

The
DISTILLERY
PHUKET

Food Menu

THAI BISTRO & PAIRED CRAFTED COCKTAILS

ALL PRICES ARE NET
GRATUITY IS APPRECIATED



Starters



2



5-6

Starters

- 1. Signature “Laab Tuna” ภู่น่าแซบ แจ่วมิโซะ** 259 THB
Fresh tuna tartare with miso lime sauce, crispy fried mushrooms and Isaan spices
● * LEMONGRASS CAIPIRINHA
- 2. เบื่อทอดกุ้งย่าง กับซอสพริกมะขาม** 249 THB
Seafood and aralia leaves in curried tempura with grilled spiced prawns served with tamarind chilli sauce
■ * BAEL DELIGHT
- 3. เบื่อทอดเต้าหู้ กับซอสพริกมะขาม** 199 THB
Aralia leaves and vegetables in curried tempura with crispy fried tofu served with tamarind chilli sauce
● * PASSION FRUIT MOJITO
- 4. ขลุ่ยลาบไก่ เสิร์ฟพร้อมซอสน้ำจิ้มแจ่ว** 179 THB
Chicken laab spring rolls served with roasted chilli dip
🍷 * DEVIL'S GOLD
- 5. ก๋วยเตี๋ยวม้วนกุ้งขลุ่ยสวน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสะเต๊ะ และน้ำจิ้มอากาด** 249 THB
Vegetables and prawns rolled in fresh rice paper served with peanut sauce, and sweet & sour chilli sauce
■ * CHALONG LOEI
- 6. ก๋วยเตี๋ยวม้วนผัก และเห็ดขลุ่ยสวน เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสะเต๊ะ และน้ำจิ้มอากาด** 199 THB
Vegetables and tofu rolled in fresh rice paper served with peanut sauce, and sweet & sour chilli sauce
● * CHALONG BAY MOJITO
- 7. กุ้งทอดมะพร้าวคั่ว** 249 THB
Fried tempura coconut shrimp served with sweet chilli sauce
● * LANNA MULE
- 8. กัมบัส อัล อากิลโย** 299 THB
Gambas al Ajillo: pan-grilled prawns with garlic, olive oil and paprika, served with baguette
■ * TROPICAL MARY

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

*RECOMMENDED PAIRED COCKTAILS 🍷🍹



Salads



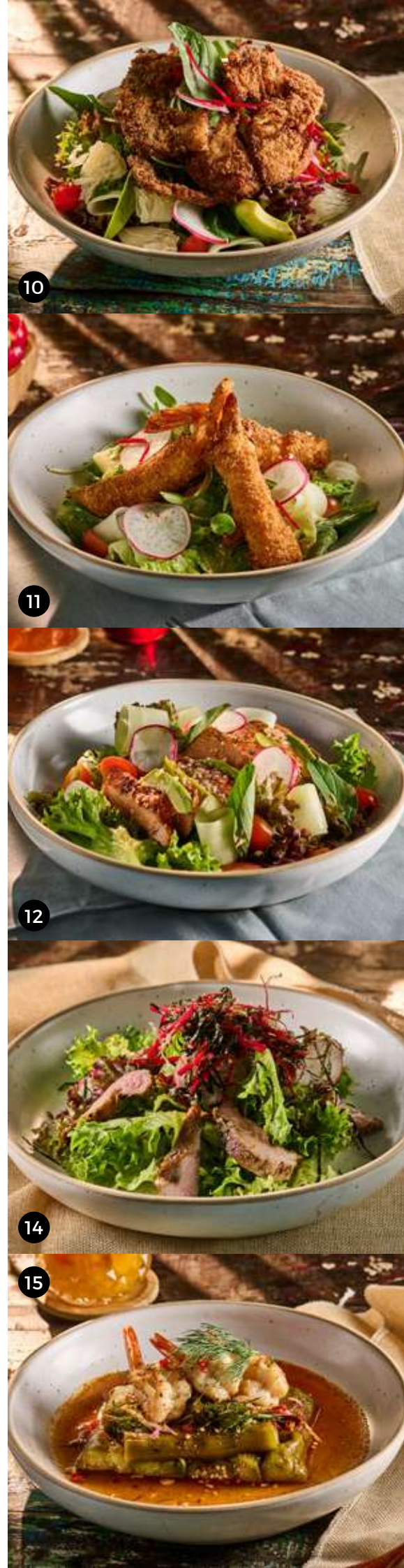
13



9

Salads

9. **ยำส้มโพลากู** 289 THB
Thai pomelo salad, with crispy mackerel and tamarind dressing
🍷 * SANEHA LUMINOUS TONIC
-
10. **สลัดผักหลากชนิด เสิร์ฟพร้อมปูนี้่มทอด** 349 THB
Mixed greens, avocado, Thai basil, pomelo, crispy fried soft-shell crab and creamy sesame dressing
🍷 * DEVIL'S GOLD
-
11. **ซีซาร์สลัดกุ้งกรอบ** 349 THB
Caesar salad with crispy coconut prawns
🍷 * PASSION FRUIT MOJITO
-
12. **สลัดแซลมอนย่าง และอโวคาโด** 395 THB
Grilled salmon served with mixed greens, tomatoes, lemongrass and white wine vinaigrette
🍷 * BAEL DELIGHT
-
13. **สลัดแซลมอนรมควัน และบีทรูท** 395 THB
Smoked salmon and beetroot salad with blue cheese dressing
🍷 * SWEET HAMMOCK NAPS
-
14. **สลัดหมูย่าง** 349 THB
Grilled pork salad with Japanese dressing
🍷 * CHILLI BERRY
-
15. **สลัดมะเขืออย่าง** 289 THB
Grilled eggplant salad with prawns in lime and chilli dressing
🍷 * CUBAN TWIST



Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

*RECOMMENDED PAIRED COCKTAILS 🍷🍷🍷



Soups

16. ซุปต้มยำ เสิร์ฟพร้อมกุ้งทอด และเห็ด 199 THB
Tom yum bisque soup, served with crispy tempura prawns and mushrooms
🍷 * CUBAN TWIST
-
17. ต้มยำหอยแมลงภู่ 289 THB
Mussels in traditional tom kha coconut soup
🍷 * SANEHA TONIC
-
18. ซุปโรสฟา และมะเขือเทศย่าง เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ 189 THB
Roasted tomato basil soup, served with croutons
🍷 * DEVIL'S GOLD

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

*RECOMMENDED PAIRED COCKTAILS 🍷🍹

Tacos & Wraps

“ฉลองเบย์ทากโก้”

ทากโก้สูตรพิเศษมิกซ์กับรสชาติแบบไทยๆ

เสิร์ฟคู่กับซอสเครื่องเทศแกงกะหรี่, กัวคาโมเล่, ซาวครีม
เสิร์ฟพร้อมแป้งทากโก้กรอบดั้งเดิม หรือ โรตีส หรือ แผ่นตอติญ่าแรป

Our tacos can be served with your choice of crispy corn shells, roti bread or tortilla wrap with special curry sauce, guacamole and sour cream.

19. ไก่เพสโต้ และอะโวกาโด แรป 289 THB

Chicken pesto and avocado wrap

🍷 * BUTTERFLY KISS

20. ทูน่า ปาปริก้า มาโย แรป 249 THB

Tuna and paprika mayo wrap

🍷 * CHILLI BERRY

21. ทากโก้เนื้อสับใน...อย่างสุกกำลังดี 459 THB

Grilled AUS beef taco

🍷 * SOUTHERN SMASH

22. ทากโก้ไก่ย่างกับโดริหมักเครื่องเทศแบบอินเดีย 299 THB

Grilled tandoori chicken taco

🍷 * SWEET HAMMOCK NAPS

23. ทากโก้แซลมอนย่าง 459 THB

Grilled salmon taco

🍷 * DEVIL'S GOLD

24. ทากโก้กุ้งสไตล์ไทย 389 THB

Cajun prawn taco

🍷 * CANE CRUSH

25. ทากโก้ผัก และอะโวกาโด 259 THB

Vegetarian taco

🍷 * SUNSET KISS

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

*RECOMMENDED PAIRED COCKTAILS 🍷🍹



Rice Noodle & Pasta



26



29



Rice Noodle & Pasta

26. สปาเก็ตตี้ซอสเนยต้มยำ และกุ้งย่าง 389 THB

Spaghetti with signature tom yum butter and grilled tiger prawns

 * LANNARITA

27. ผัดไทยปูนิ่ม 259 THB

Signature Pad Thai with soft shell crab

 * CHALONG LOEI

28. ลิงกัวนีแซลมอน และซอสครีมกระเทียมเคเปอร์ 459 THB

Salmon linguini with garlic caper cream sauce

 * BAEL DELIGHT

29. ลิงกัวนีผัดเนยกระเทียม ซอสไวน์ขาว และซีฟู้ด 389 THB

Assorted seafood linguini with garlic butter, olive oil, tomatoes, basil, white wine

 * SANEHA TONIC

30. ลิงกัวนีผัดซอสเห็ดทรัฟเฟิล
เสิร์ฟพร้อมเห็ดย่าง 459 THB

Assorted grilled mushrooms and linguini with truffle cream sauce

 * SANEHA LUMINOUS TONIC

31. ก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้ซอสเพสโต อโวคาโด ปลาหมึก 299 THB

Shanghai noodles with pesto, avocado and squid

 * SOUTHERN SMASH

32. แกงมัสมั่นเนื้อ เสิร์ฟพร้อมพาสต้า
หรือขนมปังโรตีส 389 THB

Beef massaman curry served with pasta or roti bread

 * CUBAN TWIST

33. แกงมัสมั่นไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย, หมี่กรอบ
หรือขนมปังโรตีส 249 THB

Chicken massaman curry served with rice, crispy noodles, or roti bread

 * LANNA MULE

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

*RECOMMENDED PAIRED COCKTAILS 



Land & Sea

35



39



Land & Sea

34. อกเปิดย่าง และหัดผัดซอสมะขาม 349 THB
เสิร์ฟพร้อมมะหมีไ้

Pan-roasted duck breast and sauteed pak choy served over egg noodles in tamarind sauce

🍷 * CHILLI BERRY

35. เนื้อปลาแซลมอนย่างซอสพะเนียง 459 THB
เสิร์ฟพร้อมข้าว

Grilled salmon fillet in panang curry sauce served with rice

🍷 * LEMONGRASS CAIPIRINHA

36. ปลากระพงขาวย่างซอสแกงกะหรี่ 359 THB
เสิร์ฟพร้อมมันบด

Grilled white snapper fish fillet in creamy curry sauce served with curry mashed potatoes

🍷 * SOUTHERN COOLER

37. ผัดกระเพราไก่ราดข้าวไข่ดาว 199 THB

Stir-fried minced chicken and straw mushrooms in hot basil sauce served with steamed jasmine rice

🍷 * CHALONG LOEI

38. อกไก่ย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัด และข้าว 249 THB

Grilled chicken breast served with a side salad and steamed jasmine rice

🍷 * SUNSET KISS

39. เนื้อปลากะพงขาวย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัด และข้าว 389 THB

Grilled white snapper fillet served with a side salad and steamed jasmine rice

🍷 * BUTTERFLY KISS

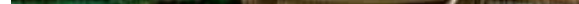
40. เนื้อปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัด และข้าว 459 THB

Grilled salmon fillet served with a side salad and steamed jasmine rice

🍷 * SWEET HAMMOCK NAPS

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

*RECOMMENDED PAIRED COCKTAILS 🍷🍷🍷





Kid's Menu

- | | |
|---|---------|
| 41. นั๊กเก็ตไก่ Chicken nuggets | 149 THB |
| 42. ฟิชฟิงเกอร์ Fish fingers | 189 THB |
| 43. สปาเก็ตตี้มะเขือเทศ Spaghetti with tomato sauce | 159 THB |

Side Dishes

- | | |
|--|---------|
| 44. มันฝรั่งทอด French fries | 89 THB |
| 45. มันฝรั่งบดทรัฟเฟิล Truffle mashed potatoes | 159 THB |
| 46. ข้าวสวย Steamed Jasmine rice | 49 THB |
| 47. โรตีส Roti bread | 49 THB |
| 48. ไข่ดาว Fried egg | 49 THB |
| 49. การ์เด้นสลัด Garden salad | 159 THB |

Ice Cream

- | | |
|---|--------|
| 54. มะพร้าว Coconut | 89 THB |
| 55. ไอศกรีมเชอร์เบตมะพร้าว Coconut sorbet | 89 THB |
| 56. มะม่วง Mango | 89 THB |
| 57. เสาวรส Passion fruit | 89 THB |
| 58. ลิ้นจี่ Lychee | 89 THB |
| 59. ตะไคร้สด Fresh lemongrass | 89 THB |
| 60. ช็อกโกแลต Chocolate | 89 THB |
| 61. วนิลา Vanilla | 89 THB |

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

Desserts

50. **ฉลองเบย์ บานาน่า ฟลามเบ้** 249 THB
Thai style banana flambé with Chalong Bay and vanilla ice cream
🍷 * TI'PUNCH PINEAPPLE
-
51. **ข้าวเหนียวมะม่วง** 159 THB
Fresh mango and sticky rice
🍷 * WHITE ELEPHANT
-
52. **สิงหาไข่ฟักทอง** 159 THB
Egg custard in steamed pumpkin
🍷 * LANNARITA
-
53. **กล้วยไข่เชื่อม** 159 THB
Banana cooked in pandan syrup, served with vanilla ice cream
🍷 * COFFEE TI'PUNCH
-
- 🍷 *TI'PUNCH PAIRED WITH DESSERTS 160 THB



Smoothie Bowls

62. **ทรอปิคอล ดีไลท์ (Tropical Delight)** 290 THB
Fresh mango, passion fruit, coconut, banana, topped with fresh seasonal fruits
-
63. **มังกร (The Dragon)** 290 THB
Red dragon fruit, banana, strawberry, milk, topped with fresh seasonal fruits
-
64. **พิน่าโคลาด้า (Pinã Colada)** 290 THB
Pineapple, papaya, coconut, banana, topped with fresh seasonal fruits
-
65. **กรีนทรอปิคอลโบลว์ (Green Tropical Bowl)** 290 THB
Avocado, fresh mango, passion fruit, cashew nuts, topped with fresh seasonal fruits

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

Cocktail Workshops



MOCKTAIL WORKSHOP

DELIGHT IN A RANGE OF DELICIOUS MOCKTAIL RECIPES

Making & Sipping of 3 Mocktails (1 hour)

590 THB



COCKTAIL WORKSHOP

JOIN OUR EXPERT MIXOLOGISTS AND LEARN HOW TO MIX, STIR AND SHAKE DELICIOUS COCKTAILS WHILE DISCOVERING HOW WE CREATE THE SPIRIT WITHIN.

INCLUDES:

- A fully stocked cocktail station for each participant
- The making & sipping of cocktails
- A distillery guided visit
- A tasting session

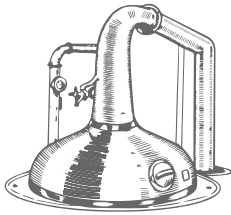


WORKSHOP TYPE:	LANNA (12 PM)	CHALONG BAY (14 PM)	SANEHA (16 PM)
COCKTAIL WORKSHOP Making & Sipping of 3 Cocktails (2 hours)	1290 THB	1190 THB	1490 THB
MINI COCKTAIL WORKSHOP Making & Sipping of 2 Cocktails (1.5 hours)	990 THB	890 THB	1190 THB

OPEN EVERY DAY FROM 11 AM TO 6 PM
PRIOR BOOKING REQUIRED: 093 583 7322, 093 575 1119
CONTACT@THEDISTILLERYPHUKET.COM

Activities

FACTORY VISIT



A 1-hour guided tour
with a tasting session, and
a Chalong Bay Mojito.

Starting at: 1:00 pm, 3:00 pm and 5:00 pm

COCKTAIL WORKSHOP



A 2-hour experience including:

- 3 cocktail making and sipping
- A distillery guided visit
- A tasting session

BAR & RESTAURANT



Thai inspired bistro &
paired crafted cocktails

EVENT & CATERING



We're here to make your private
event a smashing success!

