



THE
Kati
RESTAURANT



“We are pleased to cater to all dietary needs. If you have any specific requirements, please don’t hesitate to inform your server, and we’ll ensure your dining experience is tailored to your preferences.”

Welcome to The Kati Restaurant, where culinary discovery meets coastal charm. Embrace the essence of Khao Lak as we blend local flavors with global inspiration, crafting each dish to enchant your palate and awaken your senses. Join us for a dining experience that transcends mere sustenance – it’s a celebration of culture, creativity, and the joy of shared moments. Indulge in our world of flavors and let every bite tell a story of passion and culinary artistry.



TAPAS & SNACKS

Truffle Arancini 🌿

ข้าวริซอตโต้ทอดยัดไส้ชีส
Deep-fried truffle risotto, filled with Gruyere cheese and served with Parmesan & truffle sauce.
380.-

Deep-Fried Calamari Rings 🍷

ปลาหมึกทอดกรอบเสิร์ฟกับสลัดมะม่วงและซอสมายองเนสกระเทียม
Andaman sea calamari in polenta crust served with lemon wedges, mango salsa, and Aioli sauce.
390.-

Gambas Pil Pil 🍷

กุ้งผัดกระเทียมและพริกสด
น้ำมันมะกอกเสิร์ฟกับขนมปังกรอบ
Sautéed shrimp in olive oil, garlic and chili. Garnished with a sprinkling of fresh parsley, chili flakes, complimented with a side of crispy homemade sourdough bread.

470.-



Truffle fries 🌿🌿

เฟรนช์ฟรายส์เห็ดทรัฟเฟิล
พามesanชีส
Shoestring style potatoes fries infused with truffle paste and served with grated Parmesan cheese.
280.-



