

café
niidee

Beverage List

Tee Off

Golfers Drinks

Hole-in-One 210

Tequila, butterfly pea juice ice ball, lime juice, syrup

Handicap 210

Bacardi, malibu, blue curacao, pineapple, apple, lime juice

Birdie 160

Plum juice, plum golf ball, sprite, lime juice

Fairway

Standard Cocktails

Mai Tai 230

Dark rum, white rum, almond syrup, orange juice

Mojito 240

White rum, lime, mint, sugar, sprite, soda

Long Island Ice Tea 250

Vodka, white & dark rum, tequila, lime, coke

Mocktails 160

Maya

Butterfly pea juice, lemongrass, lime juice, syrup

Shirley Temple

Grenadine, sprite, soda, lime

Soft Drinks 60

Coke, coke zero, sprite, soda water, tonic water

Coffee & Tea 60 / 70 / 80

Americano

Latte

Cappuccino

Espresso / double

Black tea, Mint tea, Chamomile

Drinking Water

Cool Plus Water 30

Evian Mineal Water 500 ml 120

Perrier Mineral Water 330 ml 150

Fresh Fruit Juice

Orange Juice 60

Pineapple Juice 60

Watermelon Juice 70

Young Coconut 110

Milkshake & Smoothies 160

Banana Berry

Fresh banana, strawberry ice cream, fresh milk

Apple Feeling

Green apple, plain yoghurt, vanilla ice cream

The Tropical

Fresh pineapple, orange juice, passion fruit puree, lychee, vanilla ice cream



Green

Beer

Singha Beer (S / L) 110 / 170
 Chang Beer (S / L) 100 / 150
 Heineken (S / L) 130 / 200

White Wine

Pinical Estate, Chardonnay 2017,
Riverina, Australia 250 / 1,200
 Valdivieso, Varietal Classic, Sauvignon Blanc 2018,
Central Valley, Chile 1,700
 Valdivieso Winemaker Reserve Chardonnay 2016,
Central Valley, Chile 1,750

Red Wine

Pinical Estate, 2017
Riverina, Australia 250 / 1,200
 Viniterro Malbec 2016,
Mendoza, Argentina 1,750
 Handpicked Regional Selection Shiraz 2015,
Barossa Valley, Australia 2,100



Hole 18



Aperitif

Pernod 140
 Ricard 140
 Campari 170

Whisky

Mekhong Thai Whisky 90
 Jonnie Walker Black Label 240
 Jack Daniel's 200
 Glenfiddich 12 years 250
 Jim Beam 150
 Moutai Chinese Whisky 180

Spirit

Beefeater 130
 Bacardi Rum 120
 Absolute Vodka 120
 Pepe Lopez Tequila 120

Liqueur

Kahlua 170
 Cointreau 160
 Malibu 150



Appetizer

1. Garlic Bread 60

ขนมปังกระเทียม

2. French Fries 120

เฟรนช์ฟรายส์



3. Yum Tua Lisong / Med Mamuang Songkrueang 80 / 170

Spicy fried nut / Cashew nut salad
ยำถั่วลิสง / เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ทรงเครื่อง

4. Peak Gai Tod Nam Pla 160

Deep fried marinated chicken wings with fish sauce
ปีกไก่ทอดน้ำปลา

5. **Tang Thong** 160

Deep fried tofu with Korean sauce
เต้าหู้ทอดสีทองกับซอสสไตล์เกาหลี



6. **Larb Gai Corn Chip** 180

Spicy chicken salad
with Thai herbs served with corn chip
ลาบไก่ทานคู่กับแผ่นข้าวโพดอบกรอบ



7. **Hoi Jor Poo** 180

Deep fried marinated crab meat wrapped
with tofu sheet
หอยจือปู



Salad



8



9

8. Crab Stick Salad Roll 160

Mixed lettuce and crab stick wrapped in rice paper sheet
สลัดโรลปูอัด

9. Por Pia Sod Som Tum 160

Spicy papaya salad with shrimp wrapped in rice paper sheet
ปอเปี๊ยะส้มตำกุ้งสด

10. Goong Zaab Wasabi 160

Spicy raw shrimp with wasabi salad
กุ้งแซบวาซาบิ

11. Tinidee Caesar Salad 180

Romaine lettuce, shrimps, egg, parmesan, croutons and bacon with caesar dressing
ทินีชีซาร์สลัด



10



11

12

12. Yum Moo / Neua Tun 180 / 220

Spicy braised pork / beef salad
ยำหมูตุ๋น / เนื้อตุ๋น

13. Salmon Zaab 240

Salmon sashimi in spicy hot sauce with mixed lettuce
ยำปลาแซลมอนสดกับผักสลัด

14. Yum Woon Sen Pla Salmon Yang 240

Spicy glass noodles with grilled salmon salad
ยำวุ้นเส้นกับปลาแซลมอนย่าง

14

13



Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

7

Soup

15. Soup Cream Hed 150



Mushroom cream soup
ซูปครีมเห็ด



16. Gao-Lao Moo / Neua Tun 180 / 220

Braised pork / beef soup with steamed rice
เกาหลาหมู / เนื้อ ตุ่น



17. Tom Yam Goong Mea Nam 280



Spicy river prawn soup
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ



Pasta



18. Spaghetti Kee Mao Talay 240

Spicy spaghetti pasta with Thai herbs
and mixed seafood
สปาเก็ตตี้ชี้เมาทะเล

19. Spaghetti Carbonara 200

Spaghetti pasta with egg,
bacon and mushroom
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

Noodles



20



20. Guay Tiew Moo Song Krueang 120 🍴

Egg noodles with pork, pork ball and crispy wonton sheet
ก๋วยเตี๋ยวหมูทรงเครื่อง

21. Guay Tiew Kua Gai 150 🍴

Stir fried rice noodles with chicken and squid
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ปลาหมึกกรอบ

22. Khao Soy Gai 150 🍴

Egg noodles and chicken in yellow curry served with crispy egg noodles and condiment
ข้าวซอยไก่

23. Ba Mee Yok Moo Tun 160

Jade noodles with braised pork spare rib
บะหมี่หมูซี่โครงหมตุ๋น



22



23

24. Sen Mee Pad Kra Ched Talay 200

Stir-fried rice vermicelli
with seafood and water mimosa
เส้นหมี่ผัดทะเลรวมกับผักกระเฉด

25. Phad Thai Goong Sod 200

World famous stir-fried
rice noodles Thai style with shrimp
ผัดไทยกุ้งสด

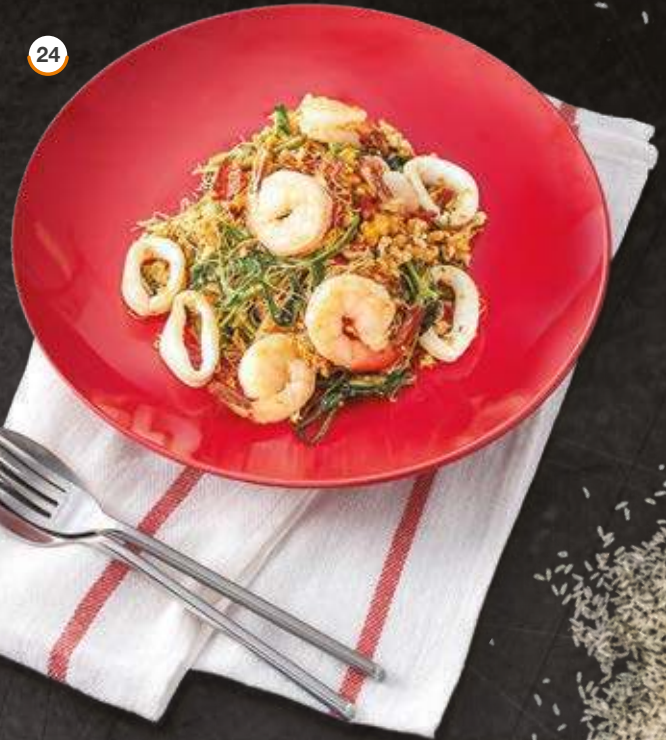
26. Phad Sukiyaki Ruam Mitr 200

Stir-fried glass noodles
with meat & seafood in sukiyaki sauce
สุกียากี้รวมมิตรผัดแห้ง

27. Rad Na Pla Tao Si 200

Fried rice noodles with fish in black bean sauce
เส้นหมี่ราดหน้าปลาเต้าซี่

24



26



25



27



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

Main Dish

28



28. Khao Phad Nam Liap 160

Fried rice with minced pork
and Chinese black olives
ข้าวผัดหมูเสียบ

29. Khao Phad Kai Bacon 160

Fried rice with egg and crispy bacon
ข้าวผัดไข่เบคอนกรอบ

30. Khao Mun Gai 180

Singapore-style Hainanese chicken and rice
with 3 kinds of sauce
ข้าวมันไก่ไหหลำตำหรับสิงคโปร์

