



in Town
SALA LANTA
Restaurant & Bar

M E N U

APPETIZER



A1. Garlic Bread 70.-
(With Cheese +20.-)
ขนมปังกระเทียม (เพิ่ม ชีส+20)



A2. French Fries 100.-
มันฝรั่งทอด

A3. Onion Ring 100.-
หอมใหญ่ชุบแป้งทอด

A4. Deep Fried Vegetable 120.-
ผักชุบแป้งทอด

A5. Bruschetta Tomato 140.-
(with Cheese +20.-)
บรูเชตตาตำมะเขือเทศ (เพิ่ม ชีส+20)

A6. Crispy Cheese Bread 140.-
ขนมปังมอสซาเรลล่าทอด 

A7. Chicken Satay 160.-
สะเต๊ะไก่ 



VEGETARIAN

With Tofu + 20.-

V1. Stir Fried Morning Glory 100.-
ผัดผักบุ้ง

V2. Stir Fried Chinese Broccoli 100.-
ผัดคะน้า

V3. Stir Fried Broccoli and Baby Corn 120.-
ผัดบล็อคโคลี่ ข้าวโพดอ่อน

V4. Stir Fried Mixed Vegetables 120.-
ผัดผักรวมมิตร

V5. Stir Fried Sweet and Sour Vegetables 120.-
ผัดเปรี้ยวหวานผัก

V6. Vegetables Sandwich with French Fries 140.-
แซนวิชผัก

V7. Vegetables Burger with French Fries 160.-
แฮมเบอร์เกอร์ผัก

V8. Green Curry Vegetable 140.-
แกงเขียวหวานผัก

V9. Red Curry Vegetable 140.-
แกงกะทิผัก

V10. Massaman Potato & Vegetable 140.-
มัสมั่นมันฝรั่ง และผัก

V11. Tom Yum Mushroom 140.-
ต้มยำเห็ดรวม

V12. Mushroom in Coconut Milk Soup 140.-
ต้มข่าเห็ด

V13. Thai Soup with Tofu and Vegetable 140.-
แกงจืดเต้าหู้ผัก

V14. Baked Rice Indian Curry in Pineapple. 180.-
ข้าวอบสับปะรดผัด



SALA SPECIAL

- R1. Sala B.B.Q. Chicken 550.-
ไก่บาสีคว
- R2. Sala B.B.Q. Beef 650.-
เนื้อบาสีคว
- R3. Baked Chicken in Pineapple 300.-
ไก่อบสับปะรด
- R4. Baked Half Chicken with Spice 400.-
ไก่อบเครื่องเทศ
- R5. Pork Ribs B.B.Q. 550.-
ซี่โครงหมูบาสีคว
- R6. Smoked Duck Breast with Mushroom 400.-
Cream Sauce, Mashed Potato
อกเป็ดรมควัน
- R7. Deep Fried duck 400.-
with Crispy Kana and Noodle
เป็ดร่อน
- R8. Baked Duck with Orange Sauce 400.-
เป็ดอบส้ม



Delicious MEXICAN FOOD



(Burrito: Black Bean, Bell Pepper, Tomato, Shallot, Coriander, Sour Cream, Cheddar, Mozzarella, Parmesan)
(Chimichanga: Fried Burritos, Bell Pepper, Shallot, Black Bean, Sour Cream, Cheddar, Mozzarella, Parmesan, Mexican Fried Rice)

(Taco and Nacho Served W/ Bell Pepper, Tomato, Shallot, Coriander, Sour Cream, Cheddar, Mozzarella, Parmesan)

	Chicken	Beef
M1. Tacos ทาโก้	240.-	280.-
M2. Nachos นาโช	260.-	300.-
M3. Burritos เบอร์ริโต้	260.-	300.-
M4. Chimichanga ซิมิซันกา	280.-	320.-

Nacho with Dipping Sauce

M5. Tomato salsa sauce ซัลซ่ามะเขือเทศ	160.-
M6. Cheese sauce ชีสซอส	200.-
M7. Guacamole sauce กัวคาโมเลซอส	220.-

SALAD LOVER

- | | |
|---|-------|
| S1. Chef Salad
เซฟสลัด  | 240.- |
| S2. Caesar Salad
ซีซาร์สลัด | 240.- |
| S3. Chicken Salad with Almond
สลัดไก่ อัลมอนด์ | 260.- |
| S4. Shrimp Cocktail
สลัดค็อกเทลกุ้ง | 260.- |
| S5. Shrimp Guacamole
กุ้งกัวคาโมเล่สลัด | 280.- |
| S6. Smoked Salmon Salad
สลัดสโมคแซลมอน | 280.- |



