SALA
SAMUI
CHOENGMON BEACH

THAI STARTERS

SALADS

SOFT SHELL CRAB (YAM BOO NIM) - 350
Salad of soft shell crab with young green mango, toasted cashews and peanuts, coriander and mint leaf, lime chilli dressing ยำปูนิ่ม

PAPAYA SALAD (SOM TAM) - 295
Shredded carrot and young papaya muddled with tomato, dried shrimp, garlic and chilli ส้มตำ

POMELO SALAD (YAM SOM O) - 350 (gf)
Pomelo and crab salad with shredded coconut, lemongrass, chilli and mint, crisp shallots ยำส้มโอ

PORK SALAD (MOO MANAO) - 295 (gf)
Grilled pork loin and neck with kale and a spicy lime chilli sauce หมูมะนาว

CHICKEN SALAD (YAM GAI GATI) - 350 (h) (gf)
Coconut poached chicken breast with a dressing of lemongrass, mint, coriander, shallots, roast peanuts, chilli & coconut ยำไก่กะทิ

GRILLED BEEF SALAD (YAM NUA YANG) - 375 (gf)
Grilled beef sirloin with a salad of cucumber, tomato and onion, finished with a spicy chilli sauce and local herbs ยำเนื้อย่าง

SOUPS

HOT & SOUR SOUP (TOM YUM KUNG) - 375 (gf)
Hot and sour soup with fresh prawns, galangal, lemongrass and Thai shallots ต้มยำกุ้ง

COCONUT SOUP (TOM KHA GAI) - 295 (h)
Coconut lemongrass soup of chicken with mushrooms and galangal ต้มข่า

PORK SOUP (GEANG JUED) - 295 (gf)
Clear soup of minced pork and egg tofu with garlic, coriander and spring onions แกงจืดหมู

GRILLED and SHARED

PEANUT SKEWERS (SATAY RUAM) - 375
Peanut marinated chicken and shrimp skewers served with homemade peanut sauce and pickled vegetables สะเต๊ะรวมไก่และกุ้ง

THAI FOR TWO (KONG RUAM) - 715
Scallops with pomelo, soft shell crab rolls, red curry fishcakes, turmeric squid, coconut shrimp soup, sundried pork, peanut beef, northern pork sausage with dips and pickled vegetables ของว่างรวม

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

WESTERN STARTERS

BURRATA - 380 (v)
Fresh Italian Burrata cheese, slices of ripe mango, red onion pickle, dukkha, Japanese salad leaves, basil oil, pea powder, pea shoots and rye bread crisps
บูราทาร์ บูราทาร์ชีสจากอิตาลี มะม่วง แตงกวาดอง ดูการ์ ผักสลัดญี่ปุ่น น้ำมันใบโหระพา แป้งถั่ว ต้นถั่วและขนมปังกรอบ

LOBSTER RISOTTO - 495
Maine lobster acquerello risotto with lobster beignet, tomato, Parmesan and Italian basil leaves
รีซอตโตใส่ล็อปเตอร์ พาเมซานชีส ใบทารากอน

EARL OF SALMON - 425
Tea cured Scottish salmon with bergamot gel, cucumber, dill mayonnaise and pickled apple, salmon roe
เอิร์ลเกรย์ แซลมอน – เคียวแซลมอน เจลมะนาว แตงกวา มายองเนสผสมผักชีลาว แอปเปิ้ลดอง และไข่ปลาแซลมอน

TUNA DUO - 450
Tartare with black olive and thyme, pan seared with herring roe, oven dried tomatoes, snow peas and shoots, garlic saffron mayonnaise, crisp quail eggs
ทูน่า นิซัว –ทูน่าทาร์ทาร์เสิร์ฟกับมะกอกดำ ใบทาม ไข่ปลาแฮริ่ง มะเขือเทศแห้ง ถั่วลันเตา ไข่นกกระทากรอบและ แซฟฟรอนมายองเนส

KING SCALLOP - 475
Pan-fried King scallop with roasted pig belly, celeriac, king oyster mushrooms and a bacon dashi dressing
คิงสแกลลอปส์ – หอยเชลล์เสิร์ฟกับหมูสามชั้นอบ เซลเรียลเรียสพูเล่ เห็ดนางรมหลวง กับ ซุปดาชิเบคอน

