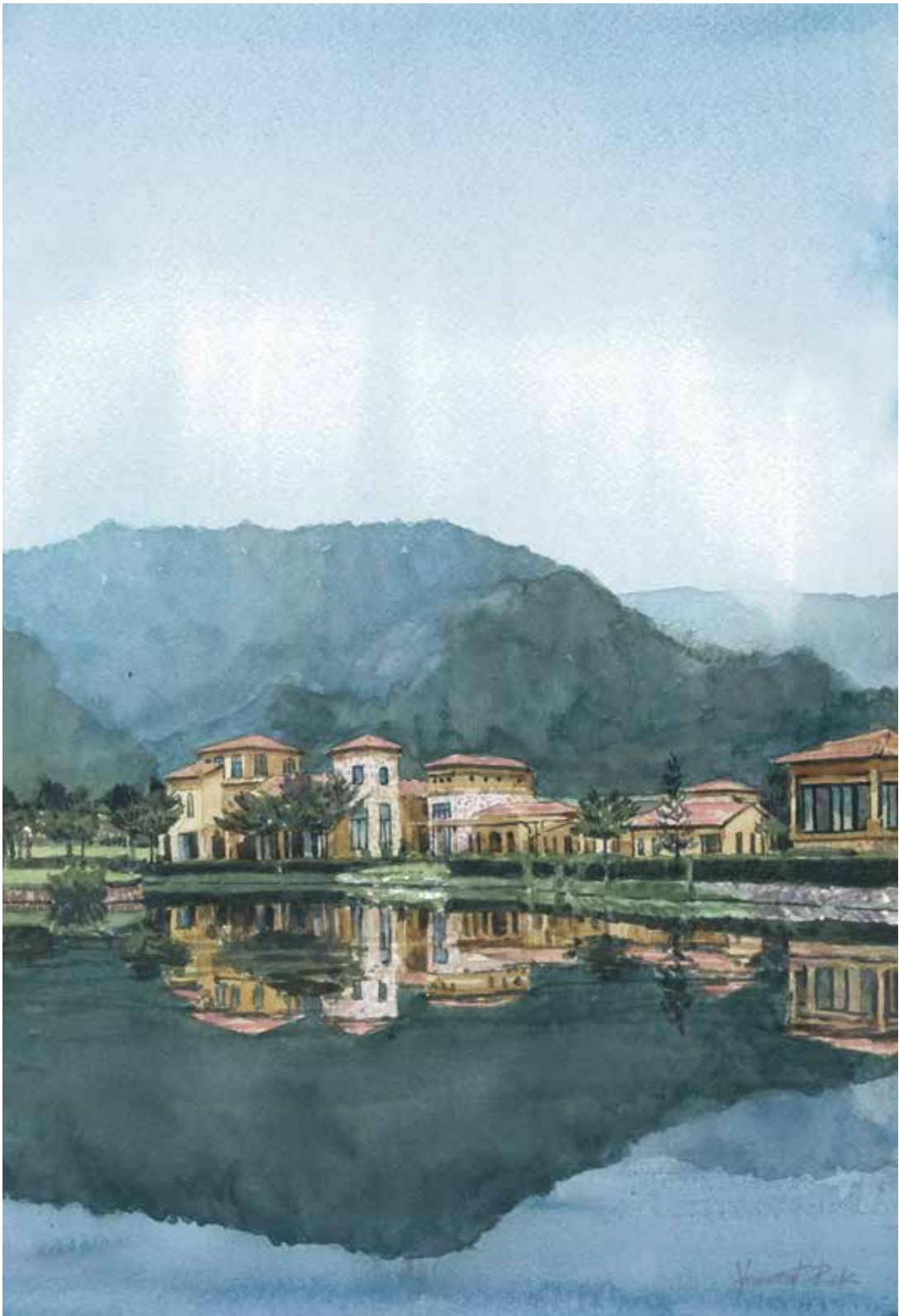


Club Cucina is a fine-dining restaurant situated in the embrace of Khao Yai's natural beauty. This gastronomical destination allows you to enjoy the horizon-pool view and mountainous Khao Yai National Park backdrop as you savour tasty international cuisines ranging from the most authentic to the sophisticated Thai, Chinese, and European dishes.

For Toscana Valley residents, this place is a community hub where family members and friends meet and hang out. Club Cucina would definitely fulfill your moments with delicate cuisines, delightful drinks, and divine view.



