

29

Cu

COPPER

LOUNGE

RESTAURANT



WELCOME TO COPPER LOUNGE RESTAURANT

I am Chef Somkid, and I feel honored to serve you today. After many years of creating the best menus of the Thai and Western Cuisines in first class hotels, meeting high quality standards together with my fellow Chef's, my dream was to run my own kitchen the way I like it. Creating special menus and present it with my unique touch. Selecting the best ingredients to achieve the highest taste experience for my customers, and offering it with a variety of dishes. Joining Copper Lounge Restaurant, I found this opportunity come to life and I am proud to present our exclusive menu selection of both Thai and Western cuisine.

At Copper Lounge Restaurant we offer an excellent choice of the favourite dishes within the Thai Cuisine, Breakfast, Lunch and a special selection of Western fine dining that most World travellers will appreciate. I also proudly present our Lounge & Tapa's Bites. that will certainly be appreciated. Small but tasty.

I kindly invite you to go through our new menu showing a selection of Starters, Salads, Pizza's & Pasta's followed by our special Chef selected Main Courses, and as a final choice our fresh Dessert menu.

And do not forget your Wine Companion. We offer a excellent selection of top vintage wines, each of them would complement your menu choice, whether you choose our White or Red Wines from South Africa, Australia, Chili, California, Italy or Spain, or maybe a Rosé that pairs very well together with a light dish on the beach or terrace. Do not hesitate to ask your Copper host or staff for the best wine choice that goes with your menu selection. I am also more than happy to show up at your table to offer my best advice.

Again, I warmly welcome you to Copper Lounge Restaurant. My wish is that you will very much enjoy your time with us !



BREAKFAST

1. Continental Breakfast | อาหารเช้าแบบ คอนทิเนนทัล 290

Fried eggs, omelet or scramble eggs, bacon or ham, butter.

Croissant baguette, bread & toast, butter & homemade mango/passion fruit jams yoghurt, cereals, honey & tropical fresh fruits, orange juice, coffee & tea

2. American Breakfast | อาหารเช้าแบบ อเมริกัน 290

Fried eggs, omelet or scramble eggs, bacon, ham, toast, hash browns, butter.

Tropical fresh fruits, homemade mango/ passion fruit jam & honey freshly squeezed orange juice, coffee, tea or hot chocolate.

3. English Breakfast | อาหารเช้าแบบ อังกฤษ 330

Fried eggs, omelet or scramble eggs, bacon, sausage, toast, mushrooms, oven baked tomato & baked beans in tomato sauce.

Tropical fresh fruits, homemade mango/passion fruit jam & honey freshly squeezed orange juice, coffee, tea or hot chocolate.

4. Healthy Breakfast | อาหารเช้าเพื่อสุขภาพ 330

Smoked salmon, sliced avocado, sauteed mushroom and spinach, poached egg, cherry tomatoes, include a fresh orange juice

5. Egg Benedict Smoked Salmon | ไข่เบเนดิกต์กับแซลมอนรมควัน 260

Poached egg, spinach, hollandaise sauce topped with smoked salmon

6. Egg Benedict | ไข่เบเนดิกต์ 220

Poached egg, Paris ham, spinach, topped with hollandaise sauce

7. Tropical Fruits and Cereals Bowl | ผลไม้และซีเรียลโบวล์ 260

Muesli, granola, plain yogurt, fresh tropical fresh fruits and honey mixed seasonal fruits plate

BREAD BITES

- 1. Club Sandwich | คลับ แซนด์วิช** 280
Garden lettuce, tomato, bacon, chicken, egg, cheddar cheese & french fries
- 2. French Sandwich | เฟรนช์ แซนด์วิช** 260
Baguette bread, butter, mustard, cooked ham, cheddar cheese & french fries
- 3. Tuna Salad Sandwich | ทูน่า สลัด แซนด์วิช** 260
Baguette bread, butter, lettuce, tuna, homemade mayonnaise & french fries
- 4. Parmigiana | พามิเจียน่า แซนด์วิช** 280
Grilled chicken, parma ham, pesto, mozzarella cheese, parmesan cheese & french fries



- 5. Copper Beef Burger | บีฟ เบอร์เกอร์** 320
200g beef patty, cheddar cheese, crispy bacon, coleslaw & french fries
- 6. Buffalo Chicken Burger | บัฟฟาโล่ ชิคเคน เบอร์เกอร์** 280
Marinated ground chicken, buffalo wing sauce, blue cheese dressing & French fries
- 7. Belgian Fries | เบลเยียม ฟรายด์** 160
The real fries from Belgium. plain or topped with cheese or paprika (additional)

