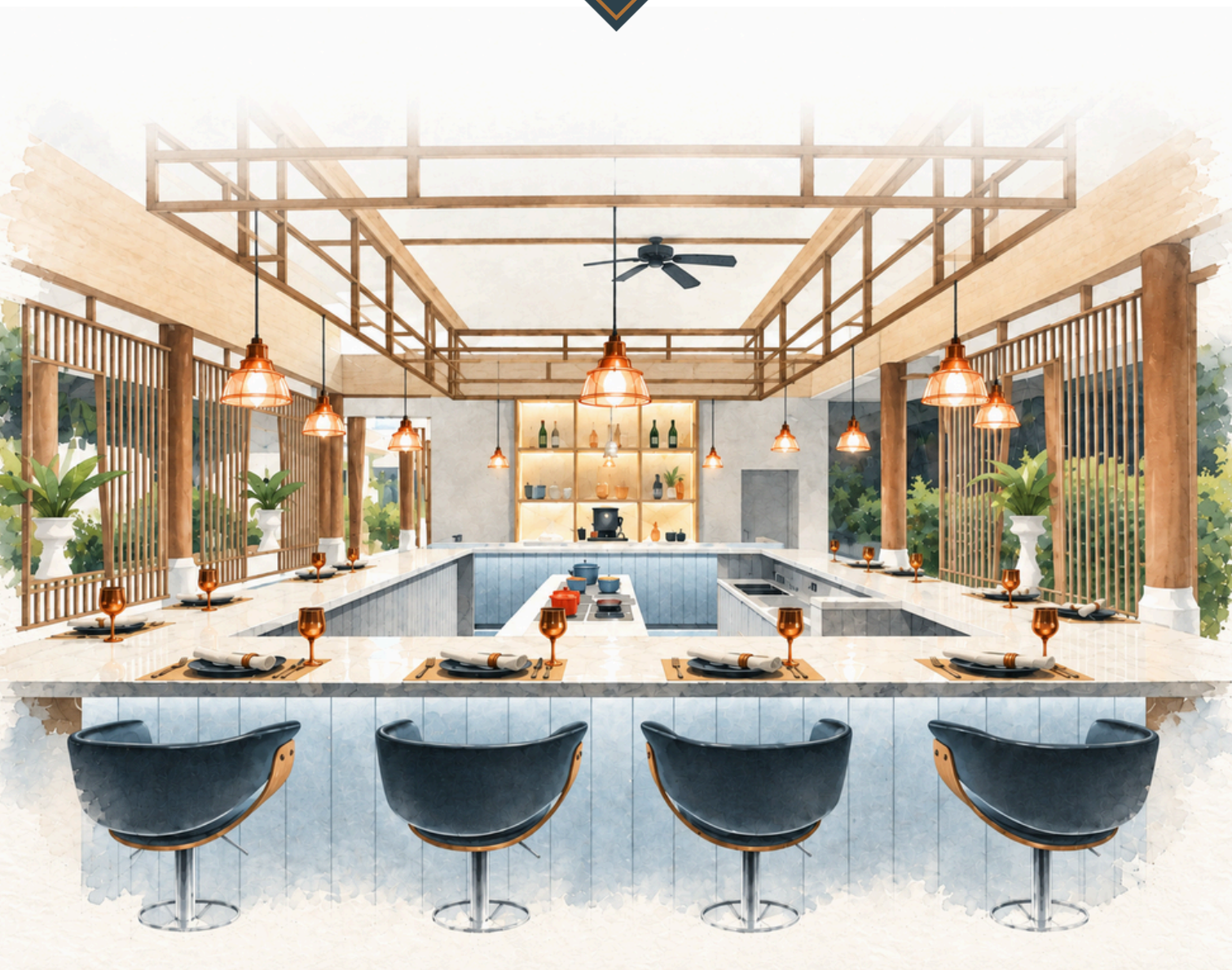
Dining Table

TOH KIN KHAW

Krabi - Thailand



AFTERNOON DELIGHT SET

13.00-17.00

SERVED WITH A SELECTION OF FLAVOURED TEA
OR FRESHLY BREWED COFFEE (HOT OR ICED)
เสิร์ฟพร้อมชารสชาติต่างๆ หรือกาแฟสด (ร้อน หรือ เย็น)

