

APPETIZER

Gambas al Ajillo Andaman prawn, homemade chili garlic butter	420.-
Fritto Misto di Mare Prawns, squid, fish with tartar sauce	350.-
Thai Board Chicken satay, goong sarong, chicken wing, shrimp spring roll	390.-

SALAD & SOUP

Caesar Salad Traditional Chicken Salmon Romaine lettuce, croutons, anchovies, parmesan cheese	390.- / 420.- / 490.-
Nicoise Salad Tuna, egg, potatoes, tomatoes, zucchini, baby carrots, green beans, olive, anchovy	490.-
Gazpacho Soup Prawns, avocado, tomato	350.-

EASY BITES

Wagyu Beef Burger Home ground wagyu beef, red onion pickled, lettuce, tomato, cheddar cheese, bacon	590.-
Chicken Sandwich Lettuce, egg, chicken, sourdough, and Caesar dressing	290.-
Smoked Salmon Sandwich Lettuce, smoked salmon, avocado, tomato, pickled cucumber, sourdough and Truffle dressing	390.-
Gourmet Roast Beef Carpaccio Sandwich French baguette, tomatoes, parmesan shavings, and fresh greens	420.-
Quesadilla Chicken, Cheese, onions, Guacamole, Tomato salsa, and Sour cream	350.-
Shrimp Tacos Romaine lettuce, red onion, avocado, green peppers, and mango	420.-
French Fries With homemade Sriracha sauce, tomato ketchup	150.-

PIZZA

Margherita Pizza Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, parmesan cheese, extra virgin olive oil	390.-
Prosciutto Pizza Tomato sauce, mozzarella cheese, serrano ham, parmesan cheese, rucola	590.-
Salami Piccante Pizza Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami	490.-

PASTA

Spaghetti con Calamari Fresh Garlic, chili, local calamari, olive, cherry tomato	490.-
Penne all Arrabbiata Chicken Prawn Lobster Tomato, onion, garlic, fresh chili, basil	390.- / 420.- / 790.-
Spaghetti Aglio e Olio with Jumbo crab Jumbo crab, salmon roe, garlic, dried chili, pecorino cheese	590.-

NORA SIGNATURE & SHARING

Wagyu Tomahawk 1.2 kg (For 2-3 person) 🍷 3,550.-
Sauce : Chimichurri | Bearnaise | Peppercorn
On the side : Roast vegetables - homemade hand - cut fries

Australian Ribeye 250 g 1,350.-
Sauce : Chimichurri | Bearnaise | Peppercorn
On the side : Roast vegetables - homemade hand - cut fries

Seafood Platter (For 2-3 person) 🍷 3,250.-
Phuket Lobster, tiger prawns, seabass, rock lobster, squid

Picanha Steak 250 g 890.-
Sautéed potatoes with cheese and broccoli, Chimichurri sauce

Crispy skin Salmon & Spaetzle 690.-
Spaetzle carbonara, bacon, salmon roe

Pulpo a Feira 790.-
Octopus, paprika, potato, olive oil

SASHIMI & SUSHI & ROLLS

Sashimi	
Salmon Sashimi	350.-
Tuna Sashimi	370.-
Hamachi Sashimi	390.-
Sushi A La Carte (2 pcs.)	
Salmon Sushi	120.-
Prawn Sushi	120.-
Tuna Sushi	130.-
Unagi Sushi	150.-
Nora Sushi set	450.-
Tuna, Unagi, Salmon, Prawn, Ikura, Hamachi, Ebi roe	
Shrimp Tempura Roll	390.-
Deep fried shrimp, cream cheese, mango, and avocado	
Salmon Maki Roll	420.-
Avocado, cream cheese, cucumber, crab sticks, and Ikura	
California Maki Roll	370.-
Cucumber, crab sticks, avocado, shrimp, and ebi roe	

CHARCOAL BURNING

Andaman Lobster 400 g	1,590.-
Tiger prawn 4 pcs /set	750.-
Rock Lobster 3 pcs /set	750.-
Seabass 700 g	590.-
Squid	420.-
Side dishes: Grilled vegetables or a mixed salad	
Sauce: Seafood sauce, Aioli sauce, Tamarind sauce	