SALAD

- | | |
|--|-------------|
| SA1. Papaya Salad
ส้มตำ | 100.- |
| SA2. Papaya Salad with Crispy Chicken
ส้มตำ ไก่ทอด  | 180.- |
| SA3. Thai Spicy Minced Chicken / Pork
ลาบไก่ / หมู  | 180.- |
| SA4. Green Mango Spicy Salad with Shrimp
ยำมะม่วงกุ้งสด | 200.- |
| SA5. Thai Spicy Beef Salad
น้ำตกเนื้อ | 250.- |
| SA6. Spicy Crispy Seafood with Green Mango Salad
ยำมะม่วงทะเลกรอบ  | 250.- |
| SA7. Spicy Crispy Papaya Salad Crispy Shrimp
ส้มตำทอดกุ้งกรอบ  | 250.- |
| SA8. Spicy Glass Noodle Salad with
Minced Chicken/ Pork /Seafood
ยำวุ้นเส้น ไก่/หมู/ ทะเล | 180.-/200.- |



SOUP

All Serve with Cheese Baguette

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| SO1. Tomato Soup
ซูปมะเขือเทศ | 120.- | SO4. Mushroom Cream Soup
ซูปครีมเห็ด | 150.- |
| SO2. Vegetable Soup
ซูปผัก | 140.- | SO4. Potato Cream Soup
ซูปมันฝรั่ง | 150.- |
| SO3. French Onion Soup
ซูปหอมใหญ่  | 140.- | | |



LASAGNA



- L1. Minced Chicken Lasagna** 380.-
ลาซานญาซอสไก่สับ
- L1. Beef Lasagna** 400.-
ลาซานญาซอสเนื้อ
- L2. Shrimp Lasagna** 400.-
ลาซานญาซอสกุ้ง 

PIZZA MENU

Extra

- Garlic 20.
- Onion 20.
- Hot Chili 20.
- Sweet Basil 20.
- Egg 20.
- Tomato 20.
- Pineapple 20.

- Mushroom 30.
- Black Olive 30.
- Bell Pepper 40.
- Sausage 40.
- Chicken 40.
- Ham 50.
- Bacon 50.

- Mozzarella 50.
- Cheddar 50.
- Parmesan 50.
- Beef 80.
- Salami 80.
- Pepperoni 80.
- Gorgonzola 150.
- Cheese



