



My Summer Home	02
Food Matter	05
Always Brunch	06
Meat Monster	08
First Wave	09
Green Story	12
Tasty Bowl	14
Yes! MAIN/Seafood	18
Seafood Series	20
Yes! MAIN/Stir-fried	21
Kalal Menu	23
Kids' Menu	25
Sweet Stranger	26

My Summer Home

เมขครามตะวันฉาย บ้านชายทะเลแห่งนี้เคยเป็นซัมเมอร์โฮม ไว้พักผ่อน ทำเรื่องทีแม่ชื่นชอบคือการได้ทำอาหารอร่อย เพราะแม่เชื่อว่า อาหารเป็นสายสัมพันธ์ให้ครอบครัวอบอุ่น

และเมื่อเวลาผ่านไป ความอร่อยในครอบครัวจากซัมเมอร์โฮม กลายเป็นร้านอาหารไทย ชื่อ เมขครามตะวันฉาย ตามสี่สันแห่ง ท้องฟ้าท้องทะเล และพระอาทิตย์สีส้มทอง

อาหารไทยที่เน้นรสชาติต้นตำรับ พิถีพิถันในทุกจาน มีรสชาติเข้มข้นครบรสแบบคนไทยทาน

เมขครามตะวันฉายขอเป็นส่วนหนึ่งของความสุข ความทรงจำของทุกท่าน ทุกครั้งที่กลับมาเยือนภูเก็ต

Meg Khram The Sunshine Restaurant was once a summer home for family getaways. A treasured place where mom prepare enjoyable home cook meal for everyone.

Bounding her family and guest with love and cares. Mom cooking opens up a new journey of delicacy to the world. As time passed by, the family turn this once summer home into “Meg Khram The Sunshine Restaurant” a local Thai delicacy establishment where guest all over the world visit for authentic Thai cuisine.

With the yellowish-red sunset shinning in like motherly love over her child. Meg Khram offer a stunning view and experiences to our dinning guest. Where loves and joy is experience in every moment.

We look forward for you to join these moments with us and bring the memories home.



Meg Kham The Sunshine Restaurant



Food Matter

อาหารเมขครามตะวันฉาย เลือกใช้เครื่องปรุงรสที่คัดสรรคุณภาพ และวัตถุดิบของท้องถิ่นเป็นหลัก อาหารทะเลของเราสดใหม่ทุกๆเช้าจากชาวประมงพื้นบ้าน ส่วนพืชผักเราใช้ผักออร์แกนิกพื้นบ้าน ปลอดภัยไร้พิษ และที่สำคัญทุกเมนูไม่ใช้ผงชูรส

ลักษณะอาหารที่นี้จะเป็นแบบโฮมเมด ปรุงรสแบบคนไทยทาน จึงทำให้รสชาติอาหารที่นี้เข้มข้นครบรสแต่ไม่เผ็ดจัด

นอกจากนี้ยังมีเมนูรายเดือน ที่จะนำวัตถุดิบที่ดีที่สุดตามฤดูกาลนั้นๆมาเสิร์ฟเป็นเมนูใหม่ให้กับลูกค้าในแต่ละช่วงอีกด้วย

การเดินทางของความอร่อยนี้ ได้ถูกร้อยเรียงเป็นเมนูเสิร์ฟสู่จานของคุณ เพื่อเติมเต็มประสบการณ์ความสุขผ่านอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

Meg Khram The Sunshine Restaurant is focus on contribute to local community by using morning catch seafood from fisherman village on the island combine with organic ingredient to create healthy menu that are MSG free and dedicated to a nutrition diet.

We bring homemade menu to your table with local favor that are smooth and rich in texture but not too spicy.

We also introduce seasonal ingredient and catches to add highlight to our menu. Our chef is always on the hunt to creates new exciting dishes.

Let your new journey of delicacy with a unique experience begin here.



Always Brunch

Rice topped with stir-fried 250.-/280.-/320.-
Chicken/Pork/Australian beef and basil with egg
Ranked 21 in 40 top Thai dishes nominated by CNN
Travel 2020. Rice topped with stir-fried chick-
en/pork/beef and basil with lava egg. Is a everyday
street food that is unique and to die for.

ข้าวผัดกะเพราไก่สับ/หมูสับ/เนื้อออสเตรเลียสับ ไปลาวา
อาหารธรรมดาที่ไม่ธรรมดา มีเอกลักษณ์ความอร่อยที่สามารถ
ทานได้ทุกวัน โดย CNN จัดให้อยู่ในลำดับที่ 21 จาก 40 ลำดับ
เมนูเด็ดทั้งหมดของไทยที่ต้องได้ทาน



Chicken Tenderloin/Crabmeat 250.-/420.-
Fried Rice

Chicken Tenderloin or Chunky crabmeat mixed with
perfectly cooked seasonal fragrant jasmine rice are
stir-fried on high flame in a pan using flipping tech-
niques to induce an enticing pan-esque aroma,

ไก่ผัดข้าว/ปูผัดข้าว

เนื้อสันในไก่ หรือเนื้อปูก้อนคลุกเคล้า กับข้าวหอมมะลิพันธุ์
ตามฤดูกาลที่หุงสุกกำลังดี มาผัดด้วยเทคนิคการพลิกกระทะ
ด้วยไฟแรง เพื่อให้ได้กลิ่นหอมกระทะชวนติดใจ เสิร์ฟพร้อม
ซุพหมูสับบะช่อ



Grilled Chicken Burger 280.-/320.-/380.-/380.-
Pork Burger/Australian Beef Burger/Soft Shell Crab
with Fried Papaya Salad
Homemade crusty buns are filled with deep-fried
Chicken/Pork/Aus.Beef served with tasty

เบอร์เกอร์ ไก่ /หมู / เนื้อ /ปูนึ่ง และส้มตำทอด
แป้งขนมปังที่ทำเองกรอบนุ่มหอม ประกอบด้วยเนื้อไก่
/หมู/เนื้อออสเตรเลีย/ปูนึ่งปรุงรส เสิร์ฟพร้อมกับ
ส้มตำทอดรสจัดจ้าน





Classic Papaya Salad 220.-/220.-/320.-/380.-
Papaya Salad with Thai Anchovy
 Papaya salad with deep-fried pork belly
Papaya Salad with Blue Crab
 Papaya salad is a No. 1 Thai dish know around the world. Top up with deep fired golden pork belly, we bring you a tasty dish with crunchy texture.

