

TE MATA

GLAMPING





TE MATA EATERY - INTERNATIONAL DISHES

(THB)

SMALL BITES

ขนมปังกระเทียม Garlic Bread	65.-
ปีกไก่ทอด Fried Chicken Wings	160.-
เฟรนช์ฟรายส์ ซอสทรัฟเฟิล French Fries Cheese Dip, Truffle Mayo	130.-
อนเนียน ริงส์ (หอมทอด) Onion Rings	145.-
ข้าวโพดปิ้งเนย ชีสยอร์กิร์ต และชีส Corn on the Cob with Parmesan Cheese and Yoghurt	160.-
ขลุ่ยหมู  Pork Spring Rolls	190.-
กุ้งชุบแป้งทอด ซอสค็อกเทล Deep Fried Shrimp with Cocktail Sauce	220.-
แซลมอนแช่กับไข่กุ้งและซอซพอนซุ   Spicy Salmon with Tobiko and Ponzu Sauce	330.-









STEAK

สเต็กแซลมอน ซอสทาโก้และผักโขม  Norwegian Salmon Steak with Tartar Sauce and Spinach	500.-
เนื้อแกะออสเตรเลียชิ้นซี่ทรงย่าง ซอสไวน์แดง และผักเคียง Australian Lamb Racks with Vegetables and Red Wine Thai Herb Sauce  	1,150.-
สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลียชิ้นซี่ทรงย่าง ซอสไวน์แดง และผักเคียง Australian Wagyu Ribeye Steak with Vegetables and Red Wine Sauce 	1,450.-

SALAD

สลัดผัก พร้อมน้ำสลัดมะม่วง  Te Mata Salad with Mango Dressing	220.-
ซีซาร์สลัดไข่อบเชน Caesar Salad with Poached Egg	240.-

PASTA

สปาเก็ตตี้คาร์บอนารา Spaghetti Carbonara	320.-
สปาเก็ตตี้อาราบเบียตาไส้กรอก (ซอสมะเขือเทศ)  Spaghetti Arrabbiata with Sausages	320.-
สปาเก็ตตี้ไข่กุ้งครีมซอส  Spaghetti Tobiko	320.-
แคปเปลลินีเบคอนผัดพริกกระเทียม (A.O.P)  Capellini Aglio, Olio e Peperoncino	280.-
แคปเปลลินีเนื้อวากิวผัดพริกกระเทียม  Capellini Wagyu Beef with Spicy Garlic Sauce	380.-
สปาเก็ตตี้เส้นดำทะเลแพราเทเล  Black Ink Spaghetti with Seafood Kra Pao Sauce	350.-
สปาเก็ตตี้เส้นดำทะเลเนื้อวากิว   Black Ink Spaghetti with Wagyu Beef Kra Pao Sauce	380.-
กุ้งผัดเส้นแคปเปลลินีสไตล์โคราช  Stir-fried Capellini Thai Korat Style with Shrimp	300.-
กุ้งอบเส้นแคปเปลลินี Baked Shrimp with Capellini	340.-



Chef Recommend



Spicy



Cooking time 20-25 mins







Last order before 8.30 pm



TE MATA EATERY - THAI DISHES



(THB)

MAIN DISHES

ไข่เจียว (หมู/ไก่) Thai Omelette with Minced Pork/Chicken	110.-
ไข่เจียว (กุ้ง) Thai Omelette with Minced Prawn	150.-
ผักคอสเห็ดหอมผัดซอสน้ำมึนหอย Stir-Fried Cos Lettuce and Shiitake Mushroom with Oyster Sauce	120.-
กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา เบคอนกรอบ Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce top with Crispy Bacon	120.-
หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง เบคอนกรอบ Stir-Fried Asparagus with Shrimp top with Crispy Bacon	290.-
โรตีสานเขียวหวาน (หมู/ไก่) Roti with Thai Green Curry (Pork/Chicken)	280.-
กุ้งทอดซอสมะขาม  Deep Fried Prawn with Tamarin Sauce	390.-
กุ้งคั่วพริกเกลือ  Stir-Fried Prawn with Chili and Salt	390.-
หมูคุโรบุตะ ผัดน้ำมึนหอย/ผัดกะเพรา/ผัดกระเทียม Stir-Fried Kurobuta Pork with Oyster Sauce/ Organic Basil/ Garlic	240.-
เนื้อวากิว ผัดน้ำมึนหอย/ ผัดกะเพรา/ ผัดกระเทียม Stir-Fried Australian Wagyu with Oyster Sauce/ Organic Basil/ Garlic	470.-
แซลมอนนึ่งซีอิ๊ว   Steamed Norwegian Salmon Fillet with Soy Sauce	450.-

ปลากระพงคั่วพริกเกลือ   Deep Fried Sea Bass with Chili and Salt	490.-
ปลากระพงอบสมุนไพร   Sea Bass En Papillote with Thai herbs	320.-
เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง Deep Fried Tofu with Gravy Sauce	190.-