THAI

Yam Woonsen Talay 🌶️	420.-
Seafood, vermicelli, tomato, onion, spring onion, celery	
Tom Yum Goong Soup 🌶️	520.-
Andaman prawn Thailand's famous spicy soup	
Goong Ob Woonsen	490.-
Glass noodles and prawns are baked together	
Stir-fried soft - shell crab with curry powder	450.-
Soft shell crab, onion, egg, celery with curry powder	
NORA Pad Thai 1,200.- / 490.- / 420.- / 350.-	
Lobster Prawn Chicken Vegetarian 🌿	
Fried Rice 520.- / 490.- / 420.- / 350.-	
Crab Prawn Chicken Vegetarian 🌿	

KID MENU

Kid Burger	320.-
Beef, cheddar cheese, bacon, French fries	
Toasted Ham & Cheese Sandwich	280.-
Served with French fries	
Chicken Nuggets	220.-
Deep fried chicken with french fries	
Spaghetti in Tomato Sauce	190.-
Spaghetti with Chicken	220.-
Fried Rice with Prawns	220.-
Fried rice Thai style with prawns and egg	

DESSERT

Traiditional Tiramisu	420.-
Grandmother biscuit, espresso	
Brownie	380.-
Served with ice cream vanilla	
Chocolate Mousse cake	380.-
Cream cheese frosting and berry	
Mango Sticky Rice	320.-
With coconut milk cream and golden nuts	
Ice Cream Scoop	110.-
Caramel Coconut Vanilla Chocolate Strawberry	
Fresh Fruits Plate (Seasonal)	390.-



CHEF RECOMMENDATION



SPICY



VEGETARIAN

DRINKS

GIN

	Bottle	Glass
Hendrick's Gin Original / Flora Adora / Grand Cabaret	4,500.-	/ 390.-
Tanqueray No. 10	4,000.-	/ 350.-
Bombay Dry Gin	3,500.-	/ 320.-
Tanqueray Dry Gin	3,200.-	/ 290.-

RUM

	Bottle	Glass
Zacapa 23Y	5,000.-	/ 450.-
Havana Gold	4,200.-	/ 370.-
Havana Dark	3,500.-	/ 320.-
Captain Morgan Dark	2,900.-	/ 270.-
Mekhong	2,700.-	/ 250.-

VODKA

	Bottle	Glass
Belvedere (1.75 L)	12,000.-	/ -
Beluga Noble (0.70 L)	4,500.-	/ 390.-
Grey Goose (0.75 L)	4,500.-	/ 390.-
Ciroc (0.75 L)	4,000.-	/ 350.-
Belvedere (0.70 L)	4,000.-	/ 350.-
Ketel One (0.75 L)	3,500.-	/ 320.-
Tito's	3,200.-	/ 290.-

TEQUILA

	Bottle	Glass
Clase Azul Gold	49,000.-	/ -
Don Julio 1942 Anejo	22,000.-	/ -
Don Julio Reposado	5,500.-	/ 490.-
Don Julio Blanco	4,700.-	/ 420.-
Jose Cuervo Gold	3,500.-	/ 320.-
Jose Cuervo Silver	3,500.-	/ 320.-

MEZCAL

	Bottle	Glass
Montelobos Mezcal Joven	6,200.-	/ 550.-
Creyente Mezcal Joven	5,500.-	/ 490.-

AMERICAN

	Bottle	Glass
Bulleit Bourbon	4,500.-	/ 390.-
Bulleit Rye	4,500.-	/ 390.-
Jack Daniel's	3,700.-	/ 320.-

JAPANESE

	Bottle	Glass
Tendo Grain and Malt	2,900.-	/ 270.-

SCOTCH

	Bottle	Glass
J.W Blue Label	29,000.-	/ -
J.W Gold Label	4,500.-	/ 390.-
J.W Black Label	4,200.-	/ 370.-
Chivas Regal	4,000.-	/ 350.-
Monkey Shoulder	4,000.-	/ 350.-

IRIS

	Bottle	Glass
Jameson	3,500.-	/ 320.-

SINGLE MALT

	Bottle	Glass
The Singleton 18Y	7,800.-	/ 750.-
The Singleton 15Y	7,200.-	/ 690.-
The Singleton 12Y	5,500.-	/ 520.-
Lagavulin 8Y	7,200.-	/ 690.-
Glenmorangie X	4,200.-	/ 370.-

APERITIF

	Bottle	Glass
Aperol	3,200.-	/ 290.-
Campari	3,200.-	/ 290.-
Pernod	3,200.-	/ 290.-

COGNAC

	Bottle	Glass
Remy Martin XO	19,500.-	/ 1,500.-
Hennessy XO	18,500.-	/ 1,350.-
Remy Martin VSOP	8,500.-	/ 600.-
Hennessy VSOP	6,000.-	/ 490.-

