FOOD

BREAKFAST

Ultimate Breakfast 550
Eggs any style, sausages, baked beans, toast, hash browns, grilled tomatoes, fruit salad, juice of the day, coffee or tea
อาหารเช้าแบบเซ็ตอัลติเมท พร้อมไข่ใน สไตล์ที่คุณชอบ รวมถึงไส้กรอก แฮมไก่รมควัน ถั่วขาวในซอสมะเขือเทศ ขนมปัง มันฝรั่งเสี้ยนทอด มะเขือเทศย่าง ฟรุตสลัด น้ำผลไม้ของแต่ละวัน กาแฟหรือชา

Healthy Breakfast 550
Mixed muesli, low fat yoghurt & honey, toasted multigrain bread, boiled egg, energy bar, fruit salad, juice of the day, coffee or tea
อาหารเซ็ตเพื่อสุขภาพ มูสลี่รวม โยเกิร์ตไขมันต่ำ น้ำผึ้ง ขนมปังมัลติเกรน ไข่ต้ม เอเนอจี้บาร์ ฟรุตสลัด น้ำผลไม้ประจำวัน กาแฟหรือชา

Thai Breakfast 550
Boiled rice with fish or chicken or fried rice with your choice of vegetable or chicken, fried eggs or soft boiled eggs, deep fried vegetable spring roll, fruit salad, juice of the day, coffee or tea
อาหารเซ็ตแบบไทยเลือกระหว่างข้าวต้มปลาหรือไก่ หรือข้าวผัดใส่ผักหรือไก่ ไข่ดาวหรือไข่ลวก ปอเปี๊ยะทอด ฟรุตสลัด น้ำผลไม้ประจำวัน กาแฟหรือชา





INTERNATIONAL FOOD

Chicken Wings 200
with sweet & spicy Sriracha sauce
ปีกไก่ทอดคลุกซอสพริกศรีราชา

French Fries 150
เฟรนช์ฟรายส์

Battered - Fried Squid Rings or Seabass 320
With tartare sauce and lemon
หมึกหรือปลากะพงชุบแป้งทอดกับทาร์ทาร์ซอสและเลมอน

Caesar Salad 250 Add Chicken Breast 60 เพิ่มอกไก่ย่าง
Romaine salad, anchovies, Caesar dressing, boiled egg, bread croutons and parmesan cheese
ซีซาร์สลัด แองโชวี่ ไข่ต้ม ขนมปังกรอบและพาร์เมซานชีส

Tonsai Club Sandwich 350
Grilled chicken, fried egg, cheddar cheese, tomato, lettuce, multigrain bread, serve with fries
ต้นไทรแซนด์วิช - ไก่ ไข่ดาว เชดด้าชีส มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว ขนมปังมัลติเกรน

Spaghetti 280 Add seafood 150
Tomato sauce
สปาเกตตี้ซอสมะเขือเทศ
Mushroom cream sauce
สปาเกตตี้ครีมซอสเห็ด
Pesto sauce
สปาเกตตี้ซอสเพสโต้
Bolognese 430
ซอสเนื้อ
Garlic chili and olive oil
สปาเกตตี้พักกระเทียม พริก น้ำมันมะกอก
Spaghetti Vongole 390
สปาเกตตี้หอยคลาม

Grilled
Australian Rib Eye 200 g 1,050 | Australian Tenderloin 200 g 1,050 | Tiger Prawn 400 g 1,200
Seabass Fillet 200 g 550 | Chicken Breast 300 g 550 | Squid 400 g 550
Seafood Platter = Tiger Prawns 400 g / Squid 400 g / Seabass 200 g 1,500
Mixed Grilled Combo = Australian Rib Eye 200 g / Chicken Breast 300 g / Tiger Prawns 200 g / Squid 200 g / Seabass 200 g 2,750

Chicken wrapped 320
ไก่ผัดซอสห่อในแผ่นตอติญ่า
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

Vegetable wrapped 320
ผักผัดซอสห่อในแผ่นตอติญ่า
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด

Nachos 250
นาโชส์แผ่นจิ้มกับชีสซอสและสลัดมะเขือเทศแบบเม็กซิกัน

Baked potato 170
with cheese
มันฝรั่งอบชีส

Choice of sauce = Red wine / Mushroom / Peppercorn / Lemon caper / Thai seafood sauce
Choice of side = Sautee spinach / Sautee mushroom and onion / French fries / Grilled vegetables

TINIDEE SIGNATURE BURGERS

1. Vegan Beyond Burger 450
100% Plant-based vegan Beyond Burger with iceberg lettuce, sliced tomato, marinated red, serve with fries cabbage, caramelized onions and our signature BBQ sauce in an eggless soft burger bun
วีแกนเบอร์เกอร์ เนื้อเบอร์เกอร์ทำจากผักทั้งหมด - ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ กะหล่ำดอง หอมใหญ่ผัดหวาน ซอสเบอร์เกอร์สูตรพิเศษ ขนมปังแบบไม่มีไข่

2. Korean Gochujang Chicken Burger 450
Fried panko chicken breast with iceberg lettuce, sliced tomato, marinated white cabbage, serve with fries sweet cucumber pickle and our Tinidee signature gochujang mayo sauce in soft sesame burger bun
เบอร์เกอร์ไก่ทอดชุบเกล็ดขนมปัง - ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ กะหล่ำดอง แตงกวาดองหวาน ซอสพริกเกาหลีโคจูจัง กับมายองเนส ขนมปังงา

3. Tinidee Signature Beef Burger 450
100% Australian beef burger patty with iceberg lettuce, sliced tomato, caramelized onions, serve with fries gherkins, cheddar cheese with our Tinidee signature BBQ sauce in soft sesame burger bun
ทินิดีซิกเนเจอร์เบอร์เกอร์เนื้อ - เบอร์เกอร์เนื้อจากออสเตรเลีย ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ หอมใหญ่ผัดหวาน แตงกวาดอง เชดด้าชีส ซอสทินิดีซิกเนเจอร์ ขนมปังงา

4. Battered Red Snapper Burger 450
Spicy Thai curry marinated red snapper with iceberg lettuce, sliced tomato, onions, serve with fries marinated white cabbage, gherkins and tartar sauce in soft charcoal sesame, burger bun
เบอร์เกอร์ปลาชุบแป้งทอด - ปลากะพงแดงหมักกับพริกแกง ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ หอมใหญ่ กะหล่ำดอง แตงกวาดอง ซอสทาร์ทาร์ ขนมปังชาร์โคล



Recommendation | Vegetarian | Gluten free | Nuts | Seafood | Dairy

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

Share your feedback with us | Digital Menu

FOOD



SOUTHERN SPECIALTIES

1. Nam Prik Goong Sod 260
Shrimp chili paste with fresh vegetables
น้ำพริกกุ้งสดผักรวม

2. Pak Meang Phad Kai 160
Stir-fried melinjo leaves with egg
ผักเหมียงผัดไข่

3. Phad Ka-Pi Sa-Tor 260
Stir-fried shrimp paste, bitter beans and prawns
ผัดกะปิสะตอกุ้ง

4. Tom Ka-Ti Pak Ruam Goong Sod 310
Mixed vegetables and prawns in coconut milk soup
ต้มกะทิผักรวมกุ้งสด

5. Gaeng Som Pla Krapong Yod Ma-Praw 280
Seabass fillet in yellow curry with young coconut shoots
แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว

6. Gaeng Ka-Ti Poo Bai Cha Plu 420
Crab meat and betel leaves in coconut curry
แกงกะทิปูใบชะพลู

SIMPLY THAI

7. Por Pia Tod 170
Deep fried vegetable spring roll
ปอเปี๊ยะทอด

8. Kai Jeaw 100 / 250
Thai omelet / with minced prawns
ไข่เจียว / ไข่เจียวกุ้งสับ

9. Som Tam 100 / 280
Thai style spicy papaya salad with peanuts and dried shrimp / with prawns
ส้มตำไทย / ส้มตำกุ้งสด

10. Yam Talay 280
Spicy Thai seafood salad
ยำทะเล

11. Phad Pak Ruam 170
Stir-fried mixed vegetables in oyster sauce
ผัดผักรวม

12. Gaeng Massaman 180 / 250
Mussaman curry with vegetable / chicken
แกงมัสมั่นผัก / แกงมัสมั่นไก่

13. Gaeng Kiew Wan 180 / 250
Green curry with vegetable / chicken
แกงเขียวหวานผัก / แกงเขียวหวานไก่

14. Kai Phad Med Ma Muang 250
Stir-fried chicken with cashew nuts
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

15. Tom Yam Goong 280
Prawn soup flavored with lemongrass, kaffir lime
ต้มยำกุ้ง

16. Phad Ka Prao 170 / 200
Rice topped with stir fried hot basil chicken / seafood
กะเพราไก่ราดข้าว / กะเพราทะเลราดข้าว

17. Pineapple Fried Rice 280 / 430
With curry powder, chicken, cashew nuts, raisins
ข้าวผัดสับปะรดกับผงกะหรี่ ไก่ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ลูกเกด

18. Khaw Phad 170 / 200
Fried rice with chicken / seafood
ข้าวผัดไก่ / ข้าวผัดทะเล

19. Phad Thai 170 / 280
Stir-fried rice noodles with vegetable / prawn
ผัดไทยผัก / ผัดไทยกุ้ง

20. Steam fish 280
with spicy sauce
ปลานึ่งซอสเผ็ด

21. Clear Soup 170
with Tofu and Minced chicken
แกงจืดเต้าหู้ไก่สับ

22. Stir fried chicken 250
with black pepper
ไก่ผัดพริกไทยดำ

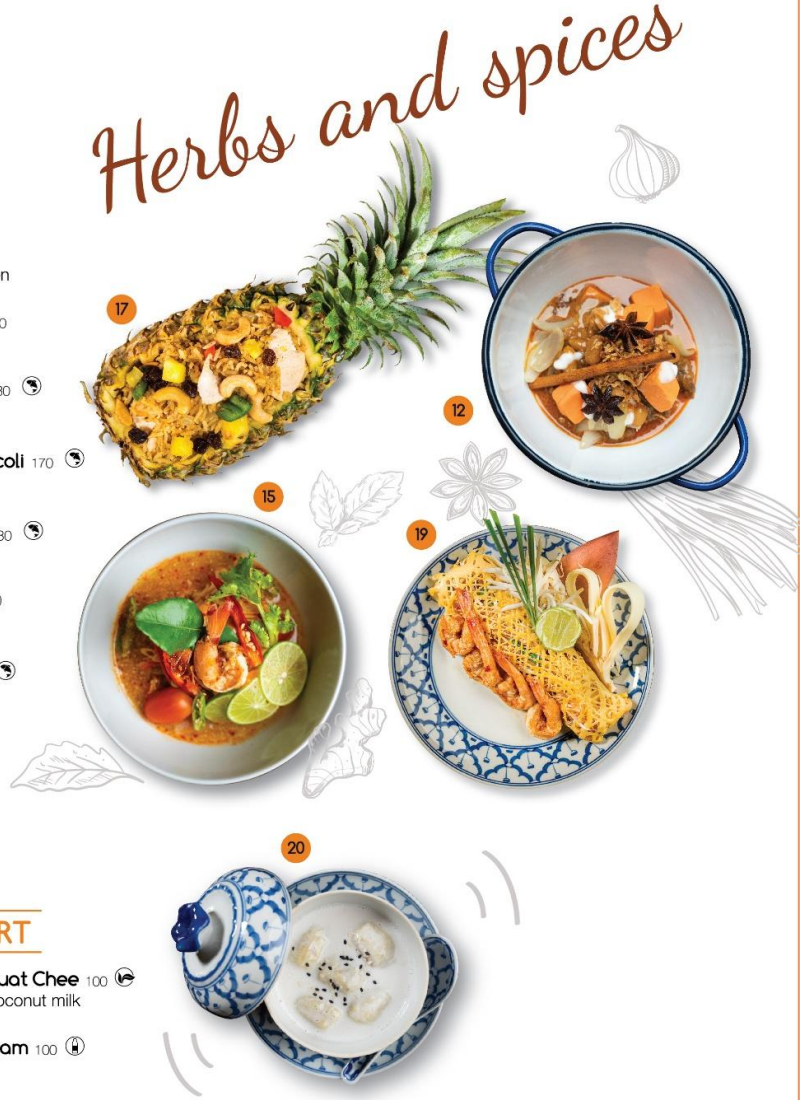
23. Stir fried Seafood 280
with black pepper
ทะเลผัดพริกไทยดำ

