



TE MATA

GLAMPING

TE MATA EATERY - INTERNATIONAL DISHES

SMALL BITES

ขนมปังกระเทียม Garlic Bread	65.-
น้กทอดไก่ Chicken Nuggets	125.-
ปีกไก่ทอด Fried Chicken Wings	175.-
เฟรนช์ฟรายส์ ซอสทรัฟเฟิล French Fries Cheese Dip, Truffle Mayo	155.-
อนเนียง ริงส์ (หอมทอด) Onion Rings	150.-
ขลุ่ยหมู  Pork Spring Rolls	195.-
ไก่ห่อชีส  Chicken Cordon Bleu	195.-
ซี่โครงหมูอ่อนทอดกระเทียม Fried Pork Ribs with Garlic	175.-
เปาะเปี๊ยะผักทอด Deep Fried Vegetable Spring Roll	175.-

SALAD

ซซาร์สลัดไข่อ่อนเชน  Caesar Salad with Poached Egg	195.-
สลัดหมูย่าง Grilled Pork Salad	265.-






PIZZA

คาโบนาร่า Cabonara	310.-
ลาบไก่ Laab Chicken	310.-
ผักมอบชีส Baked Spinach with Cheese	290.-
มาร์กาเร็ตา Margherita	290.-

MAIN

สเต็กแฮมราดซอสส้มเสาวรส Ham Steak served with Passion Fruit and Orange Sauce	510.-
ปลากระพงย่างใบชะพลู  Grilled Sea Bass Wrapped in Wildbetal Leafbush	565.-
สเต็กแซลมอน ซอสทาตาและผักโขม  Norwegian Salmon Steak with Tartar Sauce and Spinach	565.-
เนื้อแกะอบ เสิร์ฟพร้อมริซอตโต  Lamb Shoulder served with Risotto	1,020.-
สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลียย่าง ซอสไวน์แดง และผักเคียง Australian Wagyu Ribeye Steak with Grilled Vegetables Served with Red Wine Sauce 	1,800.-

PASTA

สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า Spaghetti Carbonara	295.-
สปาเก็ตตี้ไข่กุ้งครีมซอสกุ้ง/แซลมอน  Spaghetti Ebiko with Prawn/Salmon	330.-/430.-
แคปปेलลินีเบคอนผัดพริกกระเทียม (A.O.P)  Capellini Aglio, Olio e Peppercino	255.-
สปาเก็ตตี้เส้นดำทะเลเพราะเธอ  Black Ink Spaghetti with Seafood Holy Basil Sauce	360.-
สปาเก็ตตี้เส้นดำทะเลเพราะเนื้อวากิว  Black Ink Spaghetti with Australian Grain Fed Oyster Blade Holy Basil Sauce	360.-
สปาเก็ตตี้ซีมีมาทะเล  Spicy Spaghetti with Mixed Seafood and Herb	360.-
สปาเก็ตตี้ ซอส : อัลเฟรโด/พังก์ซอส/โพลโมโดโร/อาราเบียตต้า Spaghetti Sauce : Alfredo/Pink Sauce/Pomodoro/Arrabiata	
เสิร์ฟพร้อม มีทบอล/ซีฟู้ด/ไก่ Topped with Meatball/Seafood/Chicken	295.-/350.-/255.-