PZ 1. Magarita 240.-

พิซซ่ามาการิต้า
Tomato Sauce, Mozzarella

PZ2. Hawaiian 300.-

พิซซ่าฮาวายเียน
Ham, Pineapple, Bell Pepper

PZ3. Pepperoni 300.-

พิซซ่า เปปเปอร์โรนี
Pepperoni, Mozzarella

PZ4. Salami 300.-

พิซซ่า ซาลามิ
Salami, Mozzarella

PZ5. Bismark 300.-

พิซซ่า บิสมาร์ก
Egg, Ham

PZ6. Vegetarian 320.-

พิซซ่าผัก
Onion, Mashroom, Tomato, Bell Pepper

PZ7. Carritiera 340.-

พิซซ่า คาริตีรา
Bacon, Onion, Parmesan

PZ8. Gamberi 340.- 

พิซซ่ากัมเบรี
Shrimp, Garlic, Tomato, Bell Pepper

PZ9. Seafood 350.-

พิซซ่า ซีฟู้ด
Shrimp, Calamari

PZ10. Smoke Salmon 360.-

พิซซ่าสโมคแซลมอน
Smoked Salmon, Onion, Caper, Tomato

PZ11. Grandiosa 380.-

พิซซ่าแกรนด์โอซ่า
Salami, Mushroom, Ham, Onion, Bell Pepper

PZ12 . Four Cheeses 380.- 

พิซซ่า โฟวชีส
Mozzarella, Cheddar, Parmesan, Gorgonzola

PZ13. Satay Gai 350.-

พิซซ่าสะเต๊ะไก่
Chili, Cucumber, Shallot, Peanut Sauce

PZ14. Kaprao Gai & Fried Egg 350.-

พิซซ่ากะเพราไก่ ไข่ดาว
Minced Chicken, Chili, Basil Leaves, Egg

PZ15. Larb Gai 350.- 

พิซซ่าลาบไก่
Minced Chicken, Shallot, Chili, Roasted Ground Rice

Main Course

- | | |
|---|-------|
| MC1. Chicken & French Fries
ไก่ทอด+มันฝรั่งทอด | 180.- |
| MC2. Crispy Chicken with
Honey Lemon Cream sauce
ไก่กรอบซอสครีมมะนาว | 200.- |
| MC3. Fish & French Fries
ปลาทอด+มันฝรั่งทอด | 220.- |
| MC4. Beef Stroganoff & French Fries
เนื้อสตรอกานอฟ+ มันฝรั่งทอด | 250.- |
| MC5. Chicken Gordon Bleu & French Fries
ไก่ทอดใส่แฮมกับชีส+มันฝรั่งทอด | 350.- |
| MC6. Pork Gordon Bleu & French Fries
หมูทอดใส่แฮมกับชีส+มันฝรั่งทอด | 350.- |
| MC7. Mixed Grill :Chicken, Pork, Beef
& French Fries
มีกกริว(ไก่,หมู,เนื้อ)+มันฝรั่งทอด | 400.- |



Burger

All Serve with French Fries

- | | |
|--|-------|
| B1. Crispy Chicken Burger
เบอร์เกอร์ไก่ทอด | 180.- |
| B2. Hamburger
แฮมเบอร์เกอร์ | 240.- |
| B3. Cheese Burger
ชีสเบอร์เกอร์ | 260.- |
| B4. Sala Burger: Cheese, Bacon
ศาลาเบอร์เกอร์ | 280.- |
| B5. Club Burger: Ham, Fried Egg
คลับเบอร์เกอร์ | 280.- |
| B6. Hawaiian Burger :
Cheese, Bacon, Ham, Pineapple
ฮาวายเอียนเบอร์เกอร์ | 300.- |



Sandwich

All Serve with French Fries

- | | |
|--|-------|
| SW1. Ham Cheese Sandwich
แซนวิช แฮม ชีส | 180.- |
| SW2. Bacon Cheese Sandwich
แซนวิช เบคอน ชีส | 180.- |
| SW3. Chicken Sandwich ,BBQ Sauce
แซนวิชไก่ ซอสบาร์บีคิว | 200.- |
| SW4. Club Sandwich
คลับแซนวิช | 260.- |
| SW5. Smoked Salmon Sandwich
แซนวิช แซลมอนรมควัน | 280.- |

Pasta

- P1. Spaghetti Tomato Sauce 220.-
สปาเก็ตตี้ ซอสมะเขือเทศ
- P2. Spaghetti Hot Prik (Ham, Chili, Garlic) 240.-
สปาเก็ตตี้ ฮอกพริก
- P3. Spaghetti Carbonara 240.-
สปาเก็ตตี้ คาโบนารา
- P4. Spaghetti Bacon Garlic 240.-
สปาเก็ตตี้ เบคอนกระเทียม
- P5. Spaghetti Indian Curry with Crispy Chicken 240.-
สปาเก็ตตี้ แกงกะหรี่ไก่ทอด
- P6. Spaghetti Bolognese 260.-
สปาเก็ตตี้ ซอสเนื้อ
- P7. Spaghetti Broccoli Cheese 250.-
สปาเก็ตตี้ ไก่ บร็อคโคลี่ ชีส
- P8. Spaghetti Spicy Seafood, Thai Herbs 280.-
สปาเก็ตตี้ ซีเมาทะเล
- P9. Pasto Sauce with Smoked Salmon 320.-
สปาเก็ตตี้ แซลมอนซอสพาสโต้
- P10. Bloody Mary Tiger Prawn 380.-
สปาเก็ตตี้ กุ้งลายเสือบลัดดีแมรี
- P11. Spaghetti Clams and Garlic 280.-
สปาเก็ตตี้ หอยลายกระเทียม
- P12. Spaghetti Tom Yom Tiger Prawn 380.-
สปาเก็ตตี้ ต้มยำกุ้งลายเสือ



P10



P12



P2



P11



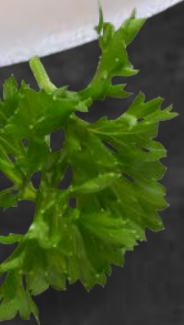
P4



P9



P1



Steak

HOUSE

S1. Chicken Steak

สเต็กไก่

350.-

S2. Pork Chop

สเต็กหมู

380.-

S3. Beef Sirloin

สเต็กเนื้อสันนอก

550.-

S4. Rib Eye Steak

สเต็กเนื้อริบอาย

650.-

S5. Tenderloin Steak

สเต็กเนื้อสันใน

650.-

S6. T-Bone Steak

สเต็กเนื้อทีโบน

750.-

S7. Barracuda Steak

สเต็กปลาซาก (Fillet)

350.-

S8. Sea Bass Steak

สเต็กปลากระพง (Fillet)

400.-

S9. Salmon Steak

สเต็กปลาแซลมอน (Fillet)

