

The Story of Salt 'นาเกลือ'



The name 'Naklua' translates to 'salt fields'. Traditional sea salt farming was one of the main industries of the Pattaya region before the area saw a rise in tourism and the land was repurposed for real estate developments.

Sea salt is produced 100% naturally by solar evaporation, with the salt crystals going through a magical process that cannot be manipulated and is simply as nature intended.





There are still a few salt farms and small fishing communities here which provide us with some of the fresh produce and seasonings we use at Salt restaurant.

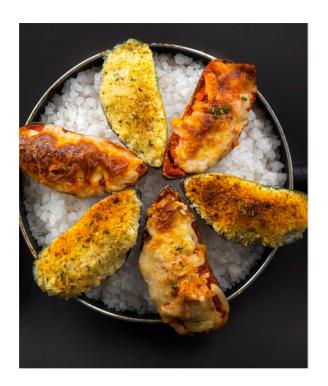
Thai cooking is characterized by a careful balance of sweet, sour, spicy, bitter and **salty** flavours. Salt was first used in Thailand as a preservative, but salty flavours now play an integral role in Thai cuisine.



APPETIZERS



CAJUN-SPICED CALAMARI 🌽 140 calamari with a bite served with salad and sweet chili sauce **ปลาหมึกชุปแป้งทอดโรยผงเคจัน** เสิร์ฟพร้อมสลัดและซอสพริก



SERVED 2 WAYS mussels on the half shell with garlic herb butter, spicy tomato and mozzarella cheese หอยแมลงภู่อบเนย กระเทียม ซอสมะเขือเทศรสเผ็ด และชีสมอสซาเรล่า

260

NEW ZEALAND BAKED MUSSELS

SOUP

WILD MUSHROOM SOUP & with garlic croutons and basil oil ซุปเห็ด กับขนมปังกระเทียม และน้ำมันโหระพา 180















SALADS



SEARED TUNA SALAD 350 with orange, fennel, cherry tomatoes, orange vinaigrette and jalapeno-lime tequila salt สลัดทูน่า เสิร์ฟกับส้ม ผักเฟนเนล มะเขือเทศเซอรื่ ซอสส้ม โรยด้วยเกลือจากพริกจาลาปิโน



CHIPOTLE-STYLE LIME & CORIANDER GRILLED SHRIMP SALAD X 250 with avocado, mango, red onions and fresh cherry tomato vinaigrette สลัดกุ้งย่างซิโปเลสไตล์เม็กซิกัน เสิร์ฟกับอะโวคาโด มะม่วง หัวหอมแดง และมะเขือเทศเชอร์รี่

SPICY CHORIZO, ROASTED 🕅 220 CAULIFLOWER & ALMOND SALAD

with sherry vinaigrette, yellow lentils and feta crumble สลัดอัลมอนด์ ดอกกะหล่ำอบ และใส้กรอกโชรีโซ่ปรุงรสด้วย กระเทียมและพริก ถั่วเลนทิล และชีสเฟต้า ราดน้ำสลัดใสน้ำส้มสายชู หมักเชอร์รี่



FARMER'S SALAD 200 with honey-roasted pumpkin, quinoa, cherry tomatoes, avocado, Taggiasca olives and cilantro-lemon vinaigrette

สลัดผักฟาร์มเมอร์ เสิร์ฟกับฟักทองอบน้ำผึ้ง คินัว ถั่วสน มะเขือเทศเชอรี่ อโวคาโด มะกอก ซอสมะนาวน้ำผึ้ง และผักชี

CAESAR SALAD 💆 🎍

250

the classic with garlic croutons, crispy bacon and Parmesan cheese

ซีซ่าร์สลัด เสิร์ฟกับขนมปังครูตองซ์ เบคอนกรอบ และชีสพาเมซาน

+ add chicken breast or smoked salmon

350

+ เลือกทานคู่กับอกไก่ หรือปลาแซลมอนรมควัน











OUR MOST POPULAR DISHES



CLASSIC TARTE FLAMBÉE 250 FRENCH BACON WAND ONION TART WITH BRIE CHEESE

ทาร์ตฟล็องเบ เบคอนหัวหอม และบรีซีสสไตล์ฝรั่งเศส

TARTE FLAMBÉE 390 WITH PARMA HAM W, WHITE TRUFFLE AND ROCKET

TARTE FLAMBÉE 390 WITH SMOKED SALMON, DILL, CAPERS AND ROCKET

TARTEE FLAMBÉE 320 WITH THAI-STYLE MINCED PORK , CHILLI, HOT BASIL AND EGG YOLK

TARTE FLAMBÉE 390 WITH BEEF STEAK, TOMATO AND BURRATA CHEESE



SIGNATURE DISH



BAKED CHORIZO AND FARM EGGS

340

baked Sloane's chorizo sausage in a tomato casserole braised with onions served with farm vegetables