SEARED BEEF - 425
Grilled basil wrapped rump of beef, oxtail croquette, pickled shallot with quail egg and Dijon mayonnaise, celeriac remoulade
เนื้อย่าง – เนื้อสะโพกวัวพันสะระแหน่ ค็อกเก็ตหางวัว หอมหัวใหญ่ดอง ไข่นกกระทา ดีจอนมายองเนส เซอเลอเลียสเลมูเลส

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

THAI MAINS

WOK FRIED

NOODLES WITH TAMARIND (SEN JUN PAD THAI) - 435 (gf)
Stir fried rice noodles, mixed seafood, egg and tamarind sauce, served with a garnish of Asian chives, bean sprouts, dried shrimp and roasted ground nuts เส้นจันทร์ผัดไทยทะเล

SEAFOOD HOLY BASIL (PAD GRAPOW TALAY) - 445
Stir fried local seafood with hot holy basil and chillies over rice with a fried duck egg ผัดกระเพราทะเล

SQUID BLACK PEPPER (PLA MUUG PRIK THAI) - 395
Stir fried salt and pepper squid with chillies, spring onion and a sauce of black pepper, Thai basil leaves ปลาหมึกผัดพริกไทยดำ

FISH SIZZLING PLATTER (PLA PAD CHA) - 475
Wok fried seabass with chilli, galangal, green peppercorns, Thai basil, kaffir lime leaf served on a sizzling platter ปลาผัดฉ่า

CHICKEN CASHEW (GAI PAD MET MA MUANG) - 460 (h)
Wok fried chicken breast with roasted cashew nuts, brown onion, cherry tomatoes, chilli ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

PORK NECK GINGER (MOO PAD KING) - 395
Pork neck wok fried with young ginger, spring onion, red chilli and onions หมูผัดขิง

WOK FRIED BEEF (PAD PHED NUA) - 495
Chargrilled beef tenderloin wok fried with red curry paste, snake beans, green peppercorns, pepper and chilli ผัดเผ็ดเนื้อ

BEEF OYSTER SAUCE (NUA PAD NAM MAN HOY) - 525
Australian beef loin wok fried with caramalised and fresh onions, shitake mushrooms and oyster sauce เนื้อผัดน้ำมันหอย

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

THAI MAINS

STEAMED and FRIED

STEAMED FISH WITH LIME (PLA NUENG MANAO) - 565 (gf)
Whole seabass removed from the bone and steamed with
lime, ginger, lemongrass, Asian celery, chilli spiced dressing ปลานึ่งมะนาว

PRAWN TAMARIND (KUNG MAKAAM) - 525
Southern style spicy prawns with crisp shallots and
garlic in a tamarind sauce, deep fried chilli กุ้งมะขาม

DEEP FRIED FISH (PLA TORD SAM ROT) - 560
Deep fried whole local butterfish on the bone with a sauce of chilli,
palm sugar and tamarind served with crisp garlic, shallots and herbs ปลาทอดสามรส

CURRIES

GREEN CURRY (GAENG KEAW WAN) - 450
Green curry of chicken, young corn, eggplants, wild ginger
and Thai basil served with wok fried green curry jasmine rice
แกงเขียวหวาน

CHICKEN THIGH CURRY (GAENG KARI GAI) - 495
Grilled chicken thigh and sweet potato yellow curry with
pickled cucumber relish, crisp shallots and chilli
แกงกะหรี่ไก่

OX CHEEK RED CURRY (GAENG PHED NUA) - 560 (h) (gf)
5 hour braised Wagyu beef cheeks with a red curry of baby
corn, egg plants, Thai basil, kaffir lime and fresh coriander
แกงเผ็ดเนื้อ

LAMB SHANK PEANUT CURRY (MUSSAMAN KHA GAE) - 625 (h) (gf)
A mildly spiced local southern curry of slowly braised Australian
lamb shanks with potato, shallots, roasted peanuts
and a dark rich aromatic sauce
มัสมั่นขาแกะ

GRILL

LAMB RACK 'Sironghai' – 850 (h)
Thai BBQ Lamb rack with cucumber salad, cucumber ketchup,
spicy smoky glaze, and char grilled sticky rice

