



THE VILLAGE
RESORT AND RESIDENCE

WELCOME TO OUR TABLE

SALAD SELECTION & ADD-ON CHOICES

001 ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD โรเมน เล็ตทิส ซีซาร์สลัด	280 THB.
<u>ADD ON</u>	
002 CHICKEN ไก่	450 THB.
003 SMOKED SALMON แซลมอนรมควัน	550 THB.
004 PRAWNS กุ้ง	580 THB.
005 AVOCADO BACON & SOFT-BOILED EGGS SALAD สลัดอะโวคาโด เมคคอน และไข่อ่อนชิ้น	360 THB.

CHEF'S SOUP SELECTION

006 CLASSIC GAZPACHIO คลาสสิกกัสปาซิโอ A blend of tomatoes, red onions, cucumber and peppers. ซूपเย็นผสมมะเขือเทศ หัวหอมแดง แตงกวา และพริกหวาน	180 THB.
007 BEEF GOULASH SOUP ซूपกุลาชเนื้อ Spicy hearty paprika beef soup with potatoes. ซूपเนื้อรสเผ็ดสโตน์ปาปริก้า พร้อมมันฝรั่ง รสเข้มข้น	560 THB.
008 WOOD FOREST วูดฟอเรสต์ Mushroom Cappuccino with cream & truffle oil. ซूपเห็ดคาปูชิโน เสิร์ฟพร้อมครีมและน้ำมันทรัฟเฟิล	190 THB.



THE VILLAGE

RESORT AND RESIDENCE

MAIN COURSE SPECIALS

- | | |
|---|------------------------|
| <p>009 SPAGHETTI BOLOGNESE
 สปาเก็ตตี้โบโลเนส
 Slow cooked Wagyu beef with Roma tomato sauce.
 วากิวเนื้อตุ๋น พร้อมซอสมะเขือเทศโรมา</p> | <p>280 THB.</p> |
| <p>010 FETTUCINI MUSHROOMS AND BACON
 เฟตตучินีเห็ดและเบคอน
 Smoked bacon, fresh mushrooms, garlic and cream.
 เบคอนรมควัน เห็ดสด กระเทียม และครีม</p> | <p>280 THB.</p> |
| <p>011 SHNITZEL CHICKEN
 ชนิทเซลไก่
 Breaded chicken fillet schnitzel with French fries and side salad.
 อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟรายส์และสลัดเคียง</p> | <p>780 THB.</p> |
| <p>012 BARAMUNDI FISH FILLET
 ปลากระพงขาวฟีเลต
 Marinated with ginger cilantro, Kikkoman, Roasted bell peppers and saffron potatoes.
 หมักด้วยขิง ผักชี ซีอิ๊วคิกโคแมน เสิร์ฟกับพริกหวานอบและมันฝรั่งชาอุฟรอน</p> | <p>780 THB.</p> |
| <p>013 SCHNITZEL PORK
 ชนิทเซลหมู
 Pork parmigiana with tomato sauce and gratinated with cheese.
 พอร์คพาร์มิจานา ราดซอสมะเขือเทศและอบชีสด้านบน</p> | <p>780 THB.</p> |



THE VILLAGE

RESORT AND RESIDENCE

MEAT & SEA FOOD DELIGHTS

014 BBQ PORK STEAK	380 THB.
สเต็กหมูบาร์บีคิว	
015 BEEF Tournedos	780 THB.
บีฟทอร์เนโดส์	
016 BEEF SIRLOIN STEAK	700 THB.
สเต็กเนื้อเซอร์ลอยน์	
017 RIB EYE	780 THB.
ริบอาย	
018 FRENCH CUT NEW ZEALAND LAMB CHOP	890 THB.
เฟรนช์คัท แลมบ์ชีอป นิวซีแลนด์	
019 SEASONAL FRESH FISH	780 THB.
ปลาสดตามฤดูกาล	
020 GRILLED TIGER PRAWNS	890 THB.
กุ้งลายเสือย่าง	



THE VILLAGE

RESORT AND RESIDENCE

YOUR PIZZA AND BURGER STOP

- | | |
|---|------------------------|
| <p>028 MARGHERITA
 มาร์เกริต้า
 Tomato sauce, fresh basil, and mozzarella cheese.
 ซอสมะเขือเทศ ใบโหระพาสด และชีสมอชซาเรลา</p> | <p>310 THB.</p> |
| <p>029 FLORENTINE
 ฟลอเรนไทน์
 Tomato Sauce, smoked ham, bacon, spinach, olives, mozzarella cheese.
 ซอสมะเขือเทศ แฮมรมควัน เบคอน ผักโขม มะกอก และชีสมอชซาเรลา</p> | <p>380 THB.</p> |
| <p>030 PROCIUTTO E FUNGI
 โปรซิอุตโต เอ ฟุงกี
 Parma ham, mushrooms, tomato sauce, mozzarella cheese.
 พาร์มาแฮม เห็ด ซอสมะเขือเทศ และชีสมอชซาเรลา</p> | <p>430 THB.</p> |
| <p>031 FRUTTI DI MARE
 ฟรุตตี ดี มารี
 Mixed sea food, mussels, prawns, shrimps, fresh basil, onions, Tomato sauce, chilly, mozzarella.
 รวมซีฟู้ด (หอยแมลงภู่ กุ้งลายเสือ กุ้ง) ใบโหระพาสด หอมใหญ่ ซอสมะเขือเทศ พริก และชีสมอชซาเรลา</p> | <p>490 THB.</p> |

**THE VILLAGE**

RESORT AND RESIDENCE

YOUR PIZZA AND BURGER STOP

032 CHICKEN BURGER 290 THB.

เบอร์เกอร์ไก่

Tomato relish homemade, pickles, lettuce melted cheese mushrooms.
เรลิชมะเขือเทศโฮมเมด แดงกวาดอง ผักกาดแก้ว ชีสละลาย และเห็ด

033 BEACH CLUB 350 THB.

บีชคลับ

Chicken, bacon, egg, tomato, lettuce, mustard and mayonnaise.
ไก่ เบคอน ไข่ มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว มัสตาร์ด และมายองเนส

034 FOOTLONG HOT DOG 350 THB.

ฟุตลองฮอตดอก

Jalapeno relish sauteed onions, topped with triple melted shredded cheese.
เรลิชฮาโลเปญโญ หัวหอมผัด ท็อปด้วยชีสขูดสามชั้นละลาย

035 WAGYU BEEF BURGER 430 THB.

เนื้อวากิวเบอร์เกอร์

Australian Wagyu beef Burger, Mushrooms, bacon, melted cheese and crispy onion rings.

เบอร์เกอร์เนื้อวากิวออสเตรเลีย เห็ด เบคอน ชีสละลาย และหอมหัวใหญ่ทอดกรอบ



THE VILLAGE
RESORT AND RESIDENCE

TASTE OF MEDITERRANEAN

036 HUMMUS WITH PITA BREAD 250 THB.

ฮัมมุสกับขนมปังพิต้า

Class way of blended chick peas, with homemade pita breads.

ฮัมมุสถั่วลูกไก่ปั่นเนื้อนุ่ม เสิร์ฟพร้อมพิต้าโฮมเมด

037 FOUL MOUDAMMAS 250 THB.

ฟูล มุดัมมาส

Mashed fava beans, tomato, onion, olive oil, tahina.

ถั่วปากอ้าโขลก ผสมมะเขือเทศ หัวหอม น้ำมันมะกอก และตาฮินี

038 MANAKISH 250 THB.

มานาคิช

Zaatar or Cheese Manakish

เลือกได้ระหว่างหน้าซาทาร์ หรือชีส

039 SHAKSHUKA 250 THB.

ชัคชุก้า

Traditional Arabic scrambled eggs with onion, tomato, pepper.

ไข่คนสไตล์อาหรับดั้งเดิม ผัดกับหัวหอม มะเขือเทศ และพริกหวาน

040 FALAFEL 250 THB.

ฟาลาเฟลา

Mixture of ground chickpeas, broad beans, spices and fine croquettes served with Tahini sauce.

ลูกชิ้นทอดสูตรตะวันออกกลาง ทำจากถั่วลูกไก่และถั่วปากอ้าอบด คลุกเครื่องเทศ

เสิร์ฟพร้อมซอสตาฮินี



THE VILLAGE

RESORT AND RESIDENCE

SWEET MOMENTS

- | | |
|--|-----------------|
| 041 NUTELLA ORANGE BANANA CREPE
เครปนูเทลล่า ส้ม และกล้วย
With salted caramel and berry compote.
เสิร์ฟพร้อมซอสคาราเมลเค็มและเบอร์รี่รวม | 450 THB. |
| 042 SELECTION OF ICE CREAMS
ไอศกรีม | 100 THB. |
| 043 CHEESE CAKE
ชีสเค้ก | 280 THB. |
| 044 STICKY MANGO
ข้าวเหนียวมะม่วง
With sticky sweet rice.
เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวรสหวาน | 195 THB. |
| 045 FRESH SEASONAL FRUITS
ผลไม้สดตามฤดูกาล | 280 THB. |



THE VILLAGE
RESORT AND RESIDENCE

TASTE OF THAILAND & ASIA

- | | |
|--|-----------------|
| <p>021 SOM TUM GAI YANG
ส้มตำไก่ย่าง
Grilled chicken OR pork papaya salad served with Thai sticky Rice.
ส้มตำเสิร์ฟพร้อมไก่ย่างหรือหมูย่าง และข้าวเหนียว</p> | 180 THB. |
| <p>022 CRISPY FRIED PRAWN SPRING ROLLS
ปอเปี๊ยะทอดไส้กุ้งกรอบ
Home made fresh prawn rolled into phobia skin and served with plum sauce.
ปอเปี๊ยะโฮมเมดไส้กุ้งสด ห่อด้วยแผ่นปอเปี๊ยะ ทอดกรอบ เสิร์ฟกับซอสบ๊วย</p> | 280 THB. |
| <p>023 TOM YUM KUNG SOUP
ต้มยำกุ้ง
Tiger Prawn in spicy soup lemon grass broth.
กุ้งลายเสือในน้ำซุปลสมุนไพรรสโครีรสเผ็ดจัดจ้าน</p> | 280 THB. |
| <p>024 PAD THAI
ผัดไทย
Stir fried rice noodles with fresh and dried shrimps, bean curbed, sprouts peanut and lime.
เส้นผัดไทยผัดกับกุ้งสด-กุ้งแห้ง เต้าหู้ ถั่วงอก ถั่วงลิสง และมะนาว</p> | 280 THB. |
| <p>025 WAGYU BEEF PAD KHA PROW
ข้าวผัดกะเพราเนื้อวากิว
Served with steamed rice and poached egg.
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยและไข่ลวก</p> | 380 THB. |
| <p>026 KHAO PAD
ข้าวผัด
Topped with a fried egg and condiments.
Choice of chicken, pork, fish, crab, or shrimps.
ท็อปปิ้งหน้าด้วยไข่ดาว เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง
เลือกเนื้อได้: ไก่ / หมู / ปลา / ปู / กุ้ง</p> | 250 THB. |
| <p>027 CHICKEN WING BASKET
ปีกไก่ตะกร้า
Crackers, spring onions, tomato, cucumber, and lettuce.
เสิร์ฟพร้อมแครกเกอร์ ต้นหอม มะเขือเทศ แตงกวา และผักกาดแก้ว</p> | 220 THB. |

The Village Chumphon Bar & Restaurant

เมนูแนะนำวันนี้



ผัดกะเพราหมูกรอบ

🕒 เปิด 11:00 - 20:00 น.

☎ 082-2100011

รับทำข้าวกล่อง

| The Village Chumpon Bar & Restaurant

ผัดไทย

สูตรพิเศษ

รสเด็ด | หอม | อร่อย



SPECIAL FOOD

ทำให้อร่อย



ต้มยำกุ้ง

อาหารรสเด็ด. 1



The Village Chumphon
Bar & Restaurant

The Village Chumphon Bar & Restaurant

สลัดผักออร์แกนิก

สด สะอาด ปลอดภัย



fb : thevillagechumphonhotel



เปิดบริการทุกวัน
ท:00-20:00 น.