ส้มตำไทย/ส้มตำปูปลาร้า/ส้มตำหมูกรอบ/ส้มตำปูม้า
 อาหารจานเด็ดที่ต้องลอง



Pad Thai 260.-/260.-/280.-/280.-/320.-
 with Chicken/Pork/Aus.Beef/Squid/Banana Prawns
 This world-renown street food delectability features Sen Chan rice noodles stir-fried with our home recipe Pad Thai sauce, fresh banana prawns and crispy fried dry shrimps, topped with cashew nuts and served with fresh condiments every day.

ผัดไทยไก่/หมู/เนื้อออสเตรเลีย/ปลาหมึก/กุ้งแชบ๊วย
 ความอร่อยจากStreet food ที่โด่งดัง ไปทั่วโลกจานเด็ดจานนี้ นำเส้นจันท์พิเศษ มาผัดกับซอสผัดไทยที่ปรุงรสสูตรเฉพาะ จนเข้าเส้นใส่กุ้งแชบ๊วยสด และกุ้งแห้งทอดกรอบเหลืองโรยด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เสิร์ฟพร้อมเครื่องปรุงใหม่ทุกวัน



Fried rice with chilli paste and fish 280.-
 A simple but special dish that combines fermented shrimp paste with fried rice, southern dried shrimp, sweet pork, shredded fried egg, which is then completed with mango, fresh chili, and salted egg yolk.

ข้าวผัดน้ำพริกกลงเรือ
 อาหารจานเด็ดที่ทานได้ทุกช่วงเวลา นำข้าวผัดมาผัดกับกะปิ ผัดจนหอมได้ที่ แล้วคลุกเคล้า กุ้งเสียบ หมูหวาน ไข่ฝอย พร้อมเครื่องเคียง มะม่วงเปรี้ยว พริกขี้หนูสวน ไข่แดงเค็ม ได้รสชาติอร่อยอย่างลงตัว



Phuket Pineapple fired rice 280.-/340.-
 with chicken/Banana Prawns
 Phuket pineapple is well known among Thai for its sweetness. Wok stir-fried pineapple with chicken or shrimp, Cashew nut and rice into golden color serve in a pineapple. Full filling in both sight and taste.

ข้าวผัดสับปะรดไก่/กุ้งแชบ๊วย
 อาหารจานเดียวที่มีหลายรสชาติ ใช้สับปะรดสุกที่หวานกรอบ มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ผัดไฟแรงคลุกเคล้ากับไก่หรือกุ้งพร้อมเม็ดมะม่วงหิมพานต์จนเข้าที่ เสิร์ฟมาในผลสับปะรด

Meat Monster



Grilled Rib-eye steak 1,250.-

Grilled Rib-eye steak
Aus. Beef 100days Rib-eye
Sautéed sugar snap pea,
mash potato

สเต็กเนื้อริบอาย
เนื้อวัวออสเตรเลียที่มีอายุ 100วัน ส่วนซี่โครง
ไม่ติดกระดูกมีมันแทรกเล็กน้อยย่างเตาถ่านไฟ
แรง กับเกลือฮิมาลายัน พริกไทยดำ ทาด้วย
เนยสูตรพิเศษ เสิร์ฟกับถั่วลันเตาหวานย่าง
และมันบด



Pork Chops 380.-

Pork Chops

Bone-in pork loin chops are marinaded in a special recipe spice rub and flame-grilled, served with mashed potatoes and grilled vegetables – a recommended dish.

พอร์คช็อปสูตรพิเศษ

นำเนื้อหมูส่วนสะโพกติดกระดูก นำมาหมักกับเครื่องเทศสูตรพิเศษ เสิร์ฟพร้อมกับมันบดและผักย่าง เป็นเมนูแนะนำ

Grilled Lamb rack

Australian bone-in lamb rack seasoned with Himalayan salt and black pepper flakes are flame-grilled and served with sticky rice and tangy 'Jaew' dipping sauce.

แกะย่าง

เนื้อแกะออสเตรเลียติดกระดูกปรุงรสด้วยเกลือฮิมาลายัน พริกไทยดำเกล็ด เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว และซอสแจ่วเข้มข้น



Grilled Lamb rack 980.-

Grilled Strip-loin steak 980.-



Grilled Strip-loin steak

Aus. Beef 270days Strip-loin
Sautéed sugar snap pea and mash potato

สเต็กเนื้อสันนอก

เนื้อวัวออสเตรเลียที่มีอายุ 270วัน ส่วนสันนอกย่างไฟแรง กับเกลือฮิมาลายัน พริกไทยดำ ทาด้วยเนยสูตรพิเศษ เสิร์ฟกับถั่วลันเตาหวานย่าง และมันบด

Grilled Australian Beef Rump

Aus. Dry Aged Beef Rump is seasoned with Himalayan salt and lame-grilled over charcoal, served with grilled vegetables and tangy 'Jaew' dipping sauce.

