

~~~~~  
The Canal

# MENU



THE CANAL by asita

asita eco resort



# Local signature

แนะนำ



ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำ

**Pomelo**  
River Prawns Salad

280



ห่อหมก

**Steamed Fish**  
with Curry Paste

220



น้ำพริกกระเจา

**Chili Paste 3 Styles**

590



ทอดมันปลา

**Fish Cake**

220



เห็ดทอดพริกเกลือ

**Mushrooms**  
with Garlic & Pepper

180



หมึกทอดพริกเกลือ

**Squid Garlic & Pepper**

310



# Local signature

## แนะนำ



ต้มยำปลาหู

Tom Yum Mackerel

200



กุ้งทอดพริกเกลือ

River Prawns

Garlic & Pepper (4 pcs per ½ kg)

550



ปลาหูคลุกผัสดองโครี

Crispy Mackerel Salad

250



ปลาหูทอด 2 น้ำ

Deep Fried Mackerel

220



น้ำพริกกะปิ

Set Mackerel Paste

380



ปลาหูชาเตี๋ยะตุ๋น

Sweet & Tasty Mackerel

250



# Local signature

## แนะนำ



**Shrimp chili Paste** with  
Crispy Chakram Leaves

280



**Mackerel** with Curry Powder

280



**Pork Ribs** with  
Shrimps Paste Spicy Soup

280



**Steamed Seabass**  
with Soy Sauce

480  
600g



**River Prawns**  
4 Pieces / KG

1490



**Deep Fried Seabass**  
with 4 sauces

600  
1200g

ราคาไม่รวมภาษี 7% และเซอร์วิสชาร์จ 10% Prices are exclusive of 7% Government Tax & 10% Service Charge



ทอดมันปลา

Fish Cake

220



ปอเปี๊ยะทอด

Spring Rolls  
(Vegetarian)

160



ห่อหมก

Steamed Fish  
with Curry Paste

220



หมึกทอดพริกเกลือ

Squid  
Garlic & Pepper

310



เมี่ยงปลาทู

Mackerel  
Noodle Salad

320



ทอดรวม

Combination  
Platter

390



เห็ดทอดพริกเกลือ

Mushrooms  
with Garlic & Pepper

180



ปลาชุบเกร็ดขนมปังทอด

Fish & Chips

310



ไก่ทอดซอสครีมมะนาว

Chicken with  
Lime Cream Sauce

220



เมี่ยงปลากะพง

**Seabass (1.2 kg)  
Noodle Salad**

**690**



ปลาทุแดดเดียว

**Deep Fried  
Sundried Mackerel**

**230**



ปีกไก่ทอด

**Chicken Wings**

**190**



ไก่ย่างจิ้มแจ่ว

**Charcoal Chicken**

**220**



หมูย่างจิ้มแจ่ว

**Charcoal Pork**

**260**



แตงโมปลาแห้ง

**Watermelon  
Dried Fish**

**95**



ลาบหมู/ไก่

**Spicy Minced  
Chicken/Pork Salad**

**180/  
200**



กุ้งแม่น้ำ  
ยำส้มโอแอปเปิ้ลตะไคร้

**River Prawns  
Pomelo Lemon Grass Salad**

**490**



มันฝรั่งทอด

**French Fried**

**170**



ชีซาร์สลัดดอกไก่

Chicken  
Caesar Salad

280



สลัดผักปลาทูน่า

Tuna Salad

240



ยำหัวปลีกุ้งไก่จีก

Banana Blossom  
with Prawns Salad

280



ยำผักบุ้งกุ้งไก่สับ

Morning Glory  
with Prawns Salad

280



สลัดออแกนิกกุ้ง

Prawns Salad

380



สลัดออแกนิกพล่าหมึก

Spicy Squid  
Salad

370



สลัดออแกนิกซี่  
หมูจิ้มแจ่ว

Charcoal Pork  
Salad

320



ยำถั่วพลูกุ้งไก่สับ

Wing Bean  
with Prawns Salad

280



ยำวุ้นเส้นกุ้งไก่สับ

280



ส้มตำยอดมะพร้าวทั้ง

**Coconut Shoots  
with Prawns Salad**

**280**



ส้มตำไทยหมยอ

**Papaya Salad**

**150**



ส้มตำไทยไข่เค็ม

**Papaya Salad  
with Salted Egg**

**130**



ส้มตำไทยกุ้งสด

**Papaya  
with Prawns Salad**

**220**



ส้มตำข้าวโพดไข่เค็ม

**Corns Salad  
with Salted Egg**

**130**



ส้มตำปลาร้าหมยอ

**Papaya Salad  
with Fermented Fish & Sausage**

**160**



คะน้าปลาเค็ม

**Chinese Kale  
with Salted Fish**

**140**



กะหล่ำผัดน้ำปลา

**Cabbage  
with Fish Sauce**