RICE DISHES

ข้าวผัดหมู/ไก่ Fried Rice with Pork/ Chicken	190.-
ข้าวผัดกุ้ง Fried Rice with Prawn	260.-
ข้าวผัดสีปประด เท มาต้า Te Mata Pineapple Fried Rice	320.-
ข้าวผัดปลากระพง Fried Rice with Sea Bass	240.-
ข้าวกะเพราหมูสับ/ ไก่สับ  Thai Spicy Basil Chicken/Pork with Rice	190.-
ข้าวผัดกระเพราเนื้อใบพายวากิวไข่อ่อนเชน  Thai Spicy Basil Wagyu Beef with Rice, top with Poached Egg	350.-
ข้าวหน้าหมูขี้ Stir-Fried Pork with Rice, Top with Scrambled Eggs	190.-

TE MATA EATERY - THAI DISHES

(THB)

NORTHEASTERN (ISAAN) DISHES

ตำไทย 🍴
Spicy Papaya Salad 160.-

ตำปลาร้า 🍴👨🍳
Spicy Papaya Salad with Fermented Fish Sauce 160.-

ตำผลไม้ 🍴
Spicy Mixed Fruits Salad 190.-

ยำคอหมูโครบุดะย่าง 🍴
Spicy Grilled Kurobuta Pork Neck Salad 230.-

ยำวุ้นเส้นกุ้งสด เท มาต้า 🍴
Te Mata Glass Noodle Salad with Shrimp 320.-

ลาบหมู 🍴
Larb Pork 230.-

ลาบแซลมอน 🍴
Larb Salmon 340.-

คอหมูโครบุดะย่าง ซอสเท มาต้า แจ่ว 👨🍳
Grilled Kurobuta Pork Neck with Te Mata Jaew (Spicy Sauce) 220.-

เนื้อใบพายย่าง ซอสเท มาต้า แจ่ว ซมิซูร์ 👨🍳
Grilled Blade Beef with Te Mata Jaew (Spicy Sauce) and Chimichurri 470.-

THAI NOODLES

ผัดซีอิ้ว หมูโครบุดะ/ไก่
Pad See Ew Noodle with Kurobuta Pork/Chicken 190.-

ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่ทงคัตสึ 👨🍳
Stir-fried Noodles with Chicken Tonkatsu 220.-

THAI SOUP

ต้มยำทะเลน้ำข้น 🍴
Tom Yam Seafood Soup S 280.- / L 450.-

ต้มยำกุ้งน้ำข้น 🍴
Tom Yam Prawn Soup S 260.- / L 420.-

ต้มจืดวุ้นเส้นสาหร่ายเต้าหู้(หมู)
Clear Soup with Seaweed (Pork) S 240.- / L 360.-

ON THE SIDE

ข้าวหอมมะลิ จาน
Plate of Steamed Rice 30.-

ข้าวหอมมะลิโต (สำหรับ 3-4 ท่าน)
Big Bowl of Steamed Rice (3-4pax) 90.-

ไข่ดาว
Fried Egg 20.-

ไข่อบเซน
Onsen Egg 20.-

ไข่ขยี้
Scramble Eggs 30.-

SWEETS

ผลไม้(ตามฤดูกาล) สำหรับ 2-4 ท่าน
Seasonal Fruits (2-4pax) 250.-

PREMIUM SHABU SHABU SET

1,600.-/ 2 persons (Additional 600.-/person)

(THB)

Step ① choose 1 soup style

(Additional 400.-/soup)

Japanese style

- Sukiyaki Soup
- or
- Clear Soup

Thai style

- Tom Yum Soup
- or
- Clear Soup

Step ② choose your noodles/rice

(Choose 2)

- Steamed Rice
- Udon Noodles
- Glass Noodles
- Instant Noodles (Mama)
- Konjac Noodles

MAIN

Sliced Pork, Pork Belly, Marinated Pork Balls, Sliced Chicken
Mixed Vegetables, Tofu, Mushrooms, Corn, Eggs, Lava Balls

COMPLEMENTARY DESSERT

Matcha Ice cream

Coconut Milk Ice cream

ADD ON

Seafood Set (650.-)

Sliced Australian Wagyu (550.-)

Norwegian Salmon Fillet (400.-)

TE MATA

GLAMPING

PREMIUM BBQ SET

1,800.-/ 2 persons (Additional 700.-/person)

(THB)

MAIN

Te Mata Pork Steak
Seasoned Chicken Skewers
Chicken Thigh Fillet
Sausages

COMPLEMENTARY SIDES

Te Mata Salad
Corn Cobs
Garlic Bread
Potatoes in Foil
Sliced Pineapple

COMPLEMENTARY DESSERT

Matcha Ice cream

Coconut Milk Ice cream

ADD ON

Australian Wagyu Steak (1,000.-)

Australian Lamb Cutlets (800.-)

Norwegian Salmon Fillet (400.-)

