

Local Specialty Farm To Table Menu

All items on this menu celebrate the farms and seas of Pranburi and surrounding areas. From a short drive away to peanuts farmed across the street. From the famous Pranburi pineapple cultivated all around to superb seafood brought ashore at Pak Nam Pran.

Our talented chefs select the finest and freshest produce with which they create extraordinarily appetizing cuisine for your pleasure.

เซฟใหญ่ของห้องอาหารลูน่า ลา ปราณ รังสรรค์เมนูพิเศษจากฟาร์มถึงโต๊ะ โดยการนำเอาวัตถุดิบที่คัดสรรมาเป็นอย่างดีจากฟาร์มและสวนในเขตพื้นที่ปราณบุรี อาทิ ถั่วลิสง สับปะรดจากฟาร์มใกล้ๆ รีสอร์ท และอาหารทะเลสดๆ จากทะเลปากน้ำปราณ อันเลื่องชื่อ นำมาปรุงอย่างพิถีพีถันให้คุณได้ลิ้มลองและสัมผัสประสบการณ์ อาหารท้องถิ่นจานเด็ดในรูปแบบใหม่ที่น่าประทับใจ

Somtam Sabparod Pranburi Kung Sod

ส้มตำสับปะรดปราณบุรีใส่กุ้งสด 290 Spicy Pranburi pineapple salad with Pak Nam Pran bay shrimps

Steamed Seabass Fish ปลากะพงนึ่งสมุนไพร 390

Steamed whole baby Seabass with Pranburi organic herbs steamed in green bamboo served with young green chilli dip and peanut sauce

Kaeng Khua Poo Bai Cha Khram

แกงคั่วปู่ใบชะคราม 520 Red curry with blue crab, local herbs





Kang Som Khai Pla Rew Kew

แกงส้มไข่ปลาริวกิว 390

Giant catfish roe served in a sizzling hot and sour curry with water mimosa, Cabbage and turnip

Sen-Mee Pad Pak Krached Pla Muek Dad Diaw

เส้นหมี่ผัดกระเฉดปลาหมึกแดดเดียว 320 Stir-fried rice noodles with water mimosa and Tender sun-dried squid

Pla Meuk Kai Neung Manao

ปลาหมึกไข่นึ่งมะนาว 470

Steamed baby squid and roe in a spicy lime sauce

Pla In-See Dad Diaw

ปลาอินทรีแดดเดียว 560

Sun-dried and fried King Mackerel served with Pak Nam Pran peanuts and chili sauce

Pak Nam Pran Barbeque Platter

ปากน้ำปราณซีฟู้ดบาร์บี่คิว 930

Green light Squid, crab, local red snapper in banana leaf and banana prawns with spicy lime sauce, BBQ sauce and lemons

Appetizers and Salads



🦰 (N) Yam Woon Sen Talay ยำวุ้นเส้นทะเล 290

Spicy glass noodle salad with seafood, onion, tomatoes, spring onions and topped with roasted cashew nuts

Som Tam ສ້ມຕຳ 190

Spicy green papaya salad served with vermicelli noodles Add extra condiment of:

Crispy soft shell crab / prawns / Sea scallops / Pranburi squid 130 Grilled chicken / grilled pork neck 80

Greek Salad กรีกสลัด 310

Salad of Romaine lettuce, capsicum, tomato, cucumber, Red onion, Kalamata olives & Feta cheese, topped with grilled chicken breast

Classic Caesar Salad ซีซ่าร์สลัด 290

Romaine lettuce tossed in creamy Caesar dressing With bacon bits, croutons, anchovies and parmesan cheese Add extra condiment of:

Garlic fried shrimps / Pranburi squid / Sea scallops / 130 Lemon herb chicken /grilled pork neck / 80



🤻 Por Pia Pak Tord ปอเปี๊ยะผักทอด 220

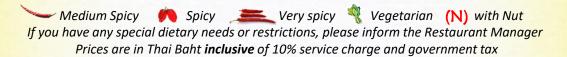
Deep-fried vegetable spring rolls with sweet chili sauce

Satay Gai สะเต๊ะไก่ 220

Barbequed marinated chicken fillet skewers with peanut sauce

Pla Meuk Ded Diaw ปลาหมึกแดดเดียวปราณบุรี 340

Tender sun dried and fried "Pak Nam Pran" squid served with sweet chili sauce





Kor Moo Yang คอหมูย่าง 250

Grilled marinated pork neck with spicy dipping sauce Made from roasted rice, shallot, chili and mint leaves

