

### Homemade Rum (40ml) 200

Our very own coconut and herb infused Tinidee Rum, straight or with your mixer of choice

เหล้ารัมสูตรพิเศษของเรามีส่วนผสมในพื้นถิ่นและใบเทศหอม ซึ่งให้กลิ่นและรสชาติของหวานละมุน สามารถเสิร์ฟทั้งเย็นผสมกับน้ำผลไม้ต่างๆ หรือดื่มแบบพิชชี่โดยไม่ต้องผสม



I THOUGHT THEY SAID  
**RUM**



#### FRUIT SHAKES AND SMOOTHIES 90

Please ask for available fruits  
กรุณาสอบถามว่าผลไม้ใดมีจำหน่าย

#### SOFT DRINKS 40

Coke, Coke Zero, Sprite,  
Fanta Orange, Schweppes Tonic,  
Schweppes Lime Soda,  
Schweppes Ginger Ale, Soda Water,  
Thai Red Bull

กรุณาสอบถามว่ามีเครื่องดื่มชนิดใดที่จำหน่าย

#### THAI MINERAL WATER

Aura 500ml. 40

Aura 1,500ml. 90

น้ำดื่มออร่า 500 มิลลิลิตร 40

1,500 มิลลิลิตร 90

#### BEER & WINE

Draft Chang Beer 110

เบียร์ช้าง

Chang, Singha 110

สิงห์/ช้าง

House Red Wine 250 / 1100

ไวน์แดง

House White Wine 250 / 1100

ไวน์ขาว

Sparkling Wine 270 / 1200

สปาร์กลิงไวน์



#### COFFEE & TEA (Hot/Iced) 90

Americano, Latte, Cappuccino,  
Espresso, Green, Chamomile,  
English Breakfast

อเมริกาโน่ กาแฟร้อน/เย็น เอสเปรสโซ กาแฟร้อน/เย็น

ชาเขียว ชาคาโมไมล์ ชาอาหารเช้า

Please ask associate for with

choice of regular milk, low-fat milk  
or oat milk with your coffee or tea.

กรุณาสอบถามเกี่ยวกับนมสำหรับกาแฟหรือชา  
หรือเครื่องดื่มชนิดอื่นที่จำหน่าย



#### The Tinidee Syrup

This homemade syrup  
comprises orange and lime  
peels simmered with  
herbs from our very own garden,  
because nothing goes to waste  
here at Tinidee Tonsai. This  
syrup is refreshing with notes  
of citrus and exotic herbal  
flavors.

น้ำเชื่อมโฮมเมดของเราใช้เปลือกส้ม

และเปลือกเลมอน

และสมุนไพรที่ปลูกในสวน

ของเราที่สวนต๋องไส

เพราะที่นี่เราไม่ทิ้งอะไรไว้

เพราะที่นี่เราไม่ทิ้งอะไรไว้



Share your  
feedback with us



Digital Menu



**ROCKTAILS 270**

**1. Firewall Cliff**

Vodka, lime, orange, butterfly pea juice, soda, Tindee Syrup  
 වෝඩ්කා, ලයිම්, ඔරන්ජ්, බ්ලූ බ්ලූ පියා ජූස්, සෝඩා, ටින්ඩී සිරුප්

**2. Dusky Monkey**

Homemade coconut rum, lime, sugar, sweet basil, sprite  
 මෙහෙයුම් කළු පිඤ්ඤා රුම්, ලයිම්, සුගර්, සුඛ් ස්වභාවික බේසිල්, ස්ප්‍රිට්

**3. Redpoint**

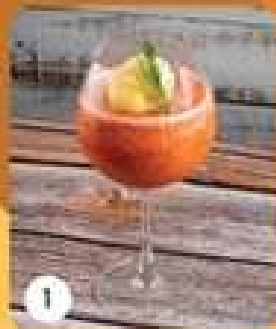
Aperol, gin, orange juice, lime juice, soda, Tindee Syrup  
 ඇපරෝල්, ගින්, ඔරන්ජ් ජූස්, ලයිම් ජූස්, සෝඩා, ටින්ඩී සිරුප්