450.-

How it's done



- Rare
- Medium Rare
- Medium
- Well Done

Side Dish



- Baked Cheese Potato
- Mashed Potato
- French Fried
- Steamed Rice

Sauce



- Pepper Sauce
- Mushroom Cream Sauce
- Lemon Cream Sauce
- Red Wine Sauce
- White Wine Sauce
- Garlic Butter Sauce
- Dill Sauce

Chicken



- | | |
|--|-------|
| C1. Stir Fried Broccoli & Baby Corn with Chicken | 160.- |
| ผัดบล็อกโคลี ข้าวโพดอ่อนไก่ | |
| C2. Clear Soup ,Glass Noodle, Tofu, Chicken | 160.- |
| แกงจืดเต้าหู้วุ้นเส้นไก่สับ | |
| C3. Coconut Milk soup & Herbs, Chicken | 180.- |
| ต้มข่าไก่  | |
| C4. Tom Yam with Chicken | 180.- |
| ต้มยำไก่ | |
| C5. Sweet and Sour with Chicken | 180.- |
| ผัดเปรี้ยวหวานไก่ | |
| C6. Stir Fried Chicken , Chili & Hot Basil | 180.- |
| ไก่ผัดกะเพรา | |
| C7. Fried Garlic and Pepper, Chicken | 180.- |
| ทอดกระเทียมไก่ | |
| C8. Stir Fried Cashew Nuts, Chicken | 180.- |
| ผัดเม็ดมะม่วงไก่  | |
| C9. Stir Fried Chicken Indian Curry | 180.- |
| ไก่ผัดผงกะหรี่ | |
| C10. Stir Fried Oyster Sauce Mushroom, Chicken | 180.- |
| ผัดน้ำมันหอยไก่ | |
| C11. Red Curry & Pineapple, Chicken | 180.- |
| แกงกะทิสับปะรดไก่ | |
| C12. Panang Curry with Chicken | 180.- |
| พะแนงไก่  | |
| C13. Indian Curry with Chicken | 180.- |
| แกงกะหรี่ไก่ | |
| C14. Green Curry with Chicken | 180.- |
| แกงเขียวหวานไก่ | |
| C15. Massaman Curry with Chicken | 180.- |
| มัสมั่นไก่  | |
| C16. Roasted Duck in Red Curry, Tomato, Pineapple, Egg Plant | 220.- |
| แกงเผ็ดเป็ดย่าง  | |
| C17. Hot Pan with Chicken | 220.- |
| กระทะร้อนไก่ | |



Pork



- | | |
|---|-------|
| P1. Fried Pork Belly with Salt
หมูสามชั้นทอดเกลือ | 180.- |
| P2. Stir Fried Crispy Pork with Chili & Salt
หมูกรอบผัดพริกเกลือ | 250.- |
| P3. Stir Fried Crispy Pork with Chinese Kale
หมูกรอบผัดคะน้า | 250.- |
| P4. Stir Fried Crispy Pork with Chili & Hot Basil
หมูกรอบผัดกะเพรา | 250.- |
| P5. Fried Pork Ribs with Garlic and Pepper
ซี่โครงหมูทอดกระเทียม | 250.- |
| P6. Baked Pork Ribs with Honey
ซี่โครงหมอบน้ำผึ้ง | 300.- |
| P7. Crispy Pork with Pineapple Sauce
Mashed Potato
หมูกรอบ ซอสสับปะรด มันบด | 350.- |



Beef

- | | |
|---|-------|
| B1. Stir Fried Oyster Sauce Mushroom
ผัดน้ำมันหอยเห็ด | 230.- |
| B2. Massaman Curry with Beef
มัสมั่นเนื้อ | 230.- |
| B3. Stir Fried Black Pepper with Beef
ผัดพริกไทยดำเนื้อ | 230.- |
| B4. Fried Beef with Garlic and Pepper
เนื้อทอดกระเทียม | 230.- |
| B5. Panang Curry with Beef
แพนงเนื้อ | 230.- |
| B6. Fried Minced Thai Wagyu Beef
with Dried Chili ,Hot Basil
ผัดกะเพราเนื้อไต้หวันสับพริกแห้ง | 250.- |
| B7. Hot Pan with Beef
กระทะร้อนเนื้อ | 250.- |
| B8 Grilled Beef with Chili Dipping Sauce
เนื้อย่างน้ำจิ้มแจ่ว | 300.- |