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

SEA MAIN

KING FISH - 595 (gf)
Poached then roasted fillet of king fish, chorizo, cauliflower textures, compressed apple, crisp quinoa and a ginger apple dressing
ปลาอินทรีย์ – เนื้อปลาอินทรีย์นำมาย่าง โชริโซ่ แอปเปิ้ลดอง ควินัว กับซอสแอปเปิ้ล

SEA BASS - 590
Pan roasted sea bass with warm potato and herb salad, roasted peppers, saffron beurre blanc
ปลากระพงขาว ปลากระพงข่าวย่างเสิร์ฟกับมันฝรั่ง และผักสลัด พริกไทยอบ กับแซฟฟรอนไวท์ซอส

TUNA 2015 - 685
Toasted white sesame and black pepper crusted sustainable yellow fin tuna with grilled tuna belly, leek and ginger, octopus wasabi, togarashi with edamame beans, yuzu ponzu dressing
ทูน่า 2015 – เนื้อปลาทูน่าหมักกับงาขาว พริกไทยดำ เสิร์ฟกับกริวท้องทูน่า ต้นกระเทียมกับขิง ปลาหมึกยักษ์วาซาบิ ถั่วแระญี่ปุ่น และซอสยูซุ พอนซึ

SALMON - 695
Grilled Scottish salmon with roasted King scallop, puree of peas, asparagus and cucumber, lemon saffron sabayon, herring roe
แซลมอนปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟกับหอยเชลล์ถั่วลันเตาหน่อไม้ฝรั่งแตงกวา ไข่ปลาแฮริ่งกับซอสเลมอนซัฟฟรอนซาบิยอน

SALA SIDES - 195

Steakhouse chips or fries with sea salt and vinegar

Panko crusted potato and Parmesan croquettes

Mashed potatoes - Horseradish / Lemon / Plain / Garlic (gf)

Fennel and red cabbage coleslaw with lemon yoghurt (gf)

Tomato salad with red shallots and croutons

Lettuce, cucumber, spring onion and feta salad (gf)

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

EARTH MAIN

PIG BELLY - 695
Slowly cooked belly of pig with roasted potatoes, carrot and star anise puree, cabbage and bacon, roasted apple sauce and a rosemary scented jus
พิค เบลลิ– หมูสามชั้นอบกรอบกับ มะเขือเทศอบ แครอทพูเล่ กะหล่ำปลี เบคอน เสิร์ฟกับซอสแอปเปิ้ลและซอสโรสแมรี

DUCK 60° - 675
Duck leg and duck bon bon with miso and sweet potato, pickled shimeji mushrooms, charred pineapple, five spice soy sauce
ขาเป็ดตุ๋นในน้ำมัน กับมิโซะและมันเทศ เห็ดชิเมจิดอง สัปปะรดย่าง ซอสถั่วเหลืองกับเครื่องเทศห้าชนิด

BLACK ANGUS - 1495
Chargrilled Australian black angus tenderloin, with shallots, horseradish croquette, 'pommes anna', four spice powder and classic red wine sauce
แบล็คแองกัส – เนื้อสันในออสเตรเลียย่างเสิร์ฟกับ หอมแดง ฮอสเซอราดิสครอกเก็ต มันฝรั่ง โรยด้วยเครื่องเทศสี่อย่างกับเรดไวน์ซอส

LAMB – 995 (h)
Roasted loin of lamb, braised heirloom carrots, sheep's milk ricotta and carrot top pesto. Served with lamb rosemary focaccia and braising juices
เนื้อแกะอบ เสิร์ฟกับแครอท รีคอตตาชีส และขนมปังฟองกาเซียแล้วก็ซอส

SALA SIDES - 195

Pan roasted carrots with ginger butter (gf)

Wok fried vegetables with oyster sauce

Grilled asparagus, lemon hollandaise (gf)

Beetroot, pumpkin, thyme leaves (gf)

Steamed greens with sesame (gf)

Creamed leeks, wholegrain mustard (gf)

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

THE GRILL

Indulge in SALA's grill, simply choose your grilled item and then add a selection of complimentary sides and sauces to create the perfect dish.