**4. Bouldering**

Tequila, cucumber, pineapple, lime, sprite, Tindee Syrup  
 ටීකිලා, කුකුරු, පිංසාපල්, ලයිම්, ස්ප්‍රිට්, ටින්ඩී සිරුප්

**5. Energizer**

Rum, passion fruit, orange juice, mint, red bull  
 රුම්, පේෂන් ෆ්‍රූට්, ඔරන්ජ් ජූස්, මින්ට්, රෙඩ් බුල්



**COCKTAILS 270**

**Mojito**

Classic / Mango / Passion / Strawberry  
 White rum, lime, mint, soda, white sugar  
 වෝඩ්කා, ලයිම්, මින්ට්, සෝඩා, වොයිට් සුගර්

**Margarita**

Classic / Mango / Passion / Strawberry  
 Tequila, triple sec, lime, syrup  
 ටීකිලා, ට්‍රිපල් සෙක්, ලයිම්, සිරුප්

**Daiquiri**

Classic / Mango / Passion / Strawberry  
 White rum, triple sec, lime, syrup  
 වෝඩ්කා, ට්‍රිපල් සෙක්, ලයිම්, සිරුප්

**Kamikaze**

Classic / Mango / Passion / Strawberry  
 Vodka, triple sec, lime, syrup  
 වෝඩ්කා, ට්‍රිපල් සෙක්, ලයිම්, සිරුප්

**Caipirinha**

Classic / Mango / Passion / Strawberry  
 Cachaca, lime juice, white sugar  
 චැකාචා, ලයිම් ජූස්, වොයිට් සුගර්

**Martini**

Classic / Dirty / Espresso / Mango / Passion / Strawberry  
 Vodka, dry vermouth  
 වෝඩ්කා, ඩ්‍රයි වර්මුත්

**White Russian**

Vodka, Kahlua, milk  
 වෝඩ්කා, කාහ්ලා, මිලික්

**Black Russian**

Vodka, Kahlua  
 වෝඩ්කා, කාහ්ලා

**Tequila Sunrise**

Tequila, orange juice  
 ටීකිලා, ඔරන්ජ් ජූස්

**Screw Driver**

Vodka, orange juice  
 වෝඩ්කා, ඔරන්ජ් ජූස්

**Tom Collins**

Gin, lime, white sugar, soda  
 ගින්, ලයිම්, වොයිට් සුගර්, සෝඩා

**Blue Lagoon**

Vodka, blue curacao, lime, sprite  
 වෝඩ්කා, බ්ලූ කුරාසා, ලයිම්, ස්ප්‍රිට්

**Sex on the Beach**

Vodka, peach schnapps, lime, cranberry juice  
 වෝඩ්කා, පීච් ෂනැප්ප්, ලයිම්, ක්‍රැන්බරි ජූස්

**Cosmopolitan**

Vodka, triple sec, lime, cranberry juice  
 වෝඩ්කා, ට්‍රිපල් සෙක්, ලයිම්, ක්‍රැන්බරි ජූස්

**Mai Tai**

White rum, dark rum, orange juice, pineapple juice, lime, almond syrup  
 වොයිට් රුම්, ධර්ම රුම්, ඔරන්ජ් ජූස්, පිංසාපල් ජූස්, ලයිම්, ඇල්මන්ඩ් සිරුප්

**Piña Colada**

White rum, pineapple, coconut milk, Malibu, lime  
 වොයිට් රුම්, පිංසාපල්, කොකිනු මිලික්, මාලිබු, ලයිම්

**MOCKTAILS 170**

**1. Sandbar**

Orange juice, strawberry, vanilla ice cream, sprite  
 ඔරන්ජ් ජූස්, ස්ට්‍රෝබරි, වැනිලා ඔයි ක්‍රීම්, ස්ප්‍රිට්

**2. Pinpoint**

Lime, sugar, mint, ginger ale  
 ලයිම්, සුගර්, මින්ට්, ජින්ජර් ඇල්

**3. Hydrator**

Mango, orange juice, mint, sprite, Tindee Syrup  
 මාංගෝ, ඔරන්ජ් ජූස්, මින්ට්, ස්ප්‍රිට්, ටින්ඩී සිරුප්

