NIKITA'S

RAWAI • BEACH • PHUKET

DRINK & FOOD

MENU

Fruit Juice

Pineapple	180
Mango	180
Lemon	180
Banana	180
Watermelon	180
Mixed Fruit	180
Strawberry Fruit	180
Fresh Coconut	140
Passion Fruit	180
Orange	180

No ice + 10 baht

Soft Drinks

Sprite,Fanta	65
Coke S/L	65/95
Coke Light,Cork Zero	65
Tonic Water	65
Soda water	45
Bottle Water S/L	30/60
Schweppes Lemon	65
Schweppes Dry Ginger ale	65

Sparkling water

Santa Vittoria sparking 500 cl	160
Santa Vittoria sparking 1000 cl	190

Coffee Hot/Iced

Epresso	80/90
Americano	95/105
Latte	100/110
Cappuccino	100/110
Coconut Coffee Breeze	130
Passion Fruit Coffee	130
Honey Americano	130
Affogato	150

Beer

	SMALL	LARGE
Singha	120	180
Singha light	120	
Chang	110	180
Heineken	140	180
Heineken zero	120	-
Leo	110	180
Tiger	110	195
San Miguel Light	110	-
Kirin original (Japanese)	140	-
Beer Lao Lager	195	-
Beer Lao IPA	195	-
Beer Lao Dark	195	-
Muay Thai Chok Dee pilsner	195	-
Muay Thai Mee Chai IPA	195	-
Muay Thai Chai Yo Witbier	195	-
Duvel	320	-
Hoegaarden Rosee 500ml	-	320
Hoegaarden Witbier 500ml	-	320
Hoffbrau Original larger 500 ml	-	340
Hoffbrau Wheat beer 500 ml	-	340
Maisels Weisse Original 500 ml	-	340
Maisels Weisse Dark 500 ml	-	340
Phuket beer	140	

Draught beer

Glass (33cl)		Jug (1ltr)		Tower (3ltr)	
Tiger	120	Tiger	320	Tiger	750
Singha	120	Singha	320	Singha	750

Cider

Thachers Gold	500ml	320
Moose Apple Cider	33 ml	220
Aspal premier Cru		320
Aspal Blush		320

Tea

Thai Caramel Milk Tea	120
Pinky Sweet Milk	100
Matcha Latte Classic	120
Coconut Matcha Bliss	150

Tea Hot/Iced 95.-/100.-

English Tea	Orange Tea
Hot Lipton Tea	Strawberry Tea
Darjeeling	Pepper mint Tea
Earl Grey	Peach Tea
Lipton Lemon Iced Tea	Fresh cut Ginger Tea
Thai Iced Tea with milk and sugar	Matcha Green Tea

Cocktails

Expresso Martini	280
Cubu Libra	280
Black Russian	295
Pina Colada	295
Bloody Mary	295
Caipranina	295
Daiquri	295
Mai Thai	295
Mojito	295
Nikita Knockout	295
Singapore Sling	295
Gin Fizz	295
Tequila Sunrise	295
Whisky Sour	295
Long island Ice Tea	340
Margarita	295
Passion Fruit Margarita	295
Any Cocktail no Alcohol	140
Spicy Margarita	340
Blue Hawai	295
Phuket Sunset	295
Sex on the beach	295
Zombie	340
Shirley Temple	295

Frozen Cocktails

	SMALL	JUG
Margarita	295	795
Original / Mango / Strawberry / Blueberry		
Daiquri	295	795
Original / Mango / Strawberry / Blueberry		

Cognac

Remy Martin	300
Courvosier	290
Grappa	200

Aperitifs

Fernet Branca	320
Campari	200
Pernod	200
Ricard	200
Jagermeister	220

Rum

Bacardi	200
Havana Club	220
Mount Gay	220
Malibu	220
Captain Morgan	220

Gin

Gordon's	260
Bombay Sapphire	280
Hendricks	320

Vodka

Smirnoff	240
Absolut	250
House vodka	195

Whisky

Jonnie Walker Black	280
Jonnie Walker Red	200
Chivas Regal	250
Southern Comfort	220
Jack Daniels	240
Jim Beam	240
Jameson	240
Ballantine's	260