**120**



ผัดผักรวมมิตร

**Mixed Veg  
with Oyster Sauce**

**140**



# Soups

ซูป



ซูปครีมใบชะคราม

Spinach  
Cream Soup

220



ซูปครีมเห็ด

Mushroom  
Cream Soup

220



แกงรัญจวน  
ซีโครงอ่อน

Pork Ribs with  
Shrimps Paste Soup

280



ต้มข่าไก่/เห็ด

Coconut milk  
with Chicken/Mushroom

220



ต้มยำเห็ด

Tom Yum  
Mushroom

220



ปลาทุต้มยำมะนาว

Tom Yum  
Mackerel

200



ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

Tom Yum  
River Prawns  
with Mushrooms

380



ต้มยำกุ้งแซบวัย

Tom Yum  
Prawns  
with Mushrooms

440



แกงจืดเต้าหู้ไก่สับ

Clear Soup  
with Chicken & Veg

180

ราคาไม่รวมภาษี 7% และเซอร์วิสชาร์จ 10% Prices are exclusive of 7% Government Tax & 10% Service Charge



# Curry & Spicy Soup

แกงกะทิ / แกงส้ม



แกงคั่วชะครามกุ้ง

Red Curry  
Prawns with Seabite

380



แกงคั่วยอดมะพร้าวหอยแมลงภู่

Red Curry  
Mussels with  
Coconut Shoots

280



แกงเขียวหวานไก่

Green Curry  
Chicken

220



ต้มกะทิสายบัวปลาหูฉี่

Coconut Soup  
with Lotus Stem  
and Mackerel

220



แกงคั่วชะครามหอยแมลงภู่

Red Curry  
Mussels & Seabite

280



แกงเขียวหวานกุ้ง

Green Curry  
Prawns

380



นึ่งปลาหูฉี่

Mackerel with  
Dried Red Curry

220



แกงส้มชะครามกุ้ง

Tamarind Soup  
with Seabite & Prawn

380



แกงส้มมะละกอกุ้ง

Tamarind Soup  
with Papaya & Prawns

380



# Pasta • Noodle • Rice

พาสต้า เส้น ข้าว



สปาเก็ตตี้หมูสับ

**Spaghetti**  
Bolognese (Pork)

**250**



สปาเก็ตตี้ครีมเบคอนแฮม

**Spaghetti**  
Carbonara

**280**



เส้นเพนเนมะเขือเทศกุ้ง

**Penne Prawns**  
Tomato Sauce

**280**



สปาเก็ตตี้ชี้เมาทะเล

**Spaghetti Chili**  
Basil Seafood

**380**



สปาเก็ตตี้น้ำมันมะกอกปลาทู

**Spaghetti**  
Olive Oil with  
Mackerel

**250**



สปาเก็ตตี้มะเขือเทศกุ้ง

**Spaghetti**  
Bolognese (Prawns)

**280**



ผัดซีอิ้ว (เส้นหมี่/ใหญ่)

**Fried Noodles**  
with Chicken or Pork  
& Soy Sauce

**170/  
180**



ราดหน้า (เส้นหมี่/ใหญ่)

**Fried Noodles**  
with Chicken or Pork  
in Gravy Sauce

**170/  
180**



ผัดไทยกุ้ง

**Pad Thai**  
with Prawns

**280**

ราคาไม่รวมภาษี 7% และเซอร์วิสชาร์จ 10% Prices are exclusive of 7% Government Tax & 10% Service Charge



# Pasta · Noodle · Rice

พาสต้า เส้น ข้าว



ข้าวผัดปลาทู

**Mackerel  
Fried Rice**

**170**



ข้าวผัดโบราณหมู

**Pork Fried Rice**

**180**



ข้าวผัดปู

**Crab Meat  
Fried Rice**

**190**



ข้าวหอยหลอด+ไข่ดาว

**Mussel Basil  
Chili with Rice  
and Fried Egg**

**220**



ข้าวกะเพราไก่+ไข่ดาว

**Chicken or Pork  
Basil Chili with Rice  
and Fried Egg**

**200/  
220**



ราดน้ำกะหรี่ปลาทู

**Mackerel Curry  
Powder with Noodles**

**280**



คลับแซนวิช

**Club Sandwich**

**220**



แซนวิชแฮม

**Ham Sandwich**

**190**



ทูน่าแซนวิชปิ้ง

**Toasted Tuna  
Sandwich**

**190**



# Seabass / Salmon

ปลากะพง / แซลมอน

480  
600g

520  
750g

600  
1200g



ปลากะพงนึ่งมะนาว

Steamed with lime & chili

ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว

Steamed with soy sauce

ปลากะพงราดเปรี้ยวหวาน

Deep fried with sweet & sour sauce

ปลากะพงราดสามรส

Deep fried with sweet chili sauce

ปลากะพงทอด (4น้ำจิ้ม)

