

Sands menu

Chef Recommendation

Poh Pia Ped Thord 240.-
 ปอเปี๊ยะปัดทอด
 Deep-Fried Duck Roll Server with Special Sauce

Tom Yum Pla Tu Nam Sai 240.-
 ต้มยำปลาทิวพริกขี้หนูสดน้ำใส
 Hot-and-Spicy Mackerel Soup

Goong Phad Sad Ta-Kai 410.-
 กุ้งผัดซอสตะไคร้
 Stir-Fried Sea Prawn in Lemongrass Sauce

Hoy Marang Pu Phad Sauce Ho-rapa 290.-
 หอยแมลงภู่วิวซอเคล็ดผัดซอสหิระพา
 Wok Fried NZ.Mussel with Basil Sauce

Roti Gaeng Kiew Waan Moo 290.-
 โรตีสี๊ยะหวานเอ็นหมูตุ๋น
 Green Curry with Stew Pork Tendon with Roti

Udon Tom Yun Kai Ma Neow 210.-
 อดังหมูต้มยำไข่มะนาว
 Spicy-and-Sour Noodle Soup with Pork & Egg Served with Lime

Sen Yai Phad Kai Goong Sie Klong Moo Toon 290.-
 ผัดซีอิ๊วไข่กุ้งซีอิ๊งหมูตุ๋นเห็ดหอม
 Stir-Fried Noodle in Black Soya Sauce with Shrimp roe and Stew Pork Sparerib

Pla Tu Thord Nam Pla 240.-
 ปลาทิวทอดน้ำปลา
 Deep Fried Mackerel with Fish Sauce

Peek Gaj Thord Nam Pla 210.-
 ปีกทอดน้ำปลา
 Deep Fried Chicken Wings with Fish Sauce

Pla Krapong Tod Yum Pol La Mai 530.-
 ปลากระพงทอดยำผลไม้
 Deep-Fried Whole Sea Bass with Spicy Fruit Salad

Som Tum Thai Rue Tum Poo 90.-
 ส้มตำไทย หรือ ตำปู
 Green Papaya Salad

Som Tum Talay 260.-
 ส้มตำทะเล
 Green Papaya Salad with Seafood

Som Tum Poo Ma 290.-
 ส้มตำปูม้า
 Green Papaya Salad with Blue Crab



Appetizers & Salads

Thod Man Pla 260.-
 ทอดมันปลาอินทรี
 Deep Fried Fish Cake

Thod Man Goong 270.-
 ทอดมันกุ้ง
 Minced Prawns Crumbed with Panko, Fried Golden Brown and Served with a Delicious homemade Plum Sauce

Tow Hoo Thord Phad Prik Kluar 210.- (V)
 เต้าหู้ทอดผัดพริกเกลือ
 Deep-Fried Tofu with Chili and Salt



Larb Woon Sen Hed Ruam 180.- (V)
 ลาบวุ้นเส้นเห็ดรวม
 Spicy Glass Noodle Salad with Variety of Mushroom

Larb Tow Hoo 210.- (V)
 ลาบเต้าหู้
 Spicy Tofu Salad with Vegetable

Larb Talay 290.-
 ลาบทะเล
 Spicy Seafood Salad with Vegetable

Larb Plamueck 270.-
 ลาบปลาหมึก
 Spicy Squid Salad with with Vegetable

Nam Prik Kai Poo 270.-
 น้ำพริกไข่ปู
 Spicy Crab Roe in Chili Dip Served with Mixed Vegetable

Yum Talay 290.-
 ยำทะเล
 Spicy Seafood Salad

Yum Seab Salmon 290.-
 ยำแซลมอน
 Fresh Salmon in Chili, Lime Sauce

Nam Tok Krun Moo Yiang 210.-
 น้ำตกคอหมูย่าง
 Spicy Grilled Pork Neck with Herbs and Chili Salad

Caesar Salad 220.-
 สลัดซีซาร์
 Romaine Lettuce Tossed with Our Signature Creamy Garlic Dressing, Crunchy Croutons, Sprinkled with Freshly Grated Parmesan

Chicken Caesar Salad 230.-
 สลัดซีซาร์ไก่
 Romaine, garlic infused croutons, bacon bits, parmesan cheese and classic Caesar dressing

Sands's Salad 210.- (V)
 สลัดแซนด์
 Colourful Organic Lettuce, Onion, Tomato, Cucumber Served with Honey-Balsamic Vinaigrette.