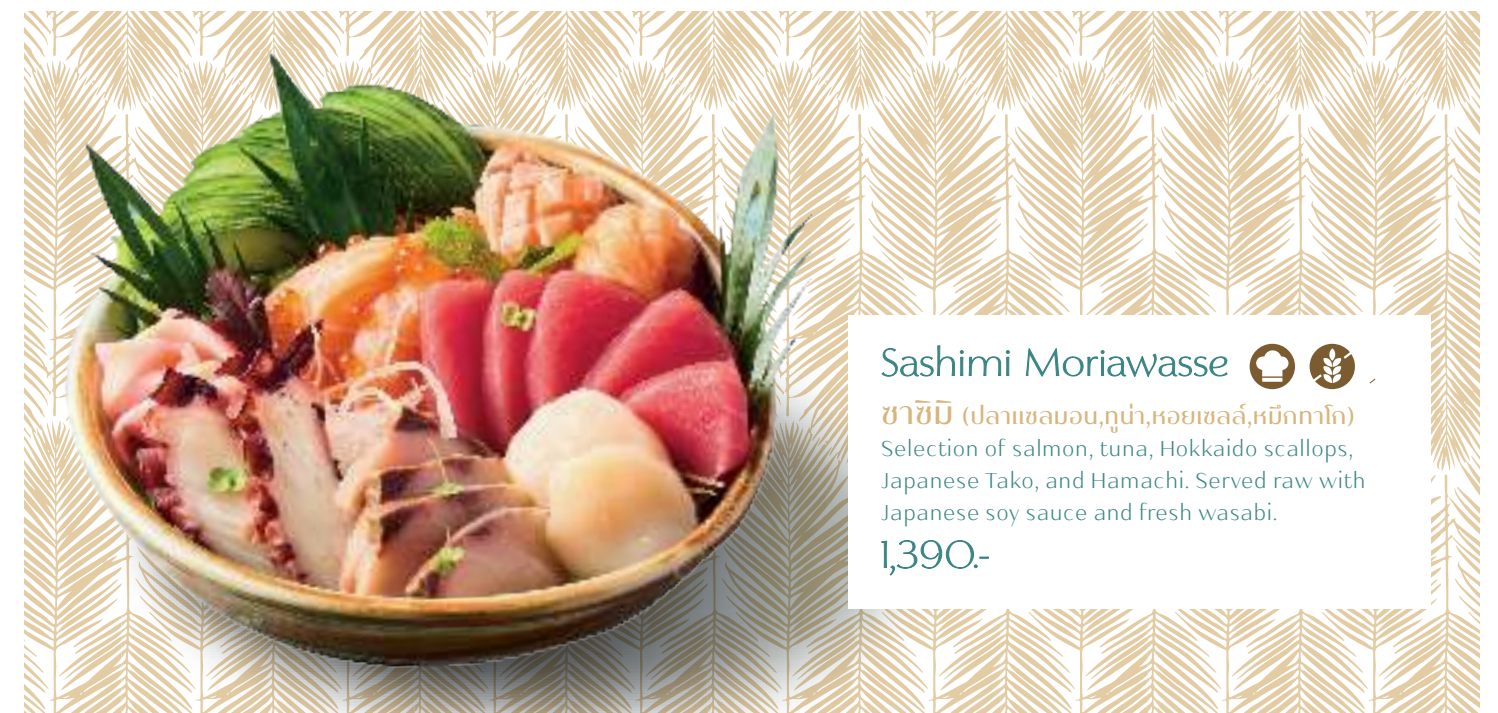
Shrimp Tacos 🌿

กุ้งผัดซอสมะนาว
เสิร์ฟกับแผ่นทากโก้,
อโวคาโดและซอสครีมมะนาว
A medley of tacos filled with a locally caught shrimp marinated in fresh lime & herbs served ceviche style topped off with guacamole & jalapenos homemade creamy lime sauce.
450.-



Foie Gras, Mango 🍷

And Brioche
ฟัวกราส์ย่างเสิร์ฟกับสลัดมะม่วง
Toasted home brioche topped with Foie Gras, mango drizzled, and aged balsamic.
550.-



Sashimi Moriawasse 🍷🌿

ซาซิมิ (ปลาแซลมอน, กุ้ง, หอยเชลล์, หมึกทากโก้)
Selection of salmon, tuna, Hokkaido scallops, Japanese Tako, and Hamachi. Served raw with Japanese soy sauce and fresh wasabi.
1,390.-

SALAD



Crab Mango Salad 🌱

สลัดเนื้อปูกับมะม่วง

Mixed green salad and vegetables served with crab meat, Avocado, mango, red onions and mango dressing.

520.-



Chicken Roulade Salad 🍗👍

สลัดชีซาร์เล็รฟ์กับไก่พันเบคอน

Roasted chicken roulade filled with pork Pancetta pesto and wrapped with bacon. Served as a salad with baby cos lettuce, crispy black squid ink tapioca, and Pecorino shaves in Caesar dressing.

450.-



Marinated Salmon Salad

สลัดปลาแซลมอนสดเสิร์ฟกับซอสชาวครีม

French-style marinated Norwegian salmon with lemon zest, olive oil, and mix peppercorns. Served with fennel, wild rocket, rye bread croutons and sour cream-dill sauce.

480.-



Buffalo Mozzarella Salad 🌱🌙

สลัดมอซซาเรลล่าชีส

Imported buffalo mozzarella and cherry tomatoes. Served with fresh basil, basil pesto sauce, sundried tomato pesto, and balsamic reduction. Topped with wild rocket, and balsamic dressing.

480.-

APPETIZER



Italian Cold Cuts 🍷

โคลด์คัทรวมเสิร์ฟพร้อมชีส และขนมปังกระเทียม

Assorted platter of Italian cold cuts and cheeses. Served with grilled vegetables, marinated olives, semi-dried tomatoes, and garlic bread.

1,450.-

Japanese Buri Fish Tartar 🍣🌱

สลัดปลาดิบ (ปลาบุนี) ซอสอาร์ตาร์ เสิร์ฟกับสาหร่ายทอดกรอบ

With Hass avocado, Asian dressing, and spring onions. Complimented with buffalo milk emulsion and crispy black squid ink tapioca.