1. Seared Ahi Tuna Nicoise Salad | สลัด ทุ่น่า นิซวซ์

Seared ahi tuna with sesame seed, green bean, potato, boiled egg, bell pepper, tomato, basil, mustard sauce

320



SALAD

2. Garden Mixed Salad | การ์ดิ้น มิกซ์ สลัด 195
Mixed garden salad, sunflower sprouts, tomato, cucumber, bell pepper
3. Tomato Prosciutto Caprese | โทมาร์โต้ โพซีตโต้ คาปรุเซ่ 325
Tomato, mozzarella di buffala, prosciutto, basil, olive oil
4. Smoked Duck Orange Salad | สลัด อกบีด รุมควัน 290
Rocket mixed salad, smoked duck bread, red shallot, and orange dressing
5. Grilled Salmon Caesar Salad | ซาร์สลัด กับ เซลมอนย่าง 320
Grilled salmon, pecorino cheese, bacon, poached egg, caesar dressing



PASTA

1. Spaghetti Carbonara | สปาเก็ตตี้ คาร์บอนาร่า 220
Bacon, egg yolk, pecorino cheese
2. Spaghetti Bolognese | สปาเก็ตตี้ โบลองเนส 245
Minced beef, parmesan cheese
3. Spaghetti Pesto With Shrimp | สปาเก็ตตี้ทึง ซอสเพสโต 260
Shrimp, pesto sauce, parmesan cheese
4. Spaghetti Spicy Seafood | สปาเก็ตตี้ สไปซี่ ซีฟู้ด 280
Tiger prawn, NZ mussel, squid, garlic, black olive, parmesan cheese
5. Spaghetti Truffle Cream Sauce | สปาเก็ตตี้ซอสทรัฟเฟิล 260
Sauteed mushroom, truffle cream sauce, parmesan cheese

