

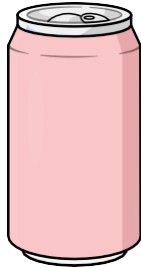


The Hilltop
thai restaurant & bar



SOFT DRINK

COKE	40.-
COKEL LIGHT	40.-
SPRITE	40.-
RED BULL	40.-
SODA	40.-
GINGER ALE	40.-
TONIC WATER	40.-
MINERAL WATER S/L	30.-/60.-



SMOOTHIE

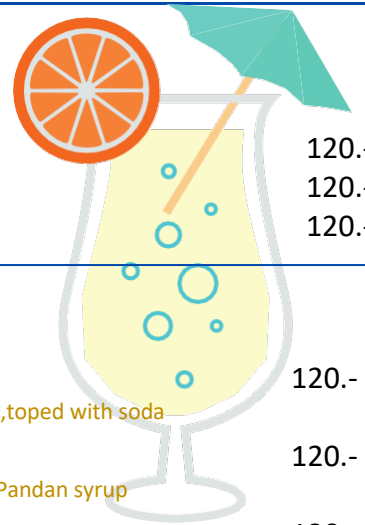
BERRY LOVER	120.-
<i>Strqwberry,Blueberry,Raspberry,Yogurt</i>	
THE HILLTOP SMOOTHIE	120.-
<i>Orange juice,Strawberry,milk</i>	
TROPICAL MANGO	120.-
<i>Mango juice,Orange juice,Strawberry,Banana</i>	

FRUIT JUICE

FRESH COCONUT	100.-
FRESH WATERMELON	100.-
FRESH LIME	100.-
APPLE	100.-
MANGO	100.-
ORANGE	100.-
PINEAPPLE	100.-

ITALIAN SODA

STRAWBERRY SODA	120.-
BLUEBERRY SADA	120.-
LYCHEE SADA	120.-



MOCKTAIL

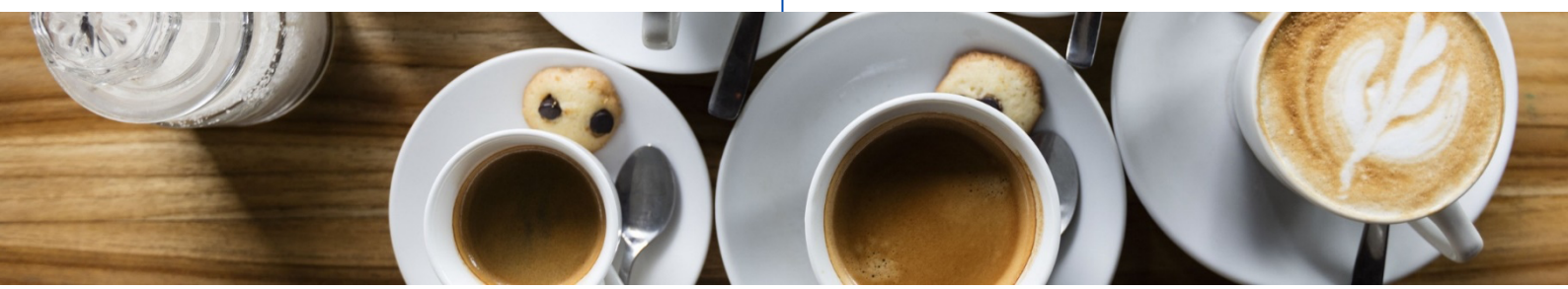
VIRGIN MOJITO	120.-
<i>Mint leave,Fine sugar,Lime juice,toped with soda</i>	
VIRGIN PINNACOLADA	120.-
<i>Pineapple juice,Coconut cream,Pandan syrup</i>	
SHIRLEY TEMPLE	120.-
<i>Shirley juice,Grenadine,Lime juice,Ginger ale</i>	
FRUIT PUNCH	120.-
<i>Pineapple juice, Lime juice, Pandan,Strawberry syrup</i>	

FRUIT SAKE

FRESH COCONUT	120.-
FRESH WATERMELON	120.-
FRESH BANANA	120.-
FRESH LIME	120.-
APPLE	120.-
MANGO	120.-
ORANGE	120.-
PINEAPPLE	120.-
STRAWBERRY	120.-
MIXED FRUIT	120.-

COFFEE & TEA

COFFEE	90.-
ESPRESSO	90.-
DOUBLE ESPRESSO	160.-
CAPUCCINO	100.-/120.-
LATTE	100.-/120.-
THAI MILK TEA (ICE)	100.-
LEMON TEA (ICE)	100.-
LIPTON TEA	90.-





BEER

CHANGE S/L	100.-/180.-
SINGHA S/L	100.-/180.-
HEINEKEN S/L	120.-/200.-

COCKTILS

SIGNATURE COCKTILS

Hilltop sunset	260.-
Rum, Orange Juice, Pineapple juice, Elderflower syrup, Strawberry syrup, Lime j syrup, Lime juice	
Hilltop blue	340.-
Tequila, cacao white, Blue caracao, Lychee syrup, Lime juice	
Hilltop coffee	260.-
Bailey's irish cream, Cointrean, Vanilla ice cream, Coffee	



CLASSIC COCKTAIL(Refreshing)

Mojito	240.-
Rum, lime juice, fine sugar, mint leaves, soda	
Mai tai (Thai Style)	240.-
Light rum, dark rum, orange caracao, orange juice, pineapple juice, lime juice, grenadine	
Margarita	260.-
Tequila, triple sec, lime juice	
Pinna colada	250.-
Rum, Malibu, pineapple juice, coconut milk	
Whiskey sour	260.-
Bourbon, lime juice simple syrup, egg white, angostura bitters	
Long island ice tea	260.-
Vodka, white rum, tequila, gin, triple sec, simple syrup, lime juice, top cola	
Cosmopolitan	250.-
Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice	

Capirinha	250.-
Cachaca, frish lime, fine sugar	
Singapore sling	250.-
Gin, cherry brandy, cointrean, Benedictine, pineapple juice, lime juice, grenadine, angostura bitters	
Bloody mary	250.-
Vodka, tomato juice, Worcestershire sauce, tabasco, black paper, salt, lime juice, salt, lime juice	



Espresso Martini	250.-
Vodka, coffee liqueur, eapresso, simple syrup	
Irish Coffee	250.-
Jameson whisky, kahlua, coffee, brown sugar, top whipping cream	
Black Russian	250.-
Khalua, vodka	
White Russian	250.-
Kahlua, vodka, milk	

Classic Cocktails (Spirits forward)

Dry Martini	280.-
Gin, dry vermouth	
Old fashios	280.-
Bourbon, fine sugar, angostura bittres	
Negroni	280.-
Gin, sweet vermouth, canpari bittres	
Manhattan	280.-
Bourbon, sweet vermouth, angostrura bitters	

Beat Selling Cocktail

Mango Sour	250.-
Vodka, peach schnapps, mango juice, vanilla syrup, lime juice	
Lychee martini	250.-
Vodka, lychee liqueur, lychee syrup, lime juice	
Strawberry daiquiri(frozen)	250.-
Rum, triple sec, strawberry syrup, lime juice	
Midori sour	250.-
Vodka, midori, lime juice, simple syrup	
Sangria	260.-
Red wine, brandy, triple sec, fresh fruits, orange juice, sprite	

Price are subject to 10% service charge
Pictures are for advertising and reference only, actual food may differ





Aperitif

Aperol	200.-
Martini rosso	200.-
Martini Extra dry	200.-
Martini bianco	200.-
Campari	220.-

Bourbon

Jim beam	220.-
Jack daniel's	250.-
Kentucky jack	200.-
Maker mark	350.-



Cognac

Hennessy v.s.	280.-
Reme Martin V.S.O.P.	380.-
Hennessy V.S.O.P.	450.-

Tequila

Jose cuerro gold	200.-
Patron sinver	350.-

Liqueur

Malibu	220.-
Cherry brandy	200.-
Cointreau	240.-
Drambuie	240.-
Grand Marnier	240.-
Midori	220.-
Gailiano vanilla	240.-

Digestif

Sambuca	200.-
Jägermeister	220.-
Baley's	220.-
Kahlua	220.-

Vodka

Barton Vodka	180.-
Smirnoff	200.-
Absolut Blue	200.-
Absolut citron	220.-
Absolut raspberry	220.-
Absolut mandarin	220.-
Grey Goose	300.-

Rum

Sangsom	180.-
Bacardi white	200.-
Captain morgan	200.-
Cachaca canario	240.-

Gin

Barton	180.-
Gordon's	220.-
Beefeater	240.-
Bombay sapphire	260.-
Hendrick's	350.-
Tanqueray	240.-



Whiskey

John jameson	220.-
Johnny walker black	250.-
Johnny walker red	200.-
Chivas regalN 12 yrs	250.-
Regency (350ml)	690.-

Single malt whiskey

Macallan 12 yrs	590.-
-----------------	-------



APPETIZERS (ของว่าง)

- | | | |
|------|---|------------------------------|
| 001. | หอยนางรมสด(เครื่องเคียง)6ตัว/จาน
FRESH OYSTERS WITH THI CONDIMENTS | 95.-/PIECE
550.-/6 PIECES |
| 002. | หมูแดดเดียว
SOUTHERN STYLE THAI PORK JERKY | 180.- |
| 003. | หอยชักตีน ★★★
LOCAL WING SHELLS | 290.- |
| 004. | เป็ดฮิลท็อป ★★★
SIGNATURE HILLTOP DUCK WITH ORANGE SAUCE | 320.- |
| 005. | ทอดมันกุ้ง
DEEP-FRIED SHRIMP CAKE | 240.- |
| 006. | หมูคั่วเกลือ(เหล้าจีน) ★★★
STIR-FRIED BELLY WITH GARLIC, CHILLI AND COOKING WINE | 190.- |
| 007. | กุ้งชุบแป้งทอด
DEEP-FRIED PRAWN TEMPURA | 240.- |
| 008. | ออดีฟรวมฮิลท็อป ★★★
HILLTOP HORS D'OEUVRES SPRING ROLLS, SHRIMP CAKES, DUMPLINGS | 340.- |
| 009. | หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์เผา ★★★
GRILLED NZ MUSSELS | 290.- |
| 010. | หอยเชลล์ย่างเนยกระเทียม ★★★
GRILLED SCALLOPS WITH GARLIC AND BUTTER | 390.- |

Please indicate your level of **spiciness**

Price are subject to 10% service charge

Pictures are for advertising and reference only, actual food may differ



SPICY THAI SALAD (ยำ)



011. ยำเม็ดมะม่วง 140.-
CASHEW NUT SALAD



012. ยำเดอะฮิลท็อพ ★★★ 280.-
HILLTOP SPCY SALAD WITH SQUID & PRAWNS



013. แซลมอนดองน้ำปลา 290.-
MARINATED SALMON WITH SPCY SAUCE



014. ยำวุ้นเส้นซีฟู้ด ★★★ 250.-
SPCY GLASSNOODLE SALAD WITH SEAFOOD



015. ยำซีฟู้ด 250.-
SPCY SEAFOOD SALAD IN THAI STYLE



016. ส้มตำไทย / ส้มตำปูม้าดอง 160.-/360.-
PAPAYA SALAD / WITH RAW CARB



017. ยำปลาเค็มทะเลจากตากใบ นราธิวาส 250.-
SALTED KOLOA FISH FROM NARATIWAT



018. กุ้งแช่น้ำปลา 250.-
FRESH SHRIMP (SERVER RAW) WITH SPICY SAUCE & THAI CONDIMENTS

019. พล่าหอยนางรม ★★★ 350.-
THAI SPICY FRESH OYSTER SALAD WITH CHILLI PASTE

020. พล่ากุ้ง 250.-
THAI SPICY SHRIMP SALAD WITH CHILLI PAST

021. พล่าทะเล ★★★ 290.-
THAI SPICY SEAFOOD SALAD WITH CHILLI PASTE



Please indicate your level of **spiciness**

Price are subject to 10% service charge

Pictures are for advertising and reference only, actual food may differ

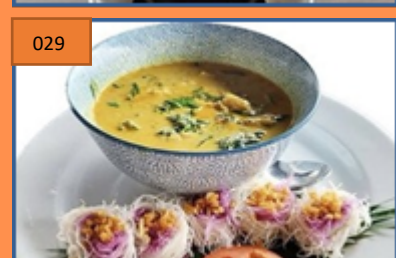
SOUP (ซุ๊ป)

022. แกงจืดเต้าหู้ ไก่/หมู สับสำหรับราย
CLEA SOUP WITH MINCED CHICKEN OR PORK, TOFU AND SEAWEED 220.-(S)
350.-(L)
023. ต้มข่าไก่
TOM KHA GAI (THAI CHICKEN COCONUT MILK SOUP) 240.-(S)
390.-(L)
024. ไก่บ้านต้มขมิ้น
GAI TOM KA-MIN (BOILED CHICKEN SOUP WITH TURMERIC) 240.-(S)
390.-(L)
025. ต้มยำฮิลท็อพ
TOM YUM HILLTOP 290.-(S)
490.-(L)
026. ต้มยำกุ้ง
TOM YUM GOONG 250.-(S)
450.-(L)
027. ต้มยำทะเล
TOM YUM SEAFOOD 290.-(S)
490.-(L)

MAINS (กับข้าว)

TRADITIONAL CURRIES (แกง)

028. แกงเผ็ดเป็ดย่าง
ROASTED DUCK RED CURRY 250.-
029. แกงเนื้อปูใบชะพลู
SOUTHERN CURRY WITH CRAB MEAT AND CHAPLU LEAVES 450.-
030. แกงส้มปลากะพง / กุ้ง
TRADITIONAL SOUTHERN THAI YELLOW CURRY WITH SEABASS
FILLET / PRAWNS 280.-(S)
450.-(L)
031. แพนงไก่/หมู
THAI TRADITIONNAL RED CURRY WITH CHICKEN/PORK 240.-
032. แกงเขียวหวาน ไก่/หมู
GREEN CURRY WITH CHLCKEN/PORK 240.-
033. ผัดเครื่องแกงทะเล
STIR-FRIED SEAFOOD WITH CURRY PASTE 290.-
034. สะตอผัดกะปิหมู-กุ้ง
STIR-FRIED PORK BELLY, SHRIMP WITH BITTER BEANS & SHRIMP
PASTE(SEASONAL) 290.-



Please indicate your level of **spiciness**

Price are subject to 10% service charge

Pictures are for advertising and reference only, actual food may differ



SEABASS (ปลากะพง)

035. ปลาทอดน้ำปลา 490.-
DEEP-FRIED SEABASS WITH MARINATED SAUCE
036. ปลาทอดราดพริก 490.-
DEEP-FRIED SEABASS TOPPED WITH SWEET AND CHILLI SAUCE
037. ปลาทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน 490.-
DEEP-FRIED SEABASS WITH SWEET AND SOUR SAUCE
038. ปลาทอดสามรส 490.-
DEEP-FRIED SEABASS WITH THREE FLAVORS SAUCE
039. ปลาทอดกระเทียม 490.-
DEEP-FRIED SEABASS WITH GARLIC
040. ปลาหนึ่งมะนาว 490.-
STEAMED SEABASS WITH LIME, GARLIC&CHILLI
041. ปลาหนึ่งซีอิ้ว 490.-
STEAMED SEABASS IN LIGHT SOY SAUCE
042. ปลาหนึ่งบ้าย 490.-
STEAM SEABASS IN PLUM SAUCE



Please indicate your level of **spiciness**

Price are subject to 10% service charge

Pictures are for advertising and reference only, actual food may differ



PRWNS (กุ้ง)

- | | | |
|------|---|----------------------------|
| 043. | กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย
DEEP-FRIED PRAWNS WITH GARLIC AND PEPPER | 290.- |
| 044. | กุ้งทอดซอสเสฉวน
DEEP-FRIED PRAWNS WITH SECHUAN SAUCE | 290.- |
| 045. | กุ้งซอสมะขาม
DEEP-FRIED PRAWNS WITH TAMARIND SAUCE | 290.- |
| 046. | กุ้งผัดกะปิสะตอ
STIR-FRIED SHRIMP WITH BITTER BEANS & SHRIMP PASTE | 290.- |
| 047. | กุ้งผัดพริกไทยดำ
STIR-FRIED PRAWNS WITH BLACK PEPPER | 290.- |
| 048. | กุ้งผัดพริกเกลือ
STIR-PRAWNS WITH SALT AND CHILLI | 290.- |
| 049. | กุ้งผัดผงกระหรี่
STIR-PRAWNS WITH YELLOW CURRY POWDER | 290.- |
| 050. | กุ้งอบวุ้นเส้น
BAKED PRAWNS WITH GLASS NOODLE | 290.- |
| 051. | กุ้งนึ่งมะนาว
STEAMED PRAWNS WITH LIME, GARLIC AND CHILLI | 290.- |
| 052. | กั้งผัดพริกเกลือ
STIR-FRIED MANTIS PRAWNS WITH SALT AND CHILLI | 420.- |
| 053. | กั้งผัดพริกไทยดำ
STIR-FRIED MANTIS PRAWNS WITH BLACK PEPPER | 420.- |
| 054. | กุ้งมังกรผัดพริกเกลือ
STIR-FRIED LOBSTER WITH SALT AND CHILLI | 3,000. -/1KG
300.-/100G |



Please indicate your level of **spiciness**

Price are subject to 10% service charge

Pictures are for advertising and reference only, actual food may differ



SQUID (ปลาหมึก)



055. หมึกทอดกระเทียมพริกไทย 260.-
DEEP-FRIED SQUID WITH GARLIC AND PEPPER
056. หมึกผัดดำฮิลท็อป 290.-
HILLTOP STIR-FRIED SQUID WITH BLACK INK
057. หมึกผัดใบยี่ระ้าใบกะเพราพริกสด 290.-
STIR-FRIED SQUID WITH BASIL AND CUMIN LEAVE AND CHILLI
058. หมึกผัดผงกระหรี่ 290.-
STIR-FRIED SQUID WITH YELLOW CURRY POWDER
059. หมึกผัดเครื่องแกง 290.-
STIR-FRIED SQUID WITH CURRY PASTE
060. หมึกผัดน้ำพริกเผา 290.-
STIR-FRIED SQUID WITH CURRY PASTE
061. หมึกผัดไข่เค็ม 290.-
STIR-FRIED SQUID WITH SALTED EGGS
062. หมึกนึ่งมะนาว 290.-
STEAMED SQUID WITH LIME, GARLIC AND CHILLI



CRAB (ปู)

063. เนื้อปูผัดผงกระหรี่ 420.-
STIR-FRIED CRAB MEAT WITH YELLOW CURRY POWDER
064. เนื้อปูผัดพริกไทยดำ 420.-
STIR-FRIED CRAB MEAT WITH BLACK PEPPER
065. ปูนึ่งผัดพริกเกลือ 340.-
STIR-FRIED SOFT SHELLED CRAB WITH CHILLI AND GARLIC
066. ปูนึ่งผัดผงกระหรี่ 340.-
STIR-FRIED SOFT SHELLED CRAB WITH YELLOW CURRY POWDER
067. ปูนึ่งผัดพริกไทยดำ 340.-
STIR-FRIED SOFT SHELLED CRAB WITH BLACK PEPPER
068. ปูม้าอบวุ้นเส้น 390.-
BAKED CRAB WITH GLASS NOODLE
069. แกงเนื้อปูใบชะพลู 450.-
SOUTHERN CURRY WITH CRAB MEAT AND CHAPLU LEAVES
070. ปูตัว 1,800. -/1kg
WHOLE CRAB 180.-/100g



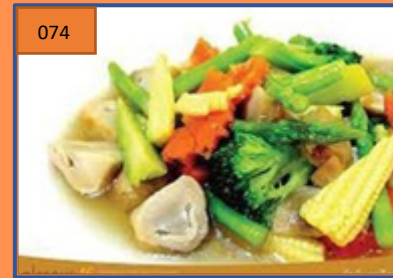
Please indicate your level of **spiciness**

Price are subject to 10% service charge

Pictures are for advertising and reference only, actual food may differ

VEGETABLE (ผัก)

- | | | |
|------|--|--------------|
| 071. | ผัดผักเหมียงผัดไข่
STIR-FRIED MEANG LOCAL LEAVE WITH EGG | 160.- |
| 072. | ผัดกะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
STIR-FRIED CABBAGE WITH FISH SAUCE | 140.- |
| 073. | ผัดผักบุ้งน้ำมันหอย
STIR-FRIED MORNING GLORY WITH OYSTER SAUCE | 140.- |
| 074. | ผัดผักรวมมิตร
STIR-FRIED MIXED VEGETABLE WITH OYSTER SAUCE | 180.- |
| 075. | ผัดบล็อกโคลี่กุ้ง
STIR-FRIED BROCOLI WITH PRAWNS AND OYSTER SAUCE | 290.- |
| 076. | ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS | 200.- |
| 077. | น้ำพริกกะปิ ชุดผักลวกไข่เจียว
THAI CHILLI SHRIMP PASTE DIP SERVED WITH STEAMED MIXED VEGETABLES & PLAIN OMELET | 160.- |
| 078. | น้ำพริกกุ้งสด ชุดผักลวกไข่เจียว
THAI CHILLI SHRIMP PASTE DIP WITH SHRIMP SERVED WITH STEAMED MIXED VEGETABLES & PLAIN OMELET | 180.- |
| 079. | น้ำพริกกุ้งเสียบ ชุดผักลวกไข่เจียว
THAI CHILLI SHRIMP PASTE DIP WITH DRIED SHRIMP SERVED WITH STEAMED MIXED VEGETABLES & PLAIN OMELET | 180.- |
| 080. | ไข่เจียว
PLAIN OMELET | 120.- |
| 081. | ไข่เจียวหมูสับ/ไก่สับ
OMELET WITH MINCED PORK / CHICKEN | 150.- |
| 082. | ไข่เจียวสะตอ หมูสับ
OMELET WITH MINCED PORK, CHOPPED BITTER BEANS | 160.- |
| 083. | ไข่เจียวกุ้ง / เนื้อปู
OMELET WITH MINCED PRAWNS OR CRAB MEAT | 200.- /250.- |



Please indicate your level of **spiciness**

Price are subject to 10% service charge

Pictures are for advertising and reference only, actual food may differ

RICE & NOODLES (ข้าวและผัดไทย)



084.	ข้าวผัดสับปรตไก่ THAI PINEAPPLE FRIED RICE WITH CHICKEN	180.-(S) 290.-(L)
085.	ข้าวผัดสับปรตกุ้ง / ทะเล THAI PINEAPPLE FRIED RICE WITH PRAWN OR SEAFOOD	200.-(S) 350.-(L)
086.	ข้าวผัดไก่ / หมู FRIED RICE WITH CHICKEN OR PORK	160.-(S) 300.-(L)
087.	ข้าวผัดปู / กุ้ง / ทะเล FRIED RICE WITH CRAB MEAT / PRAWNS/SEAFOOD	180.-(S) 350.-(L)
088.	ข้าวเปล่า จาน หรือ โถ PLAIN RICE	25(S) 75(L)
089.	ผัดไท ไก่ / กุ้ง STIR-FRIED NOODLE THAI STYLE WITH CHICKEN / SHRIMPS	200.- / 220.-



VEGETARIAN (อาหารมังสวิรัต)