 Chef Recommend  Spicy  Cooking time 20-25 mins  Last order before 8.30 pm



TE MATA

GLAMPING

TE MATA EATERY - THAI DISHES

MAIN DISHES		NOODLES/RICE DISHES	(THB)
กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา เบคอนกรอบ Stir-Fried Cabbage in Fish Sauce topped with Crispy Bacon	155.-	ข้าวผัดหมู/ไก่ Fried Rice with Pork/Chicken	195.-
โรตีสี่แบบเขียวหวาน (หมู/ไก่) 🍳 Roti with Thai Green Curry (Pork/Chicken)	320.-	ข้าวผัดกุ้ง Fried Rice with Prawn	265.-
โรตีสี่ไก่เนยอินเดีย Butter Chicken Roti (Indian style)	320.-	ข้าวผัดสีปประด เต มาตา 🍳 Te Mata Pineapple Fried Rice	330.-
กุ้งคั่วพริกเกลือ 🍴 Stir-Fried Prawn with Chili and Salt	360.-	ข้าวกะเพราหมูสับ/ไก่สับ 🍴 Thai Holy Basil Chicken/Pork with Rice	195.-
หมูคุโรบุดะ ผัดน้ำมันหอย/ผัดกะเพรา/ทอดกระเทียมพริกไทย Stir-Fried Kurobuta with Oyster Sauce/ Holy Basil/Garlic and Pepper	250.-	ข้าวกะเพราเนื้อสับ 🍴 Thai Holy Basil Mince Meat with Rice	250.-
เนื้อใบพวย ผัดน้ำมันหอย/ผัดกะเพรา/ทอดกระเทียมพริกไทย Stir-Fried Australian Grain Fed Oyster Blade with Oyster Sauce/Holy Basil/With Garlic and Pepper	465.-	ข้าวผัดกะเพราเนื้อใบพวยไข่ออนเซ็น 🍴 Thai Holy Basil Australian Grain Fed Oyster Blade with Rice, top with Poached Egg	360.-
เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง Deep Fried Tofu with Gravy Sauce	235.-	ผัดซีอิ๊ว หมูคุโรบุดะ/ไก่ Pad See Ew Noodle with Kurobuta Pork/Chicken	225.-
ปลากระพงคั่วพริกเกลือ (ทั้งตัว) 🍴 Deep Fried Sea Bass with Chili and Salt (Whole fish)	770.-	ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่ทอดคัตสึ 🍳 Stir-fried Noodles with Chicken Tonkatsu	255.-
ไข่เจียวหมูสับ Minced Pork Omelette	115.-	ข้าวผัดมันเนื้อวัว Wagyu Beef Fat Fried Rice	465.-
		ผัดไทยกุ้ง Prawn Pad Thai	295.-
		ข้าวต้มไก่/หมู Boiled rice with Chicken/Pork	155.-
		ข้าวต้มกุ้ง Boiled rice with Prawn	225.-



Chef Recommend



Spicy



Cooking time 20-25 mins



Last order before 8.30 pm



TE MATA

GLAMPING

TE MATA EATERY - THAI DISHES

SOMTAM

ตำไทย 🍴	165.-
Spicy Papaya Salad	
ตำปลาร้า 🍴	165.-
Spicy Papaya Salad with Fermented Fish Sauce	
ตำผลไม้ 🍴	195.-
Spicy Mixed Fruits Salad	
ตำโคราช 🍴 🍳	175.-
Korat Spicy Papaya Salad	
ตำหลวงพระบาง 🍴	185.-
Luang Pra Bang Papaya Salad	
ส้มตำทะเล 🍴	390.-
Seafood Papaya Salad	

ISAAN DISHES

ลาบหมูทอด 🍴	225.-
Larb Fried Pork	
ยำวุ้นเส้นกุ้งสด เท มาต้า	330.-
Te Mata Glass Noodle Salad with Prawn	
ลาบแซลมอน 🍴	340.-
Larb Salmon	
คอหมูคุโรบุดะ ซอส เท มาต้า แจ่ว	225.-
Grilled Kurobuta Pork Neck with Te Mata Jaew (Spicy Sauce)	

THAI SOUP

ต้มยำทะเลน้ำข้น 🍴	S 295.-/ L 470.-
Tom Yam Seafood Soup	
ต้มยำกุ้งน้ำข้น 🍴	S 270.-/ L 460.-
Tom Yam Prawn Soup	
ต้มจืดวุ้นเส้นสาหร่ายเต้าหู้ (หมู)	S 250.-/ L 370.-
Clear Soup with Seaweed (Pork)	
ต้มแซบกระดูกอ่อน 🍴 🍳	S 250.-/ L 370.-
Spicy Soup with Pork Ribs	