PIZZA

1. Margherita | มากริต้า

Tomato, mozzarella cheese, oregano, fresh basil

240

2. Prosciutto di Parma | โพรชุตตี ดี พาร์มา

Prosciutto, mozzarella cheese, parmesan cheese, rocket leave

360

3. Diavola | เดียโวล่า

Salami picante, tomato, mozzarella & parmesan cheese

330

4. Del Mare | เดล มาร์

Tiger prawn, squid, nz mussel, oregano, mozzarella cheese

340



STARTERS

1. Crab Cake | แครบ เค้ก

Cucumber, tomato, green apple relish, dressed with a light curry mayonnaise

285

2. Salmon Tataki | แซลมอน ทากิ

Sesame seed, green apple, avocado, chives, lime, ponzu sauce & wasabi mayo

260

3. Fresh Shrimps Spring Roll | ปอเปี๊ยะ กุ้ง

Filled with herbs, veggies, and grilled shrimps, tamarind sauce

220

4. Chicken Wings | ปีกไก่ทอด

Deep fried chicken wing and sweet chili sauce

185

5. Beef Carpaccio | บีฟ คาร์ปาซิโอ

Beef tenderloin, rocket leaves salad, parmesan cheese, olive oil

320



6. Tuna Tartare | ทูน่า ทาร์ตาร์

280

Raw tuna cubes, avocado, spring onion, fried red onion, sesame ginger sauce



7. Pan Seared Scallops

340

| แพน ซีย สอกลลอป

Wrap bacon, tomato salsa, black caviar, basil oil

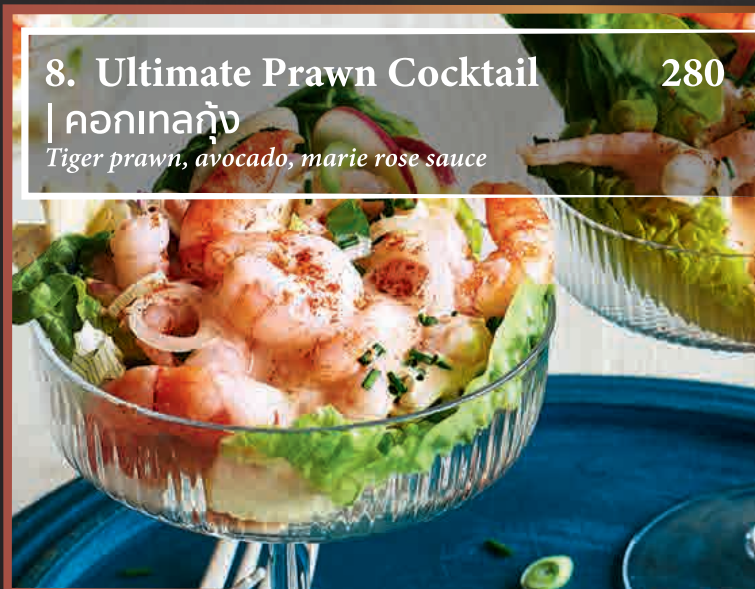


8. Ultimate Prawn Cocktail

280

| คอกเทลกุ้ง

Tiger prawn, avocado, marie rose sauce



SOUP

1. Seafood Chowder | ສີ່ຟຸດ ຫາວຄອຣ໌

Bacon, prawn, NZ mussel, squid, carrot, potatoes, and whipping cream

260

2. Creamy Of Mushroom Soup | ມັຊຮຸມ ຫຸ່ປ

Homemade cream of mushroom soup served with garlic bread

220



MAIN COURSE

4. Ahi Tuna Steak | สตีค ทูน่า 510

Seared tuna with sesame seed, ratatouille, roasted potato, surrounding with lime caper parsley and fry parma ham sauce



1. Crispy Norwegian Salmon | คริสป์ นอร์เวเจียน แซลม่อน 520

Creamy mashed potatoes, sauteed green pea with bacon, seared cherry tomato, beurre blanc sauce

2. Seared Duck Breast Orange | อกเป็ดย่าง ราชซอสส้ม 480

Seared duck breast, crispy vegetable salad with mango sauce, homemade orange demi glace sauce

3. Slow Braised Beef | เนื้อตุ๋น ไวน์แดง 550

Slow cooked beef cheeks in red wine served with creamy mashed potatoes

6. Chicken Cordon Bleu | ชิคเค้น กอร์ดองน์เบลอ 430

Slow roasted chicken breast stuffing with ham & cheese, mixed vegetable and tarragon cream sauce



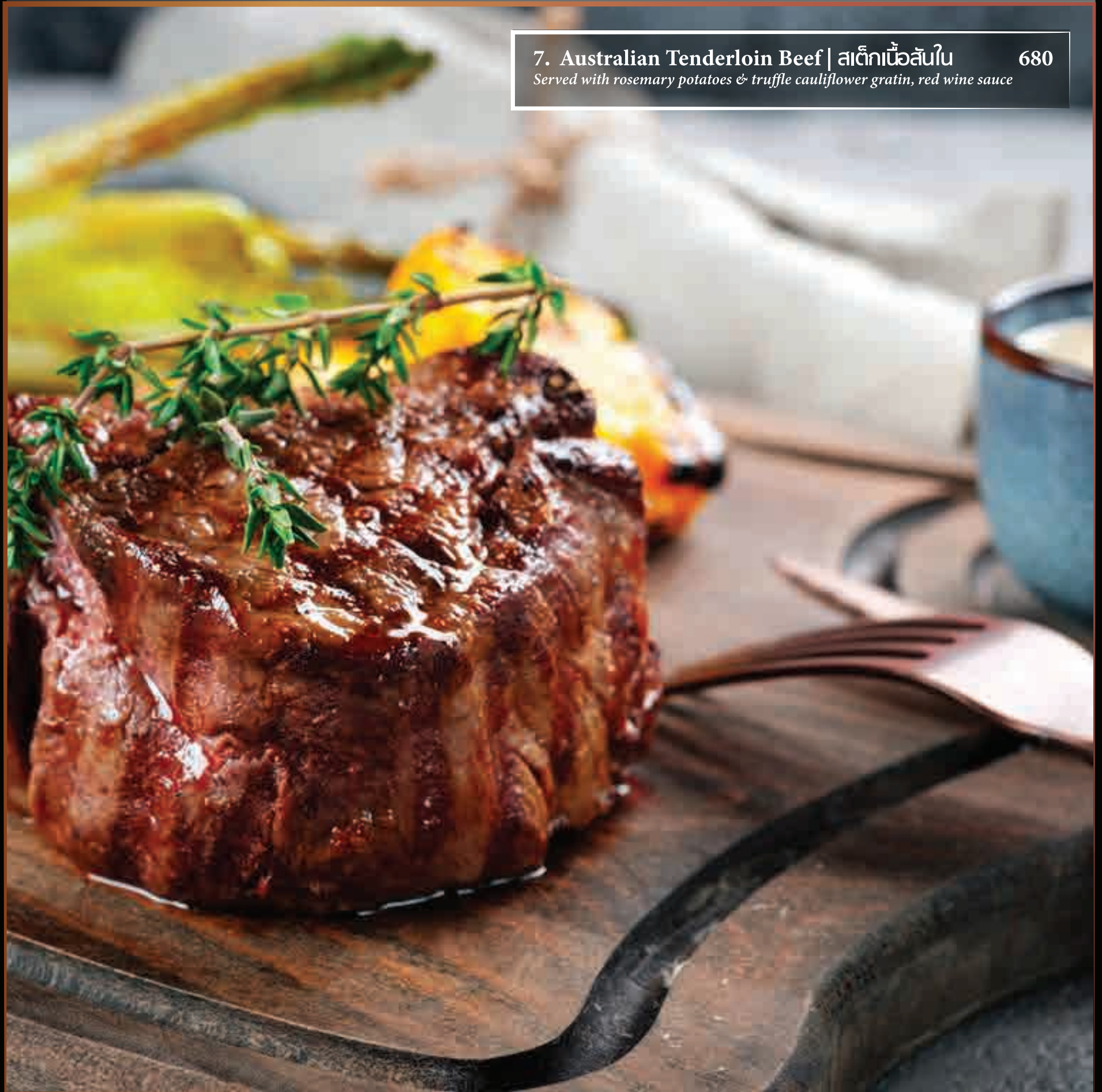
5. Roasted Rack of Lamb | สตีค ซีโครงอกะ 650

