

Rim Talay
RESTAURANT

APPETISERS



1. GARLIC BREAD OR TOMATO BRUSCHETTA ขนมปังหน้ากระเทียม หรือ ขนมปังหน้ามะเขือเทศ 90
Toasted bread slices with garlic butter, tomatoes, basil and onions
Knoblauchbrot Bratscheiben mit Tomaten, Basilikum und Zwiebeln
2. TUNA TARTARE ทูน่าทาร์ตาร์ 290
Tuna Tartar with sesame and fresh vegetable
Thunfisch Tartare mit Sesam und frischem Gemüse

SALAD

3. CAESAR SALAD ซีซาร์สลัด 180
Chicken breast with lettuce, bacon and croutons served with anchovy & parmesan dressing
Eisbergsalat mit gebratenem Speck, Hühnerbruststreifen, Croutons und Sardellen-Parmesan Dressing
4. SMOKED SALMON สลัดปลาแซลมอนรมควัน 290
Norwegian smoked salmon served with salad and honey balsamic dressing
Norwegischer Rauchlachs serviert mit Gartensalat und Honig-Limetten Dressing
5. TOMATO SALAD สลัดมะเขือเทศ 180
Fresh Tomato with walnuts, pignon and pomegranates served with honey lemon dressing and feta cheese
Frische Tomaten mit Walnuss, Pignon und Granatapfel serviert mit Honigkonfitüre und Feta-Käse
6. ROCKET SALAD ร็อคเก็ตสลัด 290
Rocket Salad with mandarin, walnuts, pomegranates, dried cranberries and apple served with balsamic dressing and feta cheese
Rucolasalat mit Mandarinen, Walnuss, Pignon, getrockneten Cranberries und Apfel serviert mit Balsamico-Dressing und Feta-Käse
7. TUNA AND FRUIT SALAD ปลาทูน่ากับสลัดผลไม้ 350
Tuna with mandarin, strawberries, apple, almonds, pumpkin seeds served with lemon dressing and garnished with chilli and mint
Zubereitet mit Mandarinen, Erdbeeren, Apfel, Mandeln, Kürbiskernen, serviert mit Zitronen Dressing und garniert mit etwas Chillis und Minze

Rim Talay



15



8



10

MAIN COURSES

- | | |
|--|-----|
| 8. GRILLED SALMON STEAK สเต็กปลาแซลมอน | 350 |
| Served with mashed potatoes, cherry tomato salad and white wine sauce
gegrilltes Lachs Steak serviert mit Kartoffelpüree, Cherry-Tomaten und Weisswein-Sauce | |
| 9. DUCK BREAST อกเป็ดราดซอสเกรวี่ | 320 |
| Served with mashed potatoes, orange sauce and vegetables
serviert mit Kartoffelpüree, Orangen Sauce und Gemüse garnitur | |
| 10. BEEF TENDERLOIN สเต็กเนื้อสันใน (local Beef) | 500 |
| Served with a choice of sauces, fried potatoes and vegetables
serviert mit auswahl an Saucen, Bratkartoffeln und Gemüse garnitur | |
| 11. GRILLED PORK LOIN สเต็กเนื้อสันในหมู | 350 |
| Served with herb butter, French fries and mixed vegetables
serviert mit Gemüse garnitur, Kräuterbutter, Pommes und | |
| 12. GRILLED PRAWNS WITH GREEN HERB SAUCE กุ้งย่างซอสกรีนเฮิร์บ | 350 |
| Served with French fries and salad
Gegrillte Garnele mit Grüne Kräutersauce serviert mit Pommes Frites and Salad | |
| 13. RIBEYE STEAK WITH PEPPER SAUCE ริบอายสเต็กซอสพริกไทย (Imported Beef) | 780 |
| Served with butter, stir fried mixed vegetable and baked potato
Serviert mit in Butter gebratenes gemischtes Gemüse und Ofenkartoffel | |
| 14. BAKED PRAWNS OR MANTIS SHRIMP WITH CHEESE กุ้งอบชีส / กุ้งอบชีส | 480 |
| Served fried spinach and French fries
Gebackene Garnele oder Fangschreckenkrebs mit Käse serviert mit gebratenem Spinat und Pommes Frites | |
| 15. PORK CHOP WITH APPLE SAUCE พอร์คชอป ซอสแอปเปิ้ล | 400 |
| Served with mixed stir fried vegetables and baked potato
Schweinekotelett in Äpfelsauce serviert mit in Butter gebratenes gemischtes Gemüse und Ofenkartoffel | |
| 16. GERMAN SAUSAGES ไส้กรอกเยอรมัน | 300 |
| Served with gravy and mustard with mashed potato and sauerkraut
Deutsche Würstchen served with Gravy Sauce and Mustard and Mashed Potato and Sauerkraut | |