Thai Food

Appetizers	4
Rice & Noodles	6
Main Courses	10
Curry & Thai Soup	14
Rice Porridge	16
Vegetarian	18

International Food

Appetizers	20
Sandwiches & Burgers	22
Salad & Soup	22
Pasta	24
Pizza	26
Main Courses	28
Dessert	30



002

008

001

009

Pictures Shown for Illustrative Only.

Appetizers

Thai Food

001	หมูทอดสมุนไพร 🍴 <i>Fried pork with herbs</i>	250.-
002	แฮกิ้น 🍴 <i>Fried shrimp roll</i>	350.-
003	ปลาหมึกชุบแป้งทอด <i>Fried calamari</i>	200.-
004	ทอดมันกุ้ง <i>Thai popular deep fried shrimp cake</i>	350.-
005	ปีกไก่ทอด <i>Fried chicken wings</i>	200.-
006	ยำคะน้าฮ่องกงกุ้งสด <i>Spicy kale salad with shrimps</i>	280.-
007	ยำวุ้นเส้นทะเล <i>Vermicelli salad with seafood</i>	290.-
008	พล่าปลาแซลมอน <i>Spicy raw salmon salad with lemon grass and mint leaf</i>	450.-
009	ยำปลาฟูสมุนไพร 🍴 <i>Spicy deep-fried catfish salad with herb</i>	300.-
010	ยำสามกรอบ 🍴 <i>Spicy crispy squid with shrimp, fish maw and cashew nut salad</i>	380.-
011	มันฝรั่งทอดสมุนไพร <i>French fries with herbs</i>	230.-

 *Chef's recommendation*

012



021



017



022



Pictures Shown for Illustrative Only.

Rice & Noodles

Thai Food

012	380.-
ราดหน้าฮ่องกงเต้ <i>Stir fried noodle with crab, shrimp ball, bacon roll</i>	
013	200.-
ราดหน้าซี่โครงหมูคะน้ำฮ่องกง 🍲 <i>Special stir fried noodle with pork spare ribs</i>	
014	200.-
ราดหน้าปลาเต้าซี่คะน้ำฮ่องกง 🍲 <i>Spicy stir fried noodle with fish</i>	
015	200.-
เกี้ยวน้ำกุ้ง <i>Shrimp wonton soup with roasted pork</i>	
016	180.-
โกยซี่หมี <i>Chicken stir fried noodle with gravy</i>	
017	200/ 290.-
ผัดไทยเกี้ยวกรอบกึ่ง / หอยเชลล์ <i>Shrimp / scallop Pad Thai with crispy wonton</i>	
018	200.-
สุกี้ทะเลรสเด็ดน้ำ หรือ แห้ง <i>Spicy seafood sukiyaki</i>	
019	200.-
ข้าวผัดพริกขิงปลาฟู <i>Fried rice with ginger paste, crispy fish and hot basil</i>	
020	200.-
ข้าวผัดน้ำพริกเผากุ้งชาววัง <i>Special fried rice with homemade chili shrimp paste</i>	
021	240.-
ข้าวเบอร์เกอร์หมูซอสใบชะพลู 🍲 <i>Rice pork burger with betel leaf sauce</i>	
022	550.-
ข้าวหมกปลาแซลมอน 🍲 <i>Salmon Biryani</i>	

 **Chef's recommendation**

031



026



023



Rice & Noodles

Thai Food

023	200.-
ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งสดกับเบคอนกรอบ 🍳	
<i>Fried rice with homemade chili shrimp paste and crispy bacon</i>	
024	180.-
ข้าวหน้าไก่ราขวงค์ 🍳	
<i>Special steamed rice with chicken gravy with Chinese pork sausage</i>	
025	180.-
ข้าวอบซี่โครงหมู	
<i>Steamed pork spare rib served with rice</i>	
026	210/ 230.-
ข้าวอบกุนเชียงหม้อดินไก่ / กุ้ง	
<i>Steamed rice with Chinese pork sausage and chicken / shrimp</i>	
027	200.-
ข้าวผัดสับปะรด	
<i>Pineapple and chicken fried rice with curry powder</i>	
028	220.-
ข้าวคลุกกะปิเสิร์ฟพร้อมหมูหวาน	
<i>Fried rice shrimp paste served with sweet pork</i>	
029	220.-
ข้าวผัดปู	
<i>Fried rice with crab</i>	
030	200.-
ข้าวผัดไข่เค็มกุ้งสับ	
<i>Fried rice with salted egg and shrimp</i>	
031	250.-
แกงกุ้งใบชะพลูกับเส้นแองเจิลแฮร์	
<i>Shrimp curry with betel leaf and angel hair</i>	