NORA LICENSE

Nora Ember Gin, Campari, Sweet vermouth, Smoked with Cherrywood	370.-
Miss Nora Captain White rum, Mango sticky rice syrup, Lime juice, Mango juice, Coconut foam	350.-
Orchid Tropical Jose silver, Aperol, Agave syrup, Lime juice, Angostura Bitters, Coconut juice, Sparkling wine, Vegan foam	320.-
The Sticky Gin, Coconut liquor, Mango juice, Falernum syrup, Blend with mango sticky rice	320.-

TROPICAL CLASSIC

Long Island Iced Tea Gin, Rum, Vodka, Tequila, Triple Sec, Lime juice, Coke	390.-
Negroni Dry Gin, Campari, Sweet Vermouth	370.-
Whisky Sour Whiskey, Lime juice, Vegan foam, Syrub, Angostura Bitter	350.-
Espresso Martini Vodka, Kahlúa, Espresso shot	290.-
Mojito Rum, Mint, Lime juice, Syrup, Soda	290.-
Maitai 1944 White rum, Dark rum, Orange liquor, Orgeat syrup, Lime juice	290.-
Margarita Tequila Silver, Lime juice, Syrup, Triple sec	290.-

ALL ABOUT SPRITZ

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda water	350.-
Basil Spritz Gin, Elderflower syrup, Basil leave, Soda water, Sparkling wine, Lemon juice	320.-
Bellini Peach puree, Prosecco	320.-

ZERO PROOF COCKTAILS

Passionfruit Sparkler Passionfruit purée, Thai lychee, Lychee juice, Thai basil, Lime, Elderflower syrup, Soda water, Thai Bitters	220.-
Virgin Pina Colada Coconut cream, Pineapple juice, Lime juice, Coconut syrup	220.-
Virgin Pineapple Mojito Pineapple juice, Lime juice, Brown sugar, Fresh mint leaves, Soda water	220.-

BEER

Singha 330 ml	140.-
Chang 330 ml	140.-
Heineken 330 ml	160.-
Corona 330 ml	250.-
Hofbräu München Original / Weisse	250.-
CRAFT THAI BEER	
Bussaba EX-Weisse 330 ml	250.-
DRAUGHT BEER	
Asahi 320 ml / 1000 ml	170.- / 490.-

SOFT DRINKS

Coca Cola / Coke Light	80.-
Sprite / Fanta Orange	
Giner Ale / Tonic	

ENERGY DRINKS

Red Bull Import	120.-
------------------------	-------

JUICES | SMOOTHIES | SHAKES

Young Coconut	150.-
Fresh Watermelon	150.-
Pineapple Juice	150.-
Orange Juice	150.-
SMOOTHIES	
Mango / Strawberry / Banana	170.-
Mix Fruit	170.-
MILK SHAKES	
Chocolate / Vanilla	150.-
Coconut / Strawberry	

WATER

STILL WATER	
Aqua Panna 750 ml.	180.-
SPARKLING WATER	
San Pellegrino 750 ml.	220.-

COFFEE

	Hot	Iced
Espresso	90.-	/ -
Americano	100.-	/ 120.-
Cappuccino	100.-	/ 120.-
Latte	100.-	/ 120.-
Caramel Macchiato	120.-	/ 140.-

TEA & INFUSIONS

English Breakfast	120.-
Chamomile	
Jasmine Green Tea	
Moroccan Mint	
FRESH HERBAL TEA	
Lemongrass / Ginger / Mint	120.-



NORA

Beach Club

WINE LIST



CHAMPAGNE

Glass Bottle

<i>D.O.M Perignon Brut, France</i>	28,000.-
<i>Moet Chandon Brut imperial 1.5 Ltr., France</i>	16,900.-
<i>Moet Chandon Brut imperial 0.75 cl., France</i>	7,500.-
<i>Moet Chandon Brut imperial (Rose) 0.75 cl., France</i>	7,900.-
<i>Veuve Clicquot Brut yellow label 0.75 cl., France</i>	7,900.-
<i>Nicolas Feuillatte Brut, Reserve 6 Ltr., France</i>	79,000.-
<i>Nicolas Feuillatte Brut Reserve 3 Ltr., France</i>	29,000.-
<i>Nicolas Feuillatte Brut Reserve 0.75 cl., France</i>	6,500.-

BUBBLES

Glass Bottle

<i>Bellino Prosecco DOC Rosé Extra Dry, Italy</i>	350.- / 1,650.-
<i>Prosecco Extra Dry, Italy</i>	320.- / 1,500.-