ไส้กรอกโชริโซ่จากสโลนส์และไข่ไก่สดจากฟาร์ม: อบในซอสมะเขือเทศที่เคี่ยวกับหอมแดงและ ผักสดจากฟาร์ม











BURGERS



UR ULTIMATE BURGER 💆 350 150g Australian wagyu beef burger with bacon, fried egg, roasted onions, aged Cheddar cheese and tomatoes

ยัวอัลติเมทเบอร์เกอร์ เนื้อวากิวออสเตรเลีย 150 กรัม เบคอน ไข่ดาว หอมแดงอบ เชดาร์ชีส และมะเขือเทศ

SANDWICHES

CLUB SANDWICH **5**

250

toasted white loaf with marinated chicken, crispy bacon, ham, cheese, onion, fried egg and tomato

คลับแซนวิช ขนมปังอบกับไก่หมักย่าง เบคอนกรอบ แฮม ชีส หัวหอม ไข่ดาว และมะเขือเทศ



GRILLED PARIS HAM **5** & CHEESE SANDWICH 250 served with steak fries and coleslaw salad **แซนวิชแฮมปารีสย่างและชีส** เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟราย และโคลสลอว์



*all sandwiches are served with French fries and homemade pickles แซนวิชทุกเมนู เสิร์ฟพร้อมเฟรนช์ฟราย และผักดองแบบโฮมเมด











SIZZLING HOT SURF & TURF





SIGNATURE DISH

SURF AND TURF TACOS pulled pork and shrimp tacos with chimmichurri aioli, corn salsa and

เซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟ หมูตุ๋นสไตล์สโลว์คุกและกุ้ง ซอสอัสยอลีชิมิซูรี สลัดข้าวโพด และหัวหอมทอด

280



BEST OF THE SEA AND LAND

seafood and beef skewers with garlic aioli and Sriracha sauce

ชีฟูดและเนื้อวัวเสียบไม้ เสิร์ฟพร้อมซอสกระเทียมอัสยอลี และซอสพริก







420



MAIN DISHES





SIGNATURE DISH

FRESH CATCH OF THE DAY \$\frac{1}{\infty} /2 persons





BARRAMUNDI EN PAPILLOTE 💢 350 baked fish in a parcel with vegetables, black Hawaiian salt, fresh herbs and lemon virgin olive oil ปลาบารามนดือบเกลือดำจากฮาวาย ห่อผัก สมุนไพร และน้ำมันมะกอก

PISTACHIO-CRUSTED SALMON 460 served with grilled asparagus spears, Himalayan salt flakes, rocket salad and dill-caper cream แซลมอนอบถั่วพิสตาชิโอ เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง ผักร็อคเก็ต และซอสดิวแค็ปเปอร์















SLOANE'S PORK CHOP **5** 360 grilled pork steak with pumpkin mash, sautéed forest mushrooms and Dijon mustard sauce สเต็กหมู เนื้อหมูชั้นดีจากสโลนส์ย่าง ทานกับฟักทองบด เห็ดป่าผัดราดซอสมัสตาร์ดดิจอง





















MIENG KAO TANG PLAH POO 🟃 260 crispy rice cracker with spicy crab meat salad เมี่ยงข้าวตั้งพล่าเนื้อปู











Spicy Spicy : Pork : Healthy Cuisine : All our chicken and beef products are Halal certified.



150

APPETIZERS

PEAK GAI THORD deep-fried chicken wings ปีกไก่ทอด



POH PIA PAK THORD & 130 deep-fried homemade vegetable spring rolls served with plum sauce and spicy wasabi mayo ปอเปี๊ยะผัก เสิร์ฟกับน้ำจิ้มบ๊วย และซอสวาซาบิมาโย



KOR MOO YANG 😈 150 Thai-style grilled pork neck served with salad and spicy Thai dipping sauce คอหมูย่างเสิร์ฟกับสลัด และน้ำจิ้มแจ่ว



SATAY GAI WITH PEANUT SAUCE Thai-style marinated grilled chicken skewers served with homemade peanut sauce and pickled vegetables สะเต๊ะไก่ เสิร์ฟกับซอสถั่ว และอาจาด



BAMBOO STICKS with sweet & sour tamarind dip and sticky rice หมูปิ้งเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว และน้ำจิ้มซอสมะขาม

160

MOO PING - PORK ON 😈

♦ : Vegetarian 📗 🌶 : Spicy 📗 🖁 : Pork 🗼 : Healthy Cuisine 📗 😂 : All our chicken and beef products are Halal certified.

