



*Villa Maroc*

VILLA MAROC  
MOROCCAN SPECIAL



**MEZZE PLATTER**  
FRESHLY BAKED  
PITA BREAD,  
MOROCCAN DIPS

แบ่งพิต้าอบใหม่  
กับดิพสไตล์โมร็อกโก  
250.-



**HOMEMADE  
PITA BREAD**

แบ่งพิต้า  
150.-

**BUTTER  
COUSCOUS**

คุสคูสอบเนย  
150.-

**VEGETABLE TAGINE**  
ทาจีนผักรวมสไตล์โมร็อกโก

350.-

**MOROCCAN SET MENU  
FOR 2 PERSONS**

อาหารเซตโมร็อกโก  
สำหรับ 2 ท่าน

1,500.-



**SET OF MOROCCAN  
MINT TEA**

ชามินท์โมร็อกโก  
180.-



**'HARIRA' MIXED  
VEGETABLE SOUP**

ซุพผักและถั่ว  
สไตล์โมร็อกโก  
140.-



**KEBABS TRIO OF  
GRILLED MARINATED  
CILANTRO CHICKEN,  
FISH AND LAMB**

เคบับไก่ ปลา และแกะ อย่าง  
สไตล์โมร็อกโก  
280.-



**'SHAWARMA' HOT WRAP  
CHOICE OF CHICKEN  
OR LAMB WITH  
TAHINI DIP AND FRIES**

ซาวามาร์แซนดิชไก่หรือแกะ  
ห่อในแบ่งตอร์ตีญ่า  
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด  
250.-

VILLA MAROC

MOROCCAN SPECIAL



TRADITIONAL MOROCCAN CHICKEN TAGINE WITH GREEN OLIVES, PRESERVED LEMON SERVED WITH WARM PITA BREAD

ไก่ตุ๋นสไตล์โมร็อกโก  
380.-



SEAFOOD TAGINE WITH POTATOES, CHERRY TOMATOES & BLACK OLIVES SERVED WITH BUTTER COUSCOUS

อาหารทะเลอบสไตล์โมร็อกโก  
850.-



LAMB SHANK WITH PRUNE, DRIED APRICOT & WALNUT SERVED WITH BUTTER COUSCOUS

ขาแกะตุ๋นสไตล์โมร็อกโก  
950.-



MEDITERRANEAN COUSCOUS SALAD

สลัดคูนคูนสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน  
220.-

VILLA MAROC

STARTER



SCALLOP CARPACCIO  
WITH THAI SPICY SAUCE

หอยเชลล์เสิร์ฟเย็น ราดซอสแซ่บ  
270.-



CRISPY DUCK SALAD WITH THAI HERBS  
เป็ดฝอยกรอบกับน้ำยารสเด็ด  
320.-



SPICY SALMON WITH THAI HERBS SALAD  
ปล่าปลาแซลมอน  
280.-



**'MAHOR' SWEET & PEANUT SAUCE ON PINEAPPLE CUTS AND STRAWBERRY**

ม้าซอสตรอบเบอร์รี่  
165.-



**POACHED NZ MUSSELS WITH THAI SPICY SAUCE**

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ ราดซอสแซ่บ  
235.-



**LYCHEE & CHEESE CROQUETTES IN 'PANAENG' SAUCE**

ลิ้นจี่ห่อชีสทอด ราดซอสแพนง  
165.-



**PARMA HAM & ASSORTED CHEESE PLATTER**

แฮมพาร์มากับชีสต่าง ๆ  
480.-



**PRANBURI SUNDRIED SQUID CALAMARI**

ปลาหมึกปราณบุรีแดดเดียวทอด  
แบบคาลามารี  
250.-



**DEEP-FRIED PRAWNS WRAPPED WITH PARMA HAM, SEMI-DRIED TOMATO SALSA**

กุ้งทอดกับแฮมพาร์มา ยำมะเขือเทศเปรี้ยวหวาน  
300.-

VILLA MAROC

SALAD



**CRISPY FRIED SOFT SHELL CRAB SALAD  
WITH PICKLES AND SESAME CREAM DRESSING**

สลัดปูนิ่มทอดกรอบ  
280.-



**MEDITERRANEAN  
COUSCOUS SALAD**

สลัดคูกูสคูสสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน  
220.-



**ROCKET SALAD SERVED  
WITH DRIED FIG,  
SEMI-DRIED TOMATOES  
AND SHAVED PARMESAN**

สลัดผักร็อกเก็ตกับพามาซานชีส  
250.-

**CHICKEN CAESAR SALAD**

ชีซาร์สลัดไก่  
200.-

**PRAWN CAESAR SALAD**

ชีซาร์สลัดกุ้ง  
250.-

VILLA MAROC  
SANDWICHES



**JUMBO BEEF BURGER**  
**SERVED WITH FRENCH FRIES**

เบอร์เกอร์เนื้อวัว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด  
320.-



**'SHAWARMA' SIGNATURE HOT WRAP**  
**CHOICE OF CHICKEN OR LAMB**  
**SERVED WITH TAHINI DIP AND FRIES**

ชาวมาร์ไก่หรือแกะ ห่อในแป้งตอร์ตีญ่า  
เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด  
250.-