Liquers

Kahlua	220
Baileys Irish Cream	220
Cointreau	240
Amaretto	190
Cherry Brandy	190

Spirits

Regency Brandy	140
Sang Som with Coke or Soda	110
Sang Som Rum Small Bottle	450
Sang Som Large Bottle	850
Regency Brandy Small Bottle	650
Regrncy Brandy Large Bottle	990
St Hendi French Cognac Brandy 700 ml bottle	1,200

Shooter

Tequila House	180
Tequila jose Cuervo gold	260
Black Sambuca	220
White Sambuca	220
B-52	220
Jagerbomb+M-150	280
M-150	55

Wine

House Wine by the glass	GLASS	CARAFE
Red	200	750
White	200	750

Red wine

	COUNTRY	BOTTLE
Eclipse Solar Shiraz Cabernet	Australia	995
La Piura Montepulciano D'Abruzzo	Italy	1395
DOC	Australia	1345
Oxford Landing Shiraz		
Tahuna Hawke's Bay Pinot Noir	New Zealand	1495
Vases Felix Cabernet Sauvignon	Australia	1795
Cantina Aretino De' Vasari Chianti	Italy	1395
Riserva DOCG Sangiovese		
Queen Adelaide Cabernet Sauvignon	Australia	1195
Queen Adelaide Shiraz	Australia	1195
Badia al Colle Chianti Riserva	Italy	1295

White wine

	COUNTRY	BOTTLE
Eclipse Lunar Chardonnay	Australia	999
Oxford Landing Sauvignon Blanc	Australia	1395
Cantina di Soave Le Poesie Pinot	Italy	1295
Grigio Venezie DOC		
Nollen Erben Mosel Dry Riesling	Germany	1295
Sileni Estates Sauvignon Blanc	New Zealand	1495
Marlborough Cellar selection		
Queen Adelaide Chardonnay	Australia	1195
Queen Adelaide Sauvignon Blanc	Australia	1195

Rose

	COUNTRY	BOTTLE
La Vieille Ferme Rosé Grenache,	France	1295
Syrah		
Château d'Esclans Whispering Angel	France	2295
Provence Rosé		

Sparkling

Ceci Giuseppe Verdi Malvasia	Italy	1295
Spumante Brut Emilia IGT		
Chamdéville Blanc de Blanc Brut	France	1195
Villa Sandi IL Fresco Brut	Italy	1495
Donna Gloria Gran Cuvee Extra Dry	Italy	995

Champagne

Nicolas Feuillatte Brut Réserve	France	3995

Please ask our staff for the wine special board

Starters



1. สเต๊ะ / ไก่
Satay / chicken

240.-



2. เทมปุระ กุ้ง / ผัก
Tempura / prawn / vegetable

Prawn 260.-

Vegetable 220.-



3. ปอเปี๊ยะทอดผัก
Deep fried Vegetable spring roll

220.-





4. ปอเปี๊ยะสด ดอกไม้
Fresh spring roll flower

220.-

5. ปอเปี๊ยะสด
Fresh spring roll

220.-



6. กุ้งโสร่ง
Deep fried prawns noodle wrapped

280.-

7. กุ้งกระเบื้อง
Crispy prawn stuff
with rice paper

280.-





8. ทอดมันปลา
Fish cake

250.-

9. ทอดมันกุ้ง
Prawn cake

280.-



Starters



10. ปีกไก่ทอด
Fried chicken wings

250.-



11. ข้าวเกรียบกุ้ง
Fried shrimp crackers

195.-



12.เอ็นข้อไก่ทอด
Fried chicken tendons

270.-

13. เมี่ยงปลา
Fish Miang

750.-





14. เมี่ยงคอหมูย่าง
Grilled Pork Neck Miang

450.-

15. เมี่ยงคะน้า
Kale Weaps

295.-





16. ทอดใบมะกรูด เนื้อ/หมู
Deep fried beef/pork
with kaffir lime leaves

250.-



17. นิกิต้าเมี่ยงหมู
Nikita' s meang pork

280.-

Thai Salads



18. ยำซีฟู้ด
Spicy seafood salad

280.-



19. ยำเนื้อ
Spicy beef salad

280.-

Thai Salads

20. ยำส้มโอกุ้ง
Pomelo salad with grilled prawn

340.-





21. พล่าแซลมอล
Thai spicy salmon salad

350.-



22. ยำมะเขือยาว
Grilled eggplant salad with
minced chicken and shrimps.