Deep fried serves with 4 sauces



สเต็กปลากะพง

Seabass Steak  
Mango Salsa Sauce

420



สเต็กปลาแซลมอน

Salmon Steak  
Spinach Lemon Sauce

420



หมึกทอดพริกเกลือ



หมึกผัดกะปิ



หมึกผัดไข่เค็ม



หมึกผัดผงกะหรี่

หมึกทอดพริกเกลือ

หมึกผัดผงกะหรี่

หมึกผัดกะปิ

หมึกผัดน้ำ / พริกเผา

หมึกผัดกระเทียมโทน

หมึกผัดพริกขี้หนูสด

พล่าปลาหมึก

ลาบปลาหมึก

Deep fried with salt & chili

Stir fried with curry powder

Stir fried with shrimp paste

Stir fried with herb / chili paste

Stir fried with pickled garlic

Stir fried with fresh chili

Spicy Squid lemon grass salad

Spicy Squid ground roasted rice

กุ้งขาว
 380

กุ้งแชบ๊วย
 440



กุ้งเทมปุระ



กุ้งอบวุ้นเส้น



กุ้งี่กุ้ง



กุ้งทอดซอสมะขาม

กุ้ง ผัก ชุบแป้งทอดเกลือ

Tempura

แกงเขียวหวานกุ้ง

Green curry

กุ้งี่กุ้ง

Red curry

กุ้งอบเกลือ

Steamed with salt

กุ้งอบวุ้นเส้น

Steamed with glass noodles

กุ้งผัดเม็ดมะม่วง

Stir fried with cashew nuts

ทอดซอสมะขาม

Deep fried with tamarind sauce



4 pcs/kg



4 pcs - 1/2 kg

## เผาบนหินลาวา Burned on lava rocks

|             |       |
|-------------|-------|
| 8 Pieces/KG | 950   |
| 7 Pieces/KG | 1,050 |
| 6 Pieces/KG | 1,150 |
| 5 Pieces/KG | 1,350 |
| 4 Pieces/KG | 1,490 |
| 3 Pieces/KG | 1,650 |

\*เพิ่ม 100 บาท เมื่อสั่งกุ้ง 1 กิโล และแบ่งปรุง 2 เมนู

Pay an additional 100 baht if ordering 1 kg of River Prawns and cooking 2 menus

## ทอดพริกเกลือ Deep Fried with Garlic & Chili

|                |     |
|----------------|-----|
| 4 Pieces/ ½ KG | 550 |
| 6 Pieces/ ½ KG | 490 |



**330** เนื้อปลาเก๋า



เก๋าราดพริกสามรส

**380** ทะเลรวม



ทะเลรวมผัดฉ่า



เก๋าผัดขึ้นฉ่าย



เก๋าผัดพริกไทยดำ

ทอดราดพริก 3 รส

ผัดฉ่า

ผัดเปรี้ยวหวาน

ผัดเขียวหวานแห้ง

ทอดซอสมะขาม

ทอดพริกเกลือ

ผัดพริกไทยดำ

ผัดขึ้นฉ่าย

Stir fried with sweet chili

Stir fried with hot chili

Stir fried with sweet & sour

Stir fried with green curry

Deep fried with tamarind sauce

Deep fried with salt & pepper

Stir fried with black pepper

Stir fried with celery



หมูผัดพริกไทยดำ



หมูมะนาว



ผัดกะเพราหมูสับ



หมูย่างจิ้มแจ่ว

หมูผัดกะปิ

หมูย่างจิ้มแจ่ว

หมูผัดพริกไทยดำ

หมูมะนาว

หมูผัดเปรี้ยวหวาน

หมูสับผัดกระเพรา

หมูทอดกระเทียม

Stir fried with shrimp paste

Charcoal Pork

Stir fried with black pepper

Steamed with lime & chili

Stir fried with sweet & sour

Stir fried with chili & basil leaves

Stir fried with garlic & pepper



ผัดเม็ดมะม่วง



ผัดเปรี้ยวหวาน



ไก่สับผัดกะเพรา



ไก่ย่างจิ้มแจ่ว

ไก่ย่างจิ้มแจ่ว

ไก่ผัดกะเพรา

ไก่เปรี้ยวหวาน

ไก่ทอดสมุนไพร/พริกเกลือ

ไก่เขียวหวานแห้ง

ไก่ทอดซอสครีมมะนาว

ไก่ผัดพริกไทยดำ

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Charcoal Chicken

Stir fried with chili & basil leaves

Stir fried with sweet & sour

Deep fried with herbs / Garlic & pepper

Stir fried with green curry

Deep fried with lime & cream sauce

Stir fried with black pepper

Stir fried with cashew nuts



↓ 1

ซีซาร์สลัด + ซุปดริมเห็ด

Caesar Salad + Mushroom Cream Soup



↓ 4

พัดไทกุ้ง + ปอเปี๊ยะผักทอด

Pad Thai (Stir Fried Noodles with Prawns)  
+ Vegetarian Spring Rolls



↓ 2

ข้าวกระเพราไก่สับ หรือ

ข้าวแกงเขียวหวานไก่ + ทอดมันปลา

