



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.

TRADITIONAL SET MENU

THB 2,500


Watermelon with sweet & salty topping of fish floss and fried shallot

ปลาแห้งแตงโม

STARTERS

“Zaa” lobster in spicy dressing served on betel leaf  


สาลีอบสเตอร์

Pomelo salad with soft shell crab in betel leaf wrap 

เผ็ญงย่ำส้มโอปูต๋ม

“Go-lae” Southern style grilled prawn  

กุ้งกอและ

Southern style homemade fish cake with two-minute pickle 

ทอดมันปลาอินทรีย่ำอย่างปักษ์ใต้กับอาจาดสด

MAIN COURSE

Spicy salad of fiddlehead, minced pork, and prawns   

ย่ำผักกูดกับหมูรวนเค็ม

Southern style curry with crab meat and Thai samphire 

แกงปูใบชะคราม

Clear soup of duck meat, young coconut, and Thai basil

ซุปรืดมะพร้าวอ่อนกับโหระพา


“Roasted” tomato relish, chili, and toasted rice served with seasonal

vegetables and grilled pork neck 

แจ่วแห้งพร้อมผักแนมและคอหมูย่าง

Deep-fried local pomfret with sweet-salty-sour sauce

ปลาจาระเม็ดประมงพื้นบ้านทอดซอสสามรส

“Ngob” grilled curry mousse with mixed seafoods in banana leaf 

งอบปิ้งทะเลรวม

Steamed organic jasmine rice

ข้าวหอมมะลิเกษตรอินทรีย์

DESSERTS

“Rubies” water chestnut dumplings in fragrant coconut syrup

ทับทิมกรอบ

“Kanom Krok” coconut pancake

ขนมครกทรงเครื่อง

“Ta-Ko” two layers coconut pudding in pandan cup

ตะโก้



Gluten



Seafood



Dairy



Seasame



Nuts



Vegetarian



Vitality Cuisine



Spicy



Pork

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.

VEGETARIAN SET MENU

THB 1,900

Toasted coconut, palm sugar, and salt

พลีทกะเกลือ

STARTERS

Rice cracker with seasoned coconut shreds

ข้าวตังหน้ากระฉีกเค็ม

Pomelo salad in betel leaf wrap

เมี่ยงย่าส้มโอ

Rice cracker with seasoned mixed mushrooms

เห็ดช้อนกลั่น

“Go-lae” Southern style grilled vegetables

ผักก๋อและ

MAIN COURSE

Tropical vegetables and fruit salad

ยำผักและผลไม้ตามฤดูกาล

Aromatic curry of cauliflower, shallot, and sour tomato

แกงกะหรี่ดอกกะหล่ำ

Galangal-infused fresh coconut milk soup with mushroom

ต้มข่าเห็ดย่าง

“Lonn” coconut milk-based dip with fermented soybean served with seasonal vegetables and Southern style vegetable fritter

หลนเต้าเจี้ยวพร้อมผักเนมและเบี๋ยกอด

Stir-fried fiddlehead fern with assorted mushrooms

ผัดผักกูดกับเห็ดรวม

Deep-fried tofu with tamarind sauce served with green mango salad

เต้าหู้ทอดซอสมะขามกับยำมะม่วง

Steamed organic jasmine rice

ข้าวหอมมะลิเกษตรอินทรีย์

DESSERT

“Rubies” water chestnut dumplings in fragrant coconut syrup

กับทิมกรอบ

“Kanom Krok” coconut pancake

ขนมครกทรงเครื่อง

“Ta-Ko” two layers coconut pudding in pandan cup

ตะโก้



Gluten



Seafood



Dairy



Seasame



Nuts



Vegetarian



Vitality Cuisine



Spicy



Pork

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.

