



ESTRELA

ESTRELA ROOFTOP BAR & RESTAURANT



Where tropical vibes meet city heights.
Phuket Town's best rooftop with breathtaking views
and exotic cocktails.



OPEN DAILY FROM
16:30-00:00





HAPPY HOUR

BUY 1 GET 1 FREE 16:30 - 18:00
SAME DRINK

SPECIAL OFFER

- Singha Beer Bucket (Buy 2 Get 1 Free)



320++

ESTRELA COCKTAILS

- Phokeethra Honey Jito

White Rum, Lime, Mint Leaves, Honey, Brown Sugar Top with Soda



340++

- Rest in the Sky

Gin, Campari, Lime, and Grenadine



230++

- Chuen Chee Wa

Rum, Coconut Liqueur, Passionfruit Juice, Mango Juice, Coconut Syrup



280++

- Ong Lai Spicy

Thai Spiced Rum, Pineapple Juice, Lime Juice, Homemade Ginger Syrup



230++

CLASSIC COCKTAILS

- Long Island Ice Tea

Gin, Vodka, White Rum, Tequila, Triple Sec, Lime Juice and Syrup Top with Coke



350++

- Margarita

Tequila, Triple Sec, Lime Juice and Syrup



220++

- Daiquiri

White Rum, Triple sec, Lime Juice and Syrup



220++

- Cosmopolitan

Vodka, Triple sec, Cranberry Juice, Lime Juice and Syrup



220++

- Pina Colada

White Rum, Malibu, Pineapple Juice, Coconut Milk and Syrup



220++

- Mojito

White Rum, Lime, Mint Leave and Brown Sugar Top with Soda Water



250++

MOCKTAILS

- Exotic Green Tea

Jasmin Green Tea Homemade Lemongrass Syrup, Lime Juice, Lychee Juice



190++

- Phuket Island

Butterfly Pea Tea, Lime Juice, Grenadine Syrup



190++

SPIRIT PLUS MIXER

- Kilo Gin

250++

- Kilo Vodka

250++

- Pampero Blanco

230++

- Jose Cuervo Gold

230++

- JW Red Label

230++

- Jim Beam

250++

HOUSE WINE

- BIRCHGROVE, South Australia (Red Wine)

250++

- BIRCHGROVE, South Australia (White Wine)

250++

FRUIT JUICE (CHILLED JUICE)

- Pineapple

150++

- Watermelon

150++

- Orange

150++

PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT



LADY NIGHT

WEDNESDAY

- Enjoy a **buy-one-get-one-free** offer on signature drinks all night long! Plus, enjoy a **20% discount** on the food menu when you join with three or more ladies.



GENTLEMEN NIGHT

THURSDAY

Enjoy **buy one, get one free** on whiskey cocktails all night long!

- Godfather	320++
- Manhattan	320++
- Negroni	320++
- Old Fashioned	320++
- Whisky Sour	280++



LGBTQ+ CLASSIC COCKTAIL 199++

FRIDAY

Pride Night Genderless: Special drink prices at **199++ Baht**, open to everyone.

- Mai Tai	- Caipirinha
- Cosmopolitan	- Mojito
- Margarita	- Blue Hawaii
- Daiquiri	- Gin Fizz
- Pina Colada	- Sex on the Beach

LGBTQ+ SIGNATURE COCKTAIL & MOCKTAIL

- Rainbow Magic (Cocktail)	250++
- Gin in Summer (Cocktail)	250++
- Pride Bliss (MockTail)	190++
- Pink Bunny (Mocktail)	190++





APERITIF



- Campari	260++	5,500++
- Martini Rosso	235++	5,000++
- Pernod	250++	4,500++
- Ricard	250++	4,500++
- Aperol	260++	5,000++

GIN

- Beefeater	250++	4,000++
- Gordon	250++	4,000++
- Tanqueray	320++	6,000++
- Bombay Sapphire	320++	6,000++
- Kilo	250++	4,000++
- Caorunn	380++	
- Ford's	300++	

VODKA

- Absolut	220++	3,500++
- Absolut Vanilla	230++	4,000++
- Ketel One	300++	6,000++
- Ciroc	330++	7,500++
- Belvedere	370++	7,800++
- Grey Goose	370++	7,800++
- Kilo	250++	4,000++

RUM

- Phraya Gold	300++	
- Diplomatico	350++	
- Pyrat XO Reserve	360++	7,500++
- Bacardi Rum Superior	230++	4,500++
- Pampero Blanco	230++	4,000++
- Captain Morgan Dark	230++	4,500++

