

Roydee RESTAURANT



Chef Surachate and his culinary team invites you to indulge in their secrets of Thai herbs and spices while creating the delicacy and fragrances of the fascinating cuisine of Thai Food.

nook·dee
The essence of Thailand @ KAZA BEACH | PHUKHET

Western Starters

Pan-grilled spiced and marinated prawn tapas with ripe mango shooters – 190

กุ้งหมักเครื่องเทศย่างเสิร์ฟกับซอสมะม่วง

Smoked salmon rolls with crabmeat and beetroot puree – 230

ปลาแซลมอนห่อไส้ครีมชีสและเนื้ปู

Freshly cooked black fettuccine with crab-meat-orange-vodka sauce – 220

พาสต้าหมักดำผัดใสเนื้ปูในซอสส้ม

Western Soups

Cream of fresh broccoli soup with grilled prawns, bacon, cream cheese

and shredded lettuce – 190

ซूपบร็อคโคลี่ข้นเสิร์ฟพร้อมกุ้งหอบaconอย่าง

Clear salmon-wonton soup with fennel – 200

เกี้ยวน้ำปลาแซลมอน

Cream of Tomato soup with tarragon and gin, topped with basil cream – 190

ซूपข้นมะเขือเทศกับครีมโหระพา

Western Main Dishes

Pan-seared fresh tuna steak with smoked chili-balsamic sauce and potato wedges
with parsley – 340

ปลารูมัดย่างราดซอสบัลซามิกน้ำพริกเผา

Roasted free-range spring chicken with whole-grain mustard,
Portobello-chicken jus and potato wedges – 330

ไก่กระทงอบซอสเห็ดโบร็อคโคลี่

Spiced and grilled pork chop with Thai red curry butter and vegetables – 320

สะเต็กหมูเสิร์ฟกับเครื่องแกงเผ็ดเข้ากันได้ดี

Australian beef rib-eye steak on green curry-coconut sauce, rocket and fries – 550

เนื้อสันในออสเตรเลียบนซอสแกงเขียวหวาน

Fancy Chateaubriand (Rib-Eye steak for two) – 1,699

Served with red wine reduction, Sauce béarnaise sauce, sauce maître d'hôtel,
rocket salad, grilled tomato and home fries

แฟนซีชาโตเบรียง(สะเต็กเนื้อสำหรับ 2 ท่าน)

ซอสไวน์แดง ซอสเนยแบร์เนส และเนยมะนาวกระทียม

*Thai Food is served with your choice of steamed jasmine rice or healthy wild rice for a THB 40 per dish.
To reduce cholesterol, we can cook all your food with extra virgin olive oil for a THB 35 surcharge per dish.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax*

More Side-Dishes

Sautéed fresh spinach with garlic – 80

Sautéed Mushrooms with garlic, extra virgin olive oil and balsamic – 80

Mixed salad – 80

Sautéed potatoes – 80

Fried potato wedges – 80

Sandwiches & Salads & Pasta

Triple-decker with seafood, eggs, organic greens and tom-yam mayo – 270

แซนด์วิชทะเลสูตรหนูกดี

Our Burger – 280

Beef Burger with onion, tomato and lettuce in buttered toast sesame bun,
served with pickles and potato wedges

หนูกดีแฮมเบอร์เกอร์

Tortilla with chicken, cream cheese, fresh guacamole, tomato salad
and grated cheese – 270

แป้งแม็กซิกันสอดไส้ไก่ ครีมชีส และอะโวคาโด

Grilled beef and organic tomato salad with daikon dressing – 280

สลัดเนื้อสันในกับมะเขืออย่าง

Classic Caesar salad with freshly grilled chicken – 260

ซีซาร์สลัดอกไก่ย่างหอมกรุ่น

Black squid ink pasta with fresh and local seafood, aubergine, tomato,
cream and feta cheese – 300