Tord Man Goong ทอดมันกุ้ง 260

Deep fried shrimp cakes with sweet plum sauce

ᆂ Larb Nuea ลาบเนื้อสันในย่าง 470

Char grilled "Pon Yang Kham beef tenderloin" salad with shallots, roasted rice, chili, mint leaves and Served with sticky rice (Pon Yam Kham beef, Thai premium grain fed beef)

🙌 Yam Goong Shae Buay Fu ยำกุ้งแชบ๊วยฟู 350

Crispy Banana shrimp and green mango salad in a spicy and tangy fish sauce dressing sprinkled with roasted cashew nuts

Soups

Mushroom Cream Soup ซุปครีมเห็ด 220 Sautéed mushrooms scented with black truffle paste

Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ 240

Creamy coconut milk soup with chicken and straw mushrooms, galangal, lemongrass and lime leaves

Tom Yam Goong ต้มยำกุ้งน้ำข้น 320

Spicy & sour prawn soup with galangal, lemongrass and mushrooms



Sandwiches & Burgers



Classic Club Sandwich คลาสสิคคลับแซนด์วิช 380

Triple decker sandwich with grilled chicken breast, fried eggs, crispy bacon, lettuce and tomato, served with fries

(N) Beef Burger เบอร์เกอร์เนื้อวัว 460

Char grilled Australian beef patty on a sesame bun with grilled onions, lettuce, tomato, served with steak fries

Add another topping of your choice: 50

Fried egg ไข่ดาว Bacon rashes เบคอน Sliced cheddar cheese เชดด้าชีส

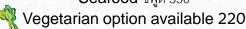
Noodles & Rice

(N) Pad Thai Goong ผัดไทยกุ้ง 380

Wok fried rice noodles with shrimps, bean sprouts, tofu, kuchi chives, peanuts and tamarind juice

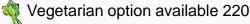
Radna ราดหน้า

Flat rice noodles wok fried and tossed with seafood and vegetables in a thick soy gravy choice of:
Chicken or pork ไก่ หรือ หมู 250
Seafood ซีฟู๊ด 350



Kuay Tiew Pad Siew ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว

Stir fried flat rice noodles cooked with soya sauce, kale and your choice of: Chicken or pork ไก่ หรือ หมู 250 Seafood ซีฟูด 350







Khao Pad ข้าวผัด

Wok fried rice with tomato, onion, fried egg and spring onions and your choice of:
Sliced chicken breast or sliced pork อกไก่ หรือ หมู 250
Crab meat, shrimp or seafood เนื้อปู,กุ้งหรือซีฟูด 350

Kao Ob Sapparot Pranburi Goong

ข้าวผัดอบสับปะรดปราณบุรีกับกุ้งย่าง 340

Fried rice with banana prawns, pineapple, raisins, cashew nuts, curry powder and pork floss served in a Pranburi pineapple

🔼 Pad Kra Prao Rad Khao ผัดกะเพราราดข้าวและไข่ดาว

Minced chicken or pork ไก่สับ หรือ หมูสับ 250 Shrimps or seafood กุ้ง หรือ ซีฟู้ด 380 wok fried with garlic, chili and hot basil, served with a fried egg

Main Dishes

All Thai dishes accompanied with steamed organic rice

💙 Gaeng Ped Phed Yang แกงเผ็ดเป็ดย่าง 350

Roasted duck in red curry sauce with lychee, pineapple, Cherry tomatoes and baby eggplant

Gaeng Keaw Waan แกงเขียวหวาน

Chicken, pork, fish or seafood in green curry with coconut milk,
Thai eggplant and sweet basil
Chicken or pork ไก่ หรือ หมู 320
Shrimp or seafood กุ้ง หรือ ทะเล 420





🚤 Chu Chee Pla Salmon ฉู่ฉี่ปลาแซลม่อน 540

Pan-fried salmon fillet coated in thick red curry sauce Garnished with coconut cream, sliced lime leaves and chili

(N) Pla Krapong Lui Suan ปลากะพงลุยสวน 590

Deep fried sea bass fillets with lemon grass, shallot, ginger, Chili, mint and peanuts

🦱 Goong Pad Priew Waan กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน 420

Stir-fried sweet & sour prawns with spring onions, capsicums and Pranburi pineapple

Soft Shell Crab ปูนิ่มผัดผงกะหรื่ 390

Wok fried soft shell crab with curry powder, egg, Chili paste, capsicum and onion

🖍 Red Snapper ปลากะพงแดงราดพริก 370

Deep fried red snapper fillet with homemade sweet chili And green pepper corn sauce