เนื้อออสเตรเลียย่าง ซอสแจ่วเข้มข้น

เนื้อวัวออสเตรเลียส่วนสะโพก ปรุงรสด้วยเกลือฮิมาลายัน ย่างกับเตาถ่านไฟแรง เสิร์ฟพร้อมกับผักย่างและซอสแจ่วเข้มข้น



Grilled Australian Beef Rump 520.-

Side Dish (To Chosse Any)
150.-

FrienFrie/Mash Potato/Green Salad/Grilled Mix Vegetable
Black Pepper Corn Sauce/Mustard Sauce/"Jew" Thai Dipping Sauce

First Wave

STARTER & SHARE
BON APPETIT
palette - boosting
appetizers to die for



Classic Thai chicken satay (4 sticks) 260.-
Perfectly grilled chicken satay skewers in the most flavorful marinade serve with homemade Thai satay sauce.

ไก่เสต๊ะ (4 ไม้)
เนื้อสันในไก่หมักนุ่มเครื่องเทศรสชาติเข้มข้น อย่างเต่าถ่านให้หอม เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มโฮมเมด



Chicken Wings Deep-Fried with Kaffir Lime Leaves 260.-
Seasoned chicken wings are deep-fried twice using different temperatures and durations for extra crunchiness, accentuated with fried lemongrass and kaffir lime leaves, and served with a dipping sauce to heighten the delectability.

ปีกไก่ทอดใบมะกรูด
เทคนิคการนำไปทอดในน้ำมัน2รอบ ด้วยอุณหภูมิและเวลาที่ต่างกันทำให้ปีกไก่มีความกรอบนานมากขึ้น หอมโดดเด่นด้วยตะไคร้ใบมะกรูดทอดกรอบ รสชาติเค็มกำลังดีทานเคียงกับซอส



Pork Belly Deep-Fried with Lemongrass 280.-
Pork belly gets deep-fried until golden brown, seasoned with authentic oyster fish sauce, topped with finely sliced deep-fried kaffir lime leaves, and served with a tasty seafood dipping sauce.

หมูสามชั้นตะไคร้ทอดกรอบ
สามชั้นทอดจนเหลืองกรอบ คลุกเคล้าน้ำปลาหอมนางรมแท้ พร้อมใบมะกรูดกรอบซอย เสิร์ฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ด



Deep Fried spring roll with plum sauce 240.-
White cabbage, carrot, vermicelli, wood ear mushroom and homemade plum sauce

ปอเปี๊ยะทอด
อาหารว่างทานเล่น ที่ต้องลอง อร่อยเพลินจนหมดจาน เสิร์ฟพร้อม ซอสบ๊วยเจียะโฮมเมด



Shrimp and Squid Cakes 350.-

Shrimp and squid meat is mixed with Thai spices and squid ink before deep-frying, served with sweet and sour mango sauce.

ทอดมันกุ้งปลาหมึก

ใช้เนื้อกุ้งและปลาหมึกล้วน ๆ คลุกผสมกับ เครื่องเทศและ ตีปลาหมึกก่อนจะนำไปทอด เสิร์ฟพร้อมซอสมะม่วงรสหวานอมเปรี้ยว



Crab Claw Meat Sausages 350.-

Crab claw meat is wrapped in bean curd sheets and deep-fried, served with sweet and sour plum sauce.

จิ้งกรรเชียงปู

นำฟองเต้าหู้ไปห่อไส้กรรเชียงปู ทอดให้กรอบ เสิร์ฟคู่กับ ซอสบี๊วยอมเปรี้ยวหวาน



Fried Laab Salad 280.-

with Minced Pork Shoulder
Minced pork shoulder is mixed with ground roasted rice and spicy Laab ingredients, then deep-fried, served with seasonal vegetables.

ลาบหมูทอด

สันคอหมูบด พร้อมข้าวคั่ว คลุกเคล้าด้วยเครื่องลาบ เสิร์ฟพร้อมผักแถมตามฤดูกาล



Banana Prawns Deep-Fried with 350.-

Seablite Leaves Lime Leaves
A perfect combination of fresh banana prawns and unique seablite leaves get battered and deep-fried at 180 degrees Celsius,

กุ้งแชบ๊วยทอดใบชะคราม

ความลงตัวของกุ้งแชบ๊วย สดหวานและใบชะคราม ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ นำมาทอดกรอบนอกนุ่มใน

DELICIOUS THAI SALAD

Healthy yet fulfilling
from a different world

Green Story



Butterfly Pea Salad with Shredded Pork 260.-
Deep-fried butterfly pea and shredded pork are tossed in Thai-style spicy salad dressing and sliced greens.

ยำดอกอัญชันทอดกรอบกับหมูฝอย

ดอกอัญชันทอดกรอบพร้อมหมูฝอย คลุกเคล้าพร้อมผักซอยและน้ำยำรสแซ่บ



Australian Grilled Beef Salad with Grapes 480.-
Grilled Aus. striploin steak and grapes are tossed in Thai-style spicy salad dressing and assorted vegetables.

ยำเนื้อย่างอ่อน

เนื้อวัวสันนอกออสเตเลียหมัก คลุกเคล้าน้ำยำกับผักสดต่างๆ



Vermicelli Salad with Deep-Fried Softshell Crabs 360.-/380.-
/Seafood

Hand-picked flat vermicelli is tossed well in Thai-style spicy salad dressing and served with delectable deep-fried softshell crabs.

ยำวุ้นเส้นปูนิ่มทอดกรอบ/ยำวุ้นเส้นทะเล

วุ้นเส้นแบนคัดพิเศษ คลุกด้วยน้ำยำจนได้ที่ พร้อมปูนิ่มทอดกรอบอร่อยลงตัว



Thai Style Winged beans salad with soft-boiled egg 320.-
Poached winged beans, minced pork and shrimp mixed together with Thai style sauce to create flavored dish. Which is best eaten with soft-boiled egg

ยำถั่วพูไข่ต้มยางมะตูม

ถั่วพูลวกกรอบ หมูสับละเอียด พร้อมกุ้งสดลวกสุกพอดี คลุกเคล้าเครื่องปรุงทั้งหมด พร้อมน้ำยำรสจัดจ้าน เสริฟพร้อมไข่ต้มยางมะตูม



Grilled Banana Prawns Salad
Banana prawns grilled to perfection are tossed in Thai-style spicy salad dressing, herbs and spices to accentuate full intense flavors.

ปล้ำกุ้งแชบ๊วยย่าง
กุ้งแชบ๊วยย่างสุกพอดี ยำคลุกเคล้าน้ำยำ และเครื่องเทศ รสจัดจ้าน



Herbs and Perilla Sesame Seeds Salad with Crabmeat
A blend of aromatic herbs and fresh sweet crabmeat are tossed in Thai-style spicy salad dressing, sprinkled with perilla sesame seeds for enhanced fragrance, and served with bird's eye chillis for a hot and spicy touch.

ยำสมุนไพรงาหอมกับเนื้อปู
ผักสมุนไพรที่ให้ความหอมต่างๆ และความสดหวานจากเนื้อปู ราดด้วยน้ำยำ ปิดท้ายด้วยงาหอมเพิ่มความหอม พร้อมความเผ็ดเล็กน้อย จากพริกขี้หนู

Grilled Banana Prawns Salad 380.-



Pomelo Salad with Banana Prawns
Pomelo flesh, sweet with a hint of sour taste, is tossed in Thai-style spicy salad dressing and Banana Prawns.

ยำส้มโอกุ้ง
ยำส้มโอกับกุ้งแชบ๊วย คลุกเคล้าน้ำยำ น้ำยำรสขม



Seafood Salad with Sea Grapes
Shrimps, shellfish, squids and crunchy sea grapes are tossed in Thai-style spicy salad dressing and local vegetables.

ยำทะเลสาหร่ายงุ่น
กุ้ง หอย ปลาหมึก และสาหร่ายงุ่นที่กรอบกรุบกริบ คลุกเคล้าน้ำยำและผักท้องถิ่น

Seafood Salad with Sea Grapes 320.-

Miang Kham Salad
Finely sliced betel leaves are mixed with the ingredients of Miang Kham (a quintessential Thai appetizer made from roasted coconut flakes, dry shrimps, diced limes, diced shallots, peanuts and spiced syrup, wrapped in betel leaves), served as a

ยำเมี่ยงคำ
ใบชะพลูซอย คลุกกับเครื่องเมี่ยงคำ ได้ความรู้สึกเหมือนทานสลัด แต่ยังคงรสชาติเมี่ยงคำดั้งเดิมได้อย่างดี



260.-

Curry and Soup Dishes

savoury and special
soups for the soul

Tasty Bowl



Massaman Curry 320.-/420.-/540.-
with Tenderloin Chicken/Beef Shank/ Lamb Shank
One of the Thai dishes nominated by CNN Travel 2020, Massaman curry is a blend of heat, coconut milk fragrance, aromatic spices, sweet roundness and intense flavors.

มัสมั่นไก่/เนื้อน่องลาย/บ่องแคะ
เป็น1ในเมนูของไทยโดย CNN travel 2020 ที่มีทั้งความเผ็ด
หอมมันของกะทิ ความหวานกลมกล่อม และรสชาติที่จัดจ้าน
หอมเครื่องเทศ



Green Curry 290.-/320.-/380.-/460.-
with Tenderloin Chicken/Pork /Banana Prawns/
Australian Beef Shank
Simmered in coconut milk added with green curry paste and lightly crushed chillis. You should never miss out on this.

แกงเขียวหวานพริกขี้หนูไก่/หมู/กุ้งแซบวีย/เนื้อน่องลาย
เคี้ยวกะทิจนหอมพร้อมพริกแกงเขียวหวานปรุงรสชาติลงตัวชวนทาน
เป็นเมนูโปรดของใครหลายๆคน



Gang Liang Curry 320.-
with Grilled Banana Prawns
The fragrant infusion with shrimp paste, mixed herbs and fresh fish is what makes this Gang Liang curry soup one of a kind, perfectly complemented with smoky charcoal-grilled banana prawns and assorted vegetables.

แกงเลียงกุ้งแซบวียย่าง
น้ำซุปกะปิที่หอมผสมเครื่องสมุนไพร และเนื้อปลาสดอันเป็น
เอกลักษณ์ของแกงเลียง ทานคู่กับกุ้งแซบวียที่ย่างด้วย
ถ่าน ทำให้หอมเป็นทิวคุณยิ่งขึ้น ตามด้วยผักต่างๆ
ที่ช่วยเพิ่มรสชาติ

Salted Beef Braised in Coconut Milk 380.-
Australian sirloin fermented in pink Himalayan salt to achieve the perfect saltiness. Which is then braised in coconut milk with lemon grass, red onion, and bergamot leaf.

เนื้อเค็มต้มกะทิ

เนื้อสันนอกออสเตรเลียที่นำมาหมักเค็มกับเกลือสีชมพูจนได้รสชาติเค็มพอดี และนำกะทิที่ใส่ตะไคร้ หอมแดงไทย ใบมะกรูด ซอยบาง มาเคี่ยวจนงวดพอดี ทานกับผักสดตามฤดูกาล



Phuket Pineapple Curry with Tiger Prawns 360.-
A perfect blend of sour, sweet and salty flavors sets our pineapple curry apart from its league, revealing the secret recipe of de-juiced pineapple flesh complementing the sweetness of fresh tiger prawns in this luscious curry soup.

แกงคั่วสับปะรดภูเก็ตกับกุ้งลายเสือ

เปรี้ยว หวาน เค็ม ที่แตกต่างจากแกงคั่วสับปะรดทั่วไปคือตัวเนื้อสับปะรดที่บิบน้ำออกและนำสับปะรดที่ใส่ไปในแกง ตัดรสชาติให้พอดี พร้อมความสดหวานของกุ้งลายเสือนำมาทำแกง กลมกล่อม ชวนติดใจ



Crab Meat Curry with Betel Leaves 380.-
As intense flavors are at the heart of Thai curry dishes, crushed long peppers and fresh turmeric are added to coconut milk and boiled on low heat until its oil rises to the surface, making a well-rounded base for betel leaves and lumpy fresh crab meat.

แกงเผ็ดปูใบชะพลู

ความจัดจ้านถือเป็นหัวใจสำคัญของเมนูแกงเผ็ดที่อาหารไทยขาดไม่ได้โดยการโขลกขมิ้นและขมิ้นสดนำไปเคี่ยวกับกะทิจนแตกมันเพิ่มความหอมมันโดยใส่ใบชะพลู และ เนื้อกระรเชียงปูก้อนสดหวานอร่อยลงตัว



Fried Sea Bass in Chu Chee Curry Sauce 420.-
'Chu Chee' mimics the sizzling sounds of curry gravy getting reduced in a wok, coupled with sea bass fried Thai-style, ample curry sauce and coconut cream on top, showing off its curry fragrance and tastiness.

จู่จี้ปลาเนื้อกระพงทอด

จู่จี้ชุ่มซาในกระทะเป็นเสน่ห์ของเมนูนี้เครื่องแกงจากความร้อนเมื่อผสมกับ สองความอร่อยกับปลากทอดแบบไทยพื้นถิ่นน้ำขลุกขลิก ราดด้วยกะทิสดคงรสความหอมเครื่องแกงจัดจ้านถึงใจ





Tom Yum Seafood 380.-
Ranked No. 8 by CNN Travel 2020, this quintessential Thai dish features the freshness of seafood caught daily, the clear soup with traditional seasoning, and the all-embracing dimensions of sour, sweet, salty and spicy flavors.

ต้มยำทะเล
เมนูนี้จัดอยู่ในอันดับ8โดย CNN travel 2020 เมนูเอกลักษณ์ของไทย ความสดของอาหารทะเลที่ใหม่สดทุกวัน และ รุสจัดจ้าน สูตรน้ำใสแบบโบราณที่ครบเครื่อง อร่อยครบทุกรสเปรี้ยวหวาน เค็มเผ็ดลงตัว



Tom Kha Soup with Chicken/Scallops and Lotus Shoots 280.-/380.-
Hand-picked sweet scallops and lotus shoots are the highlights of our quintessential galangal, lemongrass

ต้มข่าไก่/หอยเชลล์กับไหลบัว
เนื้อสันในไก่หรือหอยเชลล์คัดพิเศษสดหวานกับไหลบัว หอมกะทิสดและข่า



Thai Basil Soup with Minced Pork and Vermicelli 260.-
Mince pork mixed with cilantro, garlic, pepper and vermicelli are rolled into little pork balls and cooked in clear broth on low heat, then topped with aromatic Thai basil

แกงจืดโหระพากับหมูสับบะช่อ
นำหมูสับเคล้ากับผักชี กระเทียม พริกไทย และง้วนเส้น ปั่นก้อนเล็กๆ ต้มในน้ำซุปไฟอ่อนๆ จนใส และใส่ใบโหระพาลงไปจนหอมอบอวล



Seaweed Soup with Stuffed Squids 320.-
Steamed squids stuffed with spiced minced pork are sliced and added to seasoned clear broth, followed by fragrant grilled seaweed.

แกงจืดสาหร่ายกับปลาหมึกยัดไส้
หมูบะช่อยัดไส้ปลาหมึกด้วยกรรมวิธีนี้ นำไปหั่นใส่ลงน้ำซุปที่ปรุงอย่างกลมกล่อม พร้อมทั้งสาหร่ายที่เผาจนหอมก่อนนำมาปรุง



Crab Roe Relish

320.-

Combining blue crab meat and crab roe with garlic paste into a stunning delicacy. Perfect for crab lover.

น้ำพริกไข่ปู

พริกชี้หนูสวนกระเทียมไทยโขลกเข้ากันใส่ไข่ปูมาซึ่งสุก บิบนมะนาวเพิ่มความฉ่ำ ทานเคียงกับผักลวกตามฤดูกาล ผักทอด และไข่ต้มยางมะตูม

Pork Panang Curry

280.-

Adhering to our heritage recipe, this reduced curry soup that wafts of crushed peanuts begins with adding panang curry paste to boiled thick coconut milk, followed by meat well simmered in thin coconut milk.

แกงพะเนียงหมู

แกงไทยโบราณนำขลุ่ยขลิกรสชาติหอม เพราะมีส่วนผสมของถั่วลิสงโขลกลงไปด้วย เชฟนำหัวกะทิมาเคี่ยวจนแตกมันและใส่แกงพะเนียงลงไปผัด ก่อนใส่เนื้อสัตว์ที่เกี่ยวข้องในทางกะทิ จนได้ที่แล้วนำลงไปคลุกเคล้า



Lamb Shank Curry

480.-

Using more spices than other Thai curries, this Indian dish has been localized with Thai herbs and features lamb shanks imported from Australia, cooked with love and served with Thai salsa made with diced cucumbers, shallots and chilis in vinegar sauce.

แกงกะหรี่น่องแกะ

แกงกะหรี่ เป็นแกงที่มีเครื่องเทศมากกว่าแกงธรรมดา และได้รับอิทธิพลจากแกงอินเดียที่มาปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสมุนไพรไทยอย่างลงตัว โดยทางร้านจะนำแกะจากประเทศออสเตรเลียมาปรุง เคี้ยวจนรสชาติเขาแกงเข้าเนื้อ และเสิร์ฟคู่กับอาจา



Liang leaves boiled in coconut milk with Banana Prawn

320.-

Liang leaf is a well known ingredient in southern Thailand. Simmer in coconut milk, Thai shrimp paste and dried shrimp with fresh banana prawn. A creamy tasty dish for coconut milk lover.

ใบเหลียงต้มกะทิกุ้งแชบ๊วย

พริกไทยขาวโขลกกับกะปิ กุ้งแห้ง หอมแดง ใส่ผักใบเหลียงพื้นเมือง ต้มลงไปกับกะทิสด พร้อมกับกุ้งแชบ๊วย หอมหวานกะปิกับกะทิเข้ากันลงตัว



Yes! MAIN /Seafood



Sea bass Deep-Fried in Fish Sauce 480.-
Sea bass is drowned in hot oil until crispy to bite yet tender to chew, then topped with fish sauce at once to rehydrate the fish, served with raw mango salad for an all-flavor experience.

ปลากระพงทอดราดน้ำปลา
ทอดปลากระพงทอดน้ำมันท่วมๆ จนกรอบนอกนุ่มใน ราดด้วยน้ำปลาตอนยกออกจากน้ำมันทันทีให้ซึมเข้าไปแทนที่น้ำในเนื้อปลา เสิร์ฟกับ ยำมะม่วงเปรี้ยวมัน



Crispy Fish Stir-fried with Cashew Nuts 360.-
This dish boasts its full and well-rounded flavors that are crispy fish, cashew nuts and Bang Chang sun-dried chilis, stir-fried with aromatic Chinese liquor.

ปลากรอบพัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
ความอร่อยครบรสและลงตัวของปลากรอบและ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกแห้งบางช้าง พัดไฟแดงด้วยเหล้าจีนหอมอร่อย



Squid/Soft Shell Crab/Crab Claws 420.-/480.-/560.-
Stir-fried with Curry Powder
Stir-fried in scrumptious curry powder to perfection to accentuate its piquant flavors and mouthwatering aroma.

ปลาหมึก/ปูนิ่ม/เนื้อปู/พัดผงกะหรี่
เครื่องแกงผงกะหรี่สูตรพิเศษคลุกเคล้าจากทะเล จนได้รสชาติเข้มข้นหอมฉุย



Soft-Shell Crabs Deep-Fried with Baegu Leaves 420.-
Soft-shell crabs from Suratthani hand-picked for this menu are battered with three spices, wrapped in baegu leaves – the queen of southern Thai vegetables – and deep-fried in hot oil.

ปูนิ่มทอดใบเหลียง
ปูนิ่มจากจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่คัดมาเพื่อเมนูนี้ นำมาคลุกแป้งทอดกรอบ สามเกลอ ห่อด้วยผักเหมียงราชินีแห้งผักพื้นบ้านของใต้ และนำไปทอดในน้ำมันร้อนๆ

Banana Prawns Steamed in Clay Pot 420.-

In go cilantro roots, garlic, peppercorn, crushed ginger and vermicelli, mixed with our secret sauce and Chinese liquor to enhance the flavors, scents and a hint of the clay pot aroma.

กุ้งแชบ๊วยอบหม้อดิน

รากผักชี กระเทียม พริกไทย ขิงขมิ้น กับวุ้นเส้น คลุกกับซอสสูตรเฉพาะและเหล้าจีนที่ชูทั้งรสและกลิ่น ได้กลิ่นอายของหม้อดินที่อบ



Stir-fried Squid with pepper and garlic/ Squid with Salted Egg 360.-

Fresh Squid well marinated in light soy sauce, sliced and deep-fried until golden brown, topped with mouthwatering sautéed garlic sauce or Stir-fried with Salted Egg

ปลาหมึกหอมทอดกระเทียม/ผัดไข่เค็ม
คัดปลาหมึกหอมสดไปนวดกับซีอิ๊วขาวจนเข้าเนื้อนำมาล้าง และทอดจนหอมเหลืองสุกพอดี ราดซอสกระเทียมเจียวหอมเค็มอ่อนๆ หรือผัดไข่เค็ม ก็ได้รสชาติหอมกลมกล่อม



Seafood Series

Daily catch by local fishermen is prepared with our home recipes to please your palates.



Seafood Meeting

Small : 1,500.-
Grilled Tiger Prawns, Steamed Blue Crab, Grilled Squids, Steamed Mussels accompanied by a spicy seafood dipping sauce.

Large : 2,600.-
Grilled Phuket Lobster, Tiger Prawns, Steamed Blue Crab, Grilled Squids and Steamed Mussels and Areola Babylon accompanied by a spicy seafood dipping sauce.