*Gourmet Soup*

**'HARIRA' MOROCCAN MIXED  
VEGETABLES SOUP**

ซูปผักและถั่วสไตลโมร็อกโก  
140.-

**HEALTHY PUMPKIN CREAM SOUP,  
BREAD & EGG BENEDICT**

ซูปครีมฟักทองเพื่อสุขภาพ  
180.-

**VILLA MAROC CHEESE LAVA  
CLUB SANDWICHES**

คลับแซนด์วิชชีสลาวา เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด  
250.-

**FRENCH FRIES**

มันฝรั่งแท่งทอด  
120.-

**HASH BROWN & CHEESE DIP**

มันฝรั่งทอด ซีสลาวา  
180.-

VILLA MAROC

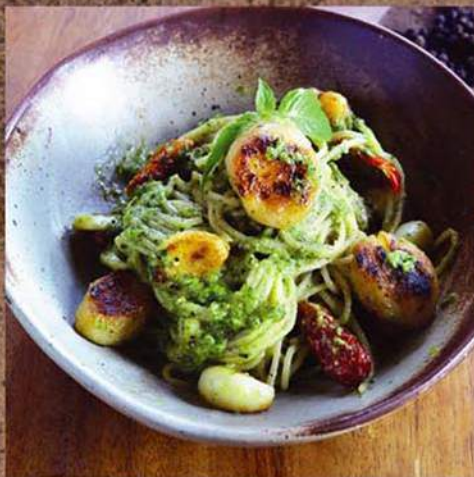
PASTA



**PENNE WITH CLASSIC TOMATO SAUCE AND SEMI-DRIED TOMATO**  
เพนเน่ซอสมะเขือเทศแบบคลาสสิก  
200.-



**SPAGHETTI CARBONARA WITH BACON AND POACHED EGG**  
สปาเก็ตตี้ซอสครีมกับเบคอนและไข่ลวก  
220.-



**ANGEL HAIR WITH HOMEMADE PESTO AND SEARED US SCALLOPS**  
แองเจิลแฮร์ซอสโหระพากับหอยเชลล์  
380.-

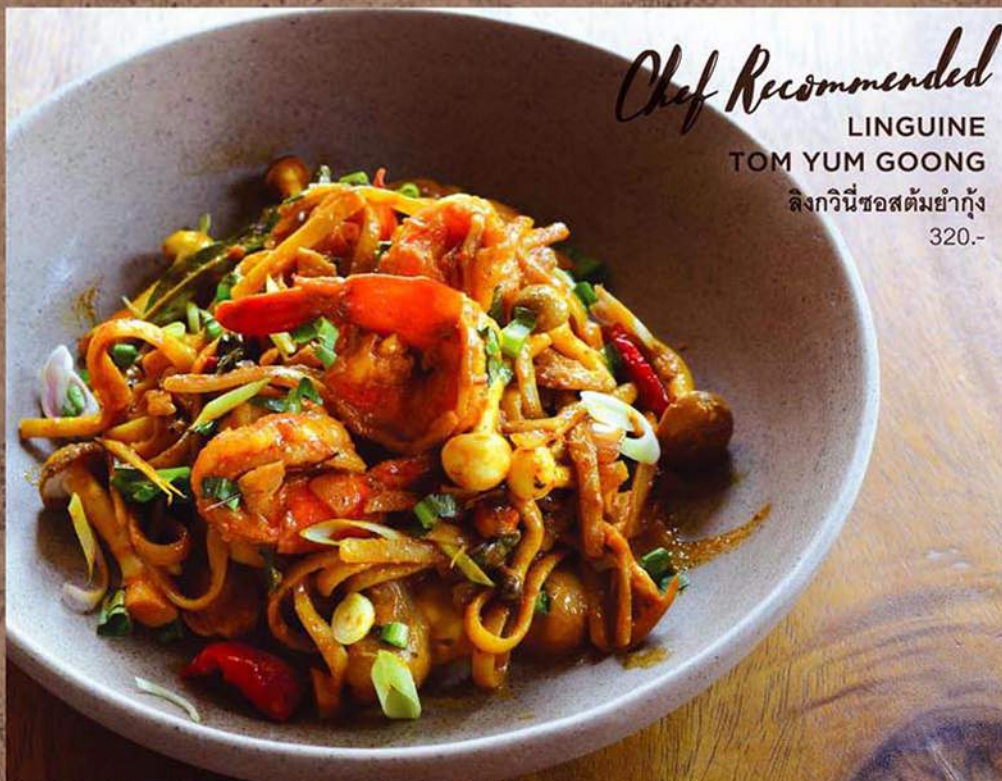


**ANGEL HAIR WITH TRUFFLE CREAM SAUCE**  
แองเจิลแฮร์ซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล  
300.-



VILLA MAROC

PASTA



*Chef Recommended*

LINGUINE  
TOM YUM GOONG

ลิงกิวินีซอสต้มยำกุ้ง

320.-



SEAFOOD PENNE ARRABIATA

เพนเน่รวมทะเลในซอสมะเขือเทศรสเผ็ด

350.-



SPAGHETTI BLACK INK AGLIO OLIO  