Tiger Prawn

TP1. Baked Tiger Prawn with Cheese กุ้งลายเสืออบชีส	750.-
TP2. Grilled Tiger Prawn W/ Garlic, Salt กุ้งลายเสือย่างเนย กระเทียม หรือ เกลือ	750.-
TP3. Fried Tiger Prawn & Tamarind Sauce กุ้งลายเสือทอดราดซอสมะขาม	750.-
TP4. Fried Tiger Prawn, Garlic, Chili กุ้งลายเสือคั่วพริกเกลือ	750.-
TP5. Fried Tiger Prawn & Garlic Sauce กุ้งลายเสือทอดราดซอสกระเทียม	750.-

Prawn

SP1. Grilled Prawn (400g) กุ้งย่าง	400.-
SP2. Steamed Prawn, Spicy Lime Sauce กุ้งนึ่งมะนาว	280.-
SP3. Baked Prawn, Salt, Soy Sauce กุ้งอบเกลือ	280.-
SP4. Stir Fried Prawn with Indian Curry กุ้งผัดผงกะหรี่	280.-
SP5. Fried Prawn with Chili and Salt กุ้งคั่วพริกเกลือ	280.-
SP6. Fried Prawn with Tamarind Sauce กุ้งทอดราดซอสมะขาม	280.-
SP7. Fried Prawn & Garlic Sauce กุ้งทอดราดซอสกระเทียม	280.-
SP8. Fried Prawn with Red Curry Paste กุ้งผัด	280.-
SP9. Casseroled Prawn Glass Noodle กุ้งอบวุ้นเส้น	280.-
SP10. Hot and Sour Curry Coconut Shoot แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว	300.-
SP11. Tom Yam Prawn in Hot Pot ต้มยำกุ้งน้ำข้น / น้ำใส	300.-
SP12. Fried Seafood Curry in Coconut ห่อหมกทะเลในลูกมะพร้าว	350.-
SP13. Fried Prawn/ Seafood W/ Shrimp Paste กุ้งถั่วง / ทะเลถั่วง	350./400.-



Calamari

S1. Grilled Calamari (400 g) หมึกย่าง	350.-
S2. Steamed Squid Spicy Lime(400g) หมึกนึ่งมะนาวหม้อไฟ	350.-
S3. Fried Calamari Garlic & Pepper หมึกทอดกระเทียมเทียมพริกไทย	250.-
S4. Fried Calamari Salted Eggs Sauce หมึกผัดซอสไข่เค็ม	250.-
S5. Fried Sun Dried Calamari หมึกแดดเดียวทอด	250.-
S6. Fried Soy Sauce with Calamari หมึกผัดหวาน	250.-
S7. Fried Calamari , Indian Curry หมึกผัดผงกะหรี่	250.-



Soft Shell Crab

SF.1 Fried Soft Shell Crab Garlic & Pepper ปูนิ่มทอดกระเทียม	320.-
SF.2 Fried Soft Shell Crab, Indian Curry ปูนิ่มผัดผงกะหรี่	320.-
SF.3 Fried Soft Shell Crab, Black Pepper ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ	320.-
SF.4 Fried Soft Shell Crab, Chili & Salt ปูนิ่มคั่วพริกเกลือ	320.-
SF.5 Spicy Salad with Crispy Soft Shell Crab ยำปูนิ่มทอดกรอบ	320.-
SF.6 Fried Soft Shell Crab, Chili & Hot Basil ปูนิ่มผัดกะเพรา	320.-

Shell

SH.1 Stir Fried Clams with Chili Paste หอยลายผัดน้ำพริกเผา	200.-
SH.2 Fried Clams, Sweet Basil Garlic หอยลายผัดโหระพา กระเทียม	200.-
SH.3 Fried Clams with Pepper and Chili หอยลายผัดจ๋า	200.-
SH.4 Boiled Clams with Thai Herbs หอยลายต้มตะไคร้	200.-
SH.5 Fried Clams with White Wine and Garlic หอยลายผัดไวน์ขาว	200.-

FISH TIME

SEA BASS (Whole)

ปลากะพง

ตัว

500.-

SEA BASS (Fillet)

แล่ชิ้น

300.-

KING MACKEREL (Fillet) 350.-

ปลาอินทรี

BARRACUDA (Fillet) 300.-

ปลาสาคร



STREAMED

F1. Steamed Fish with Spicy Lime Sauce

ปลาึ่งมะนาว



F2. Steamed Fish with Soya Sauce

ปลาึ่งซีอิ๊ว

F3. Boiled Fish and Dipping Spicy Lime Sauce

ปลาลวกจิ้ม

SOUP/CURRY

F4. Tom Yam in Hot Pot (Clear Soup)