**4. Float Colada**

Pineapple, coconut milk, homemade pineapple & coconut syrup, lime, coconut ice cream  
 පිංසාපල්, කොකිනු මිලික්, මෙහෙයුම් පිංසාපල් & කොකිනු සිරුප්, ලයිම්, කොකිනු ඔයි ක්‍රීම්





### SOUTHERN SPECIALTIES

- 1. Nam Prik Goong Sod** 240 🌱  
Shrimp chili paste with fresh vegetables  
น้ำพริกกุ้งผัดผัสดู
- 2. Pak Meang Phad Kai** 140 🌱  
Stir-fried melinjo leaves with egg  
ผัดหมี่มะลิใบไข่
- 3. Phad Ka-Pi Sa-Tor** 240 🌱🌱  
Stir-fried shrimp paste, bitter beans and prawns  
ผัดกะปิชะเอมกุ้ง

- 4. Tom Ka-Ti Pak Ruam Goong Sod** 280 🌱  
Mixed vegetables and prawns in coconut milk soup  
ต้มกะทิผัดรวมกุ้งสด
- 5. Gaeng Som Pla Krapong Yod Ma-Praw** 250 🌱  
Seabass fillet in yellow curry with young coconut shoots  
แกงส้มปลาทูทะเลยอดมะพร้าว
- 6. Gaeng Ka-Ti Poo Bai Cha Plu** 380 🌱  
Crab meat and betel leaves in coconut curry  
แกงกะทิปูใบชะเอม

### SIMPLY THAI

- 7. Por Pia Tod** 150 🌱  
Deep fried vegetable spring roll  
ปอเปี๊ยะทอด
- 8. Kai Jeaw** 80 / 220  
Thai omelet / with minced prawns  
ไข่เจียว / ไข่เจียวกุ้งสด
- 9. Som Tam** 80 / 250 🌱🌱  
Thai style spicy papaya salad with peanuts and dried shrimp / with prawns  
ส้มตำไทย / ส้มตำกุ้งสด
- 10. Yam Talay** 250 🌱  
Spicy Thai seafood salad  
ยำทะเล
- 11. Phad Pak Ruam** 150 🌱  
Stir-fried mixed vegetables in oyster sauce  
ผัดผักรวม
- 12. Gaeng Massaman** 160 / 220 🌱🌱  
Massaman curry with vegetable / chicken  
แกงมัสมั่นผัก / แกงมัสมั่นไก่
- 13. Gaeng Kiew Wan** 160 / 220 🌱🌱  
Green curry with vegetable / chicken  
แกงเขียวหวานผัก / แกงเขียวหวานไก่
- 14. Kai Phad Med Ma Muang** 220 🌱  
Stir-fried chicken with cashew nuts  
ไข่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- 15. Tom Yam Goong** 250 🌱  
Prawn soup flavored with lemongrass, kaffir lime  
ต้มยำกุ้ง
- 16. Phad Ka Prao** 100 / 180 🌱  
Rice topped with stir fried hot basil chicken / seafood  
กะเพราไก่ร้อนจัด / กะเพราทะเลร้อนจัด
- 17. Pineapple Fried Rice** 250 / 390 🌱  
With curry powder, chicken, cashew nuts, raisins  
ข้าวผัดรสเปรี้ยวกะหล่ำปลีไก่ ผัดมะม่วงหิมพานต์ ลูกเกด
- 18. Khaw Phad** 150 / 180 🌱  
Fried rice with chicken / seafood  
ข้าวผัดไก่ / ข้าวผัดทะเล
- 19. Phad Thai** 150 / 250 🌱🌱  
Stir-fried rice noodles with vegetable / prawn  
ผัดไทยผัก / ผัดไทยกุ้ง