 *Chef's recommendation*

033



041



Main Courses

Thai Food

- | | | |
|-----|---|------------|
| 032 | ปลากระพง(ตัว)นึ่งมะนาว / นึ่งซีอิ๊ว / ทอดน้ำปลา 🍲
/ ราดพริก3รส
<i>Snapper steamed with lemon sauce / soy sauce / fried with fish sauce
/ spicy 3 sauces</i> | 590.- |
| 033 | เนื้อปลาสอดไส้กุ้งนึ่งมะนาว หรือ นึ่งซีอิ๊ว 🍲
<i>Steamed shrimp in fish roll with lemon sauce or soy sauce</i> | 500.- |
| 034 | กุ้งอบวุ้นเส้น
<i>Baked shrimp with vermicelli</i> | 400.- |
| 035 | ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
<i>Stir fried squid with salted egg</i> | 300.- |
| 036 | ซี่โครงหมูอบยอดผักคะน้าฮ่องกง
<i>Steamed pork spare ribs with vegetables</i> | 280.- |
| 037 | หมูผัดพริกไทยดำ / เนื้อผัดพริกไทยดำ
<i>Stir fried pork in black pepper sauce / beef</i> | 250/ 280.- |
| 038 | ไก่คั่วกะเพรากรอบสมุนไพร
/ ไข่เยี่ยวม้าคั่วกะเพรากรอบสมุนไพร 🍲
<i>Fried chicken with crispy basil chili and herbs /
fried preserved eggs with crispy basil chili and herbs.</i> | 250/ 280.- |
| 039 | ยอดคะน้าฮ่องกงผัดลูกชิ้นกุ้ง หรือ หมูกรอบ
<i>Stir fried chinese kale with shrimp ball or crispy pork</i> | 280.- |
| 040 | ปูนิ่ม / เนื้อปู ผัดผงกะหรี่
<i>Soft shell crab / crab meat stir fried curry powder</i> | 400/ 500.- |
| 041 | หลนเนื้อปู หรือ ปูนิ่ม เสิร์ฟพร้อมผักสด 🍲
<i>Soft shell crab or crab meat with minced pork cooked in coconut cream</i> | 450.- |

 Chef's recommendation



047

044

Main Courses

Thai Food

042	250.-
เต้าหู้ไข่ทรงเครื่องหมูสับมะเขือเทศและเห็ดหอม <i>Stir fried tofu with minced pork, tomato and shiitake mushroom</i>	
043	400.-
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ผัดฉ่า <i>Spicy New Zealand mussels stir fried with young pepper with lemon leaf</i>	
044	780.-
ปลากะพงลวกสมุนไพร <i>Fried sea bass with mixed herb and sweet sauce</i>	
045	400.-
กุ้งผัดพริกเซี่ยงไฮ้ <i>Shrimp in Shanghai sauce</i>	
046	260.-
ปีกไก่ผัดขิงกรอบ <i>Stir fried chicken wings with crispy ginger</i>	
047	220.-
ห่อหมกทะเลย่าง 🍛 <i>Grilled seafood with curry paste</i>	
048	260.-
น้ำพริกขมิ้นเสิร์ฟพร้อมผักสด 🍛 <i>Jackfruit chili paste with curry paste served with fresh vegetables</i>	
049	280/ 300.-
แกงพะแนงหมู / เนื้อ <i>Pork / beef in curry sauce</i>	

Rice

050	25/ 100.-
ข้าวหอมมะลิ (ถ้วย) / (โถ) <i>Steamed jasmine rice (bowl) / (big bowl)</i>	
051	30.-
ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ถ้วย) <i>Steamed riceberry rice (bowl)</i>	
052	25/ 100.-
ข้าวต้ม (ถ้วย) / (โถ) <i>Boiled rice (bowl) / (big bowl)</i>	

 **Chef's recommendation**

059



053



060



062



Pictures Shown for Illustrative Only.

