



THE DEWA

KOH CHANG

A LA CARTE  
MENU

## APPETIZER & SALAD

---

- DEEP FRIED CALAMARI** 250.-  
ปลาหมึกชุบแป้งทอด  
Served with tartar sauce
- CAESAR SALAD** 280.-  
ซีซาร์สลัด  
Tossed with roasted chicken, crispy bacon, garlic croutons, creamy dressing and topped with anchovy and parmesan shave
- NICOISE SALAD** 320.-  
นิซวส์สลัด  
Seared tuna, potato, bean, tomato, boiled egg, olives, corn and homemade French dressing
- THE DEWA CHEF'S SALAD** 🍷 320.-  
เดอะเดวา เซฟสลัด  
Of mixed greens, grilled chicken breast, ham, cheddar cheese, cucumber, cherry tomatoes, egg, avocado and Thousand dressing
- MANGO AND AVOCADO SALAD** 380.-  
สลัดมะม่วงกับอะโวกาโดเสิร์ฟกับกุ้งลายเสือย่าง  
Layered with grilled king prawn

## SOUP

---

- MUSHROOM SOUP** 220.-  
ซูปเห็ด  
Garnish with crispy shiitake mushroom
- SEAFOOD CHOWDER SOUP** 🍷 250.-  
ซูปซีฟู้ด  
The local and imported fish and seafood selection



# SANDWICH & BURGER



## "THE DEWA" CLUB HOUSE

เดอะเดวา คลับเฮ้าส์

Grilled chicken, egg, cheddar cheese, lettuce, bacon, tomato, avocado and mayo, sandwiched between layers of whole grain bread

320.-

### GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH 280.-

กริลล์แฮมแอนด์ชีสแซนด์วิช

Ham and cheddar cheese

### BLACKENED CHICKEN BURGER 280.-

เบอร์เกอร์แบล็คเคนซิคเคน

With lettuce, tomato, mango relish and mayo

### CRISPY SEA BASS BURGER 230.-

เบอร์เกอร์ปลากระพงทอด

A sea bass burger stacked with cheese, lettuce, tomato, onion, pickle and French fries

### "THE DEWA" BURGER 280.-

เดอะเดวา เบอร์เกอร์

A beef burger stacked with cheese, lettuce, tomato, onion and pickle

### "THE DEWA" FISH AND CHIP 280.-

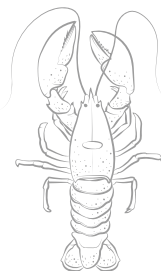
เดอะเดวา ฟิชแอนด์ชิพ

Deep fried battered marinated white snapper served with a bit of French fries, house salad and tartar sauce

### GRILLED BEEF STEAK SANDWICH 280.-

แซนด์วิชสตีค

A beef, French bread, red chili, tomato, onion, cucumber and French fries



## PASTA

---

<b>SPAGHETTI POMODORO</b> สปาเกตตีซอสมะเขือเทศ Tomato sauce and sweet basil	280.-
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> สปาเกตตีคาร์บอนารา Ham, bacon, white onion and garlic in a white cream sauce	280.-
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> สปาเกตตีซอสเนื้อ Ragout style with pepper and mushroom	280.-
<b>SPAGHETTI PAD KEE MAO SEAFOOD</b> สปาเกตตีผัดซีเม่าซีฟู้ด Wok fried spaghetti with seafood, vegetables and Thai herbs	320.-
<b>SPAGHETTI AGLIO WITH SEAFOOD AND SOFT-SHELL CRAB</b> สปาเกตตีผัดน้ำมันมะกอก พริกแห้งใส่ซีฟู้ดและปูเนื้อ Olive oil, dry chili, calamari, prawns, soft-shell crab and parmesan cheese	380.-

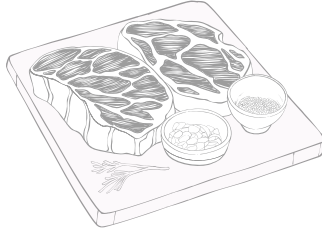
## PIZZA

---

<b>MARGHERITA</b> พิซซ่ามารีตต้า Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil	320.-
<b>DIAVOLA</b> พิซซ่าดีโวล่า Tomato sauce, pepper, onion, salami, mushroom and black olive	320.-
<b>PAD KA PRAO</b> พิซซ่าผัดกะเพราเนื้อ Minced beef with holy basil, garlic and chili	320.-
<b>THE HAWAIIAN</b> พิซซ่าฮาวายเอี้ยน Ham, pineapple, onion and mushroom	320.-

## STEAK & GRILLED

---



### AUSTRALIAN SIRLOIN STEAK

เนื้อสันนอกออสเตรเลียย่างกับซอสพริกไทยอ่อน

Served with steak potatoes, grilled vegetables and peppercorn sauce

750.-

### GRILLED CHICKEN SUPREME

อกไก่ย่างกับซอสเห็ด

Served with roasted potatoes, grilled vegetables and mushroom sauce

380.-

### GRILLED NORWEGIAN SALMON

ปลาแซลมอนย่างกับซอสเนยกระเทียมผักชีลาว

Served with grilled potatoes, spinach cream, butter lemon and dill sauce

550.-

### "THE DEWA" PREMIUM KUROBUTA PORK CHOP

เดอะเดวา หมูดำย่างกับซอสเห็ดหอมสด

Served with garlic and butter fried rice, grilled vegetables and mushroom cream sauce

450.-

## THAI APPETIZER

---

<b>VEGETABLES SPRING ROLLS</b> ปอเปี๊ยะผัก	180.-
Deep fried vegetables spring rolls with glass noodle	
<b>SATAY GAI</b> สะเต๊ะไก่	200.-
Grilled marinated chicken with turmeric and spices served with peanut sauce and cucumber relish	
<b>PEEK GAI TOD NAM PLA</b> ปีกไก่ทอดน้ำปลา	200.-
Deep fried marinated chicken with fish sauce and spices	
<b>PEEK GAI YUD SAI TOD</b> 🍷 ปีกไก่ยัดไส้ทอด	250.-
Deep fried chicken wing stuffed with prawn and black mushroom	
<b>TOD MUN GOONG</b> ทอดมันกุ้ง	280.-
Deep fried prawn cake served with sweet plum sauce	



## THAI VEGETARIAN

---

<b>PAD PAK RUAM</b> ผัดผักรวม	200.-	<b>GAENG KIEW WAN PAK</b> แกงเขียวหวานผัก	200.-
Stir fried mixed vegetables with soy sauces		Vegetables green curry	
<b>PAD BROCCOLI</b> ผัดบรอกโคลีกับเต้าหู้	200.-	<b>PAD HED RUAM</b> ผัดเห็ดรวม	200.-
Stir fried broccoli with tofu and mushrooms with soy sauce		Stir fried combination mushrooms with soy sauce	

## THAI SALAD

<b>LARB GAI</b> ลาบไก่	250.-	<b>YUM NEUA YANG</b> ยำเนื้อย่าง	280.-
Spicy minced chicken salad with ground rice and herbs		Spicy grilled beef salad	
<b>PLA GOONG</b> ปลากุ้ง	350.-	<b>YUM BPOO NIM</b> 🍷 ยำมะม่วงปูนี้่ม	350.-
Spicy prawn salad with lemongrass and chili paste		Crispy soft-shell crab with spicy mango salad	
<b>PLA SALMON TOD</b> 🍷 ปล่าปลาแซลมอนทอด	380.-	<b>YUM WOON SEN SEAFOOD</b> ยำวุ้นเส้นซีฟู้ด	350.-
Spicy crispy Norwegian salmon salad with chili paste and mint leaf		Glass noodle salad with minced pork and seafood	

## THAI SOUP

<b>TOM YUM GOONG</b> ต้มยำกุ้ง	250.-
Classic Thai spicy hot and sour prawn soup	
<b>TOM KHA GAI</b> ต้มข่าไก่	220.-
Chicken, tomato, mushroom, galangal and lemongrass in a coconut milk	
<b>TOM SOUP NEUA</b> 🍷 ต้มซุปลเนื้อ	250.-
Tender beef and spicy clear soup	
<b>TOM JUED TAO HOO MOO SUB</b> ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ	220.-
Vegetable clear soup with tofu, minced chicken, glass noodle and black mushroom	



## RICE & NOODLE



### NASI GORENG

ข้าวผัดอินโดนีเซีย

Indonesian styles fried rice with prawns, served with prawn cracker and chicken satay

280.-

### PAD MEE LUANG

ผัดหมี่เหลืองซีฟู้ดและปูนึ่ง

Stir fried yellow noodle with Orinji mushroom, seafood, soft-shell crab and poached egg

350.-



### KHAO PAD

ข้าวผัด (ไก่, เนื้อ, หมู, ซีฟู้ด)

Fried rice with your choice of (chicken/ beef/ pork/ seafood) and topped with a fried egg

250.-

### PAD SEE EW GAI

ผัดซีอิ๊วไก่

Wok fried flat noodle with chicken, mushroom, kale and black soy sauce

280.-

### RAD NA SEAFOOD

ราดหน้าทะเล

Flat noodle in chicken stock with kale, carrot, mushroom and seafood

280.-

### PAD THAI GOONG SOD

ผัดไทยกุ้งสด

Stir fried noodle with prawns in tamarind sauce

320.-

### KHAO PAD SAPPAROD

ข้าวผัดสับปะรด

Fried rice with yellow curry, pineapple, raisin, ham, prawns stuff in whole fresh grilled pineapple top with dried shredded pork

350.-



## THAI MAIN DISH

---

<b>GAJ PAD MED MA MUANG</b> ไก่ผัดเม็ดมะม่วง Stir fried chicken with capsicum onion, dry chili, cashew nut and sesame oil	220.-
<b>PAD KA PRAO</b> ผัดกะเพรา (เนื้อ/ หมู/ ไก่/ ซีฟู้ด) Stir fried garlic, chili and holy basil with your choice of (beef/ pork/ chicken/ seafood)	280.-
<b>MOO KURE KUA</b> หมูคั่วเกลือ Stir fried pork with salt, garlic and chili	320.-
<b>PAD KA PRAO NUA TOON</b> ผัดกะเพราเนื้อตุ๋น Stir fried tender beef with holy basil in Thai traditional style	350.-
<b>BPOO NIM</b> ปูนิ่ม (ทอดกระเทียมพริกไทย/ ผัดพริกเกลือ/ ผัดผงกะหรี่) Soft-shell crab with your choice of dish (garlic and pepper/ chili and salt/ yellow curry)	420.-
<b>NUA PAD NAM MUN HOY</b> เนื้อผัดน้ำมันหอย Stir fried beef with oyster sauce	350.-
<b>GOONG / PRAWN</b> กุ้ง (ทอดซอสมะขาม/ ผัดพริกเกลือ/ กระเทียมพริกไทย) With your choice of dish (tamarind sauce/ chili and salt/ garlic and pepper)	380.-
<b>WHOLE WHITE SNAPPER</b> ปลากระพงขาวเป็นตัว (เปรี้ยวหวาน/ นึ่งซีอิ๊ว/ นึ่งมะนาว/ ทอดน้ำปลา/ ทอดกระเทียม) With your choice of dish (sweet and sour/ soy sauce/ lime and chilies/ deep-fried with fish sauce or garlic)	575.-



## CURRY

---

<b>GAENG KIEW WAN GAI</b> แกงเขียวหวานไก่ Green curry with chicken and eggplant	250.-
<b>PAD KRANG GAENG MOO</b> ผัดเครื่องแกงหมู Stir fried pork with red curry	250.-
<b>GAENG PHED PED YANG</b> แกงเผ็ดเป็ดย่าง Roasted duck in red curry with grape, pineapple, tomato and sweet basil	320.-
<b>PANEANG MOO</b> พะแนงหมู Curry with pork and peanut	320.-
<b>MASSAMAN NUA</b> มัสมั่นเนื้อ Beef in massaman curry with potato and peanut	350.-
<b>CHOO CHEE PLA SALMON</b> ซูชิปลาแซลมอน Grilled salmon in red curry sauce top with tinny sliced kaffir lime leaves	450.-

## DESSERT MENU

---

<b>POL LA MAI RUAM</b> ผลไม้รวม Mixed fruits plate	180.-
<b>BUA LOY NAM KATHI</b> บัวลอยน้ำกะทิ Rice dumpling in coconut cream	180.-
<b>KHAO NIEW MAMUANG</b> ข้าวเหนียวมะม่วง Mango sticky rice	220.-