- 20. Steam fish** 250 🌱  
with spicy sauce  
ปลาหมึกนึ่งซอสเผ็ด
- 21. Clear Soup** 150  
with Tofu and Minced chicken  
แกงจืดเต้าหู้ไก่สด
- 22. Stir fried chicken** 220  
with black pepper  
ไข่ผัดพริกไทยดำ
- 23. Stir fried Seafood** 250 🌱  
with black pepper  
กะหล่ำผัดพริกไทยดำ
- 24. Stir fried Thai broccoli** 150 🌱  
with oyster sauce  
ผักบุ้งศรีราชาผัดซอสหอยนางรม
- 25. Stir fried Seafood** 250 🌱  
with hot basil  
ผัดทะเลกะเพราแดง
- 25. Stir fried fish** 250 🌱  
with sweet and sour  
ปลาผัดเปรี้ยวหวาน
- 25. Stir fried Squid** 250 🌱  
with salted egg  
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

## Herbs and spices



### DESSERT

- 20. Kluai Buat Chee** 80 🌱  
Banana in coconut milk  
กล้วยนึ่งกะทิ
- 21. Ice Cream** 80 🌱  
ไอศกรีม



Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements. All prices include 10% service charge and 7% government tax.

กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านมีอาหารชนิดใดเป็นพิเศษหรือมีข้อสงสัยใดๆ



Share your feedback with us Digital Menu



# BREAKFAST

## Ultimate Breakfast 350 / 660

Eggs any style, sausages, baked beans, toast, hash browns, grilled tomatoes, fruit salad, juice of the day, coffee or tea  
อาหารเช้าแบบเซ็ทสำหรับ 1 ท่าน / 2 ท่าน พร้อมไข่ในสไตล์ที่คุณชอบ รวมถึงไส้กรอกที่ กัดยาวในช่องของเซ็ทอาหารเช้าแบบปิ้งย่าง แซ่บอร่อยมาก และอีกหลาย ฝรั่งสด น้ำผลไม้ของดีละวัน กาแฟหรือชา

## Healthy Breakfast 350

Mixed muesli, low fat yoghurt & honey, toasted multigrain bread, boiled egg, energy bar, fruit salad, juice of the day, coffee or tea  
อาหารเช้าเพื่อสุขภาพ มูสลี่รวม โยเกิร์ตไขมันต่ำ น้ำผึ้ง ขนมปังโฮลเกรน ไข่ต้ม เหนือจำรัส ฝรั่งสด น้ำผลไม้ประจำวัน กาแฟหรือชา

## Thai Breakfast 350

Boiled rice with fish or chicken or soft boiled eggs, deep fried vegetable spring roll, fruit salad, juice of the day, coffee or tea  
อาหารเชิ่ตแบบไทยเลือกรับข้าวต้มปลาหรือไก่ หรือข้าวต้มไข่ผัดหรือไก่ ไช้ท้าวหรือไข่ทอด ปอเปี๊ยะทอด ฝรั่งสด น้ำผลไม้ประจำวัน กาแฟหรือชา



# INTERNATIONAL FOOD

## Chicken Wings 180

with sweet & spicy Sriracha sauce  
ปีกไก่ทอดคลุกซอสเผ็ดศรีราชา

## French Fries 120

ฝรั่งขี้น้ำยา

## Battered - Fried Squid Rings or Seabass 280

With tartare sauce and lemon  
หมึกหรือปลาทะเลชุบแป้งทอดกับซอสแตร์และเลมอน

## Caesar Salad 220

Add Chicken Breast 60 เพิ่มอกไก่ย่าง  
Romaine salad, anchovies, Caesar dressing, boiled egg, bread croutons and parmesan cheese  
ซีซาร์สลัด เวย์ชีว ไข่ต้ม ขนมปังกรอบและพาร์เมซานชีส

## Tonsai Club Sandwich 300

Grilled chicken, fried egg, cheddar cheese, tomato, lettuce, multigrain bread  
ต้นโกรนแซนด์วิช - ไก่ ไช้ท้าว แซ่บดำชีส แซ่บดำผักสด ผักกาดแก้ว ขนมปังโฮลเกรน