Stir fried chicken with chili & basil OR  
Rice with Green Curry Chicken + Fish Cake



↓ 5

คลับแซนวิชเฟรนช์ฟราย + ปีกไก่ทอด  
อิตาเลียนโซดา 1 แก้ว (เลือกรส)

Club Sandwich + Fried Chicken Wings  
+ 1 glass of Italian Soda

(Select 1 : Strawberry, Lychee Kiwi,  
Passion Fruit or Lime Lemon)



↓ 3

ซุปดริมเห็ด + สปาเกตตีตาโบนาร์รา

หรือ Fish & Chips

Mushroom Cream Soup +  
Spaghetti Carbonara OR Fish & Chips



↓ 6

ปลาทอด+มันทอด และอิตาเลียน โซดา 2 แก้ว

Fish & Chips + 2 glass of Italian Soda

(Select 2: Strawberry, Lychee Kiwi,  
Passion Fruit or Lime Lemon)

## Asita Combo Set

389 baht only



### ข้าวกะเพราไก่สับ + ยำส้มโอ

Rice with Stir Fried Minced Chicken with Basil leaves topped with Fried Egg + Spicy Pomelo Salad



### River Prawn Set 690 Baht

River Prawn (size 250 g.) serves with Spring Roll, Salad and Dessert

กุ้งแม่น้ำเผา (ขนาด 250 กรัม)

เสิร์ฟพร้อม ปอเปี๊ยะทอด, สลัด และเค้กผลไม้



### ข้าวผัดปลาหรือหมู + ปอเปี๊ยะผักทอด + ฟรุ๊ตมิกซ์ 1 แก้ว

Fried Rice with Mackerel OR Pork + Vegetarian Spring Rolls + 1 glasses of Smoothie

(Select 2 : Lychee, Mango, Kiwi or Strawberry)



### River Prawn Set 790 Baht

Mushroom Cream Soup & River Prawn (size 250g.) with Spaghetti Pesto Sauce or Olive Oil and Dessert

กุ้งแม่น้ำเผา (ขนาด 250 กรัม)

กับสเปกเก็ตตี้ซอสเพสโต หรือ น้ำมันมะกอก

เสิร์ฟพร้อม ชุปครีมเห็ด และเค้กผลไม้



### Seabass Set 590 Baht

Seabass Steak with Mango Salsa Sauce serve with Mushroom Cream Soup and Dessert

สเต็กปลากระพง ซอสมะม่วงซัลซ่า

เสิร์ฟพร้อม ชุปครีมเห็ด และเค้กผลไม้

Not applicable to other promotions or discount

ไม่สามารถใช้ร่วมกับ โปรหรือส่วนลดอื่น

All Price are in Thai Baht & Subjected to 7% Government Tax & 10% Service Charge ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%



## SOFT CAKE

Orange / Pandan / Blueberry / Raspberry / Chocolate / Crape cake

90

## CROISSANT

Chocolate / Strawberry / Caramel Macadamia / French Butter / Ham Cheese

95

## DANISH

Mixed Fruits / Blueberries / Peach

95

## CHEESE CAKE

Blueberry / White Choc / Raspberry / New York / Lemon / Chocolate Berries

150

## PREMIUM CAKE

Choc Fudge / Choc Banana / Choc Indulgence / Tiramisu /  
Moist Choc / White Choc Macadamia / Carrot Cream Cheese

150

## FRUITTY SPECIAL CAKE

165



## Cocktails

- Butterfly Pea:** Butterfly Pea Juice, Coconut, Lime, Tonic
- Peach Tea Punch:** Black Tea, Orange Juice, Peach, Lime Juice
- Bird's Nest :** Orange, Passion, Soda, Grenadine

## Mocktails

- Bird of Paradise :** Vodka, Triple Sec, Peach, Lime, Orange Juice
- The Cage :** Gin, Coconut, Lime, Sugar, Soda, Tom Yum
- Bird Cage :** Tequila, Pineapple, El De Flower, Lime



### Long Island

(vodka, gin, tequila, triple sec, light rum, coke)

220

### Mai Tai

(light rum, dark rum, triple sec, orange, Pineapple, melon juice, red grenadine, syrup)

220

### Mojito

(light rum ,lime juice, brown sugar, mint, soda)

190

### Margarita

(tequila, triple sec, lemon juice)

190

### Kamikaze

(vodka, triple sec, lemon juice)

190

### Singapore Sling

(gin, apricot brandy, lemon juice, red grenadina, soda, syrup)