TEQUILA

- Jose Cuervo Gold	230++	3,800++
- Don Julio Reserva	450++	9,000++

LIQUEUR

- Cointreau	260++	4,500++
- Galliano	330++	6,500++
- Baileys	260++	4,500++
- Kahlua	260++	4,500++
- Benedictine Dom	300++	8,000++
- Grand Marnier	300++	8,000++
- Drambuie	300++	8,000++



WHISKY

- Johnnie Walker Red Label	230++	4,000++
- Johnnie Walker Black Label	290++	6,000++
- Johnnie Walker Gold Label	360++	7,500++
- Johnnie Walker Blue Label	1,800++	40,000++
- Chivas Regal 12 Years	330++	6,000++
- Chivas Regal 18 Years	650++	14,000++
- Chivas Regal Salute 21 Years	1,500++	28,000++
- J&B Scotch	230++	4,000++
- John Jameson	260++	4,500++
- Canadian Club	260++	4,500++

SINGLE MALT

- Glenfiddich 12 Years	450++	8,500++
- Singleton 12 Years	420++	8,000++
- Glenmorangie Original 10 Years	420++	8,000++
- Laphroaig 10 Years	770++	14,000++
- Macallan Malt 12 Years	600++	11,000++

BOURBON

- Jim Beam	250++	4,500++
- Jack Daniel's	260++	4,500++

BRANDY

- Hennessy V.S.O.P	500++	9,500++
- Hennessy X.O.	1,450++	32,000++
- Martell V.S.O.P	500++	11,000++
- Martell Cordon Bleu	1,450++	32,000++
- Remy Martin V.S.O.P	500++	12,000++
- Remy Martin XO Excellence	1,450++	28,000++

LOCAL BEER

- Singha	-	160++
- Chang	-	160++

IMPORTED BEER

- Tiger	-	160++
- Heineken	-	200++
- Asahi	-	200++
- Corona	-	320++

ESTRELA COCKTAILS

- Start Me Up  340++
Campari, Martini Bianco infused Coffee Bean, Cream de Cacao,
Pandan Syrup, Lime Juice and Syrup Top with Soda
- Chuen Chee Wa  280++
Rum, Coconut Liqueur, Passionfruit Juice, Mango Juice, Coconut Syrup
- Nam Phueng Khom  340++
Vodka Infused Rosella, Campari, Martini Bianco, Lime Juice,
Pandan Syrup, Top with Soda
- The Islander  320++
White Rum, Strawberry infusion of honey, Lime, Honey Syrup
- Ong Lai Spicy  230++
Thai Spiced Rum, Pineapple Juice, Lime Juice, Homemade Ginger Syrup
- Midnight Driver  320++
Gin, Vodka, Cream de Cassis, Lime Juice, Syrup, Cranberry Juice
- Love Story  280++
Vodka, Midori, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup
- Phokeethra Honey Jito  340++
White Rum, Mint Leaf, Lime Juice, Honey Syrup
- Rest in the Sky : Gin, Campari, Lime Juice and Grenadine  230++

CLASSIC COCKTAILS

- Maitai : White Rum, Dark Rum, Orange Curacao,
Pineapple Juice, Orange Juice, Lime Juice and Syrup  220++
- Long Island Ice Tea : Gin, Vodka, White Rum,
Tequila, Triple Sec, Lime Juice and Syrup top with Coke  350++
- Cosmopolitan : Absolut Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice,
Lime Juice  220++
- Margarita : Tequila, Triple Sec, Lime Juice and Syrup  220++
- Pina Colada : White Rum, Malibu, Pineapple Juice and Coconut Milk  220++
- Whisky Sour : Jim Beam, Lime Juice and Syrup  250++
- Mojito : White Rum, Lime, Mint Leave and Brown Sugar
top with Soda Water  250++
- Old Fashioned : Jim Beam, White Sugar, Angostura Bitter,
Soda water, Aromatic Orange Peel  320++
- Negroni : Gin, Campari, Sweet Vermouth, Soda  320++
- Mimosa : Orange Juice Top with Sparking Wine  350++
- Aperol Spritz : Aperol, Sparkling Wine, Soda  350++



MOCKTAILS

- Exotic Green Tea (Jasmin Green Tea Homed Made Lemongrass Syrup, Lime Juice, Lychee Juice)	190++
- Love Is in the Air (Strawberry, English Breakfast Tea, Lime Juice, Honey Syrup)	190++
- Phuket Island (Butterfly Pea Tea, Lime Juice, Grenadine Syrup)	190++