THAI PEANUTS WITH PALM SUGAR

Traditional Thai snack made with peanuts and palm sugar, served on pineapple
อาหารว่างไทยโบราณที่ทำจากถั่วลิสงและน้ำตาลโตนด เสิร์ฟบนสับปะรด

SHRIMP SPRING ROLL

Deep-fried prawns wrapped in crispy spring roll pastry, served with sweet plum sauce
กุ้งห่อแผ่นแป้งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วยหวาน

CAPRESE SANDWICH

Whole-wheat bread, mozzarella, tomato, pesto sauce sandwich
แซนด์วิชขนมปังโฮลวีท มอสซาเรลลาชีส มะเขือเทศ และซอสเพสโต

OPERA CAKE

Almond sponge cake layered with coffee ganache, buttercream and chocolate glaze
เค้กสปันจ์อัลมอนด์สลับชั้นด้วยกานาชกาแฟ บัตเตอร์ครีม และเคลือบช็อกโกแลต

SCONES

Homemade baked scones served with
whipped cream, fruit jam
สโคนอบโฮมเมด เสิร์ฟพร้อมวิปครีมและแยมผลไม้

590/Set

Pork Gluten-Free Seafood Nuts Dairy Vegetarian
Please inform us of any food allergies or intolerances. All prices are net.



HOMEMADE THAI SPIRITS 360

Sang Duen
Pineapple and pandan leaf infused rum, jasmine rice syrup, pineapple juice, soda
เหล้ารัมโฮมเมดหมักสับปะรดสดและใบเตย
น้ำเชื่อมข้าวหอมมะลิโฮมเมด น้ำสับปะรด โซดา

Tawan Yor Sang
Dried bael fruit-infused vodka, honey, mango, jasmine rice syrup
เหล้าวอดก้าโฮมเมดหมักมะตูมแห้ง น้ำผึ้ง มะม่วง
น้ำเชื่อมข้าวหอมมะลิ

Lamoon
Coconut rum, lime, mint, homemade coconut syrup, ginger ale
เหล้ารัมมะพร้าวโฮมเมด มะนาว ใบมินต์
น้ำเชื่อมมะพร้าวโฮมเมด จินเจอร์เอล

Tong Amphan
Chrysanthemum-infused rum, palm sugar juice, lime
โฮมเมดหมักดอกเก๊กฮวย น้ำตาลโตนด มะนาว

Kim Han
Plum-infused Thai spritz
Thai tea, lime, pineapple
เครื่องดื่มไทยสปริทซ์หมักบ๊วยโฮมเมด
ชาไทย มะนาว สับปะรด

Thai Spritz
Thai tea, Aperol, lime, soda
ชาไทย อะเปรอล มะนาว โซดา

MOCKTAILS 240

Passion Fizz
Passion fruit, sweet basil, coconut syrup, soda
เสาวรส โหระพา น้ำเชื่อมมะพร้าว โซดา

Virgin Mojito
Lime, sugar, mint, soda
มะนาว น้ำตาล ใบสะระแหน่ โซดา

Orange Spritz
Orange spritz syrup, lime, sprite
น้ำเชื่อมออเรนจ์สปริทซ์ มะนาว สไปรท์

BEER 170
Singha / Chang Beer
เบียร์สิงห์ / เบียร์ช้าง

WATER 90/160
Chang mineral water
น้ำแร่ตราช้าง
Chang mineral sparkling water
น้ำแร่ตราช้างแบบอัดก๊าซ

SOFT DRINK 90
Coke, Coke Zero, Sprite, Fanta Orange, Tonic Water, Ginger Ale
โค้ก โค้กซีโร่ สไปรท์ แฟนต้าส้ม โทนิค จิงเจอร์เอล

LOCAL INGREDIENTS ◆ THAI SOUL ◆ A SHARED TABLE ◆ SOUTHERN FLAVOURS



COFFEE 180

Coconut Cappuccino (Hot / Iced)
Espresso, coconut juice, fresh milk, milk foam
กาแฟเอสเปรสโซ น้ำมะพร้าว นมสด ฟองนม

Coconut Flower Iced Cold Brew
Cold brew, coconut, coconut flower juice
กาแฟสกัดเย็น มะพร้าว น้ำช่อดอกมะพร้าว

Mocha Caramel (Hot / Iced)
Espresso, chocolate, caramel sauce, whipped cream
กาแฟเอสเปรสโซ ช็อกโกแลต คาราเมล วิปครีม