Served with roasted potatoes, spring vegetable and red wine sauce



7. Australian Tenderloin Beef | สตี๊กเนื้อสันใน 680

Served with rosemary potatoes & truffle cauliflower gratin, red wine sauce



LOUNGE MENU

1. Bruschetta Tomatoes | โปชตกต้า มะเขือเทศ 150
Tomatoes, basil, garlic, olive oil

2. Prosciutto & Mozzarella Toast | โปชตกต้า & มอสซารีลาชีส 220
Garlic toast, prosciutto & mozzarella

3. Calamari A La Romana | คาลามารี อะ ลา โรมาน่า 220
Deep fried calamari, lime, tartar sauce

4. Juicy Grilled Chicken Kabobs | เคบับไก่ย่าง 185
Pineapple, onion, pepper & BBQ sauce

5. Spanish Garlic Mushroom | สแปนิช การ์ลิก มัชรูม 190
Button mushroom, garlic, paprika, parsley

6. Chorizo Al Vino | ไส้กรอกโชริโซ่ ตุ่นไวน์แดง 245
Chorizo sausage in red wine

7. Clam Ragout On Toast | พัดหอยลาย ราดบนขนมปัง 180
Grilled toast, clam, garlic, cream

9. Garlic Shrimp | กุ้งผัดกระเทียม 240
Sautéed shrimps in garlic sauce



10. Pork Spare Ribs (6) | ซีโครงหมูราดซอสบาร์บีคิว 260
Boneless pork spare ribs, BBQ sauce



11. Garlic Mushroom Bruschetta | การ์ลิก มัชรูม โปชตกต้า 170
Mushroom, garlic, whipped cream, basil



8. Meat Balls | บั๊ก บอล 220
Beef meat balls topped with spring onions in soja sauce

12. Cold Cut Platter | โคล คัท Iwanonor 690
Parma ham, salami picante, chorizo served with marinated vegetable and toast bread



13. Beef Nachos | บัฟ นาคโฮซ 280

Nachos chips, ground beef melted with cheese

14. Nachos Chips With Salsa 235**| นาคโฮซ ชิฟ กับ ซัลซ่า**

Nachos chips melted with cheese topped with salsa

15. Chicken Wings (6) 185**| ปีกไก่ราดซอสบาร์บีคิว**

Chicken wing with BBQ sauce

16. Mini Pizza Bites (3) | มินิ พิซซ่า 220

Margherita, hawaiian, salami

17. Cheese Platter | ชีส ไอแวนทอร์ 620

Camembert, brie, emmentaler and yellow cheese served with crackers and marinated olive