พาสต้าหมึกดำผัดซีฟู้ดทะเลอันดามัน

Spaghetti with Siamese Clams, garlic, parsley and white wine – 300

สปาเก็ตตี้หอยตลับตัวใหญ่ๆ

Spaghetti with northern Thai minced pork and tomato sauce – 260

ผัดสปาเก็ตตี้เนื้อหมูเมืองเหนือ

*Thai Food is served with your choice of steamed jasmine rice or healthy wild rice for a THB 40 per dish.
To reduce cholesterol, we can cook all your food with extra virgin olive oil for a THB 35 surcharge per dish.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax*

nook·dee
The Standard of Thai Food at BATA BEACH | PHUKHIT

Thai Fast Food

Ko Pat – 220

Thai Fried Rice with your choice of chicken, pork or prawns;
organic kale, tomato and onion

ข้าวผัด หมู หรือทะเล

Pat Thi – Chyal – 220

Fried rice noodles with a coconut-curry sauce, bean curd, bean sprouts,
Chinese chives and fresh prawns

ผัดไทยสูตรไชยา

Mee Saplum – 220

Phuket style fried egg noodles with fresh seafood, mustard green,
black pepper and poached egg

ผัดหมี่สะปำภูเก็ตทะเล

Thai Home cooking

Thai food is enjoyed 'all Together at The Same Time'!

We eat Thai food 'FAMILY' style together with rice. There are no real first courses, just main-courses with rice and after the dessert

Satay Gai --210

Curried chicken satay with peanut sauce and amazing cucumber relish
สะเต๊ะไก่ชิ้นใหญ่ๆ ไก่สดๆ

Plu Muek Dried-Diow – 220

Sun-dried and deep fried squids with aromatic fresh garlic-chili sauce
หมึกแดดเดียวจากทะเลอันดามัน

Tom Sueb Sri-krong Orn – 210

North-eastern Thai spicy soup with pork ribs, fresh herbs, dried chilies
and lime juice
ต้มแซ่บซี่โครงหม้ออ่อน

Tom Yam Goong – 290

Spicy prawn soup with herbs and straw mushrooms
ต้มยำกุ้ง

Thai Food is served with your choice of steamed jasmine rice or healthy wild rice for a THB 40 per dish.
To reduce cholesterol, we can cook all your food with extra virgin olive oil for a THB 35 surcharge per dish.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax

Tom Kha Gai Kamin – 210

Coconut soup with chicken, fresh turmeric and lemongrass

ต้มข่าไก่ใส่ขมิ้นแบบคนใต้

Yam Kor Moo Yang— 230

Salad with freshly barbecued pork steak, shallots, cucumber, tomato, lemon grass and piquant dressing

ยำหมูย่างรสเด็ด

Nem Ching Mai Thord – 220

Deep-fried northern Thai fermented pork with shallots, garlics, peanut, lime, ginger, chilies and greens

แหนมทอดเมืองเหนือ

Gai Yang, Som-Tam, Koo-Neow --310

Grilled chicken and famous green papaya salad with sticky rice

ข้าวเหนียวส้มตำไก่ย่าง

Tom Teng-Kwah, Koo-Newo --190

North-eastern cucumber salad 'a-l' Som-Tam

ตำแตงกวาแซบ..เวอร์

Geng Hangly – 230

Northern Thai pork-belly 'Hangly curry' with ginger and peanuts

แกงฮังเลคนเมืองเชียงใหม่

Geng Ohm Gai E-Sarn-- 220

North-eastern chicken stew with fresh dill, eggplants and spring onion

แกงอ่อมไก่แซบอีหลี

Geng Phet Yod Maphrow – 220

Red chicken curry with fresh palm heart, kaffir lime and basil leaves

แกงเผ็ดไก่ยอดมะพร้าวอ่อน..อ่อน

Geng Massaman Nue – 290

Southern Thai Massaman Curry with beef, sweet potatoes and peanuts

มัสมั่นเนื้อแกงแก้วตา

Goong Ob Wonsen-- 320

Baked fresh prawns on vermicelli with bacon, garlic, black pepper, coriander and chinese wine

กุ้งอบวุ้นเส้นกระเทียมทองเหลือง

*Thai Food is served with your choice of steamed jasmine rice or healthy wild rice for a THB 40 per dish.
To reduce cholesterol, we can cook all your food with extra virgin olive oil for a THB 35 surcharge per dish.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax*

