

# MENU



Step into Cay Restaurant, where the rich history of Southern Chinese settlers on Koh Samui comes alive through a unique fusion of Sino-Thai flavours. Inspired by generations of family recipes and traditional cooking techniques, Cay offers a menu bursting with flavourful dishes that capture the essence of home-style Thai cooking, sharing dishes, and set menus that take you on a harmonious tasting journey.

À LA CARTE

### **APPETISERS**

Satay gai 🔗

สะเต๊ะไก่ เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วและอาจาด

THB 280

Southern style homemade fish cake with two-minute pickles ( )

ทอดมันปลาอินทรีย์ย่างปักษ์ใต้กับอาจาดสด

THB 260

Wing bean and shredded chicken salad with freshly crafted chilli jam dressing @ @



ยำถั่วพูไก่ฉีกกับน้ำพริกเผาโฮมเมด

THB 290

Southern style shrimps and vegetable fritter



เบือทอด

**THB 280** 

Thai Somtum @



ส้มตำไทย

**THB 320** 























#### SOUP

#### Galangal-infused fresh coconut milk soup with chicken/grilled mushrooms

ต้มข่าไก่/ต้มข่าเห็ดย่าง

THB 330 / Vegetarian THB 320

"Tom Yum" soup with prawns/grilled mushrooms @

ต้มยำกุ้ง (หรือเห็ดย่าง)

THB 360 / Vegetarian THB 320

#### CURRIES

"Choo-Chee" curry with tiger prawns ( ) served with steamed organic jasmine rice

่ ฉู่ฉี่กุ้งลายเสือพร้อมข้าวสวย

THB 690

Southern style curry with crab meat and Thai samphire @served with steamed organic jasmine rice

แกงปใบชะครามพร้อมข้าวสวย

**THB 890** 

Aromatic curry of cauliflower, shallots, and sour tomatoes served with steamed organic jasmine rice

แกงกะหรี่ดอกกะหล่ำพร้อมข้าวสวย

THB 320

Panang curry (chicken/pork/beef) served with steamed organic jasmine rice

พะแนงไก่, หมู หรือเนื้อ พร้อมข้าวสวย

THB 370 / 490

Massaman curry (chicken/beef/vegetarian) ② ① served with steamed organic jasmine rice

แกงมัสมั่นไก่ เนื้อ หรือผัก พร้อมข้าวสวย

THB 370 / 490 / 320























#### MAIN DISHES

Deep-fried seasoned tiger prawsn served with chilli lime dipping ( )





and steamed organic jasmine rice

กุ้งลายเสือทอดกระเทียมและน้ำจิ้มซีฟู้ดพร้อมข้าวสวย

**THB 690** 

"Curry Crab" with stir-fried crab meat  $\textcircled{\begin{tabular}{l} \end{tabular}}$ served with steamed organic jasmine rice เนื้อปผัดผงกะหรี่พร้อมข้าวสวย

THB 690

Deep-fried whole local pomfret with sweet-salty-sour sauce served with steamed organic jasmine rice

ปลาจาระเม็ดประมงพื้นบ้านทอดซอสสามรสพร้อมข้าวสวย

THB 750

Stir-fried with holy basil (chicken/pork/beef) served with steamed organic jasmine rice ผัดกระเพราไก่ หมู หรือ เนื้อพร้อมข้าวสวย

THB 370 / 490

Stir-fried chicken with cashew nuts ② served with steamed organic jasmine rice ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์พร้อมข้าวสวย

THB 420

Tiger prawns with tamarind sauce ( ) served with steamed organic jasmine rice

กุ้งลายเสือทอดซอสมะขามพร้อมข้าวสวย

THB 690





















## WOK

Fried rice with crab meat and egg 🐑



ข้าวผัดปู

THB 550

Fried rice with fresh shrimps and egg  $\ensuremath{\ensuremath{\varnothing}}$ 



ข้าวผัดกุ้ง

THB 550

"Hang Over Noodle" spicy stir-fried rice noodle

with fresh herbs and mixed seafoods  $\textcircled{\ensuremath{\mathbb{Q}}}$ 





ผัดขี้เมาทะเล THB 550























# DESSERTS

Banana fritter with coconut ice cream 🗐 🎉





กล้วยหอมทอดพร้อมไอศรีมมะพร้าว

THB 320

"Kanom Tuay" steamed coconut pudding

ขนมถ้วย

THB 290

"Rubies" water chestnut dumplings in fragrant coconut syrup

ทับทิมกรอบ

THB 290

Banana in warm coconut milk

กล้วยบวชชี

THB 290