ON THE SIDE

ข้าวหอมมะลิ จาน	30.-
Plate of Steamed Rice	
ข้าวหอมมะลิ (สำหรับ 3-4 ท่าน)	100.-
Big Bowl of Steamed Rice (3-4 pax)	
ข้าวเหนียว	30.-
Sticky Rice	
ไข่ดาว	25.-
Fried Egg	
ไข่เจียว	35.-
Omelette	

SWEETS

ผลไม้ (ตามฤดูกาล)	185.-
Seasonal Fruits	
ครีม บรูล่	175.-
Crème Brûlée	
คอฟfeeเลิฟพร้อมไอศกรีม	185.-
Caramelised Croffle with Ice Cream	
เจาถั่ว	60.-
Chao-Guay	
สังขยาเสิร์ฟพร้อมชาไทย	145.-
Custard Bread served with Thai Tea	

🍳 Chef Recommend 🍴 Spicy 🕒 Cooking time 20-25 mins 📅 Last order before 8.30 pm

TE MATA

GLAMPING

VEGETARIAN MENU

APPETIZER

เปาะเปี๊ยะผักทอด 🍳
Deep Fried Vegetable Spring Roll

175.-

โรตีสานชีส 🕒
Spinach and Cheese Roti

195.-

MAIN DISHES

พาสต้า ซอสชมพู/ซอสอัลเฟรโด
Pasta Pink Sauce/Alfredo Sauce

210.-

สปาเก็ตตี้เมา 🍷
Thai Drunken Spaghetti (Kee Mao)

225.-

มันฝรั่งอบราด 🕒
Potatoes Au Gratin

235.-

พิซซ่ามาร์เกริตา 🕒
Pizza Margherita

290.-

พิซซ่าผักชีส 🕒🍳
Pizza Spinach Cheese

290.-

SOUP

(THB)

ซุปรัง:
Miso Soup

50.-

ต้มยำ 3 เห็ด 🍷
3 Mushrooms Tom Yam

225.-

ผัดไทยไข่

Egg Pad Thai

175.-

ข้าวผัดไข่

Egg Fried Rice

165.-

ผัดซีอิ้วเห็ดออริจินัล เห็ดหลินขาว

Pad See Ew Noodle with Eryngii Mushroom and Shimeji Mushroom

185.-

ผัดกะเพราเต้าหู้ 🍷

Thai Holy Basil with Tofu

195.-

ผัดทองผัดไข่

Stir-Fried Pumpkin with Egg

155.-

VEGAN MENU

APPETIZER

เปาะเปี๊ยะผักสด
Vegetable Spring Rolls

185.-

เห็ดรวมชุบแป้งทอด
Fried Mix Mushrooms

155.-

กอดมันข้าวโพด 🍳
Corn Fritter

165.-

ลาบเห็ดทอด 🍷🕒🍳
Larb Fried Mushrooms

185.-

MAIN DISHES

พาสต้า ซอสอาราบียัตตา 🍷/ซอสโชมอดโร
Arrabiata Sauce/Pomodoro Sauce Pasta

210.-

มาผัดเมา 🍷
Stir-Fried Drunken Noodles

195.-

ยำ 3 เห็ด 🍷
Spicy Mixed Mushrooms Salad

210.-

SOUP

ต้มจืดสาหร่ายเต้าหู้
Clear Soup with Tofu and Seaweed

210.-

ต้มแซ่บ 3 เห็ด 🍷
Spicy Soup with 3 Mushrooms

225.-

เต้าหู้คั่วพริกเกลือ 🍷

Fried Tofu with Garlic and Chili

195.-

ส้มตำไทย 🍷

Papaya Salad

165.-

เต้าหู้ทรงเครื่อง

Deep Fried Tofu with Gravy Sauce

210.-



Chef Recommend



Spicy



Cooking time 20-25 mins



Last order before 8.30 pm

TE MATA

GLAMPING

PREMIUM BBQ SET

1,900.-/ 2 persons (Additional 800.-/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

Milk Pudding | Chao - Guay
(Thai Dessert)

ADD ON

Australian Wagyu Steak (1,000.-)
Norwegian Salmon Fillet (400.-)
Sausages (200.-)