790.-

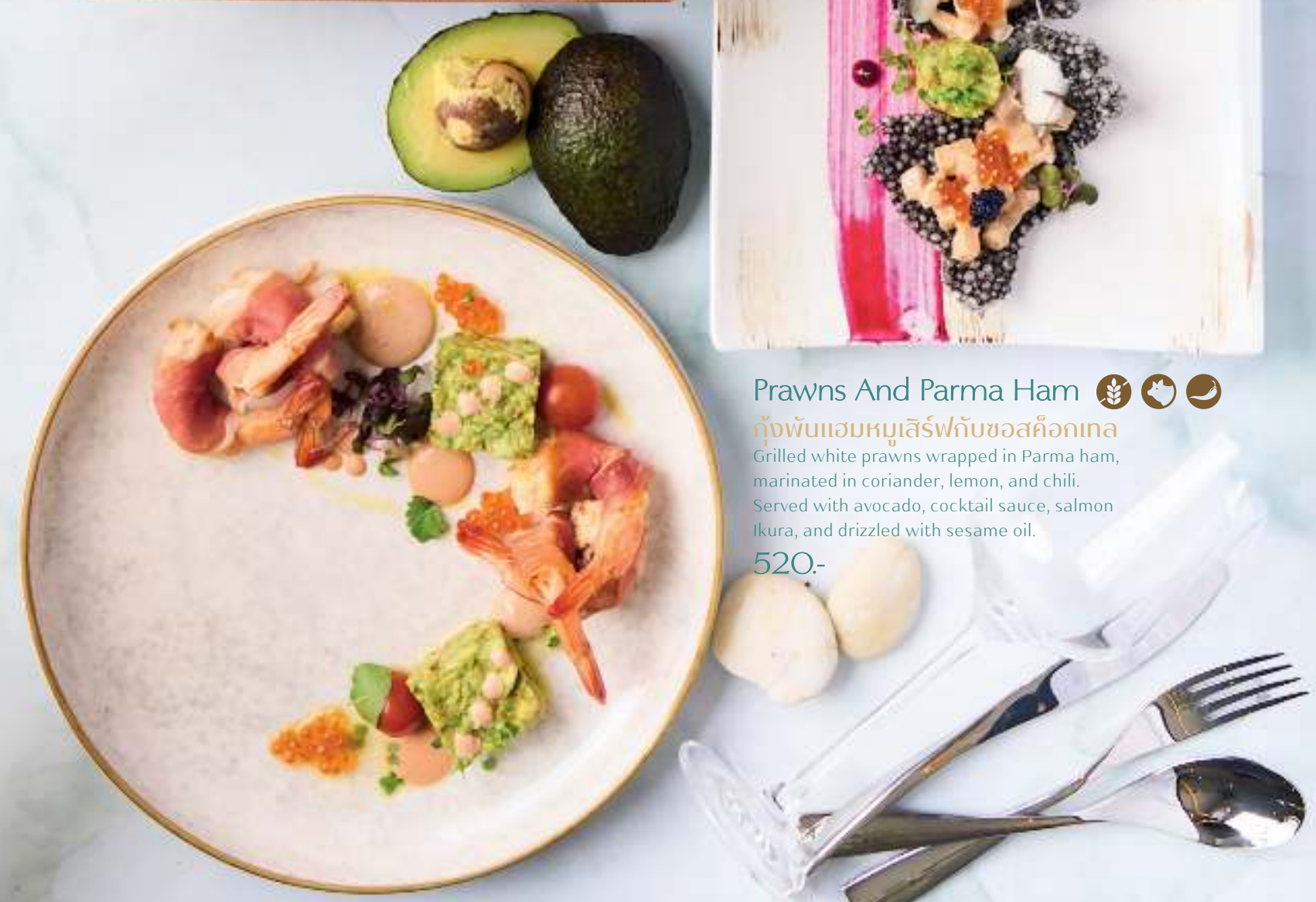


Prawns And Parma Ham 🌱👍🌙

กุ้งพันแฮมเสิร์ฟกับซอสค็อกเทล

Grilled white prawns wrapped in Parma ham, marinated in coriander, lemon, and chili. Served with avocado, cocktail sauce, salmon Ikura, and drizzled with sesame oil.

520.-



SANDWICHES



Croque Madame 🍴
 แซนวิชแฮมชีสไข่ดาว
 เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์
 Classic French brioche ham and cheese sandwich, gratin with Gruyere, Paris Ham, and Monray sauce. Complimented with pickled gherkins, mixed salad, grain mustard, and fried egg.
 370.-



Lobster Roll
 แซนวิชกั้งกระดาดตุ๋นเนยสด
 เสิร์ฟกับซอสมายองเนสพริก
 ปั่นและเฟรนช์ฟรายส์
 Homemade soft roll filled with butter-poached rock lobster.
 Served with spicy mayonnaise, lemon wedge, mix salad and fries.
 520.-



Ciabatta Sandwich
 แซนวิชซีอียัดเต้าไก่ย่าง
 เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์
 Filled with Cajun-marinated grilled chicken breast, fresh tomatoes, Camembert cheese, and guacamole.
 Served with French fries.
 340.-