190

### Pink Lady

(gin, triple sec, lemon juice, red grenadine, syrup)

190

### Pinacolada

(light rum, coconut rum, pineapple juice, Coconut milk, syrup)

190

### Blue Hawaii

(light rum, coconut rum, blue curacao, pineapple juice, lemon juice, syrup)

190

### Vodka

(vodka with red bull or tonic or orange)

190

### Gin

(gin with tonic or orange)

190

### Tequila

(shot or with sprite)

220



|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Coke/Sprite/Coke Zero/Fanta Orange / can  | 60  |
| Soda/Red Bull โซดา/กระทิงแดง / can        | 40  |
| Water น้ำดื่ม / bottle                    | 30  |
| Ice Bucket น้ำแข็ง / bucket               | 50  |
| Tonic Water โทนิค / can                   | 60  |
| Pandan Juice น้ำใบเตย / glass             | 70  |
| Orange น้ำส้ม / glass                     | 70  |
| Roselle น้ำกระเจี๊ยบ / glass              | 70  |
| Butterfly Pea น้ำดอกอัญชันมะนาว / glass   | 70  |
| Milk นม/glass                             | 60  |
| Yong Fresh Coconut มะพร้าวน้ำหอม          | 110 |
| Coconut Blossom น้ำช่อดอกมะพร้าว / bottle | 150 |

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Singha 620 ml. เบียร์สิงห์ / bottle   | 230 |
| Singha 320 ml. เบียร์สิงห์ / can      | 120 |
| Heineken 320 ml. เบียร์ไฮเนเก้น / can | 130 |



900\*

**Chile**  
R: Cabernet  
W: Sauvignon Blanc



1,000\*

**Chile**  
R: Cabernet Sauvignon  
W: Sauvignon Blanc / Chardonnay



1,000\*

**France - Bordeaux**  
R: Merlot + Cabernet Sauvignon



1,100\*

**Australia**  
R: Cabernet  
W: Chardonnay



1,200\*

**California**  
R: Cabernet Sauvignon  
W: Sauvignon Blanc Chardonnay



1,300\*

**Australia**  
R: Shiraz Mataro



1,500\*

**Australia**  
R: Shiraz Cabernet



1ltr.

1ltr.

**Red 1,199\***  
**Black 1,899\***



# Alcohol List

## Beer

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Singha 620 ml. (Bottle) | 230 |
| Singha 320 ml. (Can)    | 120 |
| Heineken 320 ml. (Can)  | 130 |

## Whisky

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| JW. Red Label (Glass)           | 160   |
| JW. Black Label (Glass)         | 190   |
| JW. Red Label (Bottle 1 ltr.)   | 1,199 |
| JW. Black Label (Bottle 1 ltr.) | 1,899 |

## White Wine

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Marysol Chile, Sauvignon Blanc             | 900   |
| Santa Carolina Chile, Chardonnay           | 1,000 |
| Santa Carolina Chile, Sauvignon Blanc      | 1,000 |
| Jacob's Creek Australia, Chardonnay        | 1,100 |
| Robert Mondavi California, Sauvignon Blanc | 1,200 |
| Robert Mondavi California, Chardonnay      | 1,200 |

## Red Wine

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Marysol Chile, Merlot                          | 900   |
| Santa Carolina Chile, Cabernet                 | 1,000 |
| Mouton Cadet France, Merlot-Cabernet Sauvignon | 1,000 |
| Jacob's Creek Australia, Shiraz Cabernet       | 1,100 |
| Robert Mondavi California, Cabernet Sauvignon  | 1,200 |
| Penfolds Bin 2 Australia, Shiraz Mataro        | 1,300 |
| Penfolds Bin 8 Australia, Shiraz Cabernet      | 1,500 |