24. Stir fried Thai broccoli 170
with oyster sauce
ผักบร็อคโคลี่ผัดในซอสหอยนางรม

25. Stir fried Seafood 280
with hot basil
ผัดกะเพราทะเล

26. Stir fried fish 280
with sweet and sour
ปลาผัดเปรี้ยวหวาน

27. Stir fried Squid 280
with salted egg
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม



DESSERT

20. Kluai Buat Chee 100
Banana in coconut milk
กล้วยบวชชี

21. Ice Cream 100
ไอศครีม

Recommendation Vegetarian Gluten free Nuts Seafood Dairy

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

Share your feedback with us

Digital Menu

DRINKS



ROCKTAILS 270

1. Firewall Cliff
Vodka, lime, orange, butterfly pea juice, soda, Tinidee Syrup
วอดก้า มะนาว น้ำส้ม น้ำอัญชัน โซดา น้ำเชื่อมโฮมเมดสไตล์ทินิดี

2. Dusky Monkey
Homemade coconut rum, lime, sugar, sweet basil, sprite
เหล้าโฮมเมดรัมมะพร้าว มะนาว น้ำตาลทราย ใบโหระพา สไปร์ท

3. Redpoint
Aperol, gin, orange juice, lime juice, soda, Tinidee Syrup
แอปโปรล ยิน น้ำส้ม น้ำมะนาว โซดา น้ำเชื่อมโฮมเมดสไตล์ทินิดี

4. Bouldering
Tequila, cucumber, pineapple, lime, sprite, Tinidee Syrup
เตกีล่า แตงกวา สับปะรด มะนาว สไปร์ท น้ำเชื่อมโฮมเมดสไตล์ทินิดี

5. Energizer
Rum, passion fruit, orange juice, mint, red bull
เหล้ารัม เสาวรส น้ำส้ม ใบสะระแหน่ กระทิงแดง

COCKTAILS 270

Mojito
Classic / Mango / Passion / Strawberry
White rum, lime, mint, soda, white sugar
เหล้ารัม มะนาว ใบสะระแหน่ โซดา น้ำตาลทรายขาว

Margarita
Classic / Mango / Passion / Strawberry
Tequila, triple sec, lime, syrup
เหล้าเตกีล่า เหล้าทริปเปิ้ลเซค มะนาว น้ำเชื่อม

Daiquiri
Classic / Mango / Passion / Strawberry
White rum, triple sec, lime, syrup
เหล้ารัม เหล้าทริปเปิ้ลเซค มะนาว น้ำเชื่อม

Kamikaze
Classic / Mango / Passion / Strawberry
Vodka, triple sec, lime, syrup
เหล้าวอดก้า เหล้าทริปเปิ้ลเซค มะนาว น้ำเชื่อม

Caipirinha
Classic / Mango / Passion / Strawberry
Cachaca, lime juice, white sugar
เหล้าคาชาซ่า มะนาว น้ำตาลทรายขาว

Martini
Classic / Dirty / Espresso / Mango / Passion / Strawberry
Vodka, dry vermouth
เหล้าวอดก้า ดรายเวอร์มุธ

