



THE SPA KOH CHANG RESORT



MENU

อาหารเรียกน้ำย่อย

Appetizer

ยำทะเล เสริฟพร้อม
ตอร์ตีญากรอบ

Seafood Salad
in Thai Spicy Dressing with
Tortilla Chips

220.-

นั้กเกตโกโฮมเมด
กับมันฝรั่งทอด

Homemade
Chicken Nuggets and
Home-cut Fries

185.-

ทาโก้ถั่วลูกไก่ ไคสลอว์
เฟต้าชีส และ ซอสซิลซาโรฮา

Chickpea & Veggie Ball Taco,
Feta Cheese and Cabbage
Coleslaw

235.-

อาหารเรียกน้ำย่อย

Appetizer



โปเปี้ยะทอดไส้ผักและเต้าหู้

Veggie Spring Rolls - Fried Egg
Rolls with Tofu and Veggies

185



ปลาหมึกทอดซอสเผ็ด

Fried Squid in Spicy Tangy Sauce

220



ทาโก้ปลา ซัลซามะม่วงอาโวคาโด
และซอสแดง

Fish Tacos with Mango Avocado
Salsa and Roja Sauce

285



ปลาหมึกยัดไส้ควินัว
ตุ๋นในซอสมะเขือเทศ

Stuffed Calamari with Apple &
Quinoa in Succulent Tomato Sauce

245

ซัมเมอร์โรล โปเปี้ยะสดไส้มะม่วง พริกหวาน และอะโวคาโด

Summer Rolls - Rice Paper Rolls with Mango, Bell Pepper and Avocado

170

แฮมเบอร์เกอร์ไก่ หรือ เต้าหู้ เสริฟพร้อมมันฝรั่งทอด

Chicken or Tofu Burger with Home-cut Fries

225

พาโกราผักรวม ดิปเคเปอร์ทาร์ทาร์

Veggie Pakora with Caper Tartar Sauce

195

สลัด Salad

กรีกสลัดกุ้งย่าง สลัดผักสด
มะกอก เฟต้าชีส กุ้งหมัก
สมุนไพรย่าง

Greek Salad + Mediterranean
Grilled Shrimp

225.-

สลัดอาโวคาโดกับ
แซลมอนทาร์ทาร์
น้ำสลัดโซยุงาขาว

Avocado and Corn Salad
with Raw Salmon, Soy-
Sesame Dressing

245.-

สลัดควินัว
น้ำสลัดอัลมอนด์จิง

Quinoa Salad with
Almond Ginger Dressing

185.-



**สปาสลัด – ผักสลัด
รวมน้ำสลัดสปา**

Spa Salad – Mixed Veggies
of the day with Red wine
vinaigrette

160.-



**ยำมะเขือยาว
กุ้งสดโขลนม**

Roasted Eggplant and
Shrimp Salad in Thai
Tangy Creamy Dressing

195.-



**ส้มตำไทย
ไส้กรอกโปรตีนถั่วทอด**

Thai Papaya Salad with
Fried Soya-Protein Sausage

185.-



ซุ๊ปและแกง Soup and Curry

แกงเขียวหวานไก่
/เต้าหู้ + ผักสด

Green Curry with
Chicken/Tofu +
Veggie

190.-

ต้มยำทะเลน้ำใส
ใบกะเพรา

Tom Yum Seafood
with Holy Basil

225.-



ซูปและแกง Soup and Curry



ซูปพริกหวานย่าง
ครีมมะพร้าว และ
ครุตองพาร์เมซาน

Roasted Red Pepper
Soup with Coconut
Cream

180.-

ซูปครีมเห็ดและ
ครุตองพาร์เมซาน

Mushroom Soup
with Parmesan Crouton
and Quickly Pickled
Mushroom

180.-



แกงมัสมั่นไก่ /
เต้าหู้ + ผักสด

Aromatic Musaman
Curry with Chicken /
Tofu + Veggie

190.-



Main Course

อาหารจานหลัก

สเต็กเห็ดพอร์โทเบลโล
กับผักย่าง ซอสโซยุ
น้ำตาลดอกมะพร้าว

Portobello Steak with
Grilled Veggies, and
Soya-Nectar Glaze

250.-

แกงเผ็ดถั่วลูกไก่ ชุกินี
พริกเหลือง พักทอง

Veggie Balls in
Red Curry with Quinoa
and Pineapple Chutney

235.-

สเต็กแซลมอน
ซอสเทรียกิ ผักย่าง

Salmon Steak in
Terriyaki Sauce with
Grilled Veggies

325.-

All Main Courses are served with a choice of Home-cut Fries, Mashed Potato, Steamed Rice or Quinoa

เสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งทอด หรือ มันฝรั่งบด หรือ ข้าวสวย หรือ ควินัว

สเต็กปลา ผักย่าง
ซอสน้ำผึ้งมิสตาาร์ด

Fish Steak with
Grilled Veggie and Honey
Mustard Sauce

325.-

ปลาทอดราด
ซอสน้ำปลากับส้มตำ

Fried Fish with Caramel
Fish Sauce, Som Tum
and Steamed Rice

295.-

All Main Courses are served with a choice of Home-cut Fries, Mashed Potato, Steamed Rice or Quinoa

เสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งทอด หรือ มันฝรั่งบด หรือ ข้าวสวย หรือ ควินัว