280.-



23. ยำหอยนางรม
Spicy small Raw/Scald oyster salad

280.-

24. ยำวุ้นเส้น
ไก่/หมู/กุ้ง/หมึก/ซีฟู้ด

Spicy glass noodle salad with
chicken/pork/prawn/squid/seafood

285.-

Seafood 320.-





25. ส้มตำปูปลาร้า
Papaya salad
e-san style sauce

140.-

26. ส้มตำปูม้า ดิบ/ลวก
Papaya salad
with raw blue crab

320.-





27. ส้มตำไทย
Thai papaya salad

140.-

28. ส้มตำถาด
Papaya salad set

460.-



29. ส้มตำ กุ้ง/ซีฟู้ด
Papaya salad
with prawns/seafood

320.-





30. ลาบหมู/ไก่/เนื้อ
Spicy minced with pork
chicken/beef salad

280.-



31. ยำปูอัด
E-san style yum crab sticks
and salted egg yolk

260.-



32. ยำปูม้า ดิบ/ลวก
E-san style yum
raw/scald blue crab

350.-



33. ยำกุ้ง ดิบ/ลวก
E-san style yum
raw/scald shrimps

295.-

34. ยำหัวปลี
Banana blossom Salad

280.-





35. ยำผักบุ้งทอดกรอบ
Crispy Morning Glory salad

315.-



36. ยำถั่วพลู
Winged bean salad

315.-

37. หมูมะนาว/ยอดคะน้า
Pork with lemon

320.-





38. ยำมะม่วง
Mango salad

180.-



39. ลาบหมูทอด
Spicy munced pork salad fried

320.-



40. ยำเม็ดมะม่วง
Cashewnut Sala

250.-

Soup

41. ต้มยำ กุ้ง/ไก่/ซีฟู้ด
Tom yum soup
with prawn / chicken / seafood

SMALL 310.- LARGE 650.-



42. ต้มส้มปลา
Traditional phuket style
fish soup flavoured

SMALL 310.- LARGE 650.-





43. โป๊ะแตกซีฟู้ด
Seafood soup
with hot basil leaves

SMALL 350.- LARGE 700.-



44. แกงจืดวุ้นเส้น หมูสับ/ไก่สับ
Thai clear glass noodle soup
with pork /chicken minced

250.-

Soup





45. ต้มข่า ไก่/กุ้ง/ซีฟู้ด
Tom kha soup with
chicken / prawns
seafood

SMALL 310.- LARGE 650.-

46. แกงเลียงกุ้ง
Thai clear herb soup
with prawns

260.-

Large size for 6 person



47. ต้มยำปลา
Thai spicy clear
tom yum soup with fish

SMALL 320.- LARGE 650.-

Main dish



49. แกงแพนง ไก่ / เนื้อ / กุ้ง / หมู / ซีฟู้ด
Panang curry with chicken / beef
prawns / pork / seafood

295.-



48. แกงมัสมั่น เนื้อ / ไก่
Massaman curry
with beef / Chicken

320.-





50. แกงเนื้อปูใบชะพลูเสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่ล้วก
Crab meat curry cha-plu leaves
serve with noodle

585.-

51. แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Red curry with
grilled duck breast

310.-



52. มัสมั่นขาแกะ
Lamb shank massaman

895.-



53. แกงเขียวหวาน เนื้อ/ไก่/กุ้ง/ซีฟู้ด
Green curry with beef
chicken / prawns / seafood

