

TE MATA

GLAMPING

TE MATA EATERY - INTERNATIONAL DISHES

SMALL BITES

- ขลุ่ยหมู 🍳
Pork Spring Rolls 195.-
- อนเนียน ริงส์ (หอมทอด)
Onion Rings 150.-
- เฟรนช์ฟรายส์ ซอสทรัฟเฟิล
French Fries with Truffle Mayo 155.-
- ขนมปังกระเทียม
Garlic Bread 65.-
- นัทไก่
Chicken Nuggets 130.-
- ปีกไก่ทอด
Deep Fried Chicken Wings 170.-
- ไก่ห่อชีส 🍳
Chicken Cordon Bleu 195.-
- เปาะเปี๊ยะผักทอด 🌿
Vegetable Spring Roll 175.-
- ซี่โครงหมูอ่อนทอดกระเทียม
Fried Pork Ribs with Garlic 175.-

SALAD

- ซซาร์สลัดไข่ออนเซน 🍳 🌿
Caesar Salad with Onsen Egg 195.-
- สลัดหมูย่าง
Grilled Pork Salad with Jaew Mayo 265.-

MAIN

- สเต็กแซลมอนซอสมิโซะกับเห็ดวอเตอร์คอสและกะหล่ำ 🕒
Norwegian Salmon Steak with Miso Sauce
Cauliflower purée 550.-
- ปลากระพงย่างใบชะพลู 🍳 🕒
Grilled Sea Bass Wrapped in Wildbetel Leafbush 450.-
- สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลีย ซอสไวน์แดง และผักเคียง
Australian Wagyu Ribeye Steak with Grilled Vegetables
Served with Red Wine Sauce (250g.) 🕒 1,650.-

SPAGHETTI

- สปาเก็ตตี้ไข่กุ้งซอสกัปทัง 🍳
Spaghetti Ebiko with Prawn 340.-
- สปาเก็ตตี้คาร์บอนารา
Spaghetti Carbonara 320.-
- สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ 🌿
Spaghetti Tomato Sauce 240.-
- สปาเก็ตตี้เบคอนผัดพริกกระเทียม (A.O.P) 🌿
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 275.-

PIZZA

- คาร์บอนารา
Cabonara 330.-
- มาร์กาเรตา 🌿
Margherita 290.-
- ผักขมอบชีส 🌿
Baked Spinach with Cheese 310.-

🍳 Chef Recommend 🌿 Spicy 🕒 Cooking time 20-25 mins 🌿 Vegetarian



TE MATA

GLAMPING

TE MATA EATERY - THAI DISHES

SOMTAM

ตำโคราช  
Korat Spicy Papaya Salad

ตำไทย 
Spicy Papaya Salad

ตำปลาร้า 
Spicy Papaya Salad with Fermented Fish Sauce

ตำหลวงพระบาง 
Luang Pra Bang Papaya Salad

ISAAN DISHES

ยำวุ้นเส้นกุ้งสด เท มาตา  
Te Mata Glass Noodle Salad with Prawn

ลาบหมูทอด 
Larb Fried Pork

ลาบแซลมอน 
Larb Salmon



คอหมูโครงบด: ซอส เท มาตา แจ่ว
Grilled Kurobuta Pork Neck with Te Mata Jaew

THAI SOUP

ต้มยำกุ้งน้ำข้น 
Tom Yam Prawn Soup

ต้มยำทะเลน้ำข้น 
Tom Yam Seafood Soup

ต้มจืดวุ้นเส้นสาหร่ายเต้าหู้ (หมู)
Clear Soup with Seaweed (Pork)

ต้มแซบกระดูกอ่อน  
Spicy Soup with Pork Ribs

ON THE SIDE

ข้าวหอมมะลิ จาน
Plate of Steamed Rice

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

ข้าวเหนียว
Sticky Rice

ไข่ดาว
Fried Egg

ไข่เจียว
Omelette

SWEETS

ผลไม้ (ตามฤดูกาล)
Seasonal Fruits

เจาถั่ว
Chao-Guay

ขนมปังสังขยาเสิร์ฟพร้อมชาไทย
Pandan Kaya Toast Custard Bread
served with Thai Tea

185.-

60.-

145.-

ไอศกรีมแมกนัม
Magnum Ice cream

ไอศกรีมวอลล์คัพ
Wall's Cup Ice cream

(THB)

370.-

390.-

250.-

250.-

30.-

100.-

30.-

25.-

35.-

80.-

35.-



Chef Recommend



Spicy



Cooking time 20-25 mins



Vegetarian

TE MATA

GLAMPING

VEGETARIAN MENU

APPETIZER

เปาะเปี๊ยะผักทอด 🍳
Deep Fried Vegetable Spring Roll

175.-

โรตีสายชีส 🕒
Spinach and Cheese Roti

195.-

MAIN DISHES

พาสต้า ซอสชมพู/ซอสอัลเฟรโด
Pasta Pink Sauce/Alfredo Sauce

210.-

สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา 🍷
Thai Drunken Spaghetti (Kee Mao)