- (N) Chicken & Cashew nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 320
 Wok fried chicken breast with cashew nuts and dried red chili
 - Wok-Fried Vegetables ผัดผักรวมมิตร 220
 - With oyster and soya sauce [Vegetarian option available (V)]
 - Pad Pak Boong Fai Dang ผัดผักบุ้งไฟแดง 220
 Stir fried morning glory with soybean paste, garlic and chili



Spaghetti Pad Kee Mao สปาเก็ตตี้ผัดขึ้เมา 350
Stir fried spaghetti with seafood, young peppercorn, Hot basil and chili

Linguini Carbonara พาสต้าลิงกวินี่ซอสคาโบนาร่า 330

Creamy sauce with pancetta, egg yolk, Parmesan cheese and freshly ground black pepper

Fish & Chips ปลาชุบแป้งทอดและเฟรนซ์ฟราย 420

Beer battered and deep fried fillet of sea bass Served with steak fries and Tartar sauce

Honey Pork Ribs ซี่โครงหมูอบนุ่ม หอมละมุนกลิ่นน้าผึ้<mark>ง 450</mark>

Roasted pork spare ribs glazed with honey sauce Served with baked potato

Grilled Chicken Breast อกไก่ย่างกับซอสมัสตาร์ด 420

Free-range chicken breast with herb roasted vegetables
And cherry tomato Kalamata olives sauce

Beef Tenderloin สเต็กเนื้อสันในโพนยางคาคัดพิเศษ 1,190

"Pon Yang Kham" Thai premium beef tenderloin with potato puree and red wine sauce

New Zealand Lamb Cutlets ซี่โครงแกะนิวซีแลนด์ 1,050

Griiled New Zealand Lamb Cutlets 240gm Served with mashed potatoes, grilled tomatoes Garlic mayonnaise and mint sauce

Salmon Fillet ปลาแซลม่อน 720

Griiled salmon fillet 180gm served with boiled potatoes, butter vegetables and lemon butter sauce





Desserts

Tiramisu

ทีรามิสุ 190

Classic Italian dessert made with mascarpone, Amaretto and coffee soaked lady finger biscuits topped with cocoa

Whole Pranburi Coconut

มะพร้าวอ่อนปราณบุรีเสิร์ฟกับไอศกรีม 190

Served with homemade coconut ice cream and condiments

Baked Pranburi Pineapple

สับปะรดปราณบุรือบเสิร์ฟกับไอศกรีม 190

With pink peppercorns and homemade Pranburi Pineapple sorbet

Mango Sticky Rice

ข้าวเหนียวมะม่วง 220

Soft glutinous sticky rice, ripe yellow mango and sweet coconut cream, sprinkled with crispy mung beans

Ice Cream & Sorbets

ไอศครีม และ เชอเบท 150

Please ask your service attendant for available flavors

KIDS MENU



(N) Satay Gai / สะเต๊ะไก่ 100 BBQ marinated chicken skewers with peanut sauce

Tord Man Goong / ทอดมันกุ้ง 140 Deep fried shrimp cakes with sweet plum sauce

Calamari Rings / ปลาหมึกซุปแป้งทอด 160 Breaded squid rings with garlic mayonnaise and lemon

Gaeng Jued Tao Hou Moo Sab / แกงจืดเต้าหู้หมูสับ 120 Clear chicken broth with minced pork white lettuce and bean curd

Spaghetti and Penne with choice of sauce / เลือกเส้นพลาสต้า

(P) Pork Bolognese ซอสโบลองเนสหมู 160

(V) Rich Tomato Sauce ซอสมะเขือเทศ 160

If you need Gluten free Spaghetti or Penne, please alert your server prior to ordering

Kuay Tiew Pad Si-Ew Gai / ก๋วยเตี๋ยวผัดชีอิ๊วไก่ 150
Flat rice noodles stir fried with egg, carrot, straw mushroom, kale, baby corn,soya sauce and chicken

Khao Pad Moo / ข้าวผัดหมู 150 Fried rice cooked with pork

Mini Beef Burger / เบอร์เกอร์เนื้อวัว 200
Char grilled Australian beef patty on a sesame bun with grilled onions,
lettuce, tomatoand gherkins, served with steak fries

Fish & Chips / ปลาชุปแป้งทอดและเฟรนซ์ฟราย **200** Battered and deep fried black cod fillet with steak fries and Tartar sauce

DESSERTS

Ice Cream & Sorbets / ใอศกรีม และ เชอเบท 110
Please ask your service attendant for available flavors