Coconut Milk Coffee (Hot / Iced)
Espresso, coconut milk
กาแฟเอสเปรสโซ นมมะพร้าว

Nutty Creamy (Hot / Iced)
Espresso, peanut butter, fresh milk, whipped cream
กาแฟเอสเปรสโซ เนยถั่ว นมสด วิปปิ้งครีม

Black Honey Lemon (Iced)
Cold brew, Krabi honey, lemon
กาแฟสกัดเย็น น้ำผึ้งจากกระบี่ มะนาว

Coffee (Hot / Iced)
Cappuccino, Caffe Latte, Espresso Americano, Black Coffee
กาแฟคาปูชิโน กาแฟลาเต กาแฟเอสเปรสโซ กาแฟอเมริกาโน กาแฟดำ



THAI TEA

Siamese Coco Tea (Iced) 180
Thai milk tea, coconut ice cream
ชานมไทย ไอศครีมมะพร้าว

Premium Japanese Matcha 220

Matcha Caramel (Hot / Iced)
Premium Japanese matcha, fresh milk, caramel sauce
ชาเขียวมัทฉะเกรดพรีเมียมจากญี่ปุ่น นมสด คาราเมล

Lychee Lime Zen (Iced)
Premium Japanese matcha, lychee, lemon
ชาเขียวมัทฉะเกรดพรีเมียมจากญี่ปุ่น ลิ้นจี่ มะนาวเหลือง

Matcha Mango Bliss (Iced)
Premium Japanese matcha, mango, yoghurt
ชาเขียวมัทฉะเกรดพรีเมียมจากญี่ปุ่น มะม่วง โยเกิร์ต

Syrup flavours available
Hazelnut / Almond / Vanilla / Caramel
น้ำเชื่อมสำหรับเพิ่มรสชาติ
เฮเซลนัท / อัลมอนด์ / วานิลลา / คาราเมล

Plant-based milk available
Oat / Soy / Almond / Coconut
ตัวเลือกเพิ่มเติม
นมข้าวโอ๊ต / นมถั่วเหลือง / นมอัลมอนด์ / นมมะพร้าว



NIGHTCAP COCKTAIL 360

Old Fashioned
Bourbon, sugar, bitters, orange twist
เหล้าเบอร์เบิน น้ำตาล บิตเทอร์ เปลือกส้ม

Godfather
Scotch whisky, amaretto
สกอตช์วิสกี้ เหล้าหวานอมาเรตโต

Manhattan
Bourbon, sweet vermouth, bitters
เหล้าเบอร์เบิน เหล้าเวอร์มุท และบิตเทอร์ส

Amaretto Sour
Amaretto, bourbon, lime juice, syrup, foamer
เหล้าอมาเรตโต้ เหล้าเบอร์เบิน น้ำมะนาว น้ำเชื่อม โฟมเมอร์

Black Russian
Vodka, coffee liqueur
เหล้าวอดก้า เหล้าหวานกลิ่นกาแฟ

Devil Margarita
Tequila, lime juice, vanilla syrup, red wine
เตกีลา น้ำมะนาว น้ำเชื่อมวานิลลา ไวน์แดง

Angel Margarita
Tequila, lime juice, vanilla syrup, white wine
เตกีลา น้ำมะนาว น้ำเชื่อมกลิ่นวานิลลา ไวน์ขาว

NIGHTCAP MOCKTAILS 240

Tropical Paradise
Mango juice, pineapple juice, lime, soda
น้ำมะม่วง น้ำสับปะรด มะนาว โซดา

Mojito Passion
Passion fruit, lime, mint, sugar, soda
เสาวรส มะนาว ใบมินต์ น้ำตาล โซดา

Coconut Breeze
Coconut flower juice, pineapple juice, coconut cream
น้ำดอกมะพร้าว น้ำสับปะรด น้ำกะทิ

Ginger Fizz
Ginger ale, lime, mint, elderflower syrup
จิงเจอร์เอล มะนาว ใบมินต์ น้ำเชื่อมเอลเดอร์ฟลาวเวอร์

WATER 90/160
Chang Mineral Water
น้ำแร่ตราช้าง

Chang Mineral Sparkling Water
น้ำแร่ตราช้างแบบอัดก๊าซ

SOFT DRINKS 90
Coke, Coke Zero, Sprite, Fanta Orange, Tonic Water, Ginger Ale
โค้ก โค้กซีโร่ สไปรท์ แฟนต้ากลิ่นส้ม โทนิค จิงเจอร์เอล