Club Sandwich 🍴
 คลับแซนวิช
 เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์
 With multigrain bread, fried egg, ham, bacon, Cheddar cheese, tomato, fresh lettuce, and Cajun-marinated grilled chicken breast. Served with pink sauce.
 320.-



Vegetarian Burrito 🌱
 เบอริโต้ผัก
 Classic Mexican burrito filled with guacamole, vegetarian chili con carne, Mexican salsa, rice, and iceberg lettuce. Served with spicy Mexican sauce and zucchini fries.
 400.-



Angus Beef Burger 🍴
 เบอร์เกอร์เนื้อซอสพังกัฟเฟิล
 เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์
 In a homemade bun with grilled mushrooms, bacon jam, yellow cheddar cheese, fresh iceberg lettuce, and tomatoes. Served with pink truffle sauce and fries.
 390.-



Pulled Pork Burger 🍴
 เบอร์เกอร์หมูจิกซอสบาร์บีคิว
 เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟรายส์
 With coleslaw, sautéed bell pepper, BBQ sauce. Homemade bread bun and French fries.
 340.-

SOUPS

Roasted Tomatoes And Ratatouille Soup

ซूपมะเขือเทศลิ้มรสด้วยผัก Ratatouille. Topped with Stracciatella cheese and drizzled with EVO oil.

390.-



Mussel Chowder

ซूपหอยแมลงภู่รสดี Classic chowder with black mussels, leeks, and potatoes. Scented with a hint of saffron.

480.-



Cream Of Spinach And Wild Salmon

ซूपครีมผักโขมลิ้มรสดีกับแซลมอนย่าง Classic French spinach soup complimented with seared salmon bites.

320.-



PASTA

(Your choice of pasta gluten free :  Spaghetti, Penne)



Rigatoni Bolognese

ริกาโตนี่ซอสโบโลเนส

Italian pancetta and selected cuts of beef and pork in a homemade Bolognese sauce, topped with Parmesan.

420.-



Gnocchi With Wild Boar Ragout

ย็อกกี้ซอสหมูป่าดุนไวน์แดง

Homemade potato gnocchi with slow-cooked local wild boar ragout. Topped with Parmesan cheese.

450.-



Ravioli Spinach

ราวิโอลี่ผักโขมซอสซิชี่เลียม

Spinach-filled ravioli with cherry tomato confit sauce, topped with Sicilian aged salted Ricotta cheese.

460.-

Penne Carbonara

เพนเนคาร์บอนาร่า

Original Italian recipe with imported bacon, eggs and a touch of cream. Topped with crispy bacon and Pecorino cheese.

390.-



Spaghetti Seafood

สปาเก็ตตี้ทะเลซอสมะเขือเทศ

Mixed local fresh seafood in a classic tomato and garlic marinara sauce.

550.-



MAIN COURSE

Pork & Mushrooms 🍴

สเต็กหมูคุโรบุดะเสิร์ฟกับซอสเห็ด
Grilled Kurobuta pork neck served with
garlic mashed potatoes, grilled vegetables
and porcini sauce.

550.-



Beef Tenderloin 🍴 And Foie Gras

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย
กับฟัวกราอย่าง
เลิศพร้อมซอสไวน์แดง

Grilled Australian Angus beef tenderloin,
pan-seared Foie Gras. Served with
port wine sauce, grilled Errinji mushrooms,
potatoes-Gorgonzola mousse, and grilled
vegetables.

1,200.-



MAIN COURSE

Seared Andaman Tuna 🌿
สเต็กปลาทูน่าเสิร์ฟกับผักหรือคกี้ด
Served with caponata, salsa verde
and rocket salad.
580.-



Salmon Steak 🌿
สเต็กปลาแซลมอน
เสิร์ฟกับซอสพริกขี้หนูหวาน
Charcoal-grilled salmon steak
served with roasted bell pepper coulis
sauce, baby carrot, baby potato salad
and mixed beans succotash.
690.-

MAIN COURSE

Fish And Chips

ปลาทอดชุบแป้งทอด
เสิร์ฟกับซอสถั่วดำและ
เฟรนช์ฟรายส์

Beer-battered cod fish fillet
served with house-made fries
and cayenne tartar sauce.

520.-



Roasted Baby Rooster 🐔

ไก่อบเสิร์ฟกับซอสถั่ว,
ซอสซาซิมิ, ซอสมะขาม

Roasted baby rooster marinated with
Mediterranean herbs. Served with sautéed
spinach, baby potatoes, and grilled
vegetables. Accompanied by a trio of
sauces: jus, Tzatziki, and tamarind sauce.

690.-



FLAVORS OF THAILAND

Choo Chee
Choong Mang Korn 🌿 🍴

จู้จี้ก๊วยม้งกอร์

Phuket Lobster in chili creamy sauce topped with fried herbs.

1,500.-



Duck Leg Confit 🍴 🍴 🌿

น่องเป็ดทอดเสิร์ฟกับยำแอปเปิ้ล

Served with spicy shallot & mint leaves, green apple Thai salad.

420.-



Classic Chicken Satay 🌿

สะเต๊ะไก่

Served with homemade peanut sauce, marinated cucumbers and mixed salad.

350.-



Spring Rolls 🌿

ปอเปี๊ยะผักทอด

Deep-fried homemade spring rolls filled with seasonal vegetables. Served with sweet chili sauce and plum sauce.

350.-



Choong Hom Sabai 🍴

กุ้งห่มสไบ

Fried white prawn wrapped in egg net.

420.-



Gaeng Kiew Wan Neua 🍴 🍴

แกงเขียวหวานเนื้อน่องลาย

Beef shank green curry with eggplants, coconut milk and fresh Thai basil. Served with steamed jasmine rice.

450.-

FLAVORS OF THAILAND



Grilled Chicken Skewers With Preow Wan Sauce 🌿

ไก่ย่างซอสเปรี้ยวหวาน
Grilled chicken with sweet and sour sauce, accompanied by steamed jasmine rice and vegetables of the day.
480.-



Chicken Drumstick Confit In Panang Curry 🌿 🍲

น่องไก่ตุ๋นในน้ำมันหมู
ซอสพะเนียง
Served with homemade Paneang curry, coconut milk, kaffir lime leaves, and steamed jasmine rice.
420.-



Classic Stir-Fried Thai Noodles "Pad Thai"

ผัดไทยกุ้ง, ปูฉิมทอด
With shrimp or crispy soft-shell crab. Served in an omelet with crushed peanuts, chives, bean sprouts and fresh lime.
410.-



Thai Fried Rice 🌿

ข้าวผัดไก่, หมู, กุ้ง
Classic Thai fried rice with your choice of chicken, pork, or shrimp.
350.-



Phad Kaprao 🍲 🌿

ผัดกระเพราเนื้อ, หมู, ไก่, กุ้ง
Your choice of fried beef, pork, chicken or shrimp with hot basil leaves, accompanied by steamed rice.
390.-



Chu Chee Salmon & Scallops 🌿 🍲

จู๋ชีปลาแซลมอนและหอยเชลล์
Imported Atlantic salmon fillet & Japanese scallops cooked in a delicate Thai red curry sauce. Served alongside fragrant Thai jasmine rice.
890.-

DESSERT



Homemade 
Ice Cream

ไอศกรีมวนิลา, ช็อกโกแลต, สตอเบอร์รี่, มะม่วง, เสาวรส, กะทิ
Enjoy a scoop of our homemade ice cream with a variety of flavors: Vanilla Bean, Chocolate, Strawberry, Mango, Passion fruit, or Coconut.

180.-



Pavlova 

พัฟโฟลว
Crispy meringue with vanilla cream, fresh berries, and berry sauce.

390.-



Tiramisù 

ทิรามิสุ
Classic Italian dessert with layers of espresso-soaked Savoiardi biscuits and light Mascarpone mousse sprinkled with Amaretti biscuit crumbs.

400.-



Banana & Caramel 
Cookie

คาราเมลขนานาน้ำคุกกี้
เสิร์ฟกับไอศกรีมวนิลา
Banana cookie with vanilla ice cream and butterscotch sauce.

390.-



Mille Feuille 

มิลเลฟ
Light mille-feuille filled with fresh raspberries and mascarpone vanilla ice cream. Dressed with edible flowers and a raspberry coulis.

450.-



Mixed Seasonal Fruits 

ผลไม้รวม
350.-

“Savor the Symphony
of Senses with Our Culinary
Creations.” Bon appétit!