Soup & Curry

Tom Yum Goong 290.-
 ต้มยำกุ้ง
 Thai Herb infused Broth with Sea Prawns Galangal and Lemongrass. Infused with Roasted Chili Oil

Tom Yum Talay 290.-
 ต้มยำทะเล
 Thai Herb infused Broth with Seafood Galangal and Lemongrass. Infused with Roasted Chili Oil

Tom Kha Gai 260.-
 ต้มข่าไก่ครีมกับเส้นหมี่หลอด
 Soft and Tender Chicken in Coconut Milk and Galangal Soup serve with Vermicelli

Gaeng Kua Bai Cha-PhuPla KrapongYang 450.-
 แกงควั่วใบชะมดปลากระพงย่าง
 Sea-Bass in Red Curry Thai Herbs with Coconut Milk and Cha-Phu Leave

Gaeng Kiew Warn Nua Toon Roti 330.-
 โรตีสี๊ยะหวานเนื้อเป็ดย่าง
 Soft and Tender Beef Shank in Green Curry with Roti

Roti Paneang Gai Ob Cheese 260.-
 โรตีสี๊ยะเนยไก่อบชีส
 Braised Cheese Roti in Pa-neang Curry with Chicken

Gaeng Jued Tow Hoo Moo Sub 240.-
 แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่ายทะเล
 Clear Soup with Miced Pork, Tofu and Sea Weed

Gaeng Som Kai PlaYod Ma Prow 410.-
 แกงส้มไข่ปลาธัญยวกุ้งยอดมะพร้าวอ่อน
 Sweet and Sour Soup with Giant Cat Fish Roe and Young Coconut Bud



Sandwiches & Burgers

Grilled Panini 260.-
 บาร์บีคิวแฮม กับ อะโวคาโด สลัด & ชeddarชีส
 BBQ Ham Avocado Slice and Cheddar Cheese

Classic Club Sandwich 290.-
 Whole Wheat Sliced Ham Chicken, Bacon, Tomato, Egg & Cheddar Cheese

Classic Burger 380.-
 เบอร์เกอร์สตีคคลาสสิก
 Beef burger, ripe tomatoes, iceberg lettuce and onions and hickory smoked barbecue sauce

Crunchy Chicken 250.-
 เบอร์เกอร์ไก่ทอดกรอบ
 Panko & basil crusted chicken breast topped with shredded iceberg salad, spicy tomato salsa and sour cream

Note: All Sandwiches and Burgers Served with French Fries
 Note: (V) mean vegetarian

Sands menu

Pasta

Your choice of Pasta:
Spaghetti, Penne, Fettuccini
Served with your Favorite Sauce
Bolognese, Carbonara, Napolitana.

Spaghetti Olio 210.- (V)
สเปกเกตตี โอลิโอ
Garlic, Chili Olive and Olive Oil

Olio Seafood 290.-
โอลิโอ ซีฟู้ด
garlic chili olive and olive oil

Spaghetti Spicy Bacon 210.-
สเปกเกตตีสไปซี่เบคอน

Spicy Seafood with Chili and Herbs 290.-
ผัดซีฟู้ดทะเล



Main Dish

Rib Eye Steak 880.-
สเต็กริบอาย
Ribeye 200 gram grilled to your liking and served with a rich red wine sauce. Sauteed vegetables and potato wedges

Chicken Steak 290.-
สเต็กไก่
Grilled Chicken Breast Served with BBQ Sauce with Vegetables & French Fried

Grilled Pork Chop 340.-
พอร์คชอว์พวอซหิด
Serve with Mushroom Sauce, Vegetables & French Fries

Fish & Chip 290.-
ปลาซุกทอดชุบแป้งทอด กับ เฟรนช์พรายด์ และ ทาร์ตาร์ซอส
Fish Fillet Bread Crumbed, Serve with French Fried and Tartar Sauce

Bangers and Mash 340.-
ไส้กรอกย่างกับมันบดและซอสหัวหอม
Grilled Cumberland Sausage with Mash Potatoes, Sauteed onions and Gravy

Grilled Mixed Sausage 340.-
ไส้กรอกย่างกับมันบดและซอสหัวหอม
Served with Potato and Gravy



Pla muek Phad Kai Kaem 290.-
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
Stir Fried Squids with Salt Eggs

Talay Phad Pong Kari 290.-
ทะเลผัดผงกระหรี่
Stir Fried Seafood with Curry Powder Sauce