LOCAL INGREDIENTS ◆ THAI SOUL ◆ A SHARED TABLE ◆ SOUTHERN FLAVOURS



Immersive Experiences

Gastronomic Journeys at Toh Kin Khaw



Gastronomic Journeys

4-Course Taste of the Andaman

Join us for a culinary journey inspired by the treasures of the Andaman Sea, prepared live in front of you at our at our Chef's Table

Andaman Crab Meat Tartare with Thai Avocado, Mango and Lime Juice Dressing
ทาร์ทาร์เนื้อปูอันดามัน เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโดไทย มะม่วงสุก และน้ำสลัดน้ำมะนาว

Charcoal Grilled Krabi Baby Squid
ปลาหมึกกระบี่ย่างบนเตาถ่าน

Andaman Seabass Fillet with Kaffir Lime Sauce
ปลากะพงอันดามันแล่ชิ้น เสิร์ฟพร้อมซอสใบมะกรูด

Jackfruit Sticky Coconut Rice & Homemade Coconut Liquor
ข้าวเหนียวขนุนมะพร้าวอ่อน พร้อมเหล้ามะพร้าวโฮมเมด

1,100/person

Pork Gluten-Free Seafood Nuts Dairy Vegetarian
Please inform us of any food allergies or intolerances.



Gastronomic Journeys

4-Course Taste of Krabi

A culinary journey through the rich and distinctive flavours of Southern Thailand, thoughtfully presented in four courses. Each dish brings together local ingredients, aromatic herbs and traditional southern recipes with a refined touch.

A Grilled Gai Golae Chicken with Lemongrass Skewers & Thai cucumber relish
ไก่กอและย่างเสียบตะไคร้ เสิร์ฟพร้อมอาจาด

Grilled Pork neck with Panaeng Sauce
คอหมูย่างนุ่ม เสิร์ฟพร้อมซอสแพนง

Southern Thai Chicken Curry with Wild Betel Leaves Served with Baked Multigrain Rice in Young Coconut
แกงไก่ใบชะพลูแบบใต้
เสิร์ฟพร้อมข้าวธัญพืชอบในมะพร้าวอ่อน

Thai Tea Panna Cotta with Pandan Sago & Ruby Gems
พานาคอตต้าชาไทย เสิร์ฟพร้อมสาคูใบเตย
และทับทิมกรอบ

1,100/person

Pork Gluten-Free Seafood Nuts Dairy Vegetarian
Please inform us of any food allergies or intolerances.



Gastronomic Journeys

Thai Cooking Class

Choose four dishes you would love to learn from our "Simple Thai" cookbook, then embark on a hands-on culinary journey. Under the guidance of our friendly Thai chef, you will prepare each dish from scratch before sitting down to enjoy your creations.



Gastronomic Journeys

Thai Curry Cooking Class

Choose two curry pastes: Green, Red, Massaman, Panang, Yellow or Sour.
Prepare one curry, then add your choice of chicken, beef, pork, seafood or vegetables.
Enjoy your creation while our kitchen team packs the remaining paste for you to take home.



Gastronomic Journeys

Tropical Jam Making Class

Create your own tropical jams using pineapple, mango and passion fruit.
Fruit selections may vary by season.
You will make 4 x 200g jars to take home; perfect as gifts or for starting your morning with a taste of Thailand.

LOCAL INGREDIENTS ◆ THAI SOUL ◆ A SHARED TABLE ◆ SOUTHERN FLAVOURS



Immersive Experiences

Cook & Eat

With other guests, prepare a Thai menu under the friendly guidance of our chef, then take a seat and enjoy what you have created. It is a great opportunity to cook, have fun, discover Thai flavours and meet fellow guests.



Immersive Experiences

From Market to Grill

We take a short 10-minute van ride to the local market, where you'll help select the freshest seafood. Then, return to Toh Kin Khaw to grill your catch and enjoy a truly authentic Thai dining experience - cooked by you!

Visit our Digital Guest Directory at www.mydusitkrabi.com to book your Immersive Experience - Gastronomic Journeys, explore our menus and drinks lists, and reserve a table at any of our restaurants.



Dusit Thani Krabi Beach Resort