SIDE DISHES (French Fries) เฟรนช์ฟราย , (Mashed Potatoes) มันฝรั่งบด , (Baked Potatoes) มันฝรั่งอบ , (Noodles) เส้นก๋วยเตี๋ยว , (Gravy) ซอสเกรวี่

SAUCES (Mushroom cream Sauce) ซอสครีมเห็ด , (Blue cheese Sauce) ซอสบลูชีส , (Pepper Sauce) ซอสพริกไทย , (Herb / Garlic Butter) ซอสกระเทียม

NOT INCLUDING 7% TAX AND 10% SERVICE CHARGE

PASTA



17



20



22

SPAGHETTI, PENNE AND FETTUCCINE WITH A CHOICE OF SAUCES

17. BOLOGNAISE ซอสเนื้อ	250
With meat sauce / Fleisch Sauce	
18. NAPOLITANA นาโปลิตาน่า	220
With tomato sauce / Tomaten Sauce	
19. CARBONARA คาบอนาร่า	250
With cream sauce, mushrooms and bacon	
Sahne Sauce, Pilze und Speck	
20. MARINARA มารินาร่า	290
With mixed seafood / Meeresfrüchte	
21. PESTO ซอสใบโหระพา	250
With fresh herbs / Frische Kräuter	
22. FRIED CHILLIS WITH GARLIC AND CRISPY BACON ผัดพริกกระเทียมเบคอนกรอบ	250
Stir fried chilli with garlic, crispy bacon with white wine sauce /	
Gebraten mit Knoblauch und knusprigem Speck auf Weißwein Sauce	

VEGETARIAN DISHES



- | | |
|---|-----|
| 23. MASSAMAN CURRY แกงมัสมั่นผัก | 150 |
| Massaman curry with potatoes, vegetables and peanuts
Gelbes Curry mit Kartoffeln, Gemüse und Erdnüssen | |
| 24. BAKED SPINACH WITH CHEESE ผักโขมอบชีส | 160 |
| Spinach baked with mozzarella cheese, butter, onions and cream
Spinat gebacken mit Mozzarella Käse, Butter, Zwiebeln und Wischcreme | |
| 25. MIXED GRILLED VEGETABLE SALAD สลัดผักรวมย่าง | 200 |
| Eggplant, zucchini, pumpkin, tomato, mushroom, onion, white sesame and feta cheese
Aubergine, Zucchini, Kürbis, Tomate, Pilz, Zwiebel, weißer Sesam, Feta-Käse | |
| 26. EGGPLANT PIZZA พิซซ่ามะเขือม่วง | 190 |
| Eggplant, mozzarella, cheese, tomatoes, shallots, feta cheese and zucchini
Auberginen, Mozzarella, Käse, Tomaten, Schalotten, Feta-Käse und Zucchini | |

SOUP

- | | |
|--|-----|
| 27. TOMATO CREAM ซุปมะเขือเทศ | 140 |
| with Basil and Garlic Bread
Tomatencreme Suppe mit frischem Basilikum und Knoblauchbrot | |
| 28. PUMPKIN CREAM ซุปครีมฟักทอง | 140 |
| with roasted Pumpkin Seeds
Kürbiscreme Suppe mit gerösteten Kürbiskernen | |

THAI CUISINE



STARTERS

29. POR-PIA PAK ปอเปี๊ยะผัก 140
Homemade spring rolls filled with mixed vegetables and served with plum sauce
Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit gemischten Gemüse, serviert mit Pflaumen Sauce
30. SATAY GAI / GUNG สะเต๊ะไก่ , กุ้ง 160 / 180
Chicken / Prawns marinated in coconut milk served with peanut sauce
Gebratenes Garnele mariniert in Kokosnussmilch serviert mit Erdhuss Sauce
31. SHRIMP PANCAKE ทอดมันกุ้งยัดไส้ชีส 250
Deep fried shrimp pancakes prepared with pork fat and mozzarella cheese
Frittierte Shrimp Pancakes zubereitet Schweinefleisch Fett und Mozzarella Käse