ROSÉ WINE

Glass Bottle

<i>Chateau d'Esclans Whispering Angel Rosé 6 Ltr., France</i>	32,900.-
<i>Chateau d'Esclans Whispering Angel Rosé 3 Ltr., France</i>	17,900.-
<i>Chateau d'Esclans Whispering Angel Rosé 0.75 Cl., France</i>	2,500.-
<i>H&B, Côtes de Provence Rosé France, 2021</i>	2,700.-
<i>Chateau d'Esclans The Pale Rosé By Sacha Lichine, 2022</i>	370.- / 1,700.-
<i>Valle Reale – Cerasuolo d'Abruzzo, Italy</i>	320.- / 1,500.-

WHITE WINE

Glass Bottle

AUSTRALIA

<i>Pinical Estate Chardonnay, 2022</i>	320.- / 1,500.-
<i>Heritage Semillon, Barossa Valley, 2017</i>	350.- / 1,650.-
<i>Vasse Felix Premier Chardonnay, 2016</i>	4,300.-

CHILE

<i>Errazuriz Max Reserve Chardonnay, 2020</i>	2,600.-
---	---------

FRANCE

<i>La Chapelle, Sauvignon Blanc, 2023</i>	320.- / 1,500.-
<i>Ronan by Clinet Blanc, 2023</i>	370.- / 1,700.-
<i>Lucien Albrecht Riesling Reserve, 2021</i>	2,200.-
<i>Louis Jadot Chablis, 2021</i>	4,200.-
<i>J. de Villebois Sancerre (Sauvignon Blanche), 2021</i>	4,500.-

GERMANY

<i>Nollen Erben Mosel Dry Riesling, 2020</i>	1,850.-
--	---------

ITALY

<i>Itinera Pinot Grigio Venezia DOC, 2021</i>	350.- / 1,650.-
<i>Mongrana Bianco Toscana IGT, 2020</i>	3,450.-

USA

<i>Cartlidge & Browne Chardonnay, 2021</i>	2,500.-
--	---------

NEW ZEALAND

<i>Clearwater Covs, Sauvignon Blanc, 2024</i>	370.- / 1,700.-
---	-----------------

RED WINE

Glass Bottle

AUSTRALIA

<i>Oxford Landing Shiraz, 2019</i>	320.- / 1,500.-
<i>Pinical Estate, Cabernet Merlot, 2022</i>	350.- / 1,650.-
<i>Glaetzer Wallace, Shiraz Grenache, 2021</i>	390.- / 1,850.-
<i>John Duval Plexus Shiraz Grenache Mourvèdre, Barossa Valley 2015</i>	4,500.-
<i>Vasse Felix Premier Cabernet Sauvignon, 2018</i>	4,950.-

CHILE

<i>Anakena Birdman Cabernet Sauvignon, 2021</i>	370.- / 1,700.-
<i>Cono Sur Single Vineyard Block 21 Pinot Noir, 2020</i>	2,500.-

FRANCE

<i>Ojo de Buitre, Tempranillo, 2022</i>	370.- / 1,700.-
<i>Louis Jadot Coteaux Bourguignons Rouge, 2021</i>	2,600.-
<i>Domaine du Colombier Crozes Hermitage Primavera (Syrah), 2019</i>	3,750.-
<i>Chateau Lestruelle Medoc Crus Bourgeois, 2017</i>	3,900.-
<i>Château Ferrande Graves Rouge, AOC 2017</i>	4,200.-
<i>Famille Perrin Châteauneufdu Pape - Les Sinards, 2017</i>	7,500.-
<i>Domaine Francois Merlin Côte Rôtie (Syrah), 2019</i>	8,900.-

ITALY

<i>La Piuma Montepulciano d'Abruzzo, DOC 2020</i>	350.- / 1,650.-
<i>San Marzano Talo Primitivo di Manduria, DOP 2020</i>	2,500.-
<i>Soprasasso Amarone della Valpolicella, DOCG 2018</i>	4,750.-
<i>Barolo DOCG (Nebbiolo), 2017</i>	7,500.-
<i>Castelgiocondo Brunello di Montalcino, DOCG (Sangiovese) 2017</i>	8,900.-

USA

<i>Cartlidge & Browne Cabernet Sauvignon, 2019</i>	2,500.-
<i>The Zinfandel, Lodi, 2020</i>	2,700.-

NEW ZEALAND

<i>Wairau River, Pinot Noir, 2023</i>	370.- / 1,700.-
---------------------------------------	-----------------