WITH PRANBURI SUNDRIED SQUID

สปาเก็ตตี้เส้นหมึกดำผัดพริกกระเทียม  
และปลาหมึกแดดเดียว

280.-

VILLA MAROC

CHEF'S SPECIAL



AUSTRALIAN RIB EYE STEAK WITH GRILLED VEGETABLES AND RED WINE JUS

สเต็กริบอายเนื้อออสเตรเลียกับซอสไวน์แดง  
890.-



BBQ PORK SPARE RIBS SERVED WITH POMME GARLIC

ซี่โครงหมูย่างซอสบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดกระเทียม  
420.-



"SA TAY" GRILLED MARINATED PORK RIBS, CUCUMBER CHUTNEY & SPECIAL TOAST PEANUT SAUCE

ซี่โครงหมูสะเต๊ะ  
420.-



GRILLED AUSTRALIAN RIB EYE WITH SPICY TAMARIND SAUCE

สเต็กริบอายเนื้อออสเตรเลีย จิ้มแจ่ว  
890.-

VILLA MAROC  
**CHEF'S SPECIAL**



**CHICKEN PICCATA & SEMI-DRIED  
CHERRY TOMATO SALSA**

อกไก่ทอดกรอบกับย่ำมะเขือเทศเชอร์รี่  
รสเปรี้ยวหวาน  
350.-



**GRILLED SEABASS  
WITH RISOTTO**

สเต็กปลาทะเลย่างกับริซอตโต้  
350.-



**SALMON FILLET WITH GRILLED  
ASPARAGUS, BLACK OLIVE TAPENADE,  
LEMON BUTTER SAUCE**

สเต็กปลาแซลมอน  
390.-



**CRISPY DUCK CONFIT  
WITH ORANGE SAUCE**

เป็ดทอดกรอบสไตล์ฝรั่งเศสกับซอสส้มเขียวหวาน  
350.-

VILLA MAROC

THAI CUISINE



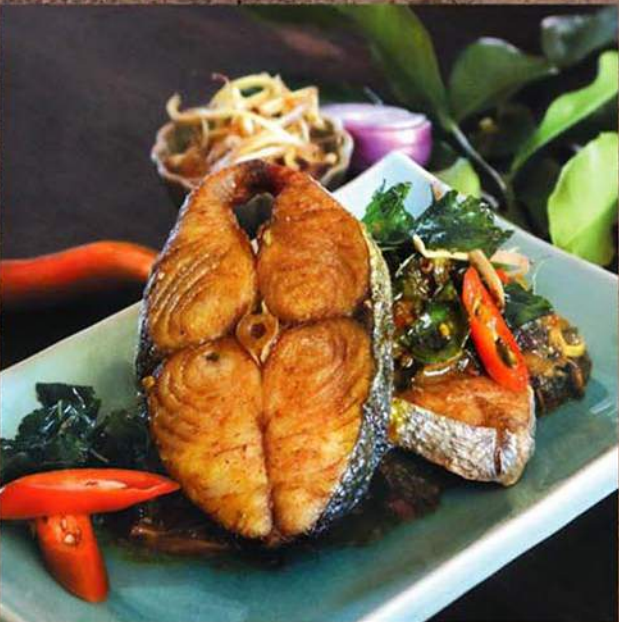
SALMON STEAK  
WITH SPICY GREEN MANGO SALAD