280.-

Prawns / Seafood
320.-





54. แกงป่าเนื้อ/ไก่/หมู/กุ้ง
Jungle curry with beef
chicken / pork / prawn

310.-



55. ห่อหมกทะเลในลูกมะพร้าว
Thai steamed seafood curry
in coconut

420.-



56. คอหมูย่าง
Grilled pork neck

295.-



57. เนื้อย่าง
Grilled beef

450.-



58. อกเป็ดย่าง
Grilled duck breast

320.-

59. ไก่ย่าง
Smoked chicken grilled

295.-



60. น้ำพริกกุ้งสด
Phuket shrimp poste chilli paste

320.-





61. น้ำพริกกุ้งเสียบ
Shrimp poste chilli paste

320.-





62. น้ำพริกกะปิ
Spicy Shrimp Paste

320.-





63. ซี่โครงอ่อนทอดกระเทียม
Fried baby back ribs with garlic

345.-

64. ซี่โครงย่าง
Grilled ribs

395.-

Stir- fried dish



65. ผัดผักรวม
Stir-fried mixed vegetable

220.-





66. ผัดผักบุ้ง
Stir-fried morning glory

220.-

67. ผัดกะหล่ำปลีน้ำปลา
Stir-fried cabbage fish sauce

220.-



68. ผัดคะน้าน้ำมันหอย
Stir-fried kale with oyster sauce

220.-



69. คะน้าหมูกรอบ
Stir-fried kale with crispy pork belly

320.-



70. ผัดเผ็ดหมูกรอบ
Stir-fried pork belly
with red curry

295.-



71. ผัดผักเหมียงผัดไข่ใส่กุ้งเสียบ
Stir-fried pak meang with egg
and dried shrimps

295.-

72. ผัดผักเหมียงกุ้งสด
Stir-fried pak meang
with shrimp

340.-





73. กุ้ง/ไก่ ผัดเม็ดมะม่วง
Stir-fried prawns/chicken
with cashewnut

340.-



74. ผัดฉ่าซีฟู้ด/ปลา/หมู
Stir Fried with chilli paste

450.-



75. เนื้อผัดน้ำมันหอย
Stir- fried beef
with oyster sauce

380.-



76. เนื้อ/ไก่/หมู/กุ้ง/ซีฟู้ด ผัดกะเพรา
Stir-fried beef /chicken /pork
prawn / seafood
with hot basil leaves

320.-



77. ไก่/หมู/เนื้อ ผัดขิง
Stir-fried chicken /pork /beef
with ginger

340.-



78. ไข่เจียวธรรมดา
Plain omelet

195.-

Stir– fried dish

79. ไข่เจียว กุ้ง/ปู/หมู
Omelet with prawn / crab / pork

285.-







80. ไข่ยัดไส้ กุ้ง/ไก่/หมู/ผัก
Thai omelet with prawn
chicken / pork / vegetable

295.-

81. ผัดซีอิ๊ว ไก่ / หมู / เนื้อ / กุ้ง / ซีฟู้ด
Pad see-ew with chicken
pork / beef / prawn
seafood

195.-

82. ราดหน้า ไก่/หมู/เนื้อ/กุ้ง/ซีฟู้ด
Rad na with chicken
pork / beef / prawn
seafood

280.-







83. ผัดไทย กุ้ง/ไก่/ซีฟู้ด
Pad Thai with prawns
chicken / seafood

Prawns	Seafood
195.-	240.-

84. ข้าวขาว / ข้าวกล้อง
Steamed rice
white / brown

20.-



85. ข้าวเหนียว
Sticky rice

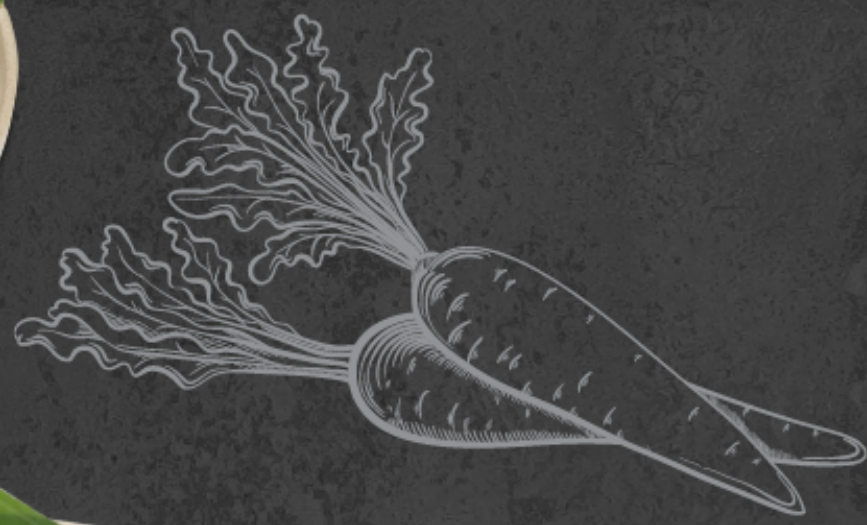
20.-

86. สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา
Spicy spaghetti seafood
with hot basil leaves