ต้มยำปลา หม้อไฟ



F5. Hot and Sour Curry with Vegetable

แกงส้มผักรวม หม้อไฟ

F6. Fish Soup with Ginger, Shitake Mushroom

ต้มปลาหม้อไฟ



FRIED

F7. Deep Fried Fish, Spicy, Sweet Sour Sauce

ปลาทอดราดซอสสามรส

F8. Deep Fried Fish with Red Curry Sauce

งูฉี่ปลา



F9. Deep Fried Fish with Fish Sauce

ปลาทอดน้ำปลา

F10. Deep Fried Fish with Tamarind Sauce

ปลาทอดราดซอสมะขาม



F11. Deep Fried Fish, Sweet & Sour Sauce

ปลาทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน

F12. Deep Fried Fish with Garlic & Pepper

ปลาทอดกระเทียมพริกไทย

F13. Fried Fish with Yellow Curry

ปลาทอดราดเครื่องแกง

F14. Deep Fried Fish With Thai Herbs

ปลาทอดสมุนไพร



Fried Rice

F1. Steamed Rice (Plate / Blow) 20.- / 80.-
ข้าวสวย (จาน / โถ)

F2. Fried Rice Garlic 80.-
ข้าวผัดกระเทียม

F3. Fried Rice Chicken 120.-
ข้าวผัดไก่

F4. Fried Rice Seafood 150.-
ข้าวผัดทะเล

F5. Fried Rice Crab Meat 150.-
ข้าวผัดปู

F6. Stir Fried Basil with
Crispy Chicken & Fried Egg 160.-
ข้าวหน้ากระเพราไก่กรอบ ไข่ดาว

F7. Fried Rice Tom Yam W/ Seafood 180.-
ข้าวผัดต้มยำทะเลสมุทร

F8. Baked Rice Indian Curry 220.- / 250.-
in Pineapple (Chicken / Seafood)
ข้าวอบสับปะรดไก่ / ทะเล

F9. Baked Rice Shallot Peanut, Ginger 220.- / 250.-
Sweet Pepper in Coconut (Chicken / Seafood)
ข้าวอบมะพร้าวไก่ / ทะเล



Eggs

E1. Fried Egg 20.-
ไข่ดาว

E2. Thai Omelet(Plain/ Tomato) 80.-/100.-
ไข่เจียว (เพิ่มมะเขือเทศ)

E3. Scrambled Eggs (with Ham) 80.-/ 120.-
ไข่คน(เพิ่มแฮม)

E4. Thai Omelet 120.-/150.-
(Chicken/Shrimp/Crab Meat)
ไข่เจียว ไก่สับ/หมูสับ/กุ้งสับ/เนื้อปู



Noodle

Chicken /Shrimp / Calamari

N1. Pad Thai 120.-/150.-
ผัดไทย

N2. Fried Noodle Chili & Thai Herbs 120.- /150.-
ผัดซี๊เมา

N3. Fried Noodle Soya Sauce 100.-/ 130.-
ผัดซีอิ๊ว

N4. Noodle Soup 100.-/130.-
ก๋วยเตี๋ยวน้ำ

N5. Noodle in Gravy Sauce 100.-/130.-
ราดหน้า

N6. Fried Noodle & Crispy Wonton 100.-/130.-
ก๋วยเตี๋ยวคั่ว



DRINKS

Soft Drink

Coke, Coke Light, Coke Zero	30.-
Sprite, Fanta (Orange, Red)	30.-
Soda (Sparkling Water)	30.-
Lipton Ice tea (Lemon, Peach)	30.-
Schweppes (Lemon Soda)	40.-
Ginger Ale	40.-
Tonic	40.-
Red Bull (Energy Drink)	40.-
Water	30.-



Ice cream

Milk Shake

Topped Whipped Cream/ One Scoop Ice Cream

Vanilla	120.-	140.-
Chocolate	120.-	140.-
Strawberry	120.-	140.-
Frappuccino (Coffee)	120.-	140.-



FRUIT

Drink

	<i>Juice</i>	<i>Shake</i>
Apple	70.-	-
Banana	70.-	80.-
Lemon	70.-	80.-
Pineapple	70.-	80.-
Watermelon	70.-	80.-
Orange	70.-	80.-
Coconut	70.-	80.-
Passion Fruit	70.-	80.-
Mango	70.-	80.-
Strawberry	70.-	80.-
Mixed Berry	70.-	80.-
Mixed Fruit	80.-	90.-