Curry & Soup

Thai Food

053		380/ 450.-
แกงเขียวหวานลูกชิ้นกุ้ง / ปลาแซลมอน 🍲		
<i>Green curry coconut milk with shrimp ball / salmon</i>		
054		350/ 400.-
ต้มข่าทะเล / ลูกชิ้นกุ้ง		
<i>Coconut milk soup with seafood / shrimp ball</i>		
055		350/ 400.-
ต้มยำกุ้ง / ทะเล (น้ำข้น หรือ น้ำใส)		
<i>Spicy Tom Yum soup with shrimp / seafood (cream soup or clear soup)</i>		
056		250.-
แกงป่าหมู หรือ ไก่		
<i>Jungle curry with pork or chicken</i>		
057		350/ 400.-
แกงส้มผักรวมกุ้ง / แกงส้มไข่ชะอมกุ้ง 🍲		
<i>Spicy sour soup with shrimp and mixed vegetables / Spicy sour soup with shrimp and Cha-Om Omelette</i>		
058		250.-
แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย		
<i>Clear soup with seaweed, soft tofu and minced pork</i>		
059		300.-
แกงเห็ดรวมใบย่านาง 🍲		
<i>Mixed mushroom curry with yanang leaves</i>		
060		300.-
แกงรัญจวนซี่โครงอ่อน 🍲		
<i>Thai style pork rip curry</i>		
061		350.-
ต้มส้มปลากะพง		
<i>Hot and sour soup with sea bass</i>		
062		400.-
ต้มโคล้งเนื้อปลา		
<i>Sour and spicy fish soup</i>		

 **Chef's recommendation**

067



069



064




063



Pictures Shown for Illustrative Only.

Rice Porridge

Thai Food

063	หมูสับผัดหน้าเลียบ 	200.-
	<i>Stir fried minced pork with namliap</i>	
064	มะระจีนผัดไข่	160.-
	<i>Stir fried bitter gourd with eggs</i>	
065	ยำไข่โป๊เม็ดไข่เค็ม	180.-
	<i>Spicy salad radish with salted eggs</i>	
066	ไข่เจียวไข่โป๊ หรือ ไข่โป๊ผัดไข่	160.-
	<i>Omelet with radish or stir fried radish with egg</i>	
067	หมูสับนึ่งปลาเค็มหรือไข่เค็ม 	220.-
	<i>Steamed minced pork with salted fish or salted eggs</i>	
068	ยำกุนเชียงเกี่ยมฉ่าย	180.-
	<i>Spicy pork sausage salad with pickle lettuce</i>	
069	ต้นอ่อนทานตะวันผัดน้ำมันหอย	160.-
	<i>Stir fried sunflower sprout in oyster sauce</i>	
070	ผัดผักบุ้งไฟแดง	150.-
	<i>Stir fried morning glory</i>	
071	กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา	150.-
	<i>Stir fried cabbage with fish sauce</i>	
072	ถั่วงอกผัดเต้าหู้หมูสับ	160.-
	<i>Stir fried bean sprouts with tofu and pork</i>	
073	เต้าหู้ผัดเกี่ยมฉ่าย	160.-
	<i>Stir fried tofu with celery</i>	

 Chef's recommendation

080



082



075



Pictures Shown for Illustrative Only.

Vegetarian

Thai Food

074		150.-
เต้าหู้ทอด		
<i>Fried bean curd</i>		
075		200.-
ยำผักบั้งทอดกรอบ		
<i>Crispy morning glory with spicy and sour dressing</i>		
076		200.-
ผัดกะเพราเต้าหู้เห็ดรวม		
<i>Stir fried bean curd and mushrooms with basil</i>		
077		200.-
เต้าหู้ราดพริก		
<i>Fried bean curd with chili sauce (garlic, onion, parsley)</i>		
078		200.-
ลาบเต้าหู้เห็ดรวม		
<i>Spicy salad tofu with mixed mushrooms</i>		
079		200.-
ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้ผักรวม		
<i>Sweet and sour stir fried tofu with mixed vegetables</i>		
080		200.-
จู้ฉีเต้าหู้		
<i>Tofu in red curry sauce</i>		
081		200.-
เต้าหู้นึ่งมะนาว		
<i>Steamed tofu with lemon</i>		
082		150.-
ข้าวอบหน้าเลียบ		
<i>Baked rice with Chinese olives</i>		
083		200.-
ต้มยำเห็ดรวม		
<i>Tom Yum-Thai spicy soup with mushrooms</i>		
084		200.-
แกงเขียวหวานเต้าหู้		
<i>Green curry with bean curd</i>		