420.-







87. ข้าวคลุกผัดกะเพรา
เนื้อ / ไก่ / หมู / กุ้ง / ซีฟู้ด
Fried rice mixed with hot basil leaves
beef / chicken / pork prawns / seafood

295.-

ADD FRIED EGG 320.-



88. ข้าวผัดผักใส่ไข่
Fried rice with vegetable
and egg

SMALL 185.-

MIDIUM 255.-

LARGE 395.-



89. ข้าวผัด ปู/กุ้ง/ซีฟู้ด/ไก่/หมู/เนื้อ
Fried rice with crab / prawns
seafood / chicken / pork / beef

SMALL 220.- | MEDIUM 380.- | LARGE 480.-





90. ผัดกะเพราธาดข้าว เนื้อ/ไก่/หมู/กุ้ง/ซีฟู้ด
Steamed rice
with beef / chicken / pork
prawn / seafood hot basil leaves

195.- | ADD FRIED EGG 215.-



91. ข้าวอบสับปะรด ไก่/หมู/กุ้ง/ซีฟู้ด
Fried rice curry powder pineapple
with chicken / pork
prawn / seafood

380.- | Prawn / Seafood 420.-



92. ข้าวคลุกกะปิ
Fried rice with
shrimp paste

350.-



Seafood Dish



93. ทอดกระเทียมพริกไทย
หมึก/เนื้อ/หมู/ไก่/กุ้ง
Deep fried squid/beef/pork/chicken
prawn garlic and pepper

295.- Prawn 380.-



94. ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย
Deep fried soft shell crab
with garlic pepper

420.-



95. ปูนิ่มผัดผงกระหรี่
Stir-fried Soft shell crab
with yellow curry

395.-



96. ปูม้า/เนื้อปู ผัดผงกระหรี่
Stir-fried blue crab/crab meat
with yellow curry

350.- 450.-





97. ปูม้าเผา
Grilled blue crab

240.-





98. กุ้งแช่น้ำปลา
Raw prawns with fish sauce

295.-



99. กุ้งผัดพริกเกลือ
Stir-fried prawn
with salt chili garlic

320.-

100. กุ้งอบวุ้นเส้น
Steam prawns
with glass noodle in pot

320.-





101. กุ้งผัดซอสมะขาม
Stir-fried prawns
with tamarind sauce

395.-







102. กุ้ง / ไก่ ผัดเปรี้ยวหวาน
Stir-fried prawns/chicken
with sweet and sour sauce

320.-

103. กุ้งทะเลเผา
Grilled sea prawn

350.-





104. ปลาหมึกย่าง
Grilled squid

340.-



105. ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
Stir-fried squid with salted egg

280.-





106. หอยแมลงภู่ผัดพริกเผา
Stir-fried mussels with chili past

320.-



107. หอยแมลงภู่อบใบโหระพา
Steamed mussel with Thai basil

320.-

108. หอยนางรมสดแบบไทย
Oyster set Thai style

4 Pieces 200.-
8 Pieces 400.-
12 Pieces 600.-





109. หอยนางรมสดแบบฝรั่ง
Oyster set farang style

4 Pieces 200.-
8 Pieces 400.-
12 Pieces 600.-

Whole fish dish





110. ปลากะพงทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน
Deep fried whole fish
with sweet & sour sauce

595.-



111. ปลากระพง3รส
Deep fried whole fish
with 3 flavour

595.-



112. ปลากะพงทอดน้ำปลา
Deep fried whole fish
with fish sauce

595.-



113. ปลาลุยสวน
Deep fried fish topped
with Thai herbs

595.-



114. ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
Steamed whole fish
with soy bean sauce

595.-



115. ปลากะพงนึ่งบ๊วย
Steamed whole fish
with pickled plum

595.-

116. ปลากะพงเผา
Grilled whole fish

595.-





117. ปลากะพงนึ่งมะนาว
Steamed whole fish
with chili garlic and lime

595.-



118. ปลาคุณนิต
Nikita's special Fish, prawn
and pork

735.-

Seafood Platter

119. Tiger Prawn

2,500 baht / 1 kg.





120. Mixed seafood BBQ set A

2,400 baht

121. Mixed seafood BBQ set B

2,600 baht



Sashimi



122. Fresh Tuna Sashimi

L - 300 g. 1,150 baht

S - 180g. 650 baht

124. Fresh Tuna & Salmon

Fresh Tuna / Salmon / Both

250 baht