White Russian
Vodka, Kahlua, milk
เหล้าวอดก้า เหล้าหวานรสกาแฟ นมสด

Black Russian
Vodka, Kahlua
เหล้าวอดก้า เหล้าหวานรสกาแฟ

Tequila Sunrise
Tequila, orange Juice
เหล้าเตกีล่า น้ำส้ม

Screw Driver
Vodka, orange juice
เหล้าวอดก้า น้ำส้ม

Tom Collins
Gin, lime, white sugar, soda
เหล้ายิน มะนาว น้ำตาลทรายขาว โซดา

Blue Lagoon
Vodka, blue curacao, lime, sprite
เหล้าวอดก้า เหล้าหวานกลิ่นส้ม มะนาว สไปร์ท

Sex on the Beach
Vodka, peach schnapps, lime, cranberry juice
เหล้าวอดก้า เหล้าหวานกลิ่นพีช มะนาว น้ำแครนเบอร์รี่

Cosmopolitan
Vodka, triple sec, lime, cranberry juice
เหล้าวอดก้า เหล้าหวานกลิ่นส้ม มะนาว น้ำแครนเบอร์รี่

Mai Tai
White rum, dark rum, orange juice, pineapple juice, lime, almond syrup
เหล้ารัม น้ำส้ม น้ำสับปะรด มะนาว น้ำเชื่อมกลิ่นแอลมอนด์

Pina Colada
White rum, pineapple, coconut milk, Malibu, lime
เหล้ารัม สับปะรด กะทิ เหล้าหวานกลิ่นมะพร้าว มะนาว

Energy Swing
White Rum, Blue Curacao, Thai Red Bull, Grenadine, Cream

Cloud On Ice
Vodka, Lemon, Lime Juice, Mint, Soda Water, Cream

M&M
Melon Liquor, Mint, Lime

Tonsai Bliss
Vodka, Blue Curacao Liquor, lime Juice, Pineapple Juice.

Long Island Ice Tea 290
Gin, White Rum, Vodka, Tequila, Triple Sec, Coke
เหล้ารัม น้ำส้ม น้ำสับปะรด มะนาว น้ำเชื่อมกลิ่นแอลมอนด
ยิน,เหล้ารัม,วอดก้า,เตกีล่า,เหล้าหวานกลิ่นส้ม, โค้ก

Aperol Spitz 350
Sparkling Wine, Aperol Liquor ,Mandarin Orange

Pink Lady 350
Sparkling Wine, Strawberry



MOCKTAILS 170

1. Sandbar
Orange juice, strawberry, vanilla ice cream, sprite
น้ำส้ม สตรอว์เบอร์รี่ ไอศครีมวานิลลา สไปร์ท

2. Pinpoint
Lime, sugar, mint, ginger ale
มะนาว น้ำตาลทราย ใบสะระแหน่ จิงเจอร์เอล

3. Hydrator
Mango, orange juice, mint, sprite, Tinidee Syrup
มะม่วง น้ำส้ม ใบสะระแหน่ สไปร์ท น้ำเชื่อมโฮมเมดสไตล์ทินิดี

4. Float Colada
Pineapple, coconut milk, homemade pineapple & coconut syrup, lime, coconut ice cream
สับปะรด กะทิ น้ำเชื่อมโฮมเมดสับปะรดและมะพร้าว มะนาว ไอศครีมมะพร้าว

5. Passion Honey Soda
Passionfruit, Honey, Butterfly Pea Juice, Soda
เสาวรส, น้ำผึ้ง, น้ำอัญชัน, น้ำโซดา

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

Share your feedback with us

Digital Menu

DRINKS

Homemade Rum (40ml) 200

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

เหล้ารัมสูตรพิเศษดองกับมะพร้าวในพื้นที่และใบเตยหอม
ซึ่งให้กลิ่นและรสชาติของความละมุน
สามารถเลือกที่จะดื่มแบบผสมกับน้ำผลไม้ต่างๆ
หรือดื่มแบบเพียวไม่ต้องผสม

Mixer 60





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.