In-Glamp Grilling Service (700.-) (up to 1hr)

* Last order before 8.30 pm *



TE MATA

GLAMPING

TE MATA MOO KRATA

(THB)

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

Kurobuta Pork, Pork Belly,
Bacon, Marinated Chicken

2,100.-/ 2 persons
(Additional 900.-/person)

Australian Oyster Blade

SERVED WITH

Mixed Vegetables, Eggs, Tofu

COMPLEMENTARY SIDES

Fried Rice Crackers

TO HAVE WITH

(Choose 2)

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

COMPLEMENTARY DESSERT OPTIONS

Milk Pudding

Chao - Guay
(Thai Dessert)

ADD ON

Kurobuta Pork (200.-)

Seafood Set (650.-)

Norwegian Salmon Fillet (400.-)

Australian Oyster Blade (550.-)

* Last order before 8.30 pm *



TE MATA

GLAMPING

PREMIUM SHABU SHABU SET

(THB)

1,800.-/ 2 persons
(Additional 750.-/person)

Kurobuta Pork, Pork Belly,
Marinated Pork Balls, Sliced Chicken

2,200.-/ 2 persons
(Additional 950.-/person)

Australian Oyster Blade

SERVED WITH : Mixed Vegetables, Tofu, Mushrooms, Corn, Eggs, Lava Balls

Step ① choose 1 soup (Additional 400.-/soup)

Japanese style

- Sukiyaki Soup
or
- Clear Soup

Thai style

- Tom Yam Soup
or
- Jaew Hon (Isaan Shabu) 🍲

Step ② choose your noodles/rice
(Choose 2)

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

COMPLIMENTARY SIDES : Edamame / Fried Rice Crackers

COMPLEMENTARY DESSERT : Milk Pudding / Chao - Guay (Thai Dessrt)

ADD ON

Kurobuta Pork (200.-)

Seafood Set (650.-)

Norwegian Salmon Fillet (400.-)

Australian Oyster Blade (550.-)



Chef Recommend



Spicy



Cooking time 20-25 mins



Last order before 8.30 pm



TE MATA

GLAMPING

AFTERNOON TEA : PICNIC

1,250.-/ set (2 persons)

(THB)

———— TWINING , premium tea selection from London ————

(choose 1 flavour)

Blackcurrant

Vanilla

Lemon

Four Red Fruits

Apple, Cinnamon & Raisin

———— NIBBLES ————

Pudding/ Sandwiches / Cakes / Macarons / Danish / Tarts

———— SEASONAL FRUITS ————

———— INFUSED WATER ————

S'MORES KIT

Melted Chocolate and Crackers

COMPLIMENTARY : Marshmallows

150.-/ set (2 persons)

(THB)

TE MATA

GLAMPING

BEVERAGES

(THB)

But First COFFEE...

Hot

Iced

Espresso	70.-	-
Americano	80.-	110.-
Cappuccino	100.-	120.-
Latte	100.-	120.-
Mocha	100.-	120.-

It's Tea Time!

Matcha Latte	90.-	110.-
Serenity Elixir (Black Tea & Strawberry)		150.-
Sunrise Symphony (Black Tea with Orange Juice)		130.-
Dream Delight (Green Tea with Apple Juice)		140.-

Healthy Juice

Gut Healing (Cucumber, Beetroot, Green Apple, Celery)		95.-
Immunity (Celery, Ginger, Green Apple, Coriander, Lemon)		95.-
Glowing Skin (Orange, Carrot, Ginger)		95.-

Others

Hot Chocolate		90.-
Italian Soda (Apple/Blueberry/Strawberry/Mango/Kiwi/Blue Paradise)		90.-
Smoothie (Strawberry/Lychee/Kiwi/Watermelon)		110.-
Add Yogurt +20.-		
Coke Original/ Zero (325ml/can)		25.-
Singha Soda (bottle)		20.-

ALCOHOLIC BEVERAGES

(THB)

SPIRIT

Regency (350ml)	750.-
Johnnie Walker Gold Label Reserve (1L)	2,900.-
Johnnie Walker Black Label (1L)	2,200.-