29



30



31

31. Khao Kluk Kapi 180

Fried rice with shrimp paste, sweet pork and condiments
ข้าวคลุกกะปิ

32. Kanom Jeen Nam Ya Poo 220

Southern style rice noodles salad with crab curry sauce
ขนมจีนน้ำยาปูภูเก็ต



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

13

Main Dish

33. Kang Keaw Wan Gai 200

Thai green curry chicken
served with roti
แกงเขียวหวานไก่เสิร์ฟกับโรตีส

34. Chood Nam Prik Kapi

Pla Too Tod Khao Suay 200 🌱

Thai Shrimps paste dip, mixed vegetables
and fried mackerel served with steamed rice
ซดน้ำพริกกะปิ ปลาทูทอด เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย



35. Khao Phad Poo Kai Kem 230

Crab meat fried rice with salted egg
ข้าวผัดปูไข่เค็ม

36. Salmon Steak 350

Grilled salmon served with rice berry,
sautéed spinach and black pepper sauce
แซลมอนสะเต๊ะซอสพริกไทยดำ
เสิร์ฟพร้อมข้าวไรซ์เบอร์รี่
ผักโขมผัดเนยและซอสพริกไทยดำ

37. Steak Neua Jim Jaew 450

Tenderloin steak
with spicy Thai chilli dipping sauce
สเต็กเนื้อ น้จิ้มแจ่ว



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

Vegetarian

1. Garlic Bread 60

ขนมปังกระเทียม

2. French Fries 120

เฟรนช์ฟรายส์

3. Yum Tua Lisong / Med Mamuang Songkrueang 80 / 170

Spicy fried nut / Cashew nut salad
ยำถั่วลิสง / เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ทรงเครื่อง

4. Tang Thong 160

Deep fried tofu with Korean sauce
เต้าหู้ทอดสีทองกับซอสสไตล์เกาหลี

5. Larb Hed Corn Chip 180

Spicy mushroom salad with Thai herbs
served with corn chip
ลาบเห็ดทานคู่กับแผ่นข้าวโพดอบกรอบ

6. Por Pia Pak Tod 120

Deep fried vegetable spring roll
ปอเปี๊ยะผักทอด

7. Por Pia Sod Som Tum 120

Spicy papaya salad wrapped in rice paper
sheet
ปอเปี๊ยะส้มตำ

8. Mixed Garden Salad 130

Mixed salad leaves, cherry tomato, onion, corn
seed and carrot with balsamic dressing
สลัดผักรวมกับน้ำสลัดบัลซามิก

9. Tinidee Caesar Salad 150

Romaine lettuce,
parmesan, croutons and
caesar dressing
คินดีชีซาร์สลัด

10. Soup Cream Hed 150

Mushroom cream soup
ซूपครีมเห็ด

11. Spaghetti Tomato Sauce 150

Spaghetti pasta with tomato sauce
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

12. Phad Thai 150

World famous stir-fried rice noodles Thai style
ผัดไทย

13. Khao Phad Nam Liap 120

Fried rice with Chinese black olives
ข้าวผัดหน้าเลียบ

14. Pad Kraprao Mangsawirat 130

Stir-fried hot basil, mushrooms and tofu
served with steamed rice
ผัดกะเพราแมงสวิร์ต

15. Kang Keaw Wan Tao Hoo 170

Thai green curry tofu served with roti
แกงเขียวหวานเต้าหู้เสิร์ฟกับโรตีส



Dessert

38. Bua Loy Phuak 60

Flour and taro dumpling with young coconut in coconut milk
บัวลอยเผือก

39. Tub Tim Krob 60

Coated water chestnut with flour in syrup and coconut milk
ทับทิมกรอบ

40. Sala Loy Keaw 60

Salacca in syrup
สะลวยแก้ว

41. Look Tan Loy Keaw 60

Toddy palm in syrup
ลูกตาลลอยแก้ว



Vegetarian



Gluten free



Nuts



Seafood



Dairy

Please contact our restaurant & Kitchen team if you have any special dietary requirements

Tinidee

www.tinidee.com