SNACKS

Appetizer Platter - Rice cracker with seasoned crab meat, Southern style shrimp and vegetable fritter, Southern style homemade fish cake with two-minute pickle

สำหรับอาหารว่าง – ปูช้อนกลิ่น, เบือกทอด, ทอดมันปลาอินทรีอย่างปักษ์ใต้กับอากาดสด

THB 580

Pomelo salad with soft shell crab in betel leaf wrap

เผียงยำส้มโอปูต้น

THB 320 / Vegetarian THB 290

Wing bean and shredded chicken salad in homemade chili jam dressing

ยำถั่วงอกไก่ฉีกกับน้ำพริกเผาโฮมเมด

THB 290

Tropical vegetables and fruit salad

ยำผักและผลไม้ตามฤดูกาล

THB 200

Favourites from the Grill - Chicken satay and “Go-Lae” Southern style grilled prawn

สะเต๊ะไก่และกุ้งทอด

THB 500

Southern style homemade fish cake with two-minute pickle

ทอดมันปลาอินทรีอย่างปักษ์ใต้กับอากาดสด

THB 260

Turmeric seasoned squid with homemade Sriracha sauce

ปลาหมึกทอดขมกับซอสศรีราชา

THB 280

Southern style shrimps and vegetable fritter

เบือกทอด

THB 240

“Ngob” grilled curry mousse with mixed seafoods in banana leaf

served with rice cracker

งอบปิ้งทะเลรวม

THB 450

“Ngob” grilled curry mousse in banana leaf served with rice cracker

งอบปิ้งมังสวิรัต

THB 400



Gluten



Seafood



Dairy



Seasame



Nuts



Vegetarian



Vitality Cuisine




Spicy



Pork

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.

MAIN DISHES

Thai style “Curry Crab” stir-fry (crab meat) served with steamed organic
jasmine rice 

เนื้อปูผัดผงกะหรี่พร้อมข้าวสวย

THB 990

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



ปลาจาระเม็ดประมงพื้นบ้านทอดซอสสามรสพร้อมข้าวสวย

THB 750

Deep-fried whole red snapper with seasoned fish sauce served with green
mango salad and steamed organic jasmine rice

ปลากะพงแดงทอดน้ำปลากับยำมะม่วงพร้อมข้าวสวย

THB 750

Braised beef shank stir-fried with holy basil served with steamed organic
jasmine rice  


ผัดกะเพราเนื้อน่องลายพร้อมข้าวสวย

THB 810

Green curry with beef cheek served with steamed organic jasmine rice

แกงเขียวหวานแก้มวัวพร้อมข้าวสวย  

THB 810

Green curry with seasonal vegetables
served with steamed organic jasmine rice 

แกงเขียวหวานผักตามฤดูกาลพร้อมข้าวสวย

THB 450



Gluten



Seafood



Dairy



Seasame



Nuts



Vegetarian



Vitality Cuisine



Spicy



Pork

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.

Southern style curry with crab meat and Thai samphire served with steamed

organic jasmine rice  

แกงปูใบชะครามพร้อมข้าวสวย

THB 990


Aromatic curry of cauliflower, shallot, and sour tomato served with steamed

organic jasmine rice

แกงกะหล่ำดอกกะหล่ำพร้อมข้าวสวย


THB 450

“Tom Yum” soup with prawn (or grilled mushrooms) served with steamed

organic jasmine rice 


ต้มยำกุ้ง (หรือเห็ดย่าง) พร้อมข้าวสวย

THB 360 / Vegetarian THB 320

Fried rice with crab meat and egg 

ข้าวผัดปู

THB 550

Fried rice with fresh shrimps and egg 

ข้าวผัดกุ้ง

THB 550

Pineapple fried rice

ข้าวผัดสับปะรด

THB 550

“Pad Thai” stir-fried rice noodle with fresh prawns  

ผัดไทยกุ้งสด

THB 510

“Hang Over Noodle” spicy stir-fried rice noodle with fresh herbs

and mixed seafoods  

ผัดซี๊เหมาทะเล

THB 690



Gluten



Seafood



Dairy



Seasame



Nuts



Vegetarian



Vitality Cuisine



Spicy



Pork

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.

DESSERT

“Rubies” water chestnut dumplings in fragrant coconut syrup

กับทิมกรอบ

THB 290

“Kanom Ko” palm sugar filled dumplings in coconut cream

ขนมโค

THB 290

“Kanom Tuay” steamed coconut pudding

ขนมถ้วย

THB 290



Gluten



Seafood



Dairy



Seasame



Nuts



Vegetarian



Vitality Cuisine



Spicy



Pork

Prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.