SEAFOOD PLATTER (for two) - 3195 (gf)
Maine lobster, salmon, sea bass, scallops, King prawns

SCOTTISH SALMON - 650 (gf)
150g grilled salmon

YELLOW FIN TUNA - 625 (gf)
150g grilled tuna loin

MIXED GRILL (for two) - 2995
Australian beef tenderloin, beef rump cap, lamb chop, pork sausage, chicken fillet, back bacon, tomatoes, mushrooms, onion rings

WAGYU RUMP - 1095 (h) (gf)
250g grilled Australian beef rump

ANGUS TENDERLOIN - 1295 (gf)
180g grilled Australian beef tenderloin

LAMB CHOPS - 1295 (h)
Grilled Australian lamb chops

SALA SIDES

Steakhouse chips or fries with sea salt and vinegar
Mashed potatoes - Horseradish / Lemon / Plain / Garlic (gf)
Panko crusted potato and Parmesan croquettes
Fennel and red cabbage coleslaw with lemon yoghurt (gf)
Tomato salad with red shallots and croutons
Lettuce, cucumber, spring onion and feta salad (gf)
Grilled asparagus, lemon hollandaise (gf)
Pan roasted carrots with ginger butter (gf)
Wok fried vegetables with oyster sauce
Beetroot, pumpkin, thyme leaves (gf)
Steamed greens with sesame (gf)
Creamed leeks, wholegrain mustard (gf)

SAUCES
Garlic and Herb Butter / Tomato with Italian Basil / Thai Chilli / Béarnaise / Barbecue Sauce / Blue Cheese / Hollandaise Peppercorn Sauce / Red Wine / Minted Chilli Sauce

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax

DESSERTS

THE LEMON – 350
Lemon, mint and finger lime marmalade encased with yuzu and white chocolate ganache, lemon curd and toasted marshmallow, sable Breton
เดอะเลมอน- มะนาว ใบมิ้นต์และแยมนะนาว ส้มยูสุและไวท์ช็อคโกแล็ตกราน่าจ มะนาวโยเกิร์ต แล้วก็มาร์ชเมลโลอบ ขนมปังกรอบ

A LOVELY APPLE – 295
Set caramel custard with apple gel, apple spheres, cinnamon cremeux, ginger streusel and a spiced apple ice cream
เลิฟลี่แอปเปิ้ล – คาราเมลคัสตาร์ดพุดดิ้ง แอลเปิ้ลเจล ซิเนมอนครีม ครัมเบิ้ลขิง แอปเปิ้ลดอง เสิร์ฟกับไอศครีมแอปเปิ้ล

VANILLA BRULEE – 295
Madagascan vanilla infused burnt cream with brown bread ice cream, sweet dukkah, apricot and compressed mango
เวนิลา บรูเล่ –วนิลาบรูเล่ เสิร์ฟกับ ไอศรีม ขนมปังสีน้ำตาล, ดูคาร์หวาน แอปริคอต และมะม่วงดอง

VALRHONA HAZELNUT – 295
Chocolate hazelnut délice, chocolate soil, roasted banana, dulcey ganache, hazelnut sponge, earl grey tea ice cream
ช็อคโกแลต แอเซลนัท บานานา – กล้วยอบ เสิร์ฟกับมิลค์ช็อกโกแลต,แอเซลนัท สปองจ์ และไอศครีมเอิร์ลเกรย์

CHOCOLATE FONDANT – 325
Dark Valrhona Manjari chocolate fondant with chocolate soil, raspberry, tuille and an ice cream of pistachio
ช็อกโกแลตฟองดอง –วาโรน่าช็อกโกแลตฟองดอง เสิร์ฟกับราสเบอร์รี่ และไอศครีมพิตาชิโอ

CHEESE – 450
Manchego – Brie or Camembert – Gorgonzola –
Plus one cheese of the month (please ask for details)
with water biscuits, chutney and fruit
ชีส 4 ชนิดเสิร์ฟกับบิสกิตและผลไม้

ICE CREAM – 100 (per scoop) (v) (gf)
Madagascan Vanilla, Chocolate Brownie, Earl Grey Tea, Strawberry biscuit, Brown Bread, Spiced Apple, Coconut/Yuzu Sorbet, Pistachio
ไอศรีมรสต่างๆตามสั่ง

(V) Vegetarian (separate menu available) (H) Halal (GF) Gluten Free
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% tax