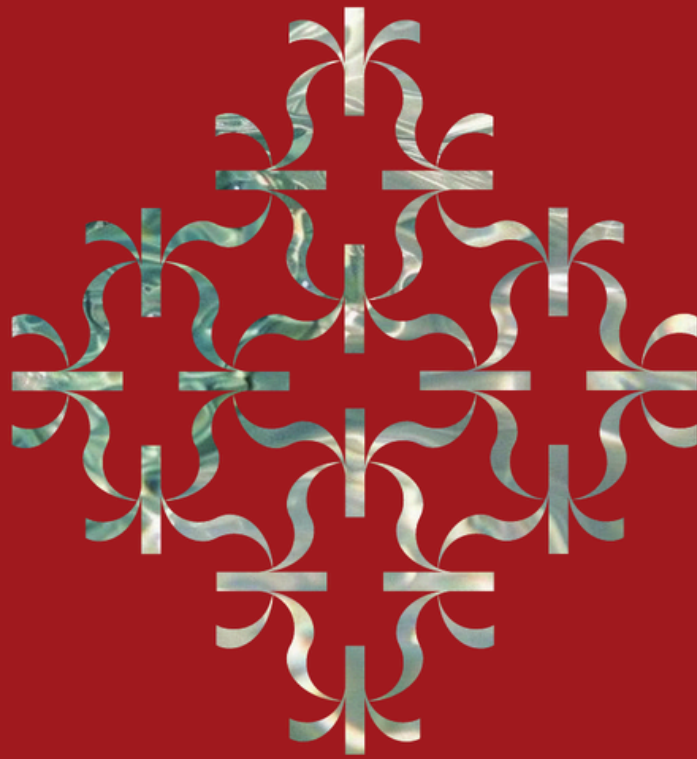


# KATARA



## *MENU*

*not your typical beach restaurant  
surf n' turf. wine & casual dine above the tide*

# KATARA

BAR & RESTAURANT



## STARTERS

**Burrata Caprese**  | 440.-

บรูตาคาปรีเซ่

Fresh burrata, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil.

**Katara Bruschette Selection** (4 PCS) | 420.-

บรูสเก็ตต้าคารารา

Tomato & basil, mushroom, stracciatella & truffle, riotta & honey.

**Crispy Fried Calamari** | 420.-

ปลาหมึกทอดกรอบ

Crispy fried squid served with tartar sauce.

**Salmon tartare** | 420.-

แซลมอนทาร์ทาร์

Fresh salmon, avocado, lemon, capers, extra virgin olive oil.



**Katara Tacos**

ทาโก้

Choice of Beef or Prawns

Beef	310.-
Prawns	340.-

**Prawn Cocktail** | 390.-

ค็อกเทลกุ้ง

Chilled prawns, crisp lettuce, classic cocktail sauce.

**Crispy Fish & Fries** | 310.-

ปลาทอดกรอบ & เฟรนช์ฟรายส์

Crispy fish fillet served with fries and signature tartar sauce.

**Rustic Cut Fries**  | 160.-

เฟรนช์ฟรายส์

Crispy thick-cut fries, lightly seasoned.

# SALADS

Salmon Salad  
สลัดแซลมอน

420.-



Smoked salmon with fresh mixed leaves, avocado, cherry tomatoes and boiled eggs.

Caesar Chicken Salad | 340.-  
ซีซาร์สลัดไก่

Grilled chicken, crisp romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan.

Katara Mix Salad 🌱 | 290.-  
สลัดรวมकारारा

Fresh mixed leaves, cherry tomatoes, cucumber, onions, light vinaigrette.

# SOUPS

Pumpkin Cream Soup 🌱 | 340.-  
ซูปฟักทอง

Smooth pumpkin cream soup, finished with onion and extra virgin olive oil.

Creamy Mushroom Soup 🌱 | 360.-  
ซูปครีมเห็ด

Creamy mushroom soup, finished with garlic, onion and fresh herbs.

# PASTA

🍴 **Rigatoni alla Vittorio** 🌿 | 440.-

ริกาโตนี อ้อลา วิตโตริโอ

(SIGNATURE DISH)

Rich creamy fresh tomato sauce, basil, garlic, butter, grana padano  
**Finished at your table for a unique experience.**

**Fettuccine al Tartufo** 🌿 | 560.-

เฟตตูชินี่ทรัฟเฟอ

Truffle paste, mushrooms, garlic, extra virgin olive oil, light cream.

**Spaghetti Carbonara** | 490.-

สปาเก็ตตีคาโบนาร่า

Authentic roman recipe with premium guanciale, egg, pecorino, grana Padano and black pepper.

(choice of spaghetti or rigatoni)



**Fettuccine Alfredo** 🌿 | 380.-

เฟตตูชินี่อัลเฟรโด

Butter, cream, parmesan sauce.

Add chicken +100  
Add prawns +190

**Rigatoni Arrabbiata** 🌶️ 🌿 | 340.-

ริกาโตนีอาราเบียตา

Spicy tomato sauce, garlic, chili, parsley.



**Black Ink Spaghetti Seafood** 🌶️ | 560.-

สปาเก็ตตี้ซึฟู้ด

**(SIGNATURE DISH)**

Prawns, clams, mussels and calamari in bisque sauce with cherry tomatoes and garlic.

## MAIN DISHES

**Black Angus Filet Mignon** (200g) | 1,210.-

สเต็กเนื้อสันในแองกัส

A tender, lean cut of premium beef served with salad and fries.

**Black Angus Ribeye** (300g) | 1,190.-

สเต็กเนื้อแบล็กแองกัสริบอาย

Richly marbled, juicy premium beef served with salad and fries.