BEER

Leo (320ml/can)/(620ml/bottle)	60.-/90.-
Budwiser (330ml/can)	100.-
Singha (620ml/bottle)	120.-
Heineken (320ml/can)/(620ml/bottle)	90.-/160.-
Hoegaarden/Hoegaarden roseé (650ml/bottle)	460.-/600.-

COCKTAILS

Glamping Glow (St. Germain Elderflower and Bombay Gin)	415.-
Flower drop (St. Germain Elderflower and Gray Goose Vodka)	385.-
Pineapple Paradise (Gray Goose Vodka)	365.-
Classic G&T (Bombay Gin)	345.-

MOCKTAILS (Non-Alcoholic)

Cranberry Sangria	195.-
Te Mata Sunset	195.-

ALCOHOLIC BEVERAGES

(THB)

TE MATA ESTATE

Te Mata Estate Sauvignon (2022), White Wine	2,250.-
With notes of gooseberry, lime blossom, pears and summer herbs, carrying effortlessly to a balanced and delicate, fine and crisp finish	
Te Mata Estate Chardonnay (2022), White Wine	2,450.-
The palate opens out to lemon curd, creme brulee with a slight touch of flint and smoke. A vibrant and juicy acidity gives a liveliness and lingering finish	
Te Mata Estate Coleraine (2020), Red Wine	5,550.-
Offering superb depth and complexity, on the palate is defined by pure, bright, red fruit. Framed by tight acid and silky tannins.	

RED WINE

Robert Mondavi Private Selection 2021/USA	1,850.-
A medium body with cherry and coffee aroma.	
Robert Mondavi Napa Valley Cabernet Sauvignon 2021/USA	2,950.-
Medium to full body with dark berries, cocoa and espresso aroma.	

SPARKING WINE

Louis Perdrier Brut Excellence/France	1,550.-
Fresh and delicate on the nose with nice fruit aromas.	
Louis Perdrier Brut Rose/France	1,550.-
A red fruits scents combined with citrus aromas.	

ALCOHOLIC BEVERAGES

BY THE (BIG) GLASS (THB)

RED WINE (187ml.)

Tagua Tagua Cabernet Sauvignon 2021/Chile 390.-
Color deep red with violet tones. Soft aromas of wild flowers in mouth
raspberry and strawberries.

WHITE WINE (187ml.)

Oxford Landing 2023/Australia 350.-
Sauvignon Blanc from the locals in The south land.
Fresh and lively aromas of kiwifruit intermingle with the zestiness of lemongrass.
The palate unfolds with layers of vibrant flavours, a combination of lemongrass and papaya.

SPARKING WINE (200ml.)

Freixenet Cordon Negro/Spain 490.-
The palate is refreshing, the sparkle balancing the green and citrus fruits.
It is light but long and elegant.

HALF BOTTLE (375ml.)

RED WINE

Carta Vieja Cabernet Sauvignon 2022/Chile 750.-
Big fruit intensity and cherry aroma mixed with sweet notes of chocolate and mocha.

WHITE WINE

La Vieille Ferme 2021/France 750.-
The nose reveals a seductive fruity bouquet with notes of lemon,
citrus and white flowers. Offering nice acidity and a touch of bitterness
on gourmet aromas of peach syrup.

SPARKING WINE

Villa Sandi, Prosecco Il Fresco Treviso/Italy 850.-
Fruity and flowery with hints of ripe golden apple and small mountain flowers.
The dry, fresh and flavoursome sensation on the palate is followed by a fruity
and harmonious aftertaste.

TE MATA P  W PANTRY

Tasty and Complete Nutrition Dog Food • Homemade

Human Grade • Made Fresh

Meal

(Choose flavor and portion)

(THB)

Dog size

	S (100g.)	M (250g.)
Minced Pork/Chicken	60.-	120.-
Minced Beef	120.-	240.-
Minced Salmon	90.-	180.-

ON THE SIDE

Carrots	15.-	45.-
Broccoli	15.-	45.-