



KC RESTAURANT

 WWW.KCKOHCHANG.COM
 INFO@KCKOHCHANG.COM
 039 552 111

KC GRANDE RESORT & SPA
KOH CHANG

APPETIZERS

<p>ปอเปี๊ยะสดกุ้งทะเล Fresh Rice Noodle Spring Rolls, Prawns, Vegetables, Spicy Chili Dip</p>	350.-
<p>ปลาหมึกยัดไส้ทอดกระเทียม Deep-Fried Stuffed Squid with Minced Pork Pepper and Crispy Garlic</p>	550.-
<p>ปลาเห็ดโคนทอดขมิ้น Crispy Fried Silver Sillago Fish, Laem Ngop Turmeric and Garlic</p>	550.-
<p>ทอดมันกุ้งไข่เค็ม น้ำจิ้มบ๊วย Crispy-Fried Prawns Cake with Salted Egg, Plum Sauce</p>	380.-
<p>คอหมูทอดกระเทียม น้ำพริกกระเทียม ข้าวเหนียวนึ่ง Garlic Fried Pork Collar Roasted Chili Garlic Chutney and Sticky Rice</p>	450.-
<p>ไก่ห่อใบเตย Chicken Wrapped in Pandan Leaf, Sesame Sauce</p>	250.-
<p>ซี่โครงหมอบข้าวคั่ว น้ำจิ้มแจ่ว BBQ Free Range Pork Ribs, Ground Roasted Rice, Spicy Tamarind Glaze</p>	450.-



SALADS

<p>กุ้งแพยำมะม่วง Crispy Fried Coral Shrimps, Spicy Mango Salad</p>	550.-
<p>ลาบเปิดกวงพี Northeastern Style Duck Breast and Duck Leg Confit Salad</p>	550.-
<p>ยำเนื้อย่างขมึ้นขาวมะเขือเปาะ Spicy Salad with Slow-Cooked Beef, Lemongrass and Chao Praya Eggplants</p>	500.-
<p>ยำวุ้นเส้นโบราณ Spicy & Sour Glass Noodles Salad, Prawns, Squid, Minced Pork, Dried Shrimp and Roasted Peanuts</p>	450.-
<p>ยำมะเขือยาวหมูสับ ไข่ต้ม Spicy Grilled Eggplant Salad, Minced Pork, and Soft-Boiled Egg</p>	450.-
<p>กุ้งลายเสือแซ่บ Grilled Tiger Prawns Topped with Eastern Thailand Style Seafood Sauce</p>	950.-



MENU KC RESTAURANT

SOUP

ต้มข่าไก่ Grandma's Recipe of Sour Coconut Soup with Chicken, Galangal, Chili, Lime	220.-
ต้มยำกุ้งทะเลน้ำพริกเผาข้าวขึ้น Lightly Creamed Spicy and Sour Prawn Soup, Lemongrass, Kaffir Lime Leaves, Galangal, Straw Mushroom Roasted Chili Paste	550.-
ต้มยำปลากะพงน้ำใส Seabass Tom Yum Clear Soup, Straw Mushrooms, Coriander and Rooster Chili	350.-
ต้มเนื้อบ้านสิงห์ Slow Braised Beef, Lemongrass, Kaffir Lime Leaves, Galangal, Chili, Basil	350.-
แกงจืดปลาหมึกยัดไส้ Clear Soup, Stuffed Squid with Minced Pork & Garlic Pepper, Spring Onions	380.-
แกงจืดไข่น้ำหมูสับ Clear Soup, Minced Pork Omelet, Spring Onions, Fried Garlic	220.-



CURRY

แกงหมูชะมวง Trat's Famous Sweet & Sour Pork Belly Stew with Chamuang Leaves	350.-
แกงระแวงไก่ Spicy Turmeric Coconut Curry with Chicken	220.-
แกงเหลืองปลากะพง Southern Style Seabass Yellow Curry, Local Seasonal Vegetables	350.-
แกงคั่วเนื้อปู กุ้งทะเล ใบชะพลู Crabmeat Yellow Curry, Banana Prawns, Betel Leaf	650.-
มัสมั่นขาแกะ Slow Braised Lamb Shank Massaman Curry, Crushed Peanuts, Lotus Seed, Potato	850.-
หมูย่างแกงเงาะ Red Curry with Rambutan and Roasted Pork Neck	350.-

*** All prices are inclusive of 10% Service Charge and 7% Government Tax. ***

FAMILY DISH

MENU KC RESTAURANT



หลนหมูสับปลาทุเลาเค็มเนื้อปู Creamy Coconut Dip with Minced Pork, Crabmeat, Salted Four-Finger Threadfin Served with Fresh Seasonal Vegetables	350.-
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Stir-Fried Chicken, Cashew Nuts, Roasted Chili	250.-
ແຮມໝູ່ສັບຜັດວຸ້ນເສັ້ນ ໄສໄໝ່ກະເຕັຍມໂກນ Stir-Fried Glass Noodles, Fermented Pork Sausage, Pickled Garlic, Egg	250.-
ผัดมะเขือยาวกุ้งแห้งหมูสับ Stir-Fried Eggplant, Minced Pork, Garlic, Chili Fermented Soybeans and Fresh Sweet Basil	250.-
ໄໝ່ພະໄລ້ Stewed Pork Belly and Duck Egg with Caramelized Palm Sugar Cinnamon, and Star Anise	250.-
ໄໝ່ຍັດໄລ້ໝູ່ສັບມະເຂັອເຕສ Thai Style Omelet Stuffed with Minced Pork, Tomato, Onion	200.-
ໄໝ່ລູກເຂຍ Deep Fried Duck Egg, Topped with Sweet and Sour Tamarind Sauce	200.-
ຜັດຍອດคะນ້ຳປາເຕັມ Stir-Fried Kale Sprouts, Garlic, Chili, and Salted Threadfins	450.-
ໝູ່ສັບປາເຕັມເກາະຂ້າງ Pan Fried Patty of Minced Pork & Koh Chang Salted King Mackerel	450.-
ເນື້ອຜັດນ້ຳມັນหอย Stir-Fried Beef, Straw Mushrooms, Garlic, Spring Onion, Oyster Sauce	450.-
ປລາກະພງກອດຂອສເມັຍງຄຳ Deep-Fried Whole Seabass with Tamarind Sauce, Shallot, Chili, Ginger, Dried Shrimp and Betel Leaves	750.-
ປລາກະພງຜັດຈຳ Stir-Fried Seabass, Garlic, Chili, Green Peppercorn, Finger Root, and Hot Basil	350.-

*** All prices are inclusive of 10% Service Charge and 7% Government Tax. ***

INDIVIDUAL DISH

.....



ไก่ย่างข้าวเหนียว น้ำจิ้มแจ่ว Charcoal Grilled Herb-Rubbed Free-Range Chicken, Sticky Rice, and Spicy Tamarind Dip	450.-
ขนมเบื้องญวนปูนิ่ม เนื้อปู Crispy Egg Pancake, Softshell Crab and Crabmeat, Grated Coconut, Bean Sprouts Sweet & Sour Cucumber Salad	350.-
ข้าวอบหมูชะมวง Fried Rice Cooked with Sweet & Sour Pork Belly Stew	250.-
ผัดกระเพราเนื้อราดข้าวไข่ดาว Stir-Fried Beef, Garlic, Chili and Hot Basil, Steamed Jasmine Rice, and Fluffy Fried Egg	250.-
ข้าวผัดปลาทู ไข่ต้ม Spicy Mackerel Fish Fried Rice, Half Boiled Duck Egg, Sour Mango Salad	250.-
ข้าวผัดมันกุ้งและกุ้งทะเล ไข่ต้ม Fried Rice with Prawns, Shrimp Paste, Boiled Egg	380.-
ผัดไทยกุ้งทะเลเส้นจันท์ Stir-Fried Chanthaburi Rice Noodles, Prawns, Duck Egg, Bean Sprouts, Chives, Crushed Peanuts, Mild Tamarind Sauce	550.-
ข้าวซอยขาเป็ดกวงพี Northern Thai Curry Egg Noodle and Duck Leg Confit	550.-
ข้าวหอมมะลิ Steamed Thai Jasmine Rice	30.-

VEGETARIAN DISH

<p>ปอเปี๊ยะผักทอด Deep-Fried Spring Rolls with Cabbage, Carrot, Mushroom, Glass Noodles with Plum Sauce</p>	180.-
<p>ส้มตำเห็ดทอด Spicy Papaya Salad, Deep-Fried Mushrooms</p>	180.-
<p>ผัดไทยมังสวิรัต Stir-Fired Chanthaburi Noodles, Tofu, Peanuts, Tamarind Sauce</p>	220.-
<p>เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว Stir-Fried Flat Noodles, Kale, Mushrooms, Baby Corn</p>	180.-
<p>จู้จี้เต้าหู้ทอด Deep-Fried Tofu with Chu-Chee Curry Gravy</p>	180.-
<p>ผัดคะน้าไฟแดง Stir-Fried Kale, Chili, Fermented Soybean Sauce</p>	180.-
<p>วุ้นเส้นผัดไข่ Fired Glass Noodles, Tomato, Onion, Cabbage, and Eggs</p>	180.-
<p>ต้มข่าเห็ดและเต้าหู้ Sour Coconut Soup, Galangal, Lemongrass Mushroom and Tofu</p>	180.-
<p>แกงจืดไข่น้ำผักกาดขาว Clear Soup, Cabbage, Mushroom, Fried Omelet</p>	180.-
<p>แกงเขียวหวานมะเขือรวม Green Curry, Local Eggplants, Basil Leaves</p>	180.-



SWEETS

<p>ข้าวเหนียวมะม่วงมะพร้าวอ่อน Sweet Coconut Sticky Rice with Ripe Mango and Coconut Sauce</p>	220.-
<p>กัณฑ์มสยาม Water Chestnut Dumping in Sweet Syrup and Coconut Milk</p>	180.-
<p>ฟักทองสังขยา Local Favorite, Steamed Thai Pumpkin Custard with Ruam Mitr Coconut Ice Cream</p>	180.-
<p>ผลไม้รวมตามฤดูกาล Seasonal Fresh Fruits</p>	220.-
<p>ไอศกรีมมะม่วง Mango Sherbet</p>	180.-
<p>ไอศกรีมมะนาว Lime Sherbet</p>	100.-
<p>ไอศกรีมกะทิ Coconut Milk Ice Cream</p>	120.-
<p>ไอศกรีมกะทิรวมมิตร Coconut Ice Cream Blended with Thai Jelly and Corn</p>	180.-