18. Hot Platter | ฮอท ไอแวนทอร์ 450

Chicken wings, spring rolls, meat balls, garlic shrimps

19. Spring Rolls | ปอเปี๊ยะ 165

Vegie or prawn

20. Mini Burger Bites (3) | มินิเบอร์เกอร์ 285

Beef, chicken, vegetable



- 
1. Tomato Mozzarella Skewer 3 pcs | ซีฟุด ชาควออร์ 90
 2. Melon Proscuitto Mozzarella Skewer 3 pcs | เมล่อน โพรชุตโต 130
 3. Grilled Prawn & Chorizo Skewer 3 pcs | กุ้งย่าง & เคอริโซ 180
 4. Chicken Kebab 3 pcs | เคบับไก่ 120
 5. Grilled Prawn Cocktail | คอกเทลกุ้งย่าง 185
 6. Ahi Tuna Sesame With Mango Salsa 3 pcs | ทูน่า ซลซ่า 160
 7. Tuna Ceviche Avocado Mini | ทูน่า เซริเช่ 165
 8. Smoked Salmon Cream Cheese | แซลมอนรมควัน ครีมชีส 155
 9. Labb Gai Cucumber 3 pcs | ลาบไก่ 120
 10. Meat Balls Soya Sause 3 pcs | มีทบอล 110
 11. Vegetable Spring Rolls 3 pcs | สปริงโรล 110
 12. Garlic Lemon Butter Scallops | การ์ลิก เลมอน บัตเตอร์สเกลอป 195

13. Tapas Cheese & Meat Platter | ชีส & มีท iwan 900

A selection of cheese & ham sliced served with marinated olives & marinated vegetable and toast bread

