**DIANA-OASIS**

**STUDIOS/APARTMENTS**

**RESTAURANT**

***Breakfast:***

**1. Continental Breakfast 90.-**

**คอนทีเนียวตั้น/เบรคฟราส**

Orange Juice

Fresh Fruit

Full Wheat/White Toast with Butter & Jam

“Bon” Coffee or Tea

**2. American Breakfast 120.-**

**อเมริกัน/เบรคฟราส**

Orange Juice

Fresh Fruit

Full Wheat/White Toast with Butter & Jam

Two Eggs (Fried, Boiled, Scrambled, Poached) with Bacon

“Bon” Coffee or Tea

**3. Farmers Breakfast 140.-**

**ฟาเม่อ/เบรคฟราส**

Orange Juice

Fresh Fruit

Full Wheat/White Toast with Butter & Jam

Omelet with Ham, Cheese, Tomatoes

Home Fried Potatoes

“Bon” Coffee or Tea

**4. Thai Breakfast 125.-**

ไทย/เบรคฟาส

Kao Tom (Rice Soup) **or** Kao Pad (Fried Rice)

Fresh Fruit

Mineral **or** Coffee **or** Tea **or** Orange Juice

***A La Carte:***

**5.** Bacon-Sandwich (3 slices of bacon & tomatoes) **75.-**

แซนวิช เบคอน

**6.** Cornflakes / Banana with Milk **75**.-

คอนเฟร็ค / กล้วย / นมสด

**7.** Cereal Muesli with Milk 7**5.**-

ซีเรียว / นมสด

**8**. French Toast (2) with Cinnamon & Honey  **90.-**

เฟรนโทส - น้ำผึ้ง

**9.** American Pancakes (2) with Honey **95.**-

แพนเค้ก

**10.** Plain Omelet (3 Eggs) **50. -** ไข่ม้วน

**11.** Omelet with Tomatoes, Ham, Cheese (2 Eggs) **75. -**  **ไข่ยัดไส้**

**Soup** (Bowl)

1. Asparagus Soup with Brown Toast **75.-**

ซุปหน่อไม้ /ขนมปังปิ้ง

1. Vegetable Cream Soup with Brown Toast **75.-**

ซุปผัก / ขนมปังปิ้ง

1. Corn Soup with Brown Toast **75.-**

ซุปข้าวโพด / ขนมปังปิ้ง

1. Tomato Soup with Brown Toast **75.-**

ซุปมะเขือเทศ / ขนมปังปิ้ง

1. Bouillon / Egg with Brown Toast **75.-**

ซุปไข่ / ขนมปังปิ้ง

1. Beef Veggies Soup with Brown Toast **75.-**

ซุปเนื้อ / ขนมปังปิ้ง

1. Mushroom Soup with Brown Toast **75.-**

ซุปเห็ด / ขนมปังปิ้ง

1. Goulash Soup with Brown Toast **95.-**

กูลาซซุป

***Salad***

**20.** Mixed Garden Salad Small / Big **45. - /65.-**

**สลัดผักรวม เล็ก/ใหญ่**

2**1.** Tomato Salad with Onions, Garlic & Olive Oil **65.-**

**สลัดมะเขือเทศ**

2**2.** Egg Salad with Garden Greens and Paprika  **95.-**

**สลัดไข่**

**23.** Chicken Salad with Garden Greens and Paprika **120.-**

**สลัดไก่**

**24.** Tuna Salad with Garden Greens and Mayo Dressing **120**.-

สลัดทูน่า

**25.** Seafood Salad with Garden Greens and Paprika **140.-**

สลัดทะเล

**26.** Chef’s Salad “Special” **140.-**

**เชฟสลัด**

***Appetizers & Snacks:***

**27.** Shrimp Cocktail “Creole” **135.-**

**ค็อกเทลกุ้ง**

2**8.** Chinese Spring Rolls with Dipping Sauce (6 Pieces) **115.-**