 *Chef's recommendation*

088



092



090



091



Appetizers

International Food

085	ขนมปังกระเทียมอบชีส <i>Baked garlic bread with cheeses</i>	200.-
086	ผักโขมอบชีส <i>Baked spinach with cheeses</i>	250.-
087	หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบชีสซอสมะเขือเทศ <i>Baked New Zealand mussels with cheese and tomato sauce</i>	400.-
088	หอยเชลล์อบหน่อไม้ฝรั่งเนยกระเทียม 	560.-
089	ลาซานญ่าเนื้อ <i>Beef lasagna</i>	300.-
090	ชีสบอล <i>Cheese ball</i>	300.-
091	ไส้กรอกรวมย่างกับมันบด 	500.-
092	พามาแฮม เสิร์ฟพร้อมเมล่อนญี่ปุ่น <i>Parma ham served with Japanese melon</i>	380.-
093	บรูเชตต้าแซลมอนรมควัน <i>Bruschetta smoked salmon</i>	400.-
094	เฟรนช์ฟรายอูกราดแต่งกับเบคอน <i>French fries au gratin with bacon</i>	260.-

 *Chef's recommendation*

105



104



099



096



Sandwiches & Burgers

International Food

095		210.-
แฮมชีสแซนด์วิช		
<i>Grilled ham & cheese sandwich</i>		
096		250.-
คลับแซนด์วิช		
<i>Club sandwich</i>		
097		220.-
ทูน่าชีสแซนด์วิช		
<i>Tuna sandwich with cheese</i>		
098		300.-
โฮมเมดเบอร์เกอร์เนื้อ		
<i>Home made beef burger</i>		
099		280.-
โฮมเมดเบอร์เกอร์หมูดำคุโรบุตะ 🍴		
<i>Home made Kurobuta pork burger</i>		

Salad & Soup

International Food

100		280.-
ซีซ่าสลัด		
<i>Caesar's salad</i>		
101		300.-
ยำกุ้งอิตาเลียนรสเด็ด 🍴		
<i>Spicy Italian shrimp salad</i>		
102		350.-
สลัดแซลมอนรมควัน		
<i>Smoked salmon salad</i>		
103		380.-
สลัดกุ้งแก้วรังเผือก		
<i>Fried shrimp in taro basket</i>		
104		390.-
สลัดหอยเชลล์ย่าง		
<i>Grilled scallops salad</i>		
105		180.-
ซूपผักอิตาเลียน		
<i>Minestrone soup</i>		

 *Chef's recommendation*

116



109



112



108



Pasta

International Food

106	สปาเก็ตตี้เส้นดำผัดกุ้งและเบคอน <i>Spaghetti squid ink with bacon, shrimp, black olive</i>	280.-
107	สปาเก็ตตี้เส้นดำแซลมอนกับผักโขมครีมซอส <i>Spaghetti squid ink salmon & spinach cream sauce</i>	320.-
108	แองเจิลแฮร์กึ่งกระเทียมไข่ปลาแคปปลิน 	300.-
109	สปาเก็ตตี้รสเด็ดสยาม <i>Spaghetti of siam with spicy sauce, mixed seafood and basil</i>	300.-
110	สปาเก็ตตี้ปูนิ่มกระเทียม <i>Spaghetti with soft shell crab and garlic</i>	300.-
111	เฟตตูชีนีคาโบนาร่า <i>Fettuccine spaghetti Alla carbonara with bacon, parsley and egg in cream sauce</i>	300.-
112	เฟตตูชีนีผัดกระเทียมพริกไทยดำซีโครงหมูอบน้ำผึ้ง <i>Fettuccine with garlic, black pepper and honey roasted pork ribs</i>	350.-
113	สโตกานอฟเนื้อ 	280.-
114	สปาเก็ตตี้ครีมซอสไข่ปลาแคปปลินเสิร์ฟพร้อมปลาหิมะ 	500.-
115	แองเจิลแฮร์ผัดเบคอนพริกแห้งกระเทียม <i>Angel hair with bacon, dried chili and garlic</i>	220.-
116	สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้งกระเทียมปลาเค็ม <i>Spaghetti with dried chili garlic and salted fish</i>	320.-

 Chef's recommendation

120



123



125



122



Pizza

International Food

117		400.-
ทอสกานาพิซซ่า		
<i>Toscana's pizza with tomatoes, mozzarella, ham, mushroom, black olive, peppers</i>		
118		450.-
พิซซ่าคาโบนาร่า 🍷		
<i>Carbonara pizza (bacon and ham with mozzarella)</i>		
119		450.-
พิซซ่าไส้กรอกรวม		
<i>Mixed sausages pizza (mixed sausages, mozzarella, mushroom, green pepper, green peas and tomato)</i>		
120		600.-
พิซซ่าโฟร์ซีซั่น		
<i>Pizza four season (smoked salmon, parma ham, salami and anchovy)</i>		
121		500.-
พิซซ่าเปปโปโรนี		
<i>Pepperoni pizza</i>		
122		380.-
พิซซ่ากะเพราทูน่า		
<i>Tuna basil pizza</i>		
123		460.-
พิซซ่าครีมสลัดกุ้งและไข่ปลาแคปปลิน 🍷		
<i>Shrimp cream salad and capplin roe pizza</i>		
124		350.-
พิซซ่าดับเบิลชีส		
<i>Double cheese pizza (cheddar cheese and mozzarella cheese)</i>		
125		920.-
พิซซ่าผักโขมเนื้อปู 🍷		
<i>Spinach and premium jumbo lump crab meat pizza</i>		

 *Chef's recommendation*

134



127



133



131



Main Courses

International Food

126	550.-
สเต็กปลาแซลมอนนอร์เวย์กับซอสมะนาว หรือ เพสต์ไต้ซอส <i>Grilled Norwegian Salmon with lemon sauce or pesto sauce</i>	
127	790.-
สเต็กปลาหิมะซอสไวน์ขาว <i>Snow fish steak with white wine sauce</i>	
128	550.-
พอร์คชอปคูโรบูตะเสิร์ฟพร้อมซอสเห็ด <i>Kurobuta pork chop served with mushroom sauce</i>	
129	790.-
ซี่โครงแกะย่างเสิร์ฟพร้อมซอสมินต์ <i>Grilled lamb rib with mint sauce</i>	
130	1,200.-
ออสเตรเลียเนียนสเต็กกริปอาย หรือ เซอร์ลอยด์เสิร์ฟพร้อม หน่อไม้ฝรั่ง เบบีแครอท กระเทียมย่าง และมันฝรั่งย่าง กับซอสไวน์แดงและซอสพริกไทย 	
<i>Australian rib eye steak or sirloin steak (220g) served with asparagus, baby carrots, roasted garlic and roasted seasonings with red wine and pepper sauce</i>	
131	1,200.-
พรีเมียมเนื้อสันในย่างเสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง เบบีแครอท กระเทียมย่าง และมันฝรั่งย่าง กับซอสไวน์แดง และซอสพริกไทย	
<i>Premium Beef Tenderloin (180g) served with asparagus, baby carrots, roasted garlic and roasted seasonings with red wine and pepper sauce</i>	
132	450.-
สเต็กปลากะพงซอสแคปเปอร์ <i>Sea bass steak with caper sauce</i>	
133	450.-
ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้งและสมุนไพร 	
<i>Baked pork ribs with honey and herbs</i>	
134	690.-
ข้าวผัดเนยกระเทียมหญ้าฝรั่งเสิร์ฟพร้อมเนื้อกริปอาย  ออสเตรเลียเนียนย่าง	
<i>Fried rice garlic and saffron butter served with grilled Australian rib eye</i>	

 Chef's recommendation

140



139



137



Dessert

International Food

135	บราวนี่เสิร์ฟพร้อมไอศกรีม <i>Brownie served with ice cream</i>	200.-
136	บลูเบอร์รี่ชีสพาย <i>Blueberry cheese pie</i>	150.-
137	ขนมปังอบเนยราดน้ำผึ้งเสิร์ฟพร้อมไอศกรีม 🍦 <i>Honey toast served with ice cream</i>	180.-
138	กล้วยหอมทอด <i>Fried banana with honey</i>	150.-
139	แอปเปิ้ลครัมเบิ้ลเสิร์ฟพร้อมไอศกรีม 🍦 <i>Apple crumble served with ice cream</i>	150.-
140	มิลล์เฟยสตรอว์เบอร์รี่ หรือ ช็อกโกแลต <i>Strawberry or chocolate mille feuille</i>	150.-
141	บัวลอยมะพร้าวอ่อน <i>Bualoy with young coconut meat</i>	100.-
142	ลอดช่องกะทิสดกับเมล่อนญี่ปุ่น 🍦 <i>Lod Chong with fresh coconut milk and Japanese melons</i>	110.-
143	เอสเปรสโซบราวนี่วานิลลา 🍦 <i>Espresso brownie vanilla ice cream</i>	250.-
144	ผลไม้รวม <i>Mixed fruit</i>	100.-

 *Chef's recommendation*