TAPAS

14. Spanish Style Meatballs | มีทบอล 110

Marinated meatballs in tomato sauce

15. Cheesy Garlic Mussels | หอยแมลงภู่ออบชีส 110

Baked mussels stuffed with garlic and bacon, melted cheese

16. Pork Spare Ribs 3 pcs | ซี่โครงหมูราดซอสบาร์บีคิว 135

Boneless pork spare ribs, BBQ sauce

17. Chicken Wings 3 pcs | ปีกไก่ราดซอสบาร์บีคิว 95

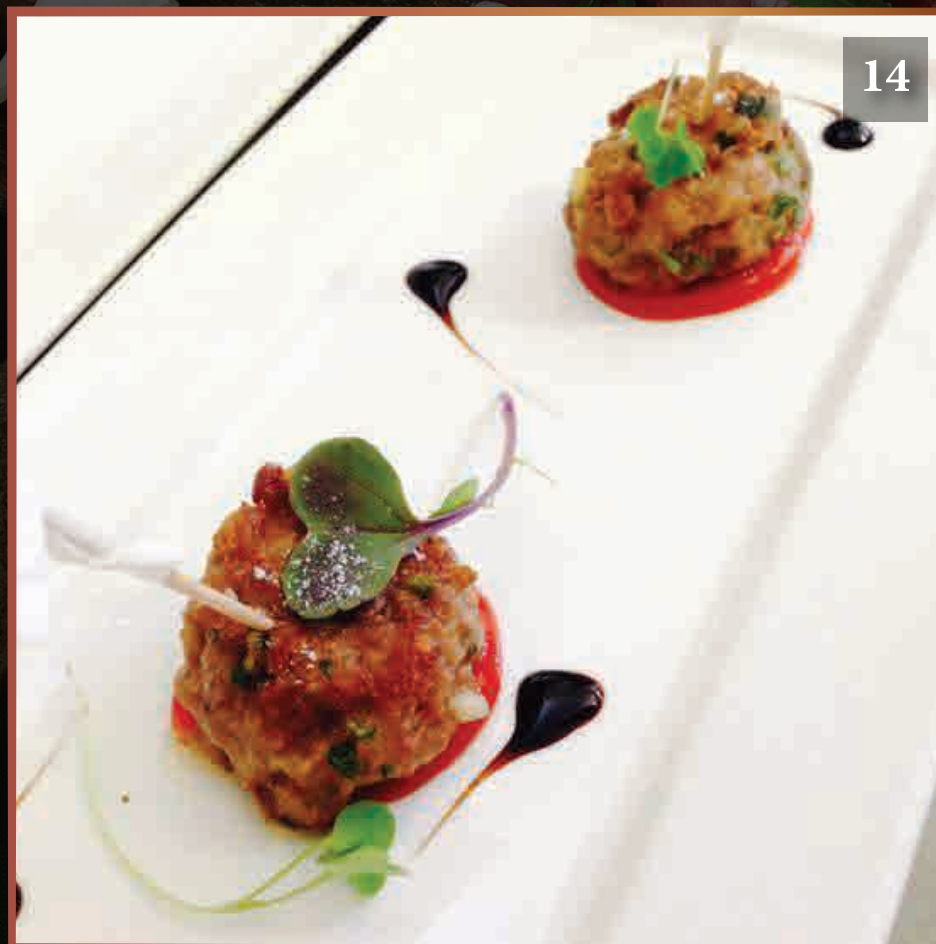
Chicken wings with BBQ sauce

18. Mini Burger Bites 1 pc | มินิ เบอร์เกอร์ 95

Beef, chicken, vegetable

19. Mini Pizza Bites 1 pc | มินิ พิซซ่า 75

Margherita, hawaiian, salami



THAIFOOD

- 1. Khao Phad Gai | ข้าวผัดไก่** 185
Classic stir fried jasmine rice with chicken vegetable and egg
- 2. Khao Phad Goong | ข้าวผัดกุ้ง** 220
Classic stir fried jasmine rice with shrimps
- 3. Phad Krapow Gai | ข้าวกะเพราไก่** 190
Hot wok fried minced chicken with hot basil leaves, crushed chili and garlic
- 4. Phad Krapow Thalay | ข้าวกะเพราทะเล** 245
Hot wok fried seafood with hot basil leaves, crushed chili and garlic
- 5. Gai Phad Med Mamuang | ไก่ผัดเม็ดมะม่วง** 230
Crispy tender pieces of free range chicken, stir fried with roasted cashew nuts and chili jam
- 6. Goong Kratiem Prik Thai | กุ้งกระเทียมพริกไทย** 250
Tiger prawn wok fried with black pepper garlic and coriander leaves
- 7. Goong Makham | กุ้งทอดราดซอสมะขาม** 260
Tiger prawn wok fried with tamarind sauce, dry chili and crispy shallot
- 8. Panang Gai | พะแนงไก่** 180
Panang curry chicken, kafir lime leaves, and coconut cream
- 9. Pla Krapong Nueng Manow | กระพงนึ่งมะนาว** 420
A la minute steamed fresh whole white snapper cooked to perfection in a lemongrass, chili dressing and finished with a splash of spicy fresh lime juice
- 10. Pla Krapong Sam Rod | กระพงสามรส** 430
Deep fried whole white snapper golden fried in crispy batter and served with caramelized garlic chili, sautéed onion, pepper and pineapple, basil leaves
- 11. Pla Krapong Makham | กระพงทอดราดซอสมะขาม** 460
Whole deep fried white snapper with tamarind & cashew nuts





13

12. Tom Kha Gai | ต้มข่าไก่

Aromatic coconut milk soup chicken galangal shoots and kaffir lime leaves

185

13. Tom Yum Thalay | ต้มยำทะเล

The most popular Thai spicy and sour soup, fresh herbs, Seafood and finished fresh lime juice hot wok stir fry & curry

240

14. Mussaman Gai Chicken | มัสมันไก่

Aromatic sai chicken in a rich Thai mussaman curry with potatoes and crips shallot

240

15. Phad Thai Gai | ผัดไทยไก่

Stir fried rice noodles with chicken, seasonal with tamarind, bean sprouts and chives

240

16. Phad Thai Goong | ผัดไทยกุ้ง

Stir fried rice noodles with prawn, seasonal with tamarind, bean sprouts and chives

260

17. Geaang Kaew Warn Gai | แกงเขียวหวานไก่

Intense Thai green curry, carefully cooked with tender pieces of free range chicken, local baby eggplant and local sweet basil

220

18. Rice | ข้าวหอมมะลิ

Jasmin rice

40



16



14



17

DESSERT & ICE CREAM

1. Tropical Fresh Fruits | ผลไม้รวม 185

Assorted fresh fruits in seasoning

2. Fudgy Brownies Almond | บราวน์ี่ เค้ก 220

Served with 1 scoop of vanilla ice cream and whipped cream

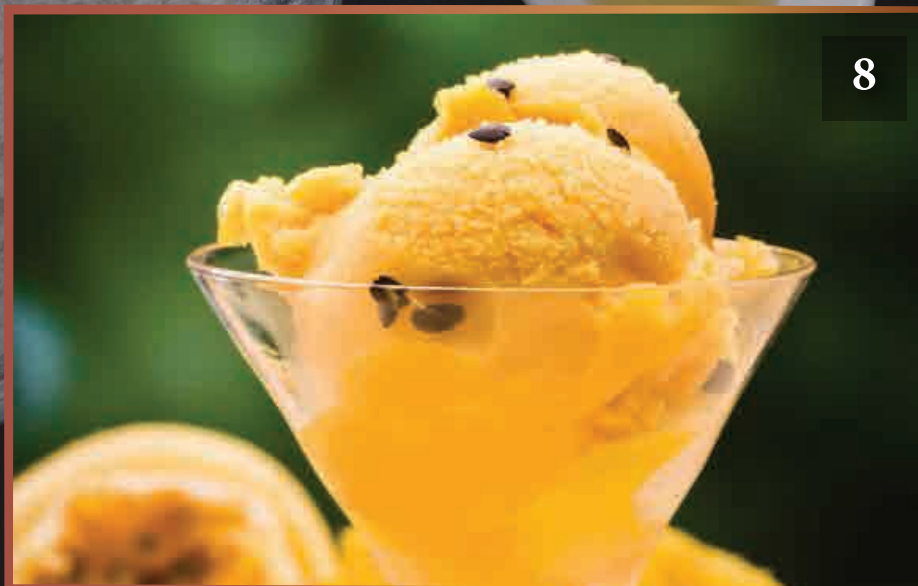
3. Coconut Crème Brulee | โคลโคนัท ครีม บูเล่ 230

Is a delicious creamy custard topped with caramelized sugar

4. Creamy Vanilla Panna Cotta | พานาคอตต้า 220

Served with mixed berries and strawberry coulis

2



8

5. Ice Cream | ไอศกรีม 70

1 scoop vanilla, chocolate, strawberry

6. Mango Caramel | แทงโก คาราเมล 220

3 scoops of vanilla ice cream, whipped cream, caramel topping

7. Chocolate Coffee Dream | ช็อคโกแลต คอฟฟี่ครีม 245

2 scoops of chocolate, 1 scoop vanilla ice cream, espresso, whipped cream and chocolate topping

8. Sorbet | ซอร์เบต 110

Sorbet Ice cream with mango, lime or passion fruit



6



COFFEES & TEAS

COFFEES

	HOT	COLD
Espresso	75	-
Americano	80	110
Cappuccino	100	120
Cafe Latte	100	120
Latte Machiato	100	120
Espresso Machiato	90	110
Cafe Mocha	110	130
Caramel Machiato	110	130
Hazelnut Latte	110	130
Vanilla Latte	110	130
Orange Coffee	-	140
Almond / Soja / Coconut Milk	35	-



TEAS

Lipton	100
English Breakfast	100
Green Tea	100
Peppermint	100
Jasmine	100
Earl Grey	100



SOFT DRINKS & JUICES

SOFT DRINKS

Table Water - Bottle	50
San Benedetto (75cl) - Still	160
San Benedetto (75cl) Sparkling	160
Coke, Coke Zero, Coke Diet	50
Fanta, Sprite, Ice Tea Peach, Ice Tea Lemon	50
Schweppes Tonic	50
Schweppes Ginger Ale	50
Fever Tree Indian Tonic	120



HEALTHY JUICES

Carrot and apple Juice	190
Pineapple, Carrot and Ginger	190
Carrot, Apple and Orange	190



FRESH JUICES

Coconut	140
Orange	140
Watermelon	140
Mango	140
Lime	110



SMOOTHIES & SHAKES

SMOOTHIES

SHAKES SMOOTHIES

Coconut	140	160
Orange	140	160
Lime	120	140
Pineapple	140	160
Mango	140	160
Watermelon	140	160
Banana	140	160
Passion Fruit	140	160
Strawberry	140	160
Mixed Berry	140	160
Mixed Fruit	140	160

MILK SHAKES

Vanilla	180
Chocolate	180
Mango	180
Strawberry	180
Banana	180



29

Cu

COPPER

LOUNGE

RESTAURANT