Talay Phad Cha 290.-
ทะเลผัดฉ่า
Wok Fried Seafood with Chili and Herbs

Phad Kaprao Talay 290.-
ผัดกะเพราทะเล
Spicy Stir-Fried Seafood with Chili, Garlic Infused and Thai Hot Basil

Pla Krapong Thord Sam Rod 530.-
ปลากระพงทอดสามรส
Deep Fried Whole Sea bass with Three Flavor Sauce

Pla Krapong Thord Nam Pla 530.-
ปลากระพงทอดน้ำปลา
Deep Fried Whole Sea bass with Fish Sauce and Green Mango salad

Goong Thord Kratiem Prik Thai 530.-
กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย
Deep Fried Sea Prawns with Garlic and Peppercorn

Goong Thord Sauce Ma Kram 530.-
กุ้งทอดซอสมะขาม
Deep Fried Sea Prawns with Tamarind Sauce

Phad Pak Rum Mit 180.- (V)
ผัดผักรวมมิตร
Stir Fried Mixed Vegetables with Soya Bean Sauce

Ka Na Nam Man Hoi 180.-
คะน่าน้ำมันหอย
Stir Fried Kale with Oyster Sauce

Phad Pek Bung Fai Dang 180.-
ผัดบุ้งไฟแดง
Stir Fried Morning Glory with Oyster Sauce



Rice & Noodle

Kaow Phad Poo Rue Goong 210.-
ข้าวผัดปู หรือ กุ้ง
Fried Rice with Crab Meat or Shrimps

Kaow Phad Gai Rue Moo 180.-
ข้าวผัดไก่ หรือ หมู
Fried Rice with Chicken or Pork

Kaow Phad Man Goong 260.-
ข้าวผัดมันกุ้งไข่เค็ม
Fried Rice with Shrimps Fat Oil and Salted Egg

Kaow Phad Kiew Waan Gai 240.-
ข้าวผัดเขียวหวานไก่ปลาสดอกไข่เค็ม
Fried Rice with Chicken Green Curry and Salted Egg

Kaow Kaprao Talay Kai Drown 210.-
ข้าวกระเพราทะเลซีฟู้ด
Stir Fried Spicy Seafood with Chili and hot Basil with Rice and Egg



Kaow Kaprao Moo or Gai Kai Drown 190.-
ข้าวกระเพราหมู หรือ ไก่ ซีฟู้ด
Stir Fried Spicy Pork or Chicken with Chili and hot Basil with Rice and Egg

Phad Thai Phetchaburi Goong Sod 260.-
ผัดไทยเพชรบุรีกุ้งสด
Stir-Fried Noodle with Shrimps Bean Curd Bean Sprout Preserved Radish and Ground Peanuts

Phad See Ew Gai, Moo, Goong or Talay 210.-
เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วไก่ หมู กุ้ง หรือ ทะเล
Stir-Fried Noodle in Black Soya Sauce with Chicken, Pork, Shrimps or Seafood

Rad Na Poo or Talay 410.-
ราดหน้าปู หรือ ทะเล
Stir Fried Noodle with Crab Meat or Seafood in Brown Sauce

Rad Na Moo or Gai 210.-
ราดหน้าเส้นกรอบหมูหมัก หรือ ไก่
Stir Fried Noodle with Marinate Pork or Chicken in Brown Sauce

Kai Jiew 140.-
ไข่เจียว
Thai Omelette

Kai Jiew Poo 240.-
ไข่เจียวปู
Thai Omelette with Crab Meat

Kaow Suey 30.-/80.-
ข้าวสวย
Steamed Jasmine Rice

Japanese Food

Kani Salad (Crab Stick) 210.-
สลัดปูอานายองเนส

Salmon Salad 290.-
สลัดปลาแซลมอน

Tempura Moriwase (Shrimps & Vegetable) 410.-
เทมปุระรวม

Ebi Salad (Shrimps Salad Japanese Style) 260.-
สลัดกุ้ง

Avocado and Shrimp roe Salad 260.-
สลัดอะโวกาโดกับไข่กุ้ง
Served with Sesame Dressing Japanese Style



Dessert

Ice Cream Selection 80.-
ไอศกรีมหลากหลายรสชาติ
Vanilla
Chocolate
Strawberry
Lemon Sorbet

Tropical Mixed Fruits 110.-
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Sticky Rice & Ripened Mango 180.-
ข้าวเหนียวมะม่วง

Deep-Fried Banana 210.-
บานาน่าไฟลัดออร์
serve with Vanilla Ice Cream

Tiramisu 230.-
ทiramisu

Note: (V) mean vegetarian