SALAD

32. LARB MOO, GAI OR NUA ลาบหมู / ไก่ / เนื้อ 180 / 220
Spicy Thai herb salad with minced pork, chicken, / beef
Scharfer Thai-Kräutersalat nach Wahl, gehacktes Schweine-, Hühnchen / Rindfleisch
33. YUM TALAY/YAM WOON SEN TALAY ยำทะเล หรือ ยำวุ้นเส้นอัญชันทะเล 250
Spicy seafood salad with glass noodles
Scharfer Meeresfrüchte Salat / Glasnudel-Meeresfrüchte Salat
34. SOM TAM THAI / SOM TAM TALAY ส้มตำไทย หรือ ส้มตำทะเล 120 / 250
Green papaya salad with seafood
Grüne Papaya Salt / Grüne Papaya Salat mit Meeresfrüchten
35. Spicy Salmon ปลาแซลมอนแซ่บ 300
Salmon with spicy sauce prepared with chilli, coriander, garlic and rocket
Lachs mit pikanter Sauce zubereitet mit Chili, Koriander, Knoblauch und Rucola

THAI SOUP AND CURRIES



- | | |
|---|-----------|
| 36. TOM KHA GAI OR MOO ต้มข่าไก่หรือหมู | 160 |
| Thai chicken or pork soup with coconut milk and mushrooms
Hühner oder Schweinefleisch Suppe mit Kokosnussmilch und Pilzen | |
| 37. TOM YUM GHOONG ต้มยำกุ้ง | 270 |
| Spicy-sour soup with Thai herbs and shrimps
Traditionelle Thai Suppe mit Thai-Kräuter und Garnele | |
| 38. GANG KEAW WAN GAI, MOO / NUA, GHOONG แกงเขียวหวานไก่ / หมู / เนื้อ / กุ้ง | 190 / 250 |
| Green curry with chicken, pork/beef or shrimps
Grünes Curry mit Hühnchen, Schweinefleisch, / Rindfleisch oder Garnelen | |
| 39. PANANG MOO / GAI พะแนงหมู / ไก่ | 190 |
| Yellow Thai curry with pork or chicken
Gelbes Thai Curry mit Schweinefleisch oder Hühnchen | |
| 40. MASAMAN GAI / NUA มัสมันเนื้อ | 190 / 250 |
| Massaman curry with chicken /beef and potatoes
Massaman Curry mit Hühnchen / Rindfleisch und Kartoffeln | |
| 41. ROASTED DUCK WITH RED CURRY แกงเผ็ดเป็ดย่าง | 270 |
| Duck Breast in red curry with mixed fruits
Entenbrust in rotem Curry mit Früchten | |
| 42. CRABS WITH RED CURRY แกงปูใบชะพลูกับปูนิ่มทอดกรอบ | 270 |
| Soft shelled deep fried crabs in Thai red curry prepared with coconut milk and herbal green leaves
Krabben und weiche frittierte Krabben im thailändischen roten Curry mit Kokosnussmilch und Kräutergrün-Blättern | |



44

RICE AND NOODLES

43. KHAO PAD GAI, MOO / KHAO PAD TALAY, NUA ข้าวผัดไก่หรือหมู / ข้าวผัดทะเลหรือเนื้อ 190 / 250
 Fried rice with your choice of chicken, pork, beef or seafood
 Gebratener Reis mit Hühnchen oder Schweinefleisch Gebratener Reis mit Meeresfrüchte oder Rindfleisch
44. PHAD THAI GAI, MOO / GOONG ผัดไทยกุ้งสด 190 / 250
 Rice noodles with tamarind sauce and chicken, pork / shrimps
 Gebratene Nudeln mit Tamarind sauce und Hühnchen, Schweinefleisch / Garnelen