**ปอแปี๊ยะ**

**29.** Mild Chicken Curry on Toast **125.-**

**เนื้อไก่ ผัดผงกะหรี่ ราดขนมปังปิ้ง**

**30.** French Fries with Ketchup and Mayo Small / Big **45.-/75.-**

**เฟรนฟรายทอด**

**31**. Todd Mon Gung(shrimp cake) **115.-**

**ทอดมันกุ้ง**

**32.** Chicken Salad Florida with Brown Toast **135.-**

**สลัดฟอริดา**

**33.** Bruscetta (Toast with Garlic + Tomatoes) **95.-**

**ขนมปังกระเทียม**

***Sandwiches & Burgers:***

**34.** Grilled Ham & Cheese Sandwich **85.-**

**แฮม – ชีส แซนวิช**

**35.** Bean on Toast (2) **85.-**

**แซนวิช ถั่ว**

**36.** Grilled Tuna Fish Sandwich **95**.-

แซนวิชทูน่า

**37. “Oasis”** Club Sandwich **135.-**

**คลับ แซนวิช**

**38.** American Burger with French Fries **115.-**

**อเมริกัน เบอเกอร์**

**39.** Cheese Burger with French Fries **125.-**

**ชีส- เบอเกอร์**

**40.** Premium Frankfurters (2) with French Fries **120.-**

**เเฟรงเฟริ์ส /เฟรนฟราย**

**41.** Weisswurst with French Fries **110.-**

**ไส้กรอกหมู / เฟรนฟราย**

***Pasta:***

**4**2**.** Spaghetti Napoli **125**.-

สปาเก็ตตี้ นาโปลี

**43.** Spaghetti al Aglio & Oleo **125.-**

**สปาเก็ตตี้ อาลิ โอ**

**44.** Spaghetti “Bolognese” **145.-**

**สปาเก็ตตี้ บูลองเนส**

**45.** Spaghetti “Carbonara” **145.-**

**สปาเก็ตตี้ คาโบนาล่า**

**46.** Spaghetti “Seafood” **155.-**

**สาเก็ตตี้ ซีฟู้ด**

**47.** Spaghetti “Ruedi” (Filet-Cubes, Mushrooms & Cream)  **155.-**

**สปาเก็ตตี้ รูดี้**

**48.** Spaghetti “Diavolo” (Chicken Filet, Peppers, Garlic\*Spicy\*) **155.-**

**สปาเก็ตตี้ ดิอาโวโล**

**49.** Spaghetti “Tuna” (Tuna fish, Garlic, Onions and Tomatoes) **155.-**

**สปาเก็ตตี้ ทูน่า**

**50.** Spaghetti “Pad-Ki-Mao” (Spicy Thai Style with Seafood) **155.-**

**สปาเก็ตตี้ ผัดขี้เมาทะเล**

**“Italian” Risotto (Main Course):**

**(Allow 20 Minutes for preparation!)**

**51.** \*White-Wine Risotto” Al Fungiwith fresh Mushrooms **155.-**

**รีโซโต้/วายน์ขาว + เห็ด**

**52. \***Red-Wine Risotto\* with Pork Filet Cubes & Mushrooms **175.-**

**รีโซโต้/วายน์แดง + หมู/เห็ด**

**53. \***White-Wine Risotto\* with Seafood (Sautéed in Herb-Butter) **185.-**

ริโวโต้/วายน์ขาว + ซีฟู้ด

***Main Courses:***

**Please check our Billboard for Daily Menu Specials!**

**All Meals with your choice of: French Fries\*Home Fried Potatoes\*Mashed Potatoes\***

**Boiled Potatoes\*Rice\*Pasta\* Vegetables\* & Mixed Salad...**

**-เฟรนฟราย -มันผัด -มันบด –มันต้ม-ข้าวสวย –เส้นพาสต้า-ผักต้ม กับ สลัดผักรวม**

**54.** Beef Filet Tenderloin Steak 200gr. Pepper-Sauce etc. **255.-**

เนื้อสันใน ซอสพริกไทดำ \***Aged Beef by Western-Butcher**

**55.** SlicedBeef filet Tenderloin 200gr. “Stroganoff ’’ **255.-**

สโตกาน็อฟเนื้อ \***Aged Beef by Western-Butcher**