FRUIT JUICE

- Fruit Frappe (Mango/ Pineapple/ Watermelon/ Strawberry/ Kiwi/ Lime)	180++
- Young Coconut Juice	200++
- Chilled Juice (Apple/ Pineapple/ Watermelon/ Orange)	150++

COFFEE

	Hot	Ice
- Latte	130++	145++
- Cappucino	130++	145++
- Mocha	140++	155++
- Chocolate	140++	155++
- Americano	100++	145++
- Espresso	100++	
- Hot Milk	80++	

TEA

- English Breakfast, Earl Grey, Green Tea, Jasmine, Chamomile, Mint	120++
---	-------

SOFT DRINK

- Coke	99++
- Coke Light	99++
- Fanta Orange	99++
- Fanta Green	99++
- Soda Water	99++
- Tonic Water	99++
- Ginger Ale	99++
- Evian Atill 330 ml.	180++
- Santa Spark 500 ml.	300++
- Santa Spark 1000 ml.	330++



RED WINE

	Bottle	Class
- KALLESKE Barossa Valley Moppa Shiraz	3,800++	
- AVIGNONESI Cantaloro Toscana IGT (Organic Wine)	2,900++	
- PA ROAD Marlborough Pinot Noir	2,900++	
- VERAMONTE Reserva Pinot Noir Casablanca (Organic Wine)	2,500++	
- LA PLAYA 'ESTATE SERIES' Cabernet Sauvignon	2,500++	
- ALDRIDGE, Shiraz Cabernet	2,200++	450++
- VILLARRICA Cabernet Sauvignon	2,400++	
- LES SOLSTICES Cuvee Tradition Rouge de France	2,300++	
- BRICKGROVE, South Australia (House Wine)	1,200++	250++

WHITE WINE

	Bottle	Class
- Pa Road Marlborough Sauvignon Blanc	2,900++	
- VOYAGER ESTATE Coastal Chardonnay	2,900++	
- VOYAGER ESTATE Sauvignon Blanc Semillon	2,900++	
- ALDRIDGE, Chardonnay	2,200++	450++
- TORRESELLA Pinot Grigio Venezia DOC	2,400++	
- VERAMONTE Reserva Casablanca Valley Chardonnay (Organic Wine)	2,500++	
- VERAMONTE Reserva Casablanca Valley Sauvignon Blanc (Organic Wine)	2,500++	
- LES SOLSTICES Cuvee Tradition Blanc de France	2,300++	
- BRICKGROVE, South Australia (House Red Wine)	1,200++	250++

ROSE WINE

	Bottle	Glass
- Torressela Pinot Grigio Rosé Venezia DOC	2,500++	
- Les Pins D'Aubane Rose de France (House Rose Wine)	1,500++	320++

SPARKLING WINE

	Bottle	Glass
- Torressela Prosecco Rosé DOC Brut	3,500++	
- Torressela Prosecco DOC Extra Dry	2,500++	
- GRAZIOSA Spumante Sparkling Rosé Wine	1,800++	
- DOMAINE COLD RIVER cuvee brut	1,400++	300++

CHAMPAGNE

	Bottle
- Bollinger La Grande Année 'The Great Year'	30,000++
- Bollinger Special Cuvee 'Special Vintage'	23,000++

WINE LIST

LIGHT BITES สลัดและอาหารเรียกน้ำย่อย

Start your meal with a burst of fresh, vibrant flavors or order a selection of snacks perfect for sharing.

CHEESY FRENCH FRIES



THB 195++

Crispy golden fries draped in a warm, velvety cheese sauce – comfort food done right! Add crispy bacon bits for THB 50.

เฟรนช์ฟรายส์ราดชีส (เพิ่มเบคอนกรุบกรอบ + 50 บาท)



SALMON SALAD

THB 430++

Tender grilled salmon tossed with crunchy lettuce, tomatoes, boiled eggs and a tangy miso dressing.

ปลาแซลมอนย่างกับน้ำสลัดมิโซะ



MINT HUMMUS



THB 285++

Mediterranean-inspired green pea and mint hummus paired with a selection of freshly baked bread.

ถั่วเขียวบดเสิร์ฟพร้อมขมิ้นบั้งส์โตลันดีเดวเรเนียน



TUNA CEVICHE

THