



Roukh Cuisine

จากใจเชฟของเรา

ขอบคุณที่ให้ รุกข์ คีรี เขาใหญ่ มีโอกาสสร้างความสุข ความประทับใจกับมือออร์แกนิกที่สุดในวันนี้ เราใส่ใจในทุกขั้นตอนการปรุง ตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบคุณภาพ การผสมผสานความคิดสร้างสรรค์ในการปรุงแต่งอาหาร เพื่อความสุขและสุขภาพที่ดีของทุกคน เราหวังว่าจะได้มีโอกาสต้อนรับทุกท่านเพื่อรังสรรค์อาหารจากหัวใจให้อิ่มเอมอีกครั้ง

แนะนำ-ติชมการบริการได้ที่พนักงานของเรา เพื่อนำไปปรับปรุงพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น และหวังเป็นอย่างว่าจะมีโอกาสเสิร์ฟรอยยิ้มผ่านจานออร์แกนิกให้ทุกท่านอีกครั้ง

วัตถุดิบหลักในงาน มาจากฟาร์มผักผลไม้สดออแกนิกธรรมชาติที่ปลูกเองโดย รุกข์ คีรี ทำให้มั่นใจได้ว่า สด สะอาด ปลอดภัย ไร้สารเคมีในทุกคำออร์แกนิก

All dishes served in Roukh's cuisine are grown and collected from our Pesticide residue free farm. We ensure that all crops and vegetables are chemical and preservative free.

Message from our chefs

Thank you for joining and allowing our Roukh's team to serve you today. Our chefs have meticulously crafted each and every dish in Roukh's cuisine to best attend to our customer's desires. We hope that we are able to meet and exceed your expectations and wish to welcome you back to visit us again.

With that, we are pleased to accept any suggestions or comments to assist us in improving our services. If you wish to do so, please inform our staff.



Breakfast Set

All sets include yoghurt and cereal, selection of breads, local fruit jams, organic wild flower honey, local fresh sliced fruit, freshly squeezed fruit juice, and coffee or tea

ชุดอาหารเช้าแบบตะวันตก

650++

Western Breakfast Set

Egg of your choice, served with oven baked tomatoes, seared ham, Sausage and side salad. Please choose from omelet, egg white omelet, Fried eggs or scrambled eggs

ชุดอาหารเช้าอักเบนดิคต์

650++

Egg Benedict Set

Two plain poached eggs on multigrain bread with avocado spread, Smoked salmon, rocket salad and served with seared ham and sausage

ชุดอาหารเช้าแพนเค้ก

650++

Butter Milk Pancake Set

Fluffily pancakes served with maple syrup, chocolate sauce, And fresh berries or seared ham and sausage

ชุดอาหารเช้าเฟรนช์ทอสต์

650++

Cinnamon French Toast Set

Freshly cooked French toast served with caramelized banana or Seared ham and sausage

ชุดอาหารเช้าแบบไทย

650++

Thai Breakfast Set

Porridge with your choice of pork, chicken or prawn
Egg of your choice served with stir-fry seasonal vegetable or Spicy pickled cabbage salad. Please choose from Soft boiled eggs or Thai omelet



Appetizers and Starters

เปาะเปี๊ยะสไตล์เวียดนามไส้ไก่และผัก Healthy Vietnamese chicken and vegetable spring rolls with hoisin sauce	195++
เกี๊ยวห่อชีส Deep-fried cheese wontons	250++
ขนมปังหน้าหมู Deep-fried Thai minced pork toast with sweet plum sauce	220++
ซลซ่าบรูเชตตา ตามฤดูกาล 1 ชั้น Italian bruschetta topped with seasonal fresh salsa	220++
ไก่สะเต๊ะ Chicken Satays with slow cooked peanut sauce and Thai pickled cucumber	280++
คอหมูย่างและน้ำจิ้มแจ่ว Lemongrass marinated pork neck with Thai spicy sour sauce	220++
กุ้งย่างโรสแมรี่ออแกนิก Own-grown organic rosemary seared shrimp skewers with lemon chili sauce	290++
เฟรนช์ฟรายส์ French-fries	150++



Soups

ซूपฟักทอง Homemade pumpkin soup served with croutons, bacon bits and sunflower seed	180++
ซूपหัวหอม Traditional French onion soup served with cheese croutons	220++
ซूपมะเขือเทศ Homemade tomato soup	180++
ซूपผักมินีสโตรเน Homemade minestrone soup	180++
ต้มยำกุ้ง Thai style spicy & sour white prawn soup (Tom Yum Goong)	320++
ต้มข่าไก่ Thai spicy and sour coconut chicken soup infused with galangal, kaffir lime leaves	240++



Salads

รุกข์ คีรี การ์เด้น กรีกสลัด	350++
Garden Greek salad consist of cucumbers, riped tomatoes, onions, feta cheese and black olives	
Japanese infused Poke bowl	420++
Sesame crusted grilled salmon, avocado, teriyaki seared pineapple, cucumbers, steamed Japanese rice	
Roukh kiri pure power bowl	340++
Quinoa tabouleh, cherry tomatoes, shredded carrots, cucumbers, avocado, chickpeas, boiled eggs, paprika spiced chicken breast	
รุกข์ คีรี ซีซ่า สลัด	420++
Roukh Kiri Caesar salad	
ส้มตำ	280++
Thai papaya salad with fresh white prawns	

Sandwiches & Burgers

ดับเบิลชีสเบอร์เกอร์ (เนื้อหมู หรือ เนื้อวัว)	380/450++
Double cheese burger of your choice of beef or pork patties Served with house cut fries	
คลับแซนด์วิชรุกข์ คีรี	350++
ROUKH KIRI triple decker sandwich with chicken, ham, and bacon served with house cut fries	
แซนด์วิชไก่และอะโวคาโด	380++
Paprika spiced chicken breast sandwich with avocado spread, mixed garden lettuce, tomatoes and house cut fries	
กุ้งและซัลซ่ามะม่วงห่อสโตล์เบ็กซิกัน	390++
Prawn and mango salsa wrap with mixed garden lettuce, served with house cut fries	



Rice Dishes & Pastas

ข้าวผัดรุกข์คีรี (ไก่, หมู กุ้ง หรือ เนื้อ) Roukh Kiri fried rice	180/180/280/320++
ผัดกระเพราผัดข้าวพร้อมไข่ดาว (ไก่, หมู หรือ เนื้อออสมอเตอร์เลีย) Sautéed chicken, pork or beef with spicy sauce and holy basil over rice topped with fried egg	180/180/320++
เส้นหมี่ราดหน้าคะน้า (หมู หรือ เนื้อออสมอเตอร์เลีย) Pan fried rice noodle with Chinese broccoli in pork or beef gravy	180/320++
ผัดซีอิ๊วหมู Chinese-style fried noodle with pork	160++
ผัดไทยกุ้งสด Old-style fried noodle with king prawn (Pad Thai)	280++
เฟอเนื้อ Homemade Vietnamese Beef Pho	340++
พาสต้าคาโบนาร่า Pasta carbonara with bacon bits	300++
พาสต้าโบโลเนส (ซอสเนื้อวัว หรือ ซอสเนื้อหมู) Pasta Bolognese with beef or pork sauce with parmesan cheese	320++
พาสต้าซอสเพสโตกับปลาเซมอย่าง Pasta with garden pesto sauce pasta with seared salmon	750++

Choice of Pasta: Spaghetti / Angel Hair /Black Ink Fettucini



Thai Dishes

หมู หรือ เนื้อออสตราเลีย ผัดโรสแมรี่ รุกข์ คีรี Sautéed minced beef or pork with spicy sauce and rosemary	220/350++
ผัดกะเพรา (ไก่, หมู หรือ เนื้อ) Sautéed chicken, pork or beef with spicy sauce and holy basil	220/220/350++
ไก่บ้านทอดสมุนไพรกรอบ Deep fried chicken with crispy Thai herbs	280++
ไข่เจียวกุ้งสดสับ Thai style omelet with freshly minced prawn	180++
กุ้งอบวุ้นเส้น Chinese infused casseroled prawn with glass noodles	320++
แกงเขียวหวาน ไก่ หรือ เนื้อสันในออสตราเลีย Green curry with chicken breast or beef tenderloin	380++
ผัดตามฤดูกาลผัดน้ำมันหอย Stir-fried seasonal vegetables	120++



Western Dishes

สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลีย 250 g 1,800++
Grilled Wagyu steak 250 g.

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย 250 g 1,600++
Australian tenderloin steak 250 g

พอร์คชอป 250 g 750++
Grilled pork chop 250 g

*All steaks are served with baby potatoes, asparagus, grilled onions,
blistered tomatoes, and rosemary sauce*

Additional sauce options: Thai spicy jaew sauce, Dijon mustard or whole grain mustard

ขาเป็ดคองฟีซอสบลูเบอร์รี่ 450++
Blueberry braised duck leg served with rissole potatoes, baby carrot and asparagus

สเต็กปลาแซลมอน 750++
Crispy skin salmon fillet with mash potato in saffron white wine sauce

สเต็กปลากระพง 480++
Pan seared sea bass fillet with potato scallop, asparagus and lemon caper reduction sauce



Additional

ผักทองย่างเนย Grilled pumpkin with butter	120++
มันบด Mashed potato	120++
มันอบ Baked potato	120++
มันทอด Grilled potato	200++
ผักย่าง Sautéed seasonal vegetables	120++
ผักงวมและเห็ดผัดเนย Sautéed baby spinach and mushrooms	150++
ข้าวโพดอบเนย Corn in the cob with butter	120++
ข้าวขาวหอมมะลิ Steamed jasmine rice	30++
ข้าวกล้องหอมมะลิ Steamed brown jasmine rice	30++



Desserts & Fruits

ผลไม้รวมตามฤดูกาล Mixed seasonal fresh fruits	120++
กล้วยบวชชี Banana cooked in sweeten coconut milk	80++
กล้วยทอดน้ำผึ้ง Banana fritter with honey	140++
ฟักทองเชื่อม Sweeten pumpkin over coconut milk	100++
ไอศกรีม Ice-cream	80++
พานาคอตต้าซอสสตอเบอร์รี่ Vanilla panna cotta with strawberry sauce	180++
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก Blueberry cheesecake	180++
เลมอนทาร์ต Lemon tart with seasonal fruit coulis	180++