**56.** Beef Rib-Eye Steak 200gr. Pepper-Sauce etc. **235.-**

ริบอาย- สเต็ก \***Aged Beef by Western-Butcher**

**57.** Pork Chop with Herb Butter **189.-**

**พ็อค ช็อป/ เนยสมุนไพร**

**58.** Pork Filet Medallions Pepper-Sauce **195.-**

**หมูสันใน ซอสพริกไทดำ**

**59.** Pork Filet Medallions Mustard -Sauce **195.-**

หมูสันใน ซอสมาสตาส

**60.** Pork Filet Medallions Cognac Crème Sauce **195.-**

**หมูสันใน ซอสเหล้า**

**61.** Pork Filet Medallions with Mushroom Cream Sauce **195.-**

**หมูสันใน ซอสเห็ด**

**62.** Pork Filet “Piccata Milanese” with Spaghetti Napoli **195.-**

**พิกาต้า**

**63.** Pork Steak with Herb Butter **195.-**

**หมูสันนอก/ เนยสมุนไพร**

**64.** Sliced Pork Filet “Stroganoff” **195.-**

**สโตกาน็อฟ-หมู**

**65.** Sliced Pork Filet “Zurichoise” **195.-**

**ซูลิคั่ว**

**66.** Pork or Chicken “Wienerschnitzel” **195.-**

**วีน่า สนิทเซ่อ**

**67.** Chicken Filet “Casimir” (Mild, Creamy European Curry) **185. - คาซีเมี่ย**

**68.** Chicken “Cordon-Blue” **185.-**

**กอดอน-บลู**

**69.** Fish (Breaded) & Chips (French Fries) **185.-**

**ปลา ชุบเกล็ดขนมปัง**

**70.** Fish Filet **(Pacific Dorado 200gr.)** with Herb Butter **185.-**

**ปลา เฮริบ**

**71.** Fish Filet **(Pacific Dorado 200gr.)** with Oasis Sauce **185.-**

**ปลา โอเอซีส**

**72.** Fish Filet **(Pacific Dorado 200gr.)** with White wine Sauce **185.-**

**ปลา** วายน์ขาว

**73.** Norwegian Salmon Steakwith Herb Butter  **220.-**

แซลมอนสเต็ก-เฮริบ

**74.** Kalbsbratwurst **(Swiss Veal Sausage)** Onion-Sauce **185.-**

**ไส้กรอกวัว ซอสหอม**

**75.** Hoernli mit Gehacktem (Macaroni with Ground Beef/Sauce) **169.-**

**มักกะโรนี ซอสเนื้อบด**

***Oasis Cottage- Pie (พายน์)***

**\*Oasis version of the famous Cottage Pie, a healthy full meal\***

**& Mixed Salad**

**76. *Beef Thai / SPICY!*** (พายน์ พะแนง เนื้อ) **159.-**

(Stir fried chili paste/coconut milk)

**77. *Italian Bolognese*** (พายน์ บูลองเนส+เห็ด) **159.-**

(Our 100% Beef Bolognese with Extra Mushroom)

**78. *All Veggies & Creamy Cheese*** (พายน์ ราดหน้า) **159.-**

(Fresh Vegetables in Creamy White Sauce with Real Parmesan)

**79. *Chicken-Napoli & Mushrooms*** )พายน์ นาโปลี+เห็ด) **159.-**

(Homemade Tomato- Sauce with Chicken & lots of Mushroom)

**80. *Chicken & Curry*** (พายน์ คาซีเมี่ย) **159.-**

(Our popular Chicken filet in Creamy Curry European Style)

**81. *Filet & Gravy*** (พายน์ ซุลิคคั่ว) **159.-**

(Pork filet Stripes in brown Sauce with a dash Cream & Brandy)

**82. *Original Pie*** (พายน์ ลาบคั่ว) **159.-**

(100% lean Ground Beef, Onions, Carrot, Peas in Gravy)

***Vegetarian & Fitness:***

**83.** Vegetables, Glass Noodles & Tofu Soup “Mandarin” **95.-**

ต้มจืดมังสาวิรัต

**84.** Sweet & Sour Vegetables with Glass Noodles  **95.-**

ผัดวุ้นเส้นมังสาวิรัต

**85.** \*Italian\* White or Red Wine “Risotto” \*Veggies\* **155.-**

**ข้าว ริโซโต้ / ผัด ผักสามสี**

**86.** Fish Filet **(Pacific Dory 200gr.)** with Big Salad **165.-**

**ปลา-ฟิเนต**

**87.** Pork Filet Medallions / Herb-Butter (3) with Big Salad **165.-**

**หมู-ฟิตเนต**

***Desserts and Sweets:***

**88.** Ice Cream with Fruit Salad **75.-**

ไอศครีม - ผลไม้สด

**89.** Vanilla Ice Cream with “Rhumtopf” (Fruits in Rum & Spices) **95.-**

**ไอศครีมวนิลา – รัมท็อฟ**

**90**. Vanilla Ice Cream with “Strawberries in Whisky & Spices” **95.-**

ไอสครีมวนิลา - สตอเบอรี่หมักเหล้า

**91**. Ice Cream per Scoop (Chocolate, Strawberry, Vanilla) **35.-**

ไอศครีม ชอกโกแล็ต/ สตอเบอรี่ /วนิลา

**92**. Seasonal Fruits Small / Big  **55.-/95.-**

**ผลไม้รวม เล็ก/ใหญ่**

**93.** Ice Cream Banana Split **115.-**

**ไอศกรีม บานาน่า สปิริต**

**“Thai-Menu”**

อาหารไทย

**Almost all Thai Dishes can be prepared with your choice of Pork, Chicken.**

**Please add 15 Baht for Beef / 25 Baht for Shrimps, Squid, and Sea Food!**

**Soups & Curries:**

ต้ม / แกง

**94. Tom Yam (**Spicy Thai soup) **95.-**

ต้มยำ

**95. Tom Khan** (Coconut curry Soup) **105.-**

ต้มข่า

**96. Tom Jed** (Mandarin Soup, Glass Noodles-Vegetables & Tofu) **105.-**

ต้มจืด

**97. Gang Pa** (Spicy Red Curry) **115.-**

เเกงป่า

**98. Gang Caw Van** (Spicy Green Curry) **95.-**

เเกงเขียวห**วาน**

**99. Gang Pad (**Spicy Red Curry with Coconut Milk) **95.-**

เเกงเผ็ด

**100**. **Gang Sum** (SpicySour & Vegetables Soup) **95. - แกงส้ม**

**101. Gang Gal Rhee (**Mild curry**) 110.-**

**แกงกะหรี่**

**Spicy salad & Noodles**

ยำ/ก๋วยเตี๋ยว

**102. Yum Rod Det** (Spicy Salad) **120.-**

ยำ /หมู /เนื้อ /ไก่

**103. Yum Rohm Mitt** (Spicy Salad Seafood)  **140.-**

ยำรวมทะเล

**104. Yum Won Sen.** (Spicy Vermicelli with Choice of Meats)  **100.-**

ยำวุ้นเส้น

**105. Lerp** (Grilled Pork or Beef with Spicy Sauce)  **110.-**

ลาบ

**106. Num Took** (Pork or Beef Sour & Spicy Chilly) **120.-**

น้ำตก

**107. Kung Cheer Num Paha (**Spicy Shrimpswith FreshGarlic) **130.-**

กุ้งแช่น้ำปลา

**108. Pad Suit (**Fried Big Noodles in Soy Sauce and Greens) **75.-**

ผัดซีอิ๊ว

**109. Pad Thai** (Fried Small Noodles) **75.-**

ผัดไทย

**110. Pad kin Mao Mama** (Fried Spicy Mama Noodles) **85.-**

มาม่าผัดขี้เมา

**111. Road Nan** (Noodles & Vegetables in Soy Gravy) **85.-**

ราดหน้า

**112.** **Key Taw Num** (Noodles Soup) **85.-**

ก๋วยเตี๋ยวน้ำ

**Rice:**

ข้าว

**113. Kao Pad** (Thai fried rice) **85.-**

ข้าวผัด

**114. Steamed Rice**  **20.-**

ข้าวสวย

**115. Kao Tom** (Boiled Rice Soup) Small / Big **55.-/75.-**

ข้าวต้ม เล็ก/ใหญ่

**Fried/Stir Fried/Deep Fried/Chilly Sauce**

ผัด/ทอด/น้ำพริก

**116. Pad Prawn Van** (Sweet & Sour) **95.-**

ผัดเปรี้ยวหวาน

**117. Pad Med Mammon** (Fried Cashew Nuts)  **95.-**

ผัดเม็ดมะม่วง

**118. Pad King (**Fried Ginger)  **95.-**

ผัดขิง

**119. Pad Nam mum Hoy** (Fried with Oyster Sauce)  **95.-**

ผัดน้ำมันหอย

**120. Toad Ker Team (**Fried Pork with Garlic/Pepper)  **95.-**

ทอดกระเทียมพริกไทย

**121. Penang (**Stir Fried Chili Paste/Coconut Milk) **110.-**

ผัดพะแนง

**122. Pad Paik knag** (Stir with Chili Paste)  **95.-**

ผัดพริกแกง

**123.** **Pad Puck Rohm** (Only Vegetables in Oyster Sauce) **75.-**

ผัดผักรวม น้ำมันหอย

**124. Pad Paik on** (Stir Fried with Young Fresh Chilly) **95.-**

ผัดพริกอ่อน

**125. Pad Broccoli (**Fried Broccoli)  **95.-**

ผัดบ็อคโคลี่

**126. Khan Jew Moo Sub** (Thai Omelet with Pork or Chicken)  **75.-**

ไข่เจียวหมูสับ

**127. Zigong Moo Todd** (Deep Fried Pork Spare Ribs Garlic/Pepper) **120.-**

ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย

**128. Kung Chop Pang Todd** (Deep Fried Squid or Shrimps)  **145.-**

กุ้งชุบแป้งทอด, ปลาหมึกชุบแป้งทอด

**129. Pad Ka pours (**Fried with Fresh Basil) **95.-**

ผัดกระเพรา

**130. Pad Pong Gar Rhee** (Fried Mild Curry with egg) **95.-**

ผัดผงกะหรี่

**131. Pad Punk Rou mitt (**With Mixed Vegetables / Choice of Meats) **95.-**

ผัดผักรวมมิตร

**132. Pad Het Fang (**Only Mushrooms in Oyster Sauce) **95.-**

ผัดเห็ดฟางน้ำมันหอย

**133. Pad Broccoli (**Fried Broccoli in Oyster Sauce) **95.-**

ผัดบ็อคโคลี

**134. Kei Jew** (Thai Omelet/Eggs only)  **55.-**

ไข่เจียว

**135. “TUBTIM”** (Whole Fish) Steamed Plain, Garlic & Pepper **220.-**

**Please add 25 Bath for sweet & sour**

ปลาทับทิมเต็มตัว,นึ่งมะนาว, ทอดกรอบกระเทียมพริกไท,ซอสเปรี้ยวหวาน

**136. Numb Pick Paha Too/ Puck Rum** (Thai Chilly/Fish/Eggs) **130.-**

**น้ำพริกปลาทู/ ผักรวม/ ไข่ต้ม หรือ ปลาทูทอด**

**137. Numb pick Gar Pei/Puck Rum** (Thai Chilly/Shrimps/Eggs) **130.-**

**น้ำพริกกะปิ/ ผักรวม/ ไข่ต้ม หรือ ปลาทูทอด**

**138. Thom Tang Gung Sod** (Thai Salad with Fresh Shrimps)  **95.-**

**ตำแตงกุ้งสด**

**\* Coffee/Tea/Chocolate/Milk**

กาแฟ/ชา/ช็อกโกแล็ต/นมสด

**139.** Hot Coffee **(**Bon Café) M / L **45.-/ 70. -** กาแฟร้อน เล็ก / ใหญ่

**140.** Cappuccino**/**Latte **55.-**

**กาแฟ คาปูชิโน่ / ลาเต้**

**141.** Espresso **45.-**

**กาแฟ เอสเปรสโซ่**

**142.** Espresso (Double**) 70.-**

**กาแฟ เอสเปรสโซ่ ดับเบิล**

**143.** Iced Coffee “Oasis” **55.-**

**กาแฟเย็น**

**144.** Green Tea **40.-**

**ชาเขียว ร้อน**

**145.** Black Tea (Yellow Label) **40.**-

**ชาลิปตัน ร้อน**

**146.** Peppermint Tea **40.-**

**ชาเป็ปเปอร์มิ้น ร้อน**

**147.** ChocolateHot or Cold **55.-**

**ช็อกโกแลต ร้อน / เย็น**

**148.** Fresh Milk Hot or Cold **55.-**

**นมสด ร้อน/เย็น**

**\* Fruit Shakes: Milk Shakes: Fruit Juices**

ผลไม้ปั่น/ไอศกรีมปั่น/น้ำผลไม้

**149. *Fruit Shakes:*** Banana-Pineapple-Watermelon-Apple**-**Orange-Lemon **65.-**

**กล้วย, สับปะรด, แตงโม, แอ็ปเปิล, น้ำส้ม, น้ำมะนาว, ปั่นใส่น้ำเชื่อม**

**150. *Milk Shakes:*** Ice-Cream Vanilla-Chocolate-Strawberry **85.-**

**ไอศครีม วนิลา, ช็อกโกแลต, สตอเบอรี่, ปั่นใส่นมสด**

**151. *Fresh Lemon Juice* 55. มะนาวคั้น**

**152. *Canned Juice:*** Orange/Mango/Apple/Pineapple /Tomatoes/Coconut **55.-**

**น้ำส้ม , น้ำมะม่วง น้ำแอ็ปเปิล, น้ำสับปะรด, น้ำมะเขือเทศ, น้ำมะพร้าว**

**\* Soft Drinks:**

**153.** Coke-Fanta Orange-Sprite **45.-**

**154.** Coke Light/Coke Zero (Can) **50.-**

**155.** Soda Water / Lipo  **45.-**

**156.** Schweppes Tonic **45.-**

**157.** Mineral Water “Nestle Pure Life” **25.-**

**158.** Lipton Iced Tea “Lemon” (Can) **50.-**

**159.** Schweppes Manao/Lemon (Can) **50.-**

**\* Beers**

**160.** Heineken Beer **75.-**

**161.** Tiger Beer **60.-**

**162.** Chang Beer  **60.-**

**163.** Singha Beer **60.-**

**164.** Leo Beer  **60.-**

**165.** San Miguel Light Beer **75.--**

**\* Spirits**

**166.** Martini Red **130.-**

**167.** Bacardi Breezer **120.-**

**168.** Bacardi & Coke **110.-**

**169.** Gin & Tonic **110.-**

**170.** Vodka **110.-**

**171.** Pastis **85.-**

**172.** Sambucca **100.-**

**173.** Baileys/Malibu **130.-**

**174.** Amaretto  **95.-**

**\* Whisky**

**175.** Chivas Regal **150.-**

**176.** Jack Daniels **140.-**

**177.** Black Label **140.-**

**178.** Red Label **115.-**

**179.** Thai Whisky **55.-**

**\* Cognac/Calvados/Brandy**

**180.** Regency Brandy **100.-**

**181.** Calvados Maitre Pierre **135.-**

**182.** Hennessy VSOP **145.-**

**\* Wine**

**183.** Spy Red & Classic **90.-**

**184.** Red & White House Wine by Glass **90.-**

**185**. Red & White House Wine 0.5 L **250.**-

**186.** Corkage Fee: Regular Bottles: 150. - Big Bottles:  **250.-**

***Thank you very much for your patronage! Don’t forget we have beautiful***

***new studios and rooms! Book early!***