The
DISTILLERY
PHUKET

Drinks Menu

FRESH



NATURAL



LOCAL

ALL PRICES ARE NET
GRATUITY IS APPRECIATED 😊



Chalong Bay

CHALONG LOEI **280**

Chalong Bay, kaffir lime leaves, ginger, lime, soda water

CUBAN TWIST **280**

Chalong Bay White Spiced, lemon, spiced honey, coca cola

DEVIL'S GOLD **280**

Chalong Bay Kaffir Lime, kaffir lime leaves, Thai red chilli, mango, lime, honey

SUNSET KISS **280**

Chalong Bay, mint, watermelon, passion fruit, lime, cinnamon, vanilla

NGO PA **280**

Chalong Bay White Spiced, light Italian bitters, tree basil, rambutan, garcinia, bergamot, lime, soda

CANE CRUSH **280**

Chalong Bay Lemongrass, Chalong Bay Thai Sweet Basil, sugarcane juice, lime, honey

WHITE ELEPHANT **280**

Chalong Bay Cinnamon, coconut milk, passion fruit, de coco

Mojitos

WITH RUM, MINT, LIME, SODA WATER

REGULAR / LARGE

CHALONG BAY 240 / 350

PASSION FRUIT 260 / 380

PINEAPPLE 260 / 380

GINGER LYCHEE 260 / 380

THAI SWEET BASIL 260 / 380

CINNAMON 260 / 380

CILANTRO 260 / 380

WHITE SPICED 280 / 420

Caipirinhas

WITH RUM, LIME AND SMALL ICE

CHALONG BAY 260

PASSION FRUIT 260

LEMONGRASS 260

SPICYRINHA 260

CINNAMON 260

COFFEE 280





Saneha

BUTTERFLY KISS

320

Saneha, butterfly pea flower, ginger, lychee, lime, honey, tonic water

SWEET HAMMOCK NAPS

320

Saneha Luminous, aromatic bitters, limoncello, pomegranate, lime, Waan Dee pineapple & spices syrup

SOUTHERN SMASH

320

Saneha, Thai sweet basil, Phuket pineapple, lime, honey

BAEL DELIGHT

320

Saneha Luminous, marigold liqueur, bael fruit, passion fruit, ginger ale

BITTER SWEET SYMPHONY

380

Saneha & Saneha Luminous, bael fruit bitters, pineapple vermouth, stout reduction

SANEHA TONIC

260

Saneha or Saneha Luminous, tonic water

Lanna

LANNARITA 280

Lanna, rice wine, chrysanthemum, lime, honey, salt

LANNA MULE 280

Lanna, galangal, kaffir lime, lime, soda water

DRAGON ROSE 280

Lanna, dragon fruit, rose petal, rose cream, lime, salt

CHILLI BERRY 280

Lanna, raspberry, passion fruit, Thai red chilli, chocolate, lime, honey

ESPRESSO MARTINI 280

Lanna, coffee liqueur, espresso

TROPICAL MARY 280

Lanna, tomato, Thai sweet basil, dried chilli, mixed chilli sauce





Mocktails

HOLD ME TIGHT

160

Mango, passion fruit,
Waan Dee lime & spices syrup,
honey, soda water

MINT MELLOW

160

Mint, orange, lime, ginger ale

MANGO COLADA

160

Mango, coconut milk, vanilla

VIRGIN CANE CRUSH

160

Sugarcane juice, Thai sweet basil,
lemongrass, lime

VIRGIN SUNSET KISS

160

Mint, watermelon, passion fruit,
lime, cinnamon, vanilla

VIRGIN MARRY

160

Tomato, Thai sweet basil,
dried chilli, mixed chilli sauce

Soft Drinks

PHUKET SODA 80

Waan Dee homemade syrup, lime, soda water
Flavors : lime & spices / cinnamon / garcinia bitter
pineapple & spices / roselle & spices

**COKE / COKE ZERO / SPRITE /
GINGER ALE / SODA WATER / WATER** 60

ADD CHALONG BAY PURE SERIES: +170

ADD CHALONG BAY TROPICAL SERIES: +230

Coffee

	HOT / ICED
ESPRESSO	80 / 100
AMERICANO	80 / 100
CAPPUCCINO	80 / 100
LATTE	80 / 100
COFFEE	80 / 100

Beer

SINGHA 100

The
DISTILLERY
PHUKET



SUPPORT US WITH A REVIEW

@THEDISTILLERYPHUKET

THE SPIRIT OF PHUKET
CHALONG BAY
@CHALONGBAY_GLOBAL


@SANEHA_GLOBAL

LANN
100% NATURAL GRAIN SPIRIT
@LANNATHAISPIRIT