Pickles, Marinated Olives, Warm Focaccia

BURRATINA DI HUA HIN PESTO TRAPANESE 🍷 🍷 🍷 🍷 480
สลัดชีสบุรราตา ฟริกหวาน มะเขือเทศเชอร์รี่ ซอสเพสโต
Hua Hin Burrata Cheese, Marinated Capsicum,
Cherry tomatoes, Trapani pesto, Dried Olives, Oregano

CALAMARI FRITTI 🐟 390
ปลาหมึกชุบแป้งทอดรสเผ็ด ซอสมายองเนสกระเทียม
Spicy Crispy Fried Hua Hin Calamari, Garlic Mayo, Lime

ZUPPE

MINISTRONE 🚫❤️🌱

ซูปผัก
Seasonal Vegetable Soup, Pesto, Parmesan Cheese

360

COZZE ALLA PUTTANESCA 🐟

สตูว์หอยแมลงภู่น้ำ สดัดฟุตตานีสากา เสิร์ฟพร้อมขนมปังชาวโคว
Stewed Black Mussels, Garlic, White Wine, Capers,
Black Olives, Tomato Sauce, Parsley, Toasted Sourdough Bread

360

BRODETTO DI PESCE DELL'ADRIATICO 🐟

สตูว์ทะเล เสิร์ฟพร้อมขนมปังชาวโควกระเทียม
Stewed Mussels, Clams, Local Calamari, Prawns,
Scallop with Fresh Tomato, Toasted Garlic Sourdough Bread

390



PASTA & RISOTTO



RISOTTO ZAFFERANO GAMBERI, MASCARPONE 🚫🐟 560

ข้าวอาเลี่ยนผสมพญาฝรัน กุ้ง ชีสมาสคาร์โปเน ถั่วพิสตาชิโอ
Carnaroli Risotto, Saffron, Tiger Prawns, Mascarpone, Pistachio nuts

FETTUCCINE ALL'UOVO ❤️🌱

โฮมเมดเฟตตูชินี่ ซอสเพสโต้ ชีสสตรัคคิอาเทลล่า ถั่ววอลนัท
Homemade Fettuccine, Basil Pesto, Potatoes,
Hua Hin Stracciatella Cheese, Toasted Walnuts

520

GNOCCHI DI PATATE AL RAGU DI AGNELLO

โฮมเมดกนีอกกี ซอสเนื้อแกะตุ๋น ชีสเนมเพ
Homemade Potato Gnocchi, Braised Lamb Shoulder Ragù, Goat Cheese

510

RAVIOLE TARTUFATI ALLA ZUCCA 🌱

ราวีโอลีฟักทอง ชีสพาร์เมซาน
Truffle Infused Pumpkin Amaretti Ravioli, Parmesan Cheese

520

CANNELLONI RICOTTA SPINACI ❤️🌱

คันเนลโลนี สอดไส้ชีสรีคอตต้าและผักโขม
Spinach and Ricotta Cannelloni, Tomato sauce, Parmesan Cheese, Basil

470

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 🐟

สปาเก็ตตี้หอยตลับ ซอสไวน์ขาว กระเทียม ผักชีฝรั่ง
Spaghetti, Fresh Hua Hin Clams, White Wine, Fresh Parsley

510

SPAGHETTI OR LINGUINE (Choice of Sauce)

สปาเก็ตตี้ หรือ ลิงกวินี (เลือกประเภทซอส)

Bolognese - Ground Australian Beef, Tomato Sauce, Parmesan Cheese 470
ซอสโบโลเนส - เนื้อออสเตรเลียบด ซอสมะเขือเทศ ชีสพาร์เมซาน

Carbonara - Eggs, Bacon, Parmesan Cheese 450
ซอสคาโบนาร่า - ไข่ เบคอน ชีสพาร์เมซาน

Bacon AOP - Pork Bacon, Crispy Garlic, Dry Chili, Cherry Tomato, 🌶️ 450
Basil, Extra Virgin Olive Oil