สเต็กปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมยำมะม่วง  
390.-



'PLASAMROS' FILLET OF SEABASS  
WITH SWEET SOUR AND HOT SAUCE

ปลากระพงสามรส  
280.-



STIR-FRIED SEA MACKEREL  
WITH SPICY HERBS

ผัดฉ่าปลาอินทรี  
350.-



DEEP-FRIED PORK BELLY

หมูสามชั้นทอดอร่อย  
250.-

VILLA MAROC  
THAI CUISINE



**WOK-FRIED CRISPY SOFT SHELL CRAB WITH EGG AND YELLOW CURRY**

ปูนิ่มทอดกรอบผัดผงกะหรี่  
280.-



**WHITE PRAWNS WITH CRISPY SHALLOT AND TAMARIND SAUCE**

กุ้งแช่บ๊วยทอด กับซอสมะขาม  
390.-



**WOK-FRIED SQUID AND SALTED EGG**

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม  
250.-



**STEAMED SQUID IN LEMON SAUCE**

ปลาหมึกนึ่งมะนาว  
250.-



**SPECIAL FRIED RICE WITH CRACKLING PORK**

ข้าวผัดกากหมู 180 / 290.-

**SPECIAL FRIED RICE WITH SALTED FISH & VEGETABLES**

ข้าวผัดปลาเค็ม 220.-

**STEAMED JASMINE RICE**

ข้าวสวย 30 / 100.-

VILLA MAROC  
THAI CUISINE



**BLACK MUSSELS IN YOUR STYLE**

• Thai Herb & Spicy Sauce

หอยแมลงภู่อบ ไนแบบที่คุณชื่นชอบ  
280.-

• Marinara Sauce

• White Wine Sauce

**Stir-fried mixed mushrooms in oyster sauce**

เห็ดรวมมิตรผัดน้ำมันหอย

180.-

**Spicy seafood salad with konjac, fresh herbs and Thai chili lime dressing**

ยำทะเลเส้นบุก

250.-

'Tom yum goong'

Thai spicy lemongrass soup with prawns, straw mushrooms and kaffir lime leaves

ต้มยำกุ้ง (น้ำข้น หรือ น้ำใส)

280.-

Flat rice noodles in tom yum spicy lemongrass soup with prawns, straw mushrooms and kaffir lime leaves

ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ต้มยำกุ้งรสแซบ

250.-

'Khao & phad kaprao'

Stir-fried pork, chicken, beef or seafood with basil leaves served with rice and fried egg

ผัดกะเพราผัดข้าว เสริ์ฟพร้อมไข่ดาว

220.-

Egg fried rice with pork, chicken, beef or seafood

ข้าวผัดหมู ไก่ เนื้อ หรือทะเล

220.-

'Phad Thai talay'

Stir-fried rice noodles or crispy wonton or diet green papaya with seafood, tofu, peanut and tamarind sauce

ผัดไทยทะเล ( เส้นจันท์ เกียวกรอบ หรือเส้นมะละกอดิบ )

240.-

VILLA MAROC

PRANBURI FAVORITES

*Signature*



"YEN TA FO"  
SEAFOOD IN SPICY &  
SOUR RED TOFU SOUP

เย็นตาโฟทะเลเดือด  
350.-



SLOW COOKED PRANBURI  
BABY SQUIDS IN SWEET SAUCE

ปลาหมึกกะต๋อยต้มหวาน  
250.-



CRAB MEAT AND SEA CRESS  
IN SPICY RED CURRY

แกงคั่วปูใบชะคราม  
320.-

VILLA MAROC

DESSERTS



MOROCCAN 'MUHALLABIA' ROSE WATER FLAVORED MILK PUDDING, ASSORTED NUTS & ROSE CANDY  
ขนมพุดดิงนม สไตลโมร็อกโก  
180.-



'CREME BRULEE' TRADITIONAL FRENCH CUSTARD WITH COCONUT AND TOFFEE CRUST  
ขนมคัสตาร์ดมะพร้าวอ่อน  
180.-



BERRIES & ALMOND CAKE  
ขนมเค้กเบอร์รี่ กับถั่วอัลมอนด์  
220.-



DELICIOUS BLUEBERRY CHEESE CAKE  
ชีสเค้กบลูเบอร์รี่  
220.-

'MELT ME GELATO'  
SELECTIONS OF PASSION FRUIT, MANGO SORBET, GREEN TEA, THAI TEA, VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY  
ไอศกรีมรสต่างๆ  
100.- / SCOOP  
SEASONAL FRESH FRUIT PLATE  
ผลไม้สดตามฤดูกาล  
150.-



VILLA MAROC

DESSERTS

# Roti Millefeuille



## ROTI MILLEFEUILLE & MELT ME ICE CREAM

ขนมเครปโรติกกรอบ ทานคู่กับไอศกรีมเมลท์มี

- Choco Crunchy Banana
- Thai Tea Paradise
- Strawberry & Cream

280.-



## WARM CHOCOLATE LAVA CAKE SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

ช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

220.-

## VILLA MAROC

### HIGH TEA

ชุดน้ำชายามบ่าย  
สไตล์วิลล่ามาร็อก  
800.-

Daily 14.00-17.00 hrs.



welcome



VILLA MAROC

• granburi •

Ocean scenic Dining experience