



V A N A
N A V A
S K Y

SKY DINING



Sky tower

THB 2,500

แพลตเตอร์อาหารทะเลเผา

Grilled seafood platter, Phuket lobster,
Alaskan snow crab, Hokkaido scallop,
Pacific oyster, mussel, sea prawn, cuttlefish

SHARING



Cold cut & Cheese platter

แพลเลเตอร์โคลคัทและชีส

All cold cuts & cheese are served with
selected antipasto

	2 items	4 items	6 items
Your selection	THB 400	THB 750	THB 950

IMPORTED DELICACIES



Sashimi bowl
ปลาดิบรวม

THB 690

Atlantic salmon, akami tuna, seabass,
octopus with condiments

APPETIZER



Tuna Tartare

THB 490

สลัดปลาทูน่าสลัดปลาทูน่าดิบ
เสิร์ฟพร้อมเนื้อปู ไข่หอยเม่น
ซอสปลาแห้ง ดอกไม้ และขนมปังแป้งหมัก

Tuna & tomato disc, sea urchin, crab meat,
bonito mayonnaise, baby cress

APPETIZER



Beef Carpaccio
เนื้อวทิบสไลด์

THB 550

Wagyu beef, truffle salsa dip,
button mushroom, wild rocket, crispy
Pecorino

APPETIZER



VNS Caesar

THB 350

สลัดซีซ่าเสิร์ฟเคียงปลาแองโชวีขาว
ไข่ต้ม และเบคอนกรอบ

Romain lettuce, white anchovy, sous vide
egg, crispy pancetta, focaccia disc

GREEN CLASSIC



Baby spinach (V)

THB 350

สลัดผักโขมอ่อนเสิร์ฟพร้อม
มะเขือเทศ ชีส เมล็ดลูกสน และ
น้ำส้มตำบัลซามิก

Button mushroom, cherry tomato,
Camembert, pine kernel, aged balsamic

GREEN CLASSIC



Foie gras & Hokkaido scallop THB 790

ตับห่านและหอยเชลล์ย่างเสิร์ฟพร้อม

ซอสกับทิมเข้มข้น

Leek potato puree, zucchini, baby cress, pomegranate
reduction

APPETIZER



Mac n Cheese (V)

THB 450

มักกะโรนีอบชีส

Baked macaroni pasta, cheddar,
Grana Padano, gorgonzola, black truffle

ENTRÉE



Consommé
ซุปรเนื้อวัวแบบใส

THB 350

Porcini broth, beef cheek, capellini pasta,
vegetable

SOUP



Bisque
ซุปรีมนกั้ว

THB 350

Crustacean foam, tiger prawn,
crab meat, truffle oil

SOUP



Duck

THB 500

อกเป็ดย่างเกลือหิมาลัยและ
โป๊ยกั๊กเสิร์ฟเคียงแอปคอต
เฟลเนล และซอสส้ม

Crispy skin, Himalayan salt, anis spice,
apricot, fennel, citrus jus

MAIN DISH



Oven roasted chicken THB 520

ไก่อบ

Farm chicken, roasted vegetable, potato,
peppercorn sauce

MAIN DISH



Pasta Seafood

พาสต้าทะเล

THB 550

Linguini marinara, prawn, mussel, squid,
cherry tomato, peppermint

MAIN DISH



Burger 200 GR

THB 590

เบอร์เกอร์เนื้อ

Perfect beef patty, soft bacon, melted cheddar, braised onion, truffle mayo

MAIN DISH



Wagyu rice bowl

THB 790

ข้าวหน้าเนื้อวากิว

Beef striploin, foie gras, Japanese rice,
cured egg yolk, seaweed, sweet ponzu

MAIN DISH



Phuket Lobster

ภูเก็ต

THB 1200 / half

THB 2000 /whole

Andaman Sea, Thailand

Served with mesclun salad and a variety of dipping sauces

FROM THE SEA



Tiger prawn
กุ้งลายเสือ

THB 550

Hua-Hin market, Thailand
Served with mesclun salad and a variety of
dipping sauces

FROM THE SEA



Salmon
ปลาแซลมอน

THB 520

Ocean-farmed, Norway
Served with mesclun salad and a variety of
dipping sauces

FROM THE SEA



Wagyu rib eye 360 days THB 1,500
เนื้อสันหลาว

Ranger valley NSW, Australia

Served with assorted mustards and a variety of salts as well as a selection of one sauce, one potato dish and one vegetable dish

SAUCES: Béarnaise, red wine shallot, peppercorn, mushroom, tamarind chili dip

POTATOES: Mashed potatoes, French fries, hand - cut fries

VEGETABLES: Sautéed asparagus, teriyaki mushroom, sautéed creamy spinach

LET'S BEEF



Australian lamb rack THB 1,200

ชีโครงแกะย่าง

Wamcco, Western Australia

Served with assorted mustards and a variety of salts as well as a selection of one sauce, one potato dish and one vegetable dish

SAUCES: Béarnaise, red wine shallot, peppercorn, mushroom, tamarind chili dip

POTATOES: Mashed potatoes, French fries, hand - cut fries

VEGETABLES: Sautéed asparagus, teriyaki mushroom, sautéed creamy spinach

FROM THE LAND



Kurobuta pork chop

THB 650

หมูคุโรบутаพอร์คช็อพ

Served with assorted mustards and a variety of salts as well as a selection of one sauce, one potato dish and one vegetable dish

SAUCES: Béarnaise, red wine shallot, peppercorn, mushroom, tamarind chili dip

POTATOES: Mashed potatoes, French fries, hand - cut fries

VEGETABLES: Sautéed asparagus, teriyaki mushroom, sautéed creamy spinach

FROM THE LAND



Pavlova

THB 290

พาฟโลว่า ไข่ขาวอบกรอบ

เสิร์ฟเคียงครีมมะนาวเหลือง

ผลเบอร์รี่ และไอศกรีมเหล้าอัลมอนต์

Meringue, lemon curd, citrus jelly, fresh
berries, amaretto gelato

SWEET



Crème brûlée
แครมบริวล์

THB 290

Burnt ginger coconut cream,
pistachio tuile

SWEET



Paris-Brest
ปารีสเบรสท์

THB 290

Almond choux, caramel praline cream,
coffee caramel

SWEET

V A N A
N A V A
S K Y



SKY BITES MENU



SKY DINING MENU



BEVERAGE MENU