

SIGNATURE DISH

Akoya | Beach Lounge V Villas Hua Hin - MGallery Collection

Calamari Pesto

410

Grilled Squid with Garlic Butter, Homemade Pesto Sauce, Balsamic Reduction

ปลาหมึกย่างซอสโหระพาอิตาเลียน

Akoya | Star Lounge V Villas Phuket - MGallery Collection

Tuna Tartare Taco

450

Fresh Tuna, Guacamole, Betel Leaves, Lettuce, Tomato Purée

ทูน่าทาร์เกิ้ล เสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศสุตพิเศษ



CHEF RECOMMENDATION



SHELLFISH



NUT



LOCAL

All prices are subject to 7% government tax and 10% service charge.

Allow us to fulfill your needs – please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies, or intolerances.

AKOYA
BEACH LOUNGE

V
VILLAS
MGALLERY HUA HIN

AKOYA | BEACH LOUNGE

Cold Cuts & Cheese Platter

750

3 Kinds of Cold Cuts, 4 Kinds of Cheeses, Condiments

โคลด์คัท และชีส พร้อมเครื่องเคียง

Beef Tournedos Rossini

510

Grilled Grain-fed Australian Beef Tenderloin with Foie Gras Skewer,
Black Truffle, Red Wine Sauce, Shallot Jam

บาร์บีคิวเนื้อ และตับห่าน

Seared Tuna Tataki

350

Seared Tuna with Shoyu, Red Pimento Sauce, Balsamic Reduction, Baby Spinach

ทูน่าย่างสไลด์ญี่ปุ่น

Jamon Iberico Croquette

350

Jamon Iberico (aged 28 months), Garlic Mayo

แฮมหมูดำไอบีเรียชุบเกล็ดขนมปังทอด กับซอสกระเทียมมายองเนส

Trio Bruschetta

330

Sourdough with Cherry Tomato Salsa, Crab Meat Avocado, Mushroom Duxelles

บรูเชตต้า หน้ามะเขือเทศ, เนื้อปู และเห็ด



CHEF RECOMMENDATION



SHELLFISH



NUT



LOCAL

All prices are subject to 7% government tax and 10% service charge.

Allow us to fulfill your needs – please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies, or intolerances.

AKOYA
BEACH LOUNGE

V
VILLAS
MALLERY HILL HEN

Gambas A La Barbacoa

Grilled Marinated Banana Shrimp with Garlic, Parsley, Lemon Zest, Cocktail Sauce

กุ้งย่างสโตร์สเปน

320

Snow Fish Popcorn

Snow Fish Dipped in Batter, Tartar Sauce, Shrimp Cracker

ปลาหิมะทอดกรอบ กับซอสทาร์ทาร์

320

Lord Of The Rings

Deep-fried Hua Hin Squid with Breadcrumbs, Tom Yum Flavor, Tartar Sauce

หมึกทอดรสต้มยำ

290

Tuna Cone

Fresh Tuna Tartare, Avocado Guacamole, Mini Cone, Ikura (Salmon Roe)

ทูน่าทาร์ทาร์ ในมินิคอน กับไข่ปลาแซลมอน

290

Mama Chicken

Saffron Chicken Breast, Crispy Lemongrass, Peanut Butter Sauce

ไก่ย่างสมุนไพร กับซอสถั่วลิสง

190



CHEF RECOMMENDATION



SHELLFISH



NUT



LOCAL

All prices are subject to 7% government tax and 10% service charge.

Allow us to fulfill your needs – please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies, or intolerances.

AKOYA
BEACH LOUNGE

V
VILLAS
HILLARY HILL HILL

ALWAYS FINISH WITH SWEETS

Fluffy Brownie

330

Homemade Brownie, Dark Chocolate Sauce, Madagascar Vanilla Ice Cream

ซอฟท์กับราวนี่ เสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมวานิลลา

Lemon Tart

330

Homemade Lemon Meringue Tart

ทาร์ตเลมอน

Coconut Panna Cotta ☆ 📍

330

Homemade Pranburi Coconut Panna Cotta, Refreshing Berry Sorbet

พานาคอตต้ามะพร้าว และเบอร์รี่เชอร์เบต

Tropical Acai Bowl

330

Acai Berries, Tropical Fruits, Fresh Berries, Banana, Caramel Sauce

อาซาอีผลไม้



CHEF RECOMMENDATION



SHELLFISH



NUT



LOCAL

All prices are subject to 7% government tax and 10% service charge.

Allow us to fulfill your needs – please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies, or intolerances.

AKOYA
BEACH LOUNGE

V
VILLAS
MALLERY HILL HEN