Smoothie

Paradise Mango (Mango, Passion Fruit, Yogurt)	100.-
Berry Lover (Strawberry, Raspberry, Blueberry, Yogurt)	100.-
Pink Pine (Strawberry, Pineapple, Yogurt)	100.-
Pink Venom (Strawberry, Banana, Yogurt)	100.-
Moon Light (Pineapple, Banana, Yogurt)	100.-
Fantasy (Strawberry, Banana, Pineapple, Yogurt)	100.-
Yellow Star Mango, Passion Fruit, Pineapple Yogurt)	100.-
Sun Shine (Mango, Pineapple, Banana, Yogurt)	100.-
Avocado Banana Honey (Avocado, Banana, Honey, Milk, Yogurt)	120.-

ITALIAN

SODA

Apple Kiwi Soda	80.-
Blue Lychee Lemon Soda	80.-
Strawberry kiwi Soda	80.-
Hawaii Soda	80.-
Pineapple Soda	80.-
Honey Lemon Soda	80.-
Red Lemon Soda	80.-
Grape Lemon Soda	80.-
Peach Lemon Soda	80.-





Coffee Tea

	Hot	Iced
Espresso	60.-	-
Espresso Macchiato	65.-	-
Americano	60.-	75.-
Mocha	60.-	75.-
Cappuccino	70.-	85.-
Café Latte	70.-	85.-
Caramel Macchiato	80.-	90.-
Affogato	90.-	120.-
Chocolate	60.-	75.-
Thai Tea	50.-	60.-
Coffee Milk Shake	-	100.-
Tea Pot (Twinings)	60.-	80.-
(Vanilla, Camomile, Jasmine)		

MOCKTAIL

Sanfrancisco	100.-
Pineapple Juice, Coconut Milk, Lime Juice, Sugar Syrup	
Cinderella	100.-
Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup, Topped Sprite	
Shirley Temple	100.-
Sprite, Grenadine, Lime Slide	
Sala Blue	100.-
Blue Lemon Syrup, Lime Juice, Topped Sprite	
Virgin Mojito	100.-
Mint, Fresh Lime, Wedges, Lime Juice Sugar Syrup, topped Ginger Ale	

SPECIAL COFFEE

Irish Coffee	240.-
Jameson, Kahlua, Coffee, Sugar, Cream	
Caribbean Coffee	240.-
Captain Morgan, Kahlua, Coffee, Sugar, Cream	
Baileys Coffee	240.-
Bailey, Coffee, Cream	
Calypso Coffee	240.-
Tia Maria, Coffee, Sugar, Cream	
Coffee Nero	240.-
Galliano, Kahlua, Coffee, Sugar, Cream	

BEER

	Small	Large
Leo	80.-	140.-
Chang	80.-	140.-
Singha	80.-	140.-
Carabao	80.-	140.-
Tiger	80.-	140.-
Heineken	90.-	160.-
San Miguel Light	100.-	
Corona (Extra)	200.-	

PARTY DRINK

Smirnoff Ice	120.-
(Original, Rose' raspberry, Gold White Peach, Yuzu Citrus)	
Moose Craft Cider	120.-
Savanna Premium Cider	150.-

HOUSE WINE

White Wine	200.-
Red Wine	200.-
Carafe(600 ml.)	650.-



Aperitifs

Extra Dry Vermouth	220.-
Red Sweet Vermouth	220.-
Aperol	130.-
Ricard	130.-
Campari	130.-

Scotch Blended Whisky

Johnnie Walker Black	150.-
Johnnie Walker Red	150.-
Chivas Regal 12 Years	150.-

American Whisky

Jim Beam	150.-
Jack Daniel's	160.-

Canadian Whisky

Canadian Club	150.-
---------------	-------

Irish Whisky

Jameson	150.-
---------	-------

Thai Whisky

Mekong	100.-
Hong Tong	100.-

Thai Rum

SangSom	100.-
Phraya Element Rum	120.-
Phraya Gold Rum	150.-

Brandy

Regency	140.-
---------	-------

Single Malt

Glenmorangie	260.-
Glenlivet 12 yrs.	260.-
Singleton 12 yrs.	260.-

Cognac

Martell VSOP	220.-
Remy Martin VSOP	220.-
Hennessey VSOP	220.-

Gin

Gordon's Gin	120.-
Bombay	120.-

Vodka

Smirnoff Vodka	120.-
Absolute	120.-

Rum

Bacardi	120.-
Captain Morgan	120.-

Tequilas

Sierra Silver	120.-
Sierra Gold	140.-

A Selection of Liqueurs

Tia Maria	120.-
Amaretto	120.-
Bailey's Original Irish	120.-
Grand Marnier	120.-
Jägermeister	120.-
Sambuca	120.-
Malibu	120.-
Kahlua	120.-
Galliano	120.-
D.O.M	120.-
Cointreau	120.-