## Spaghetti 250

Add seafood 150  
Tomato sauce (สเปกตัลชีสแซ่บดำชีส) Pesto sauce (สเปกตัลชีสแซ่บดำชีส) Garlic chili and olive oil (สเปกตัลชีสแซ่บดำชีส)  
Mushroom cream sauce (สเปกตัลชีสแซ่บดำชีส) Bolognese 320 (สเปกตัลชีสแซ่บดำชีส)  
Mushroom cream sauce (สเปกตัลชีสแซ่บดำชีส) Bolognese 320 (สเปกตัลชีสแซ่บดำชีส)

## Grilled

Australian Rib Eye 200 g 950 Australian Tenderloin 200 g 950 Tiger Prawn 400 g 1,100  
Seabass Fillet 200 g 400 Chicken Breast 300 g 400 Squid 400 g 500  
Seafood Platter = Tiger Prawns 400 g / Squid 400 g / Seabass 200 g 1,350  
Mixed Grilled Combo = Australian Rib Eye 200 g / Chicken Breast 300 g / Tiger Prawns 200 g / Squid 200 g / Seabass 200 g 2,500

## Chicken wrapped 290

ไก่ผัดซอสห่อใบแพนเค้กคั่ว  
เสร็จพร้อมมันฝรั่งทอด

## Vegetable wrapped 290

ไก่ผัดซอสห่อใบแพนเค้กคั่ว  
เสร็จพร้อมมันฝรั่งทอด

## Quinoa salad 350

สลัดควีนัวผัดในน้ำมันสเปนอบสุก

## Nachos 220

เบเกิ้ลชีสกับมันบดซอสและ  
สลัดแซ่บดำผักสดกับผักชี

## Baked potato 150

with cheese  
มันฝรั่งอบชีส

Choice of sauce = Red wine / Mushroom / Peppercorn / Lemon caper / Thai seafood sauce  
Choice of side (S) (V) (GF) (N) (SF) (D) = Sautee spinach / Sautee mushroom and onion / French fries / Grilled vegetables

# TINIDEE SIGNATURE BURGERS

## 1. Vegan Beyond Burger 380

100% Plant-based vegan Beyond Burger with iceberg lettuce, sliced tomato, marinated red cabbage, caramelized onions and our signature BBQ sauce in an eggless soft burger bun  
100% พืชเบส Vegan Beyond Burger อกไก่ย่าง แซ่บดำชีส

## 2. Korean Gochujang Chicken Burger 380

Fried panko chicken breast with iceberg lettuce, sliced tomato, marinated white cabbage, sweet cucumber pickle and our Tinidee signature gochujang mayo sauce in soft sesame burger bun  
เบอร์เกอร์ไก่ทอดชุบแป้งคั่วแบบปิ้งย่าง ผักกาดแก้ว แซ่บดำชีส

## 3. Tinidee Signature Beef Burger 380

100% Australian beef burger patty with iceberg lettuce, sliced tomato, caramelized onions, gherkins, cheddar cheese with our Tinidee signature BBQ sauce in soft sesame burger bun  
คัตเลตเนื้อเบอร์เกอร์เนื้อ 100% - เบอร์เกอร์เนื้อจากออสเตรเลีย ผักกาดแก้ว แซ่บดำชีส หมูใหญ่ไฉ้ท้าว แซ่บดำชีส

## 4. Battered Red Snapper Burger 380

Spicy Thai curry marinated red snapper with iceberg lettuce, sliced tomato, onions, marinated white cabbage, gherkins and tartar sauce in soft charcoal sesame, burger bun  
เบอร์เกอร์ปลาแซ่บดำชีสทอด - ปลาแซ่บดำชีสหมักกับพริกไทย ผักกาดแก้ว แซ่บดำชีส หมูใหญ่ กะหล่ำแดง แซ่บดำชีส แซ่บดำชีส



Please contact our restaurant & kitchen team if you have any special dietary requirements. All prices include 10% service charge and 7% government tax.  
กรุณาติดต่อพนักงานห้องอาหารหากท่านมีอาหารชนิดใดหรือมีข้อสงสัยใดๆ