พาสตาและก๋วยเตี๋ยวผัด

Pasta & Noodles

สปาเกตตี้ทะเล
ซอสมารินารา

Spaghetti Seafood
in Marinara Sauce

285.-



พาสตาและก๋วยเตี๋ยวผัด

Pasta & Noodles



เพนเนผัดย่าง
มะเขือเทศตากแห้ง

Penne with Grilled Veggies
and Sundried Tomato

225



สปาเกตตี้เพสโต้ปลาอย่าง
หรือ เต้าหู้ย่าง

Spaghetti Pesto with
Grilled Shrimp or Tofu

285



ย็อกกี้ฟักทอง
ซอสพาร์เมซาน โรสแมรี

Pumpkin Gnocchi in
Rosemary Parmesan Sauce

245



เฟตตูชินีทะเลผัดน้ำมันมะกอก
เคเปอร์ และพริกแห้ง

Fettuccine Seafood with
Capers and Olive Oil

285

สปาเกตตี้ผัดจี่มาทะเล

Spaghetti Stir-Fried with Chilli, Holy Basil and Seafood

265

สปาเกตตี้แกงเขียวหวานไก่

Spaghetti in Green Curry Sauce with Chicken

245

อาหารไทย

Thai Thai



ข้าวผัดทะเล/ไก่/ผัก + เต้าหู้

Egg Fried Rice with Seafood
/Chicken/Veggies and Tofu

185



ผัดไทยกุ้งสดห่อไข่

Pad Thai Noodles with
Shrimp Wrapped in Omelet

225



ข้าวราดผัดกะเพราไข่ดาว

Stir Fried Seafood/Chicken
/Veggies and Tofu with
Holy Basil and Fried Egg

185



เส้นผัดเค็มค่าน้ำเต้าหู้/ไก่/ทะเล

Stir-fried Noodles with Soya Sauce,
Kale and chicken/tofu/seafood

185

ปลากระพงทอดสามรส

Deep-fried Whole Snapper in Tangy Sweet and Sour Sauce

425



ขนมหวาน Sweet Treat



ครีมบลูเลสสัมมะปรี๊ด

Calamansi Crme Brulee

150

ชีสโกแลตอาโวคาโดมูสโรยหน้าด้วยถั่ววอลนัทคาราเมล

Avocado Chocolate Mousse with Candied Walnut

150

สปากล้วยทอด ซอฟต์เฟลไม์ ซอสน้ำผึ้งอบเชย

Spa Fried Banana Fritter with Fruit Softy's and Cinnamon-Honey Sauce

150

เอนอร์จิบอล

Raw Energy Ball

80

รอร์ชีสเค้กกับผลไม้สด

Raw Just-like Cheese Cake with Fresh fruits

150

เครื่องดื่ม

Drinks

น้ำผึ้งมะนาว Lime Honey Cooler	120	น้ำแร่ Mineral Water	30
ชาสมุนไพร (กา) herbal Tea Pot – lemongrass or ginger	60	น้ำดื่ม Bottled Water	20
ชาเปปเปอร์มินต์ คาโมไมล์ เอิร์ลเกรย์ (กา) Peppermint / Chamomile / Earl Gray Tea Pot	80	เบียร์ Beer	(S) 120 (L) 140
โซดา Soda Water	40	เฮาส์ไวน์ (แก้ว) House-wine	150

กาแฟ

Coffee

	HOT	ICED
เอสเปรซโซ Espresso	70	-
อเมริกาโน Americano	70	90
กาแฟ ลาเต้ Cafe Latte	80	100
กาแฟ คาปูชิโน Cafe Cappuccino	80	100
กาแฟ ม็อกคา Cafe Mocha	80	100
ช็อคโกแลต Chocolate	80	100



น้ำผลไม้สกัดเย็น

100% Fruit Juice

มะพร้าวอ่อน Fresh Coconut	60	มะนาว, แอปเปิ้ล, สับปะรด Sugar-free Limonate – lime, apple, pineapple	120
น้ำสับปะรดคั้น Fresh Pineapple	120	กะหล่ำปลี คะน้า แครอท สับปะรด Cabbage Power Drink – cabbage, kale, carrot, pineapple	120
น้ำแอปเปิ้ลคั้น Fresh Apple Juice	120	แตงโม, แตงกวา, แคนตาลูป Melon Cocktail – watermelon, cucumber, cantaloupe	120



มะละกอ, โยเกิร์ต, เกสรผึ้ง High Power Start – papaya, yogurt, bee pollen	140	อัลมอนด์,กล้วย, โกโก้, น้ำผึ้ง Almond Chocolate Shake – almond, banana, chocolate, cocoa, honey	140
สับปะรด, กล้วย, กะทิ Tropical Dream – pineapple, banana, coconut milk	140	มะละกอ, มะม่วง, โยเกิร์ต Papa Mango – papaya, mango, yogurt	140
กล้วย, โกโก้, มะพร้าว Chocolate Dream – banana, chocolate, coconut	140	สตรอเบอร์รี่, กล้วย, เม็ดมะม่วงหิมพานต์, น้ำผึ้ง Strawberry Cream Shake – strawberry, banana, cashew, honey	140

น้ำแครอทคั้น 120
Fresh Carrot

แตงโม, สับปะรด 120
Mixed Fruits – watermelon, pineapple

แครอท, บีทรูท, สับปะรด 120
Tropical Veggies – carrot, beetroot, pineapple

คะน้า, คื่นไฉ้, แตงกวา 120
Veggie Green Drink – kale, celery, cucumber

จิง, แอปเปิ้ล, โซดา 120
Ginger Ale – ginger, apple, soda

แครอท, สับปะรด, จิง, กระเทียม, พริกเคเยน, น้ำมันมะกอก 120
Liver Flush – carrot, pineapple, ginger, garlic, cayenne, olive oil



สับปะรด, โหระพา 140
Spa Energizer – pineapple, sweet basil

สตรอเบอร์รี่, น้ำผึ้ง 140
Strawberry – strawberry and honey

มะม่วง, น้ำผึ้ง 140
Mango – mango, honey

สับปะรด, น้ำผึ้ง 140
Pineapple – pineapple, honey

มะม่วง, คะน้า, น้ำผึ้ง 140
Mango Kale Kicker – mango, kale, honey

สมูทตี้
Smoothies