ปลาทอดขมิ้น – 260

Deep-fried fish with fresh turmeric

ปลาทอดจากทะเลอันดามันทอดขมิ้น

ปลาผัดขี้เหล็ก – 270

Stir-fried fresh fish fillets with garlic, chili, celery, onion and spring onion

ปลาผัดคึ้นไ้

ปลาต้มยำปลาช่อน – 340

Whole red tilapia fish with green mango salads

ปลาทั้งตัวต้มยำกับยำมะม่วงสุตรคุณยาย

หมูผัดขิง – 240

Wok-fried pork with fresh ginger, spring onion & jelly mushrooms

หมูผัดขิงสดๆ

หมูผัดใบโหระพา – 220

Wok-fried pork with garlic, chili and sweet basil leaves

หมูผัดใบโหระพา หากินยาก

หมูผัดผักกาด – 170

Wok-fried green papaya with minced pork

ผัดมะละกอคึบสับใส่หมูคึ้ดๆ

Pat Deng Kwah Gab Kai— 150

Wok-fried organic cucumber with fresh garlic and egg

ผัดแตงกวาใส่ไข่

Kai Loog-Koey— 130

Deep-fried boiled eggs with sweet tamarind sauce, a touch of mild chilies and crispy fried shallots

ไข่ลวกเขยสูตรแม่ยาย

Kai-Jeow Moo Sap – 140

Thai omelet with minced pork, garlic, chilies and sweet basil leaves

ไข่เจียวหมูสับๆๆๆ

Moo BLOW – 180

Slow cooked stew with pork belly, boiled eggs, five spice powder and fresh tofu

พะโล้หมู..เต้าหู้ขาว

Pak Pung Fai-Deng— 150

Wok-fried organic morning glory with fresh garlic, chilies and fermented soy beans

ผัดผักบุ้งไฟแดงซ่า

*Thai Food is served with your choice of steamed jasmine rice or healthy wild rice for a THB 40 per dish.
To reduce cholesterol, we can cook all your food with extra virgin olive oil for a THB 35 surcharge per dish.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax*

Want to try some exciting Thai Set-Menu?
As mentioned above, Thai food is almost always consumed Family style with
A few dishes in the center of the table. Try one of our two options of set menus we prepared
for you below.

Thai Food Testing Set Menu '1' (minimum 2 people)

THB 330.- per person

Tom Kha Gai Kalin

Coconut soup with chicken, fresh turmeric and lemongrass

ต้มข่าไก่ใส่ขมิ้นแบบคนใต้

Kai Loog-Koey

Deep-fried boiled eggs with sweet tamarind sauce, a touch of mild chilies
and crispy fried shallots

ไข่ลูกเขยสูตรแม่ยาย

Geng Phet Yod Maphrrow

Red chicken curry with fresh palm heart, kaffir lime and basil leaves

แกงเผ็ดไก่ยอดมะพร้าวอ่อนๆ

Malgow Gub Moo Sab Nam-man-hoi

Wok-fried green papaya with minced pork

ผัดมะละกอสับใส่หมูคู้ดๆ

Kluay Bu-Chee

Baby Bananas in warm coconut milk

กล้วยน้ำว้าบวชชีสูตรไทยโบราณ

*To reduce cholesterol, we can cook all your food with extra virgin olive oil for a THB 35 surcharge per dish.
Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax*

Thai Food Testing Set Menu '2' (minimum 2 people)

THB 390.- per person

Tom Saeb Sri-Krong Orn

North-eastern Thai spicy soup with pork ribs, fresh herbs, dried chilies and lime juice

ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน

Tom Deng-Kwah, Klo-Newo

North-eastern cucumber salad 'ล-ล' Som-Tam

ตำแตงกวาแซ่บ..เว้อร์

Pla Tord Kumin

Deep-fried fish with fresh turmeric

ปลาทรายจากทะเลอันดามันทอดขมิ้น

Geng Massamun Nuea

Southern Thai Massamun Curry with beef, sweet potatoes and peanuts

มัสมั่นเนื้อแกงแก้วตา

Kai-Jeow Moo Sap

Thai omelet with minced pork, garlic, chilies and sweet basil leaves

ไข่เจียวหมูสับๆ

Klo-Neow-Mamung

Prime Mango with sticky rice and coconut cream

ข้าวเหนียวมูนกระต๊อสดกับมะม่วงออกร่อง