MAIN DISHES

45. PAD KA-PHRAO GAI / MOO / NUA ผัดกระเพราไก่/หมู/เนื้อ 190 / 250
 Stir fried chicken, pork /beef with basil leaves
 Gebratenes Hühnchen, Schweinefleisch /Rindfleisch mit Basilikum
46. GAI PUD MED MAMOUNG ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 190
 Stir fried chicken with cashew nuts and chilli sauce
 Gebratenes Hühnchen mit Cashew Nüssen und Chilli Sauce
47. PAD NAM MUN HOY GAI, MOO, NUA ผัดน้ำมันหอยไก่/หมู/เนื้อ 190 / 250
 Stir fried chicken, pork /beef with oyster sauce
 Gebratenes Hühnchen, Schweinefleisch / Rindfleisch mit Austen Sauce
48. GOONG OR PLA TOD KRATIEM PRIK THAI กุ้ง / ปลา / ปูนึ่งทอดกระเทียมพริกไทย 350 / 480
 Deep fried shrimps or whole fish with garlic and pepper
 Gebratene Garnelen oder ganzer Fisch mit Knoblauch und Pfeffer



- | | |
|--|---------|
| 49. PRAWNS WITH TAMARIND SAUCE กุ้งราดซอสมะขาม | 380 |
| Grilled tiger prawns and tamarind sauce served with buttered rice | |
| Grillierte Tiger Garnelen an Tamarind Sauce serviert mit Butterreis | |
| 50. SCALLOP WITH CHILLI AND SALT หอยเชลล์ผัดพริกเกลือ | 250 |
| Scallop; stir fried with garlic, green shallots, coriander, red chillis and crispy bacon | |
| Gebratene Jakobsmuschel gebraten mit Knoblauch, grüner Schalotte, Koriander, rotem Chili und knusprigem Speck | |
| 51. GRILLED TIGER PRAWNS กุ้งลายเสือย่างซอสต้มยำ | 350 |
| Served with spicy tom yam sauce | |
| Gegrillte Tigergarnelen serviert mit scharfer Tom Yam Sauche | |
| 52. SPICY STIR FRIED SEAFOOD ผัดฉ่าทะเล | 270 |
| Prawns, squid, scallop and mussels stir fried with garlic, galingale, lime leaves, chillis and basil leaves | |
| Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmuscheln und Muscheln gebratene mit Knoblauch, Galgant, Limettenblätter, Chilischoten und Basilikumblättern | |
| 53. KHAO SUAY / KHAO PAT PHAK ข้าวสวย / ข้าวผัดผัก | 30 / 50 |
| Extra steamed rice /fried rice with vegetables | |
| Weisser / gebratener Gemüse Reis | |

(needs to be ordered 2 day in advance) ตามสั่งล่วงหน้า 2 วัน

Lobster 250 THB per 100 grams กุ้งมังกร ชีดละ 250

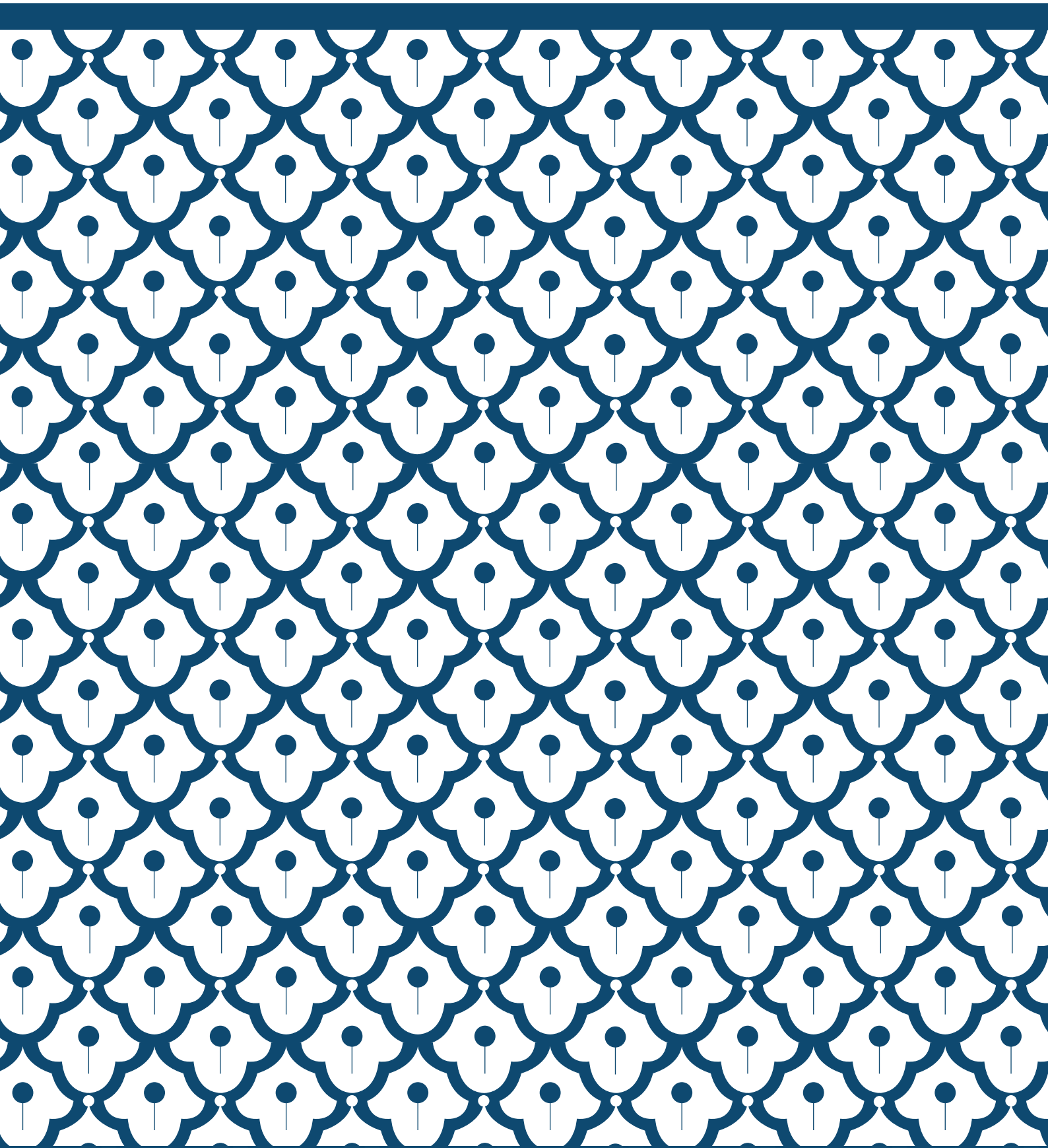
Any additional seafood can be requested อาหารทะเลสดๆ ทุกอย่างสั่งได้

DESSERTS



54. TROPICAL FRUITS ผลไม้รวม	120
Mixed plate with tropical fruits (pineapple, banana, papaya, watermelon) Platte mit verschiedenen Früchten (Ananas, Bananen, Papaya, Wassermelone)	
55. BANANA SPLIT บานาน่าสปลิต	140
Fresh banana with vanilla icecream and chocolate sauce Frische Banane mit Vanille Eis und Schokolade Sauce	
56. THREE SCOOPS OF ICECREAM OF YOUR CHOICE ไอศกรีมรสต่างๆ	120
Vanilla, chocolate, strawberry and coconut Vanille, Schokolade, Erdbeeren, Kokosnuss	
57. CAKE SELECTIONS	150
Chocolate, mango-passion fruit, salted caramel, raspberry-brownie cheese cake and apple crumble Schokolade Kuchen, Mango-Passionsfrucht Kuchen, Salziger Caramel Kuchen Himbeeren-Brownies Kuchen, Apfel-Krümme Kuchen	
58. MANGO STICKY RICE ข้าวเหนียวมะม่วง	160
Mango sticky rice with Coconut milk / Klebriger Reis der Mango mit Kokosnussmilch	
59. BUA LOI บัวลอย	120
Glutinous Thai rice balls in coconut milk and syrup Thailändische klebrige Reis-Bälle in der Kokosmilch und im Sirup	
60. BANANA FRITTERS บานาน่าฟิชเตอร์	140
Battered and deep fried bananas Frittierte Bananen-Teigchen	

We wish you a pleasant and unforgettable dining experience at Rim Talay and hope to welcome you back soon!



LAKSAUBHA HUA HIN
53/7 NARESDAMRI RD., HUA HIN PRACHUAP KHIRIKHAN 77110. THAILAND
TEL.032 514 525 EMAIL. BK@BAANLAKSASUBHA.COM

Rim Talay