ซีฟู้ดมีกตั้ง

เล็ก : 1,500.-
กุ้งลายเสืออย่าง ปูม้าหนึ่ง ปลาหมึกหอมอย่าง หอยแครงหนึ่ง เซิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด

ใหญ่ : 2,600.-
ล็อบสเตอร์ภูเก็ต กุ้งลายเสืออย่าง ปูม้าหนึ่ง ปลาหมึกหอมอย่าง หอยแครงหนึ่งและหอยหวานหนึ่งเซิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดรสเด็ด

Catch of the Day

Squid (400 g.) 380.-
Mussel (Size L) 420.-
Blue Crab (400 g.) 280.-
Tiger Prawn (800 g.) 950.-
Phuket Lobster (500 g.) 1,100.-

Your choice of cooking:

Stir-Fried with Chili and Salt / Pepper and Garlic
Sweet and Sour / Baked with Vermicelli
Steam in lime dressing or Fish Sauce

สดจากทะเลทุกวัน

ปลาหมึก (400 กรัม) 380.-
หอยแครง (ขนาดไซส์ L) 420.-
ปูม้าหนึ่ง (400 กรัม) 280.-
กุ้งลายเสือ (800 กรัม) 950.-
ล็อบสเตอร์ภูเก็ต (500 กรัม) 1,100.-

เลือกปรุงได้ตามต้องการ

ผัดพริกเกลือ / ผัดเปรี้ยวหวาน / ทอดกระเทียม
อบขุ่นเส้น / ทอดน้ำปลา / นึ่งซีอิ๊ว / นึ่งมะนาว



Yes! MAIN / Stir-fried Dishes



Stir Fried Morning Glory 320.-
A world famous stir-fried Thai dish. Morning glory wok stir-fried with oyster sauce and chilli. A must have delicacy.

ผัดผักบุ้งไฟแดง
เมนูจานผัดที่โด่งดังไปทั่วโลก ผัดด้วยไฟแรงจนหอม พร้อมเสิร์ฟความอร่อยที่ไม่ควรพลาด



Cabbage Stir-fried with Smoked Shrimps 260.-
Another recommended dish to entice everyone's taste buds features fragrant fish sauce, palm sugar and cabbage stir-fried on high heat and complimented with Goong-Siap or smoked shrimps, a local delicacy from Phuket.

กะหล่ำปลีผัดกุ้งเสียบ
เมนูชวนทานอีกหนึ่งเมนูทานได้ทั้งครอบครัวหอมหวานชวนทานด้วยกลิ่นของน้ำปลาปรุงพิเศษ กลมกล่อม โดยน้ำตาลมะพร้าว กะหล่ำปลีที่ผัดไฟแรง พร้อมกับกุ้งเสียบภูเก็ตกับกุ้งเสียบภูเก็ต



Baegu Leaves Stir-Fried with Smoked Shrimps 280.-

Baegu leaves with its slight creamy and sweet taste are stir-fried on high heat with fresh eggs and the crunchiness that is Goong-Siap or smoked shrimps hand-picked **ใบเหลียงผัดไข่กุ้งเสียบ**
ผักเหมียงที่มีรสชาติมันอมหวาน ผัดกับไฟแรง พร้อมคลุกเคล้าไข่สด เพิ่มความกรอบหอมของกุ้งเสียบจากภูเก็ตที่คัดมาอย่างดี



Cabbage Stir-fried with Smoked Shrimps 260.-
Another recommended dish to entice everyone's taste buds features fragrant fish sauce, palm sugar and cabbage stir-fried on high heat and complimented with Goong-Siap or smoked shrimps, a local delicacy from Phuket.

ผัดพริกขิงปลาตุ๋นและถั่วแขก
ปลาตุ๋นหอมกรอบ ผัดพร้อมถั่วแขกและไข่แดงเค็มมัน คลุกเคล้าพริกแกงจนหอมละมุน



Minced Pork Sauted in Southern Thai Curry Paste 280.-

One of our local favorites, this dish boasts its hot and spicy flavors and fragrance from a blend of aromatic herbs of our southern Thai curry paste, sautéed on medium heat and **คั่วกลิ้งหมูสับ**
 อาหารยอดนิยมของที่นี่ อร่อยเด็ดเผ็ดสะใจจัดจ้านรสร้อนแรงจากสมุนไพรในพริกแกงหอมฉุนเตะจมูกชวนทาน คั่วไปกลิ้งมา เคียงด้วยผักสดพื้นบ้านตามฤดูกาล



**Sweet and Sour chicken/Pork 260.-/280.-/380.-/480.-
 Banana Prawn/Sea Bass**

A southern Thai cuisine charm, with herbs, chilis and fine shrimp paste well pounded and stir-fried to bring out a divine aroma and intense flavors

ผัดเปรี้ยวหวานไก่/หมู/กุ้งแซ่บวิวย/ปลากระพง
 อีกหนึ่งเมนูเปรี้ยวหวาน



Banana Prawn/Crabmeat Omelette 380.-/450.-

An indispensable favorite, eggs are whipped up with Thai basil, sliced shallots, spur chilis, and Banana Prawn or Crabmeat, then deep-fried on high heat to mouthwatering crispy flamboyance.

ไข่เจียวกุ้ง/เนื้อปู ฟกรอบ

อาหารโปรดที่ขาดไม่ได้ ตีไข่จนฟูพร้อมคลุกโรหะพา หอมแดงซอย พริกชี้ฟ้า กุ้งแซ่บวิวยหรือเนื้อปูก้อน ทอดเจียวจนหอมกรุ่น กรอบฟู



Eggs with Minced Pork in Tamarind Sauce 260.-

Soft-boiled duck eggs are stir-fried on medium heat until golden brown, topped with minced pork in tamarind sauce – a spicy and sweet roundness to be indulged.

ไข่ลูกเขยหมูสับ

ไข่เป็ดต้มยางมะตูม นำมาทอดด้วยไฟปานกลางจนผิวด้านนอกเหลืองกรอบ พร้อมหมูสับปรุงรส ได้รสชาติเผ็ดหวาน กลมกล่อม

HALAL MENU

Always Branch

Rice topped with stir-fried Chicken/Australian beef and basil with egg	250.-/320.-
Chicken Tenderloin/Crabmeat Fried Rice	250.-/420.-
Pad Thai with Chicken/Aus.Beef/Squid/Banana Prawns	260.-/280.-/280.-/320.-
Phuket Pineapple fired rice with chicken/Banana Prawns	280.-/340.-

First Wave

Classic Thai chicken satay (4 sticks)	260.-
Chicken Wings Deep-Fried with Kaffir Lime Leaves	260.-
Deep Fried spring roll with plum sauce	240.-
Banana Prawns Deep-Fried with Seablite Leaves Lime Leaves	350.-

Steak

Grilled Lamb rack	980.-
Grilled Rib-eye steak	1,250.-
Grilled Strip-loin steak	980.-

HALAL MENU

Main Course

Massaman Curry with Tenderloin Chicken/Beef Shank/ Lamb Shank 320.-/420.-/540.-
One of the Thai dishes nominated by CNN Travel 2020, Massaman curry is a blend of heat, coconut milk fragrance, aromatic spices, sweet roundness and intense flavors.

Green Curry with Tenderloin Chicken/Banana Prawns/Australien Beef Shank 290.-/380.-/460.-
Simmered in coconut milk added with green curry paste and lightly crushed chillis.

Sea bass Deep-Fried in Fish Sauce/Sweet and Sour Garlic 480.-
Sea bass is drowned in hot oil until crispy to bite yet tender to chew, then topped with fish sauce at once to rehydrate the fish, served with raw mango salad for an all-flavor experience.

Crispy Fish Stir-fried with Cashew Nuts 360.-
This dish boasts its full and well-rounded flavors that are crispy fish, cashew nuts and Bang Chang sun-dried chillis, stir-fried with aromatic Chinese liquor.

Fried Stir Squid with pepper and garlic 360.-
Fresh Squid well marinated in light soy sauce, sliced and deep-fried until golden brown, topped with mouthwatering sautéed garlic sauce.

Banana Prawns Steamed in Clay Pot 420.-
In go cilantro roots, garlic, peppercorn, crushed ginger and vermicelli, mixed with our secret sauce and Chinese liquor to enhance the flavors, scents and a hint of the clay pot aroma.

Crabmeat Omelette 450.-
An indispensable favorite, eggs are whipped up with Thai basil, sliced shallots, spur chillis, and crabmeat, then deep-fried on high heat to mouthwatering crispy flamboyance.

Seafood Meeting
Small : 1,500.-
Grilled Tiger Prawns, Steamed Blue Crab, Grilled Squids, Streamed Mussels accompanied by a tasty seafood dipping sauce.

Large : 2,600.-
Grilled Phuket Lobster, Tiger Prawns, Steamed Blue Crab, Grilled Squids and Streamed Mussels and Areola Babylon accompanied by a tasty seafood dipping sauce.

KIDS' MEAL

Fish & Chips.....	320.-
Spaghetti CABONARA.....	220.-
Spaghetti BOLOGNESE.....	280.-
Spaghetti TOMATO SAUCE.....	220.-
Chicken Nugget.....	220.-
French Fries.....	180.-
Egg Fries Rice.....	150.-
Garlic Bread.....	180.-
Fish Finger.....	180.-



Fish & Chips



Spaghetti CABONARA



Spaghetti BOLOGNESE.



Chicken Nugget



Egg Fries Rice

Sweet Stranger

There is nothing more satisfying than a mouth-watering dessert at the end of an incredible meal. possibly, the only thing that could send you into a different stratosphere is to serve it with a dessert wine that compliments the taste and complexity of the dessert itself.



Mango Sticky Rice with Coconut Milk

ข้าวเหนียวมะม่วง
ราดน้ำกะทิ

220.-

Chocolate Lava Cake and Ice Cream

ช็อคโกแลตลาวาเค้ก
และไอศกรีม



200.-



Caramelized Egg Custard with Tangerine Ice Cream

สังขยาน้ำตาลไหม้กับไอศกรีมส้มเขียวหวาน

220.-



Water Chestnuts in Iced

พลอยกรอบ

160.-



Mung Bean Mochis with Young

ถั่วแปบกับหวานเย็นมะพร้าวอ่อน

180.-



Pastry flour mix with white sesame in coconut

เส้นมือนางน้ำกะทิกับไอศกรีมจาดำ

180.-



Pandan Sago Dumplings and Pandan Jelly in Coconut Milk

หยกมณีและอินทนิล

180.-



Sticky Rice Cooked with Coconut milk topping with ginkgo

ข้าวเหนียวกะทิแปะก๊วย

220.-



Phuket Pine Apple Sorbet

ซอร์เบตสับปะรดภูเก็ต

180.-



Phuket Pine Apple Creme Brulee

แครมบรูล์เลสับปะรดภูเก็ต

220.-




Ice Cream/2 Scoop 180.-

- Vanilla
- Chocolate
- Lime
- Coconut Milk
- Sesame

Sorbet/2 Scoop 180.-

- Pine Apple
- Orange
- Coconut

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.



Let's Keep in touch @
f Meg Khrom The Sunshine Phuket
@ megkhrom_the_sunshine_phuket
WWW.megkhromthesunshine.com