**Classic Surf & Turf** (300g) | 1,490.-

เซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟ

River Prawns and Ribeye Beef fusion dish served with pavé potatoes.

**Thai Wagyu BMS 8-9 Striploin** (300g) | 2,390.-

สเต็กเนื้อไทยวากิว

Premium Thai Wagyu, intensely marbled.



CLASSIC SURF & TURF

**Katara Surf & Turf** | 1,590.-

คาราร่า เซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟ

(SIGNATURE DISH)

Grilled Angus ribeye (300g), prawns, and seafood selection.

**Katara Seafood Grill** | 1,090.-

คาราร่า ซีฟู้ด

Grilled seabass, squid, and king prawns with signature sauces.

**Katara Wagyu Burger** | 390.-

เบอร์เกอร์เนื้อวากิว

Cheddar, lettuce, tomato, mayonnaise, served with fries.

**Katara Pork Burger** | 350.-

เบอร์เกอร์หมู

Cheddar, lettuce, tomato, mayonnaise, served with fries.



KATARA SURF & TURF



**Grilled Salmon Steak**

สเต็กปลาแซลมอน

**540.-**

Perfectly grilled salmon steak, served with mashed potatoes and Thai salted egg sauce.

**🌶️ Andaman Sea Bass Steak 🌶️**

สเต็กปลาทะเลซอสมะเข็ญ

(SIGNATURE DISH)

**480.-**

Perfectly grilled sea bass served with tangy southern curry sauce and stir-fried melinjo leaves with egg.

# Thai Selection

## THAI STARTERS

**Crispy Pork Belly Bites** | 180.-

หมูสามชั้นทอดน้ำปลา

Crispy pork belly served with spicy fish sauce.

**Thai Street Fries** 🌶️ | 190.-

เฟรนฟรายคั่วพริกเกลือ

Crispy fries tossed in Katara's signature chili salt sauce.

**Wings Thai Style** | 190.-

ปีกไก่แก้มเหล้า

Crispy wings marinated Southern Thai-style.

**Buffalo Wings** 🌶️ | 210.-

ไก่ทอดฝรั่งเผ็ด

The original tangy, spicy American classic.

**Grilled Pork Neck** 🌶️🌶️ | 220.-

คอหมูย่าง

Grilled marinated pork neck, Thai style.

**Thai Calamari** 290.-

หมึกทอด

(SIGNATURE DISH)

Fresh local calamari infused with bold Thai curry spices.



**Honey Fried Prawns** 340.-

กุ้งทอดน้ำผึ้ง

Golden crispy prawns served with a delicate honey-infused dipping sauce.



**Tom Yum Kung Skewers** 🌶️ 310.-

ต้มยำกุ้งเสียบไม้

Juicy grilled prawns infused with bold tom yum flavors and fragrant Thai herbs.

## THAI SALAD

### Grilled Beef Salad

น้ำตกเนื้อแองกัส

320.-



Medium rare beef with Thai herb dressing.

### Crispy Prawn Spicy Salad 🌶️🌶️ | 280.-

ยำกุ้งกรอบ

Crispy prawns with Thai herb dressing.

### Tropical Fruit Salad 🌶️ | 260.-

สลัดผลไม้ไทย

Seasonal Thai fruit salad dressed in a vibrant Thai sauce.

### Seabass Spicy Salad 🌶️🌶️ | 280.-

ยำปลากระพง

Crispy seabass tossed in a spicy Thai herb dressing.

## THAI SOUPS

### Tom Yum Kung Soup 🌶️ | 320.-

ต้มยำกุ้ง

Classic Thai hot and sour soup with succulent prawns, infused with fragrant lemongrass, kaffir lime and galangal.

### Tom Kha Gai | 290.-

ต้มข่าไก่

Tender chicken in a silky coconut broth infused with galangal, lemongrass and kaffir lime.

# THAI MAIN DISHES

## Pad Krapow 🌶️

ข้าวผัดกะเพรา

Thailand's ultimate comfort food, spicy stir-fried meat with garlic, chilies, and holy basil, served over rice with a fried egg.

Chicken	260.-
Kurobuta Pork	280.-

## Thai Fried Rice

ข้าวผัด

Vegetables and egg	240.-
Chicken	280.-

## Pad Thai

ผัดไทย

Vegetables	220.-
Chicken	290.-
Prawns	330.-



## Pineapple Fried Rice 320.-

ข้าวผัดสับปะรด

Fragrant fried rice with sweet pineapple, delicately balanced with savory notes and Thai aromatics.

## Tom Yum Kung Fried Rice 🌶️🌶️ 290.-

ข้าวผัดต้มยำกุ้ง

(SIGNATURE DISH)

Thai fried rice infused with bold tom yum flavors and juicy prawns.

## Stir-Fried Squid with Salted Egg Sauce 290.-

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

Tender squid sauteed in a rich salted egg sauce with a creamy, savory finish.

## DESSERTS

### Shiroshi (ชีโรชิ)

ชีสเค้กวานิลลา

350.-



Cheesecake, vanilla ice cream,  
pistachio crumble, passion fruit sauce.

### Tropical Fruit Plate

ผลไม้รวม

290.-

Selection of seasonal tropical fruits.

### Tiramisù

ทiramisù

350.-

Classic Italian dessert with mascarpone cream,  
coffee-soaked savoiardi, cocoa.

## DESSERTS



### **Funghi (ฟงกี)** มูซาไทย

Dark & White Chocolate Mousse  
with Thai Tea-Inspired Elements & Crumble.

350.-

# DESSERTS

## **Charlie** ชาร์ลี

Tarta de Santiago, caramelized banana, mandarin cream,  
salted caramel, roasted almond.

320.-