090.	ปอเปี๊ยะผัก DEEP-FRIED VEGETABLE SPRING ROLLS	160.-
091.	เต้าหู้ทอด DEEP-FRIED TOFU	150.-
092.	เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง STIR-FRIED TOFU WITH CASHEW NUTS	220.-
093.	ผัดผักรวมมิตร STIR-FRIED MIXED VEGETABLE WITH SOYA SAUCE	180.-
094.	ต้มข่าผัก VEGETABLE COCONUT MILK SOUP	160.-
095.	แกงพะแนงผัก / เขียวหวานผัก RED CURRY / GREEN CURRY WITH VEGETABLE	160.-
096.	ข้าวผัดผัก FRIED RICE WITH VEGETABLE	100.-
097.	ผัดไทยผัก STIR-FRIED NOODLE THAI STYLE WITH VEGETABLE	150.-



Please indicate your level of **spiciness**

Price are subject to 10% service charge

Pictures are for advertising and reference only, actual food may differ

ON THE GRILLED (เมนูเผา)

- | | | |
|------|---|----------------------------------|
| 098. | หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์เผา
GRILLED NEW ZEALAND MUSSELS | 290.- |
| 099. | หอยเชลล์ย่างเนยกระเทียม
GRILLED SCALLOPS WITH GARLIC AND BUTTER | 390.- |
| 100. | กุ้งลายเสือเผา
GRILLED TIGER PRAWNS | 2,800. -/1KLO
280.- /100G |
| 101. | กุ้งก้ามกรามไซด์จัมโบ้เผา(2-3 ตัวกิโล)
GRILLED JUMBO RIVER LOBSTER (2-3 PIECES PER KILO) | 2,100. - / 1KLO
850.- /1PIECE |
| 102. | กุ้งมังกร
GRILLED ANDAMAN LOBSTER | 3,000. -/1KILO
300.-/100G |
| 103. | ปลาตัวเผา
GRILLED SEABASS | 490.- |
| 104. | ทะเลรวมเผา
SEAFOOD PLATTER
<small>(GARLIC BREAD / SEA BASS / SQUID / NZ MUSSELS / CRAB / TIGER PRAWN)</small> | 2,290. - |
| 105. | เนื้อย่างริบอายน้ำจิ้มแจ่ว
GRILLED AUSTRALIAN RIB-EYE BEEF WITH NORTH-EASTERN STYLE SAUCE AND BROW SAUCE | 450.- |
| 106. | เซิร์ฟแอนด์เทอร์ฟ (เนื้อริบอาย, กุ้งลายเสือ, ขนมหุ้งกระเทียม)
SURF & TURF (AUSTRALIAN RIB-EYE BEEF 250 G, TIGER PRAWN, GARLIC BREAD) | 790.- |



102



105.



104.



098



099



100



101



103



106

Please indicate your level of **spiciness**

Price are subject to 10% service charge

Pictures are for advertising and reference only, actual food may differ



DESSERT

<p>บานาน่าสปลิท (Banana split) Fresh Banana Topped with Flavors of Ice cream</p>	130.-
<p>กล้วยทอดไอศกรีม Deep-fried Banana Fritters with Ice cream and Honey</p>	160.-
<p>มะพร้าวในฝืน Fresh Coconut with Three Flavors Ice Cream</p>	160.-
<p>ช็อกโกแลตซันเดย์ (Chocolate Sundae) Chocolate Ice Cream Topped with Cholate sauce&WhipCream</p>	120.-
<p>ไอศกรีมแบบก้อน (ช็อกโกแลต,สตอเบอรี่,วานิลลา) Ice Cream Per Scoop (Chocolate,Strawberry,Vanila)</p>	50.-
<p>ผลไม้รวม Seasonal Fruit</p>	90.-/140.-
<p>ข้าวเหนียวมะม่วง Mango sticky Rice</p>	160.-
<p>วาฟเฟิลไอศกรีม Waffle with Ice Cream</p>	140.-
<p>กล้วยบัวต๋ Fresh Banana in Coconut Milk</p>	160.-

Price are subject to 10% service charge

Pictures are for advertising and reference only, actual food differ