225.-

มันฝรั่งอบราดเนย 🕒
Potatoes Au Gratin

235.-

พิซซ่ามารีเนรา 🕒
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.-

ผัดซีอิ๊วเห็ดออริจินัล 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.-

ทอดมันข้าวโพด 🍳
Corn Fritter

165.-

ลาบเห็ดทอด 🍷🕒🍳
Larb Fried Mushrooms

185.-

MAIN DISHES

พาสต้า ซอสอาราบียัตตา 🍷/ซอสโชมอดอร์
Arrabiata Sauce/Pomodoro Sauce Pasta

210.-

มาผัดขี้เมา 🍷
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 🌿 Vegetarian

PREMIUM BBQ

2,400.- (THB)

MAIN

Te Mata Pork Steak
Seasoned Chicken Skewers
Chicken Thigh Fillet
Sausages

COMPLEMENTARY SIDES

Te Mata Salad	New Orleans Wings
Corn Cobs	Sausages
Garlic Bread	Cheese Balls
Potatoes in Foil	Nuggets
Sliced Pineapple	Hash Brown

COMPLEMENTARY DESSERT

Milk Pudding	Chao - Guay (Thai Dessert)
--------------	-------------------------------

ADD ON

Australian Wagyu Steak (1,000.-)

Norwegian Salmon Fillet (300.-)

Sausages (150.-)

In-Glamp Grilling Service (900.-) (up to 1hr)

* Last order before 8.30 pm *

TE MATA

GLAMPING

PREMIUM MOO KRATA

(THB)

2,200.-

Kurobuta Pork, Pork Belly,
Bacon, Marinated Chicken

2,600.-

Australian Oyster Blade

SERVED WITH

Mixed Vegetables, Eggs, Tofu, Crab Sticks

COMPLEMENTARY SIDES

Chicken Pop, Cheese Balls,
Mini Sausages, Chicken Rolls

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 (450.-)

Norwegian Salmon Fillet (300.-)

Australian Oyster Blade (350.-)

* Last order before 8.30 pm *



TE MATA

GLAMPING

PREMIUM SHABU SHABU

(THB)

2,300.-

Kurobuta Pork, Pork Belly, Fish Balls
Marinated Pork Balls, Sliced Chicken,
Pangasius Fish Fillet

2,700.-

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 : Chicken Pop, Chicken Rolls

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

ADD ON

Kurobuta Pork (200.-)

Seafood Set (450.-)

Norwegian Salmon Fillet (300.-)

Australian Oyster Blade (350.-)



Chef Recommend



Spicy



Cooking time 20-25 mins



Vegetarian



TE MATA

GLAMPING

MINI SETS

BBQ 990.-

(THB)

Meats : Pork Steak, Seasoned Chicken Skewer, Chicken Thigh Fillet, Sausage

Sides : Salad, Corn Cob, Garlic Bread, Potatoes in Foil, Sliced Pineapple

Snacks : New Orleans Wing, Sausages, Cheese Ball, Nugget, Hash Brown

Choose 1 Dessert : Milk Pudding / Chao-Guay (Thai Dessert)

SHABU SHABU 950.-

Choose Your Soup : Sukiyaki Soup / Clear Soup / Tom Yam Soup / Jaew Hon

Meats & Seafood : Kurobuta Pork, Pork Belly, Fish Balls, Marinated Pork Balls,
Sliced Chicken, Pangasius Fish Fillet

Sides : Mixed Vegetables, Tofu, Mushrooms, Corn, Egg, Lava Ball

Snacks : Chicken Pop, Chicken Rolls

Choose 1

Glass Noodle / Steamed Rice / Instant Noodles(Mama) / Udon Noodles / Konjac Noodles

Choose 1 Dessert : Milk Pudding / Chao-Guay (Thai Dessert)

MOO KRATA 890.-

Meats : Kurobuta Pork, Pork Belly, Bacon, Marinated Chicken

Sides : Mixed Vegetables, Eggs, Tofu, Crab Sticks

Snacks : Chicken Pop, Cheese Ball, Mini Sausages, Chicken Roll

Choose 1 : Instant Noodles(Mama) / Glass Noodles / Steamed Rice

Choose 1 Dessert : Milk Pudding / Chao-Guay (Thai Dessert)

ADD ON : Australian Wagyu Steak 1,000.- / Norwegian Salmon Fillet 300.-/
Sausages 150.- / Australian Oyster Blade 350.-/ Kurobuta Pork 200.-/ Seafood set 450.-

 Last order before 8.30 pm



TE MATA

GLAMPING

AFTERNOON TEA : PICNIC

(THB)

1,250.-/ set (2 persons)

THAI SET

Deep-fried Minced Pork Salad
Grilled Pork Neck
Spicy Salmon Salad
Crab Stick Salad Rolls
Spicy Mixed Fruit Salad
Herbal Drink

INTERNATIONAL SET

Chicken Cream Toasted
Cheesy Spinach Samosa
Salmon Pancake
Apple Crumble
Brownie
Pineapple Melba
TWINING Premium Tea (Four Red Fruits)

S'MORES KIT

Melted Chocolate and Crackers

150.-/ set (2 persons)

(THB)

COMPLIMENTARY : Marshmallows

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.-