SPCECIAL

COCKTAIL

in Coconut +50.-

in Pineapple +50.-



Sala Cocktail 200.-

De Banana, Triple Sec,
White Rum, Coconut Milk, P/J, L/J, Syrup

Pina Colada 200.-

Malibu, Bacardi, Coconut Milk, P/J

Mai Tai 200.-

White Rum, Dark Rum, Orange Curacao,
O/J, P/J, L/J, GS, Syrup

Lanta Sunset 200.-

Tequila, White Rum, Galliano,
O/J, L/J, GS ,Syrup

Bazooka 200.-

Gin, Cherry Liqueur, Brandy,
P/J, L/J, Syrup

Amaretto colada 200.-

Amaretto, White Rum, Coconut Milk,
P/J, L/J, Syrup

Hurricane 200.-

White Rum, Dark Rum, O/j, PF/J, L/J, syrup

Blue Hawaiian 200.-

White Rum, Blue Curacao, P/J, syrup



OLD

FASHIONED

Bourbon Old Fashioned 200.-

Bourbon, Sugar Cube, Orange, Cherry, Soda

Rop-Roy 200.-

Scotch Whisky, Red Sweet Vermouth

Rusty-Nail 200.-

Scotch Whisky, Drambuie

French Connection 200.-

Cognac, Amaretto

God Father 200.-

Scotch Whisky, Amaretto

God Mother 180.-

Vodka, Amaretto

Black Russian 160.-

Vodka, Kahlua

White Russian 160.-

Vodka, Kahlua, Milk

Brown Russian 160.-

Vodka, Kahlua, Ginger Ale

Tallblack Russian 160.-

Vodka, Kahlua, Coke

Negroni 180.-

Gin, Campari, Red Sweet Vermouth

Americano 180.-

Campari, Red Sweet Vermouth

HI-BALL LONG DRINK

Gin Tonic Gin, Tonic	120.-	Tequila Sunrise Tequila, Orange Juice, Grenadine	160.-	Jack Coke	180.-
Cuba Libre Dark Rum, Coke	140.-	Tequila Sunset Tequila, Pineapple Juice, Grenadine	160.-	Gordon Tonic	140.-
Screw Driver Vodka, Orange Juice	150.-	Zombie White Rum, Dark Rum, Lime juice, Grenadine, Syrup	160.-	Bombay Tonic	140.-
Harvey Wallbanger Vodka, Orange Juice, Galiano	150.-	Bloody Mary Vodka, Tabasco, T/J, Worcestershire	180.-	Bacardi Coke	140.-
Cape Codder Vodka, Cranberry Juice	160.-	Long Island Ice Tea Gin, White Rum, Vodka. Tequila, Triple Sec, Lime Juice Topped Coke	180.-	Vodka Red Bull	140.-
Tom Collins Gin, Lime Juice, Syrup, Topped Soda	160.-			Phraya (E)Rum Coke	140.-
				SangSom Coke	100.-
				Mekhong Coke	100.-
				Hong Thong Soda	100.-

CLASSY COCKTAILS

Pink Lady Gin, Lime Juice, Syrup, Grenadine, Milk	180.-
Blue kamikaze Vodka, Blue Curacao, Lime Juice, Syrup	180.-
Frozen Blue Margarita Tequila, Blue Curacao, Lime juice, Syrup	180.-
Melon sour White Rum, Melon Liqueur, Lime Juice	180.-
Mojito White Rum, Lime, Sugar, Mint, Topped Soda	180.-
Caipirinha Cachaça, Sugar, Fresh Lime Wedge	180.-
Daiquiri (Fresh Fruit of your choice) White Rum, Triple Sec, Lime, Syrup	180.-

SOUR & SWEET

White Lady Gin, Lime juice, Syrup	180.-
Daiquiri White Rum, Lime juice, Syrup	180.-
kamikaze Vodka, Syrup, Lime juice	180.-
Margarita Tequila, Lime juice, Syrup	180.-
Whisky Sour Whisky, Lime juice, Syrup	180.-
Side Car Brandy, Lime juice, Syrup	180.-

SHOOTERS

Blow Job Creme de Banana, Bailey, Whipping Cream	160.-	B-52 Kahlua, Bailey, Cointreau	160.-
Flat Liner Sombuca, Tequilla, Tabaco	160.-	DCTO Kahlua, Bailey, Vodka	160.-
Slippery Nipple Sambuca, Bailey	160.-	One For the Road	160.-





Thank you

ADD: 124/1 M.1 T. Saladan A. Koh Lanta Krabi 81150

Tel : (+66)842415666, (+66)867488375

FB: Sala Lanta in Town