SOUPS



TOM YUM GOONG 🕅 🖋 220

Thailand's favourite soup brimming with juicy spicy-sour prawns, lemongrass, galangal and kaffir lime leaves ต้มยำกุ้ง



TOM KHA GAI fresh chicken & galangal soup with creamy coconut milk ต้มข่าไก่

SALADS



NAM TOK KOR MOO YANG 🗑 🍎 🍎 🍎 Thai-style spicy salad with fresh Thai herbs and marinated grilled pork neck น้ำตกคอหมูย่าง



YUM WOON SEN TALAY 260 spicy glass noodle salad with mixed seafood and vegetables ยำวุ้นเส้นทะเล

WOK - WONDERS

PAD THAI 200 the renowned Thai-style fried noodles with fresh prawns or chicken ผัดไทกุ้งหรือไก่

KAO PAD 200 the classic fried rice with chicken, pork , seafood or vegetables & served with a fried egg ข้าวผัดไก่ หมู ทะเลหรือผัก เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว













PAD SE - EIW 200 fried rice noodles with pork 🖁 , chicken or vegetables 🦫 in soy sauce **ผัดซีอิ้วหมู** ไก่ หรือผัก

KAO PAD POO PRIK PAO 🖁 🥒 280 fried rice with crab meat and chili paste served with Thai-style grilled pork neck ข้าวผัดเนื้อปูคลุกเคล้าด้วยน้ำพริกเผา เสิร์ฟพร้อมคอหมูย่าง



PAD KRA PAO 🍼 🍼 150 chicken, beef or pork 🖁 stir-fried with chili & hot basil served with steamed rice and a fried egg ผัดกระเพราไก่ เนื้อ หรือหมู เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยและไข่ดาว













KAO TOM - BOILED RICE



KAO TOM KRA DOOK MOO 😈 🟃 HFD HOM

boiled rice with pork spare ribs and shiitake mushrooms

ข้าวต้มกระดูกหมูเห็ดหอม



KAO TOM GOONG 🟃 PLA MUEK KAILUAK

220

250

boiled rice with shrimps and squid served with onsen egg

ข้าวต้มกุ้ง ปลาหมึก เสิร์ฟพร้อมกับไข่ลวก

THAI - STYLE PASTA DISHES

190

270



SPAGHETTI PAD KEE MAO 🍼 🍼 **TALAY**

spicy spaghetti with seafood and hot basil สปาเก็ตตี้ผัดขึ้เมาทะเล



SPAGHETTI 🖁 🌽 PAD KRA PAO MOO

spaghetti with spicy minced pork, hot basil and tomato sauce สปาเก็ตตี้ผัดกระเพราหมูสับ

CURRIES



KAENG KIEW WAN GAI/MOO 🍑 190 chicken or pork 💆 in green curry with coconut milk แกงเขียวหวานไก่ หรือหมู



MASSAMAN GAI 250 massaman curry with chicken, roasted peanuts and shallots แกงมัสมั่นไก่



🍪 : Vegetarian 📗 🌽 : Spicy 📗 👿 : Pork 🛘 🂢 : Healthy Cuisine 📗 🕞 : All our chicken and beef products are Halal certified.

PRICES ARE EXCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX. "Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



DARK CHOCOLATE LAVA CAKE 200 with vanilla ice cream and a wild berry compote เค้กดาร์กซ็อคโกแลตลาวา

LA VANILLE ICE CREAM (TUB) 99

Madagascar vanilla bean, 72% dark Belgian chocolate, salted caramel, Thai tea "Chayen", Nam Dok Mai mango sorbet or passion fruit sorbet ใอศครีม La Vanille



TRIPLE CRUNCHY CHOCOLATE CAKE 180 served with Thai tea "Chayen" ice cream เค้กซ็อคโกแลตครั้นชี่ เสิร์ฟพร้อมไอศครีมชาเย็น



BANANA FRITTERS

deep-fried banana fritters served with honey and vanilla ice cream
กล้วยหอมทอดราดน้ำผึ้ง



BANANA SPLIT

dark Belgian chocolate and Madagascar vanilla
bean ice cream with banana, whipped cream,
chocolate sauce and toasted almonds
บานาน่าสปริต



MANGO STICKY RICE 180 the famous fresh Thai mango with sweet sticky rice and coconut cream ข้าวเหนียวมะม่วง



FRESH TROPICAL CUT FRUITS 🏃 160