น้ำเชื่อมโฮมเมดที่ใช้น้ำตาลเคี่ยวกับ
พิวเปลือกส้ม และมะนาวจนได้กลิ่นหอม
และผสมกับสมุนไพร
ที่ปลูกอยู่ภายในรีสอร์ท น้ำเชื่อมเหล่านี้
คุณลักษณะกลิ่น และรสชาติที่มีเฉพาะตัว



BEER

Draft Chang Beer 320 Ml 120
เบียร์สดช้าง

Draft Chang Beer 650 Ml 190
เบียร์สดช้าง

Chang, Singha Bottle/320 Ml 120
ช้าง สิงห์



FRUIT SHAKES AND SMOOTHIES 150

Please ask for available fruits
กรุณาสอบถามพนักงานสำหรับผลไม้ที่มีประจำวัน

SOFT DRINKS 60

Coke, Coke Zero, Sprite,
Fanta Orange, Schweppes Tonic,
Schweppes Lime Soda,
Schweppes Ginger Ale, Soda Water,
Thai Red Bull
โค้ก โค้กซีโร่ สไปร์ท แฟนต้าน้ำส้ม น้ำโทนิค
น้ำมะนาวโซดา น้ำจิงเจอร์เอล น้ำโซดา กระทิงแดง

THAI MINERAL WATER

Aura 500ml. 40
Aura 1,500ml. 90
น้ำแร่ออร่า 500 มิลลิลิตร 40
1,500 มิลลิลิตร 90

COFFEE & TEA (Hot) 120

Americano, Latte, Cappuccino,
Espresso, Green, Chamomile,
English Breakfast
อเมริกาโน่ ลาเต้ คาปูชิโน่ เอสเพรสโซ่ ชาเขียว
คาโมมายล์ อิงลิช เบรคฟาสต์

COFFEE & TEA (Iced) 150

Ice Latte, Ice cappuccino, Ice Caramel Frappe,
Ice Tea Coco, Ice Thai Milk Tea, Lemon Ice Tea
ลาเต้เย็น คาปูชิโน่เย็น คาราเมลแฟรปเป้เย็น
ชาเย็นโกโก้ ชานมไทยเย็น ชามะนาวเย็น

Please ask associate
choice of regular milk, low-fat milk
or oat milk with your coffee or tea.
โปรดสอบถามพนักงานในการเลือกนมธรรมดา
นมไขมันต่ำ หรือนมข้าวโอ๊ต กับกาแฟหรือชาของคุณ

WINE by GLASS

White - Colina Chardonnay, Central Valley, Chile 290
Red - Colina cabernet Sauvignon, Central Valley Chile 290
Sparkling - Botter Spumante, Venetto ,Italy 350

WINE by BOTTLE

WHITE ไวน์ขาว

Colina Chardonnay, Central Valley, Chile 1,450
Pinical Estate Reserve Chardonnay, Riverina, Australia 1,600
Chateau M Sauvingon Blanc Simillion, 2,000
Alto Rapel Valley, Rengo Chile
Spy Valley Sauvignon Blanc, Marlborough Newzealand 2,300
Satori Pinot Grigio, Tre Venrzie Italy 1,850

RED ไวน์แดง

Colina Cabernet Sauvignon, Central Valley Chile 1,450
Pinical Estate Reserve, Cabernet Merlot, Riverina Australia 1,700
Pinical Estate Reserve, Shiraz, Riverina Australia 1,700
Chateau M Cabernet Sauvignon Merlot, 1,900
Alto Rapel Valley, Rengo Chile
Caleo Montepulciano D' Abruzzo DOC, Abruzzo-Italia 2,000

SPARKLING WINE สปาร์คกลิ้งไวน์

Botter Spumante, Venetto ,Italy 1,600

ROSE WINE ไวน์โรเซ่

Elmfield Sparkling Rose, South Eastern Australia 1,550



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

Share your feedback with us

Digital Menu