เบคอน เอ โอ พี - เบคอน กระเทียมกรอบ พริกแห้ง มะเขือเทศเชอร์รี่
ผักชีฝรั่ง น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิน

MAIN COURSES

POLLETTO ALLA DIAVOLA 🚫🌶️

ไก่อบแกนนิกอบสมุนไพร มะกอกดำ โรสแมรี่ มันฝรั่งและไวน์ขาว
Spicy Roasted Half Organic Chicken, Black Olives, Rosemary, Potato, Candied Cherry Tomatoes

730

BRANZINO ALLA GRIGLIA 🚫❤️🐟

ปลากระพงขาวย่าง เสิร์ฟพร้อมถั่ว มะเขือเทศ และหอมแดง
Grilled Seabass, Beans, Tomato Shallot Salsa

710

SALSICCIA LUGANEGA FREGOLA SARDA, PORCINI

ไส้กรอกอิตาลีลูกาเนกาอย่าง เสิร์ฟพร้อมเฟรโกลาและเห็ดพอร์ซินี
Grilled Italian Luganega Sausage, Sardinian Fregola, Porcini Mushroom

560

BISTECCA AI FERRI 🚫

เนื้อสันนอกออสเตรเลีย (ไวเลียงด้วยหญ้า) เสิร์ฟพร้อมกระเทียมอบและมะเขือเทศเชอร์รี่เชื่อม
Grilled Grass-Fed Australian Beef Sirloin, Roasted Whole Garlic, Candied Cherry Tomatoes

790

COSTOLETTO DI MAIALE ALLA GRIGLIA 🚫 750

หมูย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสชีสกรอนโซลาและผักประจำฤดูกาล
Grilled Pork Chop, Gorgonzola Cheese Sauce,
Seasonal Vegetables

SIDE DISH

90

ROASTED BABY POTATOES 🚫🌱

มันฝรั่งอบโรสแมรี่และกระเทียม
Rosemary Garlic

CREAMY SPINACH

ผักโขมอบ ชีสพาร์เมซาน
Parmesan Cheese

ROCKET & PARMESAN SALAD 🚫❤️🌱

สลัดโรกเก็ต ชีสพาร์เมซานและถั่ววอลนัท
Walnuts

MASHED POTATO

มันฝรั่งบด ชีสพาร์เมซาน
Parmesan Cheese

FRENCH FRIES 🌱

มันฝรั่งทอดกรอบ

🚫🌱



PIZZERIA

Artisan Pizza Crafted with Tradition

Our crust begins with premium Italian Tipo 00 flour—fine-textured and protein-rich for a flavorful, authentic base. Each dough ferments slowly for 24+ hours, developing a crisp exterior, chewy interior, and gentle digestibility.

Honoring Italian heritage, this time-honored process ensures every pizza is a masterpiece of care and tradition. Savor the legacy in every bite.



MARGHERITA 🌿 450
พิซซ่ามาร์กาเร็ตา
Mozzarella Cheese, Basil, San Marzano Tomato Sauce

PROSCIUTTO E FICHI 🍷 510
พิซซ่าพาร์มาแฮม
Parma Ham, Fresh Fig, Rocket Leaves, Parmesan Cheese, Stracciatella Cheese, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce



DIAVOLA 🌶️ 510
พิซซ่าไส้กรอกหนุอิตาเลียนรสเผ็ด
Nduja, Salame Piccante, Chili, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce

VEGETARIANA ❤️🌿 470
พิซซ่ามังสวิวัติ
Spinach, Artichokes, Mushrooms, Olives, Sun-Dried Cherry Tomatoes, Rocket Leaves, Parmigiano Cheese, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce

TUNA, CAPERS, ANCHOVY 🐟 510
พิซซ่าปลาทูน่า
Tuna, Capers, Anchovies, Onions, Mozzarella Cheese

HAWAII 490
พิซซ่าฮาวาย
Cooked Ham, Pineapple, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce



CAPRICCIOSA 🍷 540
พิซซ่าคาพริซิโอซา
Parma Ham, Artichokes, Mushrooms, Black Olives, Boiled Egg, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce

AFFUMICATA 490
พิซซ่าหมูรมควัน
Smoked Pork Speck, Smoked Scamorza Cheese, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce

FRUTTI DI MARE 🐟 540
พิซซ่าซีฟู้ด
Scallops, Prawns, Calamari, Clams, Mozzarella Cheese, San Marzano Tomato Sauce

QUATTRO FORMAGGI 🌿 520
พิซซ่า 4 ชีส
Mozzarella Cheese, Taleggio Cheese, Gorgonzola Cheese, Parmigiano Cheese, Smoked Scamorza Cheese

SANDWICH & BURGERS

Served with your choice of Side Green Salad or French Fries

CLUB SANDWICH 460
คลับ แซนด์วิช
Chicken Breast, Lettuce, Tomato, Egg, Bacon, Mayonnaise

GRILLED BEEF SANDWICH 520
แซนด์วิชเนื้อย่าง
Grilled Australian Beef Sirloin Steak, Pickled Beetroot, Tomato Chutney, Onion, Lettuce

GRILLED BEEF CHEESE BURGER 520
ชีสเบอร์เกอร์
Australian Black Angus Beef, Cheddar Cheese, Bacon, Sliced Onion, Tomato, Pickle, Lettuce, Burger sauce

SRIRACHA CHICKEN BURGER 🌶️ 460
เบอร์เกอร์ไก่ซอสศรีราชา
Sriracha Marinated Chicken, Coleslaw, Cheddar Cheese, Pickled Cucumber, Sriracha Mayo





THAI MENU

OPEN HOURS
12:00 PM - 10:00 PM

SALADS & APPETIZERS

These delicious, smaller portions are great for sharing on the table. We recommend combining some fresh Thai salads with a few warm appetizers.



ยำใบชะครามหอยเชลล์ย่าง 480
Southern Thai Style Seablite Salad
Grilled Scallops, Boiled Egg



ปลาทูย่างลายเสืออย่าง 390
Spicy, Grilled Tiger Prawns Salad
Fresh Green Mango, Chili Paste, Shallot, Lemongrass



ยำปูนิ่ม 320
Soft Shell Crab Salad
Sweet Chili Paste, Fried Shallots, Fresh Green Mango



ไก่ทอดหาดใหญ่ 290
Southern Thai Style
Deep-Fried Chicken Wings
Fried Shallots, Sweet Chili Sauce

ส้มตำไทย หรือ ส้มตำข้าวโพด 220
Green Papaya or Sweet Corn Salad
Peanuts, Long Beans, Tomatoes, Dried Shrimps, Garlic, Lime
+ ปูนิ่ม Soft Shell Crab 120

ยำเนื้ออย่าง 350
Spicy Grilled Beef Salad
Spring Onions, Celery, Cucumber

ลาบหมู หรือ ลาบไก่ 250
Minced Pork or Minced Chicken Salad
Toasted Rice, Fresh Mint, Shallots, Chili

ยำส้มโอทุ้งแก่น้ำอย่าง 350
Fresh Pomelo Salad
Cashew Nuts, Fried Shallots, Roasted Coconut, Grilled River Prawn

ทอดมันปลาทราย 320
Deep-Fried Fish Cakes
Peanuts, Cucumber in Sweet Chili Sauce

ทอดมันกุ้ง 350
Deep Fried Shrimp Cakes
Plum Sauce

ปอเปี๊ยะกุ้ง 320
Prawn Spring Rolls
Plum Sauce or Sweet Chili Sauce

กุ้งทอง 300
Thai Traditional Spring Rolls
Plum Sauce

สะเต๊ะไก่ 250
Chicken Satay
Peanut Sauce, Roasted Peanut, Pickled Vegetables

RICE & NOODLE

ข้าวซอยไก่ 360
Northern Style Chicken Curry
Fresh Egg Noodle, Crispy Noodle, Pickled Vegetables, Chili Paste

เส้นหมี่เหลืองต้มยำหอยเชลล์ย่าง 520
Creamy Tom Yum Yellow Noodle Soup
Grilled Scallops, Chili, Lime

ก๋วยจั๊บญวน 350
Tapioca Noodle Soup
Pork Ribs, Gravy Soup, Vietnamese Sausage

ข้าวต้มทรงเครื่องทะเล 360
Seafood Boiled Rice Soup
Ginger, Spring Onion, Celery, Fried Garlic

ผัดไทยกุ้งสด (Vegetarian Available) 390 / V 280
Stir-Fried Rice Noodles with Shrimp
Egg, Dried Shrimp, Peanuts, Bean Sprouts, Tamarind Sauce

ราดหน้ากุ้ง หรือ ปลาทอด 390
Stir-Fried Flat Rice Noodles with Gravy
Kailan, Shrimp or Deep-Fried Seabass

ข้าวผัดคุณจรรยา 390
Fried Rice with Crispy Squid
Chili, Garlic, Oyster Sauce, Soy Sauce, Boiled Egg

เส้นใหญ่ผัดขี้เมาทะเล 390
Stir-Fried Flat Rice Noodles
Shrimp, Squid, Chili, Hot Basil, Baby Corn, Green Peppercorn

เส้นหมี่เหลืองผัดหอยดลับลัพรักเฝ้า 390
Stir-Fried Yellow Noodles with Clams
Chili Paste in Oil, Cream, Sweet Basil

ผัดกะเพราผัดข้าวไข่ดาว หมูสับ หรือ ไก่สับ 350
Stir-Fried Minced Pork or Minced Chicken
Chili, Hot Basil, Steamed Rice, Fried Egg

ผัดกะเพราผัดข้าวไข่ดาว เนื้อสับ 390
Stir-Fried Minced Beef
Chili, Hot Basil, Steamed Rice, Fried Egg

ผัดกะเพราผัดกุ้งผัดข้าว ไข่ไข่ 390
Stir-Fried Shrimp
Chili, Hot Basil, Steamed Rice, Scrambled Egg

ข้าวผัดปู หรือ กุ้ง ไข่ไข่ 390
Fried Rice with Crab Meat or Shrimps, Fried Egg

ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ ไข่ไข่ (Vegetarian Available) 350 / V 280
Fried Rice with Pork or Chicken, Fried Egg



SOUPS

- ต้มยำทะเลน้ำจืด 🌶️🌿🚫🐟 420
Creamy Tom Yum Soup
Sustainable Seafood, Mushroom, Cream, Chili, Lemongrass, Lime
- ต้มยำไก่แบบโบราณ 🌶️🚫 350
Traditional Chicken in Coconut Milk Soup
Galangal, Lemongrass, Shallots, Coriander, Tamarind, Grilled Chilis
- แกงจืดทะเลสาหร่าย 🐟 420
Seafood in Clear Soup
Seaweed, Spring Onion, Celery
- แกงส้มกุ้งใบชะคราม 🌶️🐟 420
Shrimp in Sour Curry Soup
Seablite, Omelette mixed with Seablite

CURRIES

A curry is the best way to showcase the rich and complex flavors of Thailand's cuisine.
Our curries are fresh coconut based and teaming with fresh herbs and local spices. Thai curries are exceptional and every table deserves at least one to share.
We recommend the beef shank Massaman



- แกงมัสมั่นเนื้อ 🌶️🚫 550
Massaman Curry
Braised Beef Shank, Potatoes, Shallots, Roasted Peanuts, Roti



- แกงคั่วใบชะครามหอยเชลล์เส้นหมี่เหลือง 420
Southern Thai Style Curry 🌶️🚫🐟
Scallops, Seablite, Coconut Milk, Yellow Noodle

- แกงเขียวหวาน ไก่, หนุ 🌶️🚫 340
Green Curry
Chicken or Pork, Pea Eggplant, Sweet Basil

- แกงเผ็ดเปิดอย่าง 🌶️🚫 350
Roasted Duck in Red Curry
Coconut Milk, Pineapple, Grapes, Eggplant, Chili, Sweet Basil

- แกงคั่วใบชะพลู เนื้อปู เส้นหมี่ 🌶️🌿🐟 420
Southern Thai Style Curry
Crab Meat, Betel Leaves, Coconut Milk, Rice Vermicelli

FRIED & STIR-FRIED

A wok is not only for cooking Thai food, it also adds a smoky, dry-fried taste to the food.
All our delicious wok-fried dishes are perfect for sharing, with a variety of vegetable, meat and seafood options.



- หอยตลับผัดน้ำพริกเผา 390
Stir-Fried Local Hua Hin Clams 🐟🌶️🌿
Chili paste in Oil, Sweet Basil



- ทะเลผัดจ๋า 🌶️🚫🐟 420
Stir-Fried Sustainable Seafood
Fresh Chili, Sweet Basil, Kaffir Lime Leaves, Finger Root



- ผัดกะเพราเนื้อพริกไทยดำ 410
Stir-Fried Beef Top Round Sliced
Thai Hot Basil, Chili, Black Pepper, Oyster Sauce



- ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 🌶️🚫 370
Stir-Fried Chicken
Cashew Nuts, Chili Paste in Oil, Oyster Sauce

- ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ 🌶️🚫🐟 390
Stir-Fried Soft Shell Crab
Garlic, Black Pepper Sauce

- ไข่เจียวปูใบชะคราม 🚫🐟 410
Thai Omelette with Crab Meat and Seablite

- ผัดผักบุ้ง 🌶️🚫🌿 210
Stir-Fried Morning Glory, Chili, Soy Sauce + กุ้ง Shrimp 90

- ผัดผักรวมมิตร 🚫🌿 210
Stir-fried Seasonal Vegetables, Soy Sauce + กุ้ง Shrimp 90

WHOLE FISH

What is a trip to Thailand without enjoying the local Thai Seafood?
There is something magical and addictive about the way Thai chef wok-fry whole fish.
The crispy skin and delicate flesh are finished with rich, fragrant sauces, an absolute highlight of any meal.



ปลาเก๋า 800 gr 🐟
Whole Local Grouper

799

ปลากระพงขาว 800 gr 🐟
Whole Local Seabass

699

Simply select preferred sauce below:

ปลาต้มมะนาว 🌶️ 🌿 🚫
Steamed - Lime, Garlic, Chili, Coriander

ปลาห่อใบตองย่าง 🌶️ 🚫
Grilled in Banana Leaf -
Tamarind Sauce & Seafood Sauce,
Crispy Shallots, Dry Chili, Coriander

ปลาแดดพริก 🌶️ 🌿 🚫
Deep-Fried - Chili, Green Peppercorn,
Tamarind Sauce

ปลาทอดแตงกวา 🌶️ 🌿 🚫
Deep-Fried - Green Mango Salad, Shallot,
Lemongrass, Coriander

SAND LOBSTERS



กั้งทราย 3 pieces (280gr) 🐟 550
Local Sand Lobsters

Simply select preferred sauce below:

ผัดพริกแกงกระหรี่ 🌶️ 🌿 🚫
Deep-Fried - Yellow Curry Sauce, Tomato, Sugar Snap Pea, Potato, Crisp Shallots

ผัดพริกเกลือ 🌶️ 🚫
Stir-fried - Oyster Sauce, Fresh Chili, Fried Garlicks, Coriander

ผัดขี้เมา 🌶️ 🚫
Stir-fried - Chili, Hot Basil, Baby Corn, Green Peppercorn, White Turmeric

ผัดพริกไทยดำ 🌶️ 🚫
Stir-fried - Garlic, Black Pepper Sauce

TIGER PRAWNS



กุ้งลายเสือ 2 pieces (120 gr) 🐟 699
Local Giant Tiger Prawns

กุ้งแม่น้ำ 3 pieces (120 gr) 🐟 460
Local River Prawns

Simply select preferred sauce below:

ราดซอสูดี 🌶️ 🌿 🚫
Deep-Fried - Red Curry Sauce, Kaffir Lime,
Coconut, Chili

ผัดซอสมะขาม 🌶️ 🚫
Deep-Fried - Tamarind Sauce, Dry Chili,
Cashew Nuts, Crispy Shallots, Coriander

ผัดพริกเกลือ 🌶️ 🚫
Stir-Fried - Oyster Sauce, Fresh Chili,
Fried Garlicks, Coriander

นึ่ง หรือ ย่าง 🌶️ 🚫
Steamed or Grilled - Seafood Sauce

THOUGHTFULLY SOURCED CAREFULLY SERVED

Hyatt Regency Hua Hin & THE BARAI is ISO 22000 : 2018 and HACCP certified and adheres to strict food safety management standards that ensures your food is sourced and prepared safely for consumption. While we do our best to accommodate any allergies or food sensitivities we are unable to guarantee that trace elements won't be present. All of our beef, lamb and chicken is Halal certified, but please understand we don't operate a Halal kitchen. Vegetarian symbols will contain dairy, this is not a vegan symbol. All seafood dishes may contain traces of shellfish and other crustaceans. All our menu ingredients come from local or sustainable sourced whenever possible. Our seafood is from local small scale fisheries or farms and if imported then it's sustainably certified. We only use high welfare pork & chicken on the menu and all our beef is Australian Black Angus. Look to the bottom of our menu for more dietary symbols and signature dishes.

🌿 Figs Signature

🚫 Gluten Free

❤️ Heart Healthy

🌿 Vegetarian

🐟 Sustainable Seafood

🌶️ A Little Spicy

🌶️ More Spicy

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government taxes.



DESSERT

M E N U

OPEN HOURS
12:00 PM - 10:00 PM



CANNOLI SICILIANI

ขนมอบกรอบ ชีสรีคอตต้า ผลไม้อบแห้ง ช็อกโกแลต และถั่วพิสตาชิโอ

Marsala Shells, Ricotta Cheese, Candied Fruits, Chocolate, Pistachio

190



MOUSSE AL CAFFÈ E CILIEGIE

มูสช็อกโกแลตกาแฟ สเปนจ์อัลมอนด์ ชีสมาสคาร์ปอนเชอร์รี่ "Fabbri" และเฮเซลนัทพราลีน

Chocolate Coffee Mousse, Almond Sponge, Mascarpone "Fabbri" Cherries, Hazelnut Praline

250



PANNA COTTA CIOCCOLATO BIANCO

พานนา คีออตต้า ไวท์ช็อกโกแลต เบอร์รี่ และพราลีน

White Chocolate Panna Cotta, Berry Compote, Praline

210

TIRAMISU 🍷

ทิรามิสุ

Amaretti, Mascarpone, Nougat chips

240



TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

ทอร์ติโนช็อกโกแลตฟอนเดนเต ไอศกรีมคุกกี้มาเร็ตตี บิสกอตตี และเฮเซลนัทครีมเบิล

Homemade Amaretti Cookies Ice cream, Biscotti, Hazelnut Crumble

250

PIATTO DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 🍷❤️🌱

ผลไม้ตามฤดูกาล

Seasonal Sliced Fruit Platter

190

GELATO O SORBETTO (per scoop)

ไอศกรีม หรือ ซอร์เบต (1 สกूप)

Vanilla, Strawberry, Chocolate, Coconut, Lime, Raspberry, Pistachio

110

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government taxes.

DESSERT

figs

M E N U

OPEN HOURS
12:00 PM - 10:00 PM



ครีมบูเล่ยมะพร้าว
Young Coconut Crème Brûlée

260



ขนมหม้อแกงเมืองเพชรบุรี
Phetchaburi Coconut Custard

220

สังขยาฟักทอง
Pumpkin Thai Custard Topped with
Golden Egg Threads
Pumpkin, Coconut milk, Palm sugar

220

ข้าวเหนียวมะม่วง 🍌
Thai Mango Sticky Rice,
Coconut Cream

240



🍌 Figs Signature

🚫 Gluten Free

❤️ Heart Healthy

🌱 Vegetarian

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government taxes.