In-Glamp Grilling Service (700.-)

* Last order before 8.30 pm *



TE MATA MOO KRATA

1,500.-/ 2 persons (Additional 500.-/person)

(THB)

MAIN

Marinated Pork, Pork Belly, Bacon, Marinated Chicken

SERVED WITH

Mixed Vegetables, Eggs, Tofu

COMPLEMENTARY SIDES

Fried Rice Crackers, Peanuts

TO HAVE WITH

(Choose 2)

- Steamed Rice
- Glass Noodles
- Instant Noodles (Mama)

COMPLEMENTARY DESSERT

Coconut Milk Ice cream

ADD ON

Seafood Set (650.-)

Sliced Australian Wagyu (550.-)

Norwegian Salmon Fillet (400.-)

* Last order before 8.30 pm *

DRINKS

ALCOHOLIC BEVERAGES

(THB)

RED WINE

Robert Mondavi Private Selection 2018 / USA <i>A medium body with cherry and coffee aroma.</i>	1,350.-
Regaleali 2017 / Italy <i>Cabernet sauvignon blend from Sicily. Complex & supple with berry flavour.</i>	1,650.-
Robert Mondavi Cabernet Sauvignon 2017 / USA <i>Medium to full body with dark berries, cocoa and espresso aroma.</i>	2,850.-

SPARKING WINE

Louis Perdrier Brut Excellence / France <i>Fresh and delicate on the nose with nice fruit aromas.</i>	1,500.-
Louis Perdrier Brut Rosé / France <i>A red fruits scents combined with citrus aromas.</i>	1,500.-

SPIRIT

Regency (350ml)	650.-
Gin Hendrick's (700ml)	2,950.-
Johnnie Walker Gold Label Reserve (1L)	2,250.-

BEER

Leo (320 ml/can) / (630 ml/bottle)	60.-/90.-
Budweiser (330 ml/can)	80.-
Singha beer (620 ml/bottle)	110.-
Hoegaarden (650 ml/bottle)	290.-
Hoegaarden rosée (750 ml/ bottle)	350.-

TE MATA

GLAMPING

DRINKS

(THB)

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

But first COFFEE...

	<i>Hot</i>	<i>Iced</i>
Espresso	70.-	-
Americano	80.-	110.-
Cappuccino	100.-	120.-
Latte	100.-	120.-
Mocha	100.-	120.-

It's TEA time!

Matcha Latte	90.-	110.-
--------------	------	-------

Squeeze the day

Italian Soda (Apple/ Blueberry / Strawberry/ Mango/ Kiwi/ Blue Paradise)		90.-
Smoothie (Orange/ Mix Berry/ Blueberry/ Strawberry / Passion Fruit/ Mango/ Lychee/ Kiwi) Add Yogurt + 20.-	-	110.-
Freshly Squeezed Juice (Lime/ Orange/ Watermelon)	-	140.-

Let's stick to the classics

Coke Original/Zero (325ml/can)		20.-
Singha Soda (bottle)		20.-

Special Wine Selection

x

Te MATA
ESTATE 1896

"Te Mata Estate is New Zealand's most prestigious wine producer", rated by Decanter – a reputable wine magazine.

Te Mata Coleraine especially, is said to be up there with the best Bordeaux blends in the world. In addition, for the last 40 years Te Mata Estate has been at the forefront of the modern rejuvenation of New Zealand wine scene.

Te Mata Glamping selects the best for our Glampers - directly imported from Hawke's Bay vineyards to Khao Yai, Thailand. We are highly inspired by this family-owned estate hence Te Mata Glamping Khao Yai.

With their complexity, depth and balance, these wines reward careful cellaring through continued evolution in the bottle. Ready to taste some of these..please contact your Glamp host to open one!

Red Wine

White Wine

Te Mata Estate Coleraine (2016)



VARIETALS	51% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 2% Cabernet Franc
PALATE	Offering superb depth and complexity, on the palate is defined by pure, bright, red fruit. Framed by tight acid and silky tannins, it leads to exceptional length and finesse.
PRICE	3,900 THB

Te Mata Estate Sauvignon Blanc (2018)



VARIETALS	100% Sauvignon Blanc
PALATE	With notes of gooseberry, lime blossom, pears and summer herbs, the palate is generous and dry, carrying effortlessly to a balanced and delicate, fine and crisp finish.
PRICE	1,700 THB

Te Mata Estate Syrah (2017)



VARIETALS	100% Syrah
PALATE	On the palate boysenberry, aniseed and a touch of smoky paprika and vanilla from the oak. Ripe red fruit gives length and texture across this soft and moreish wine.
PRICE	1,900 THB

Te Mata Estate Chardonnay (2017)



VARIETALS	100% Chardonnay
PALATE	The palate opens out to lemon curd, crème brulee, toasted cashew with a slight touch of flint and smoke. A vibrant and juicy acidity gives a liveliness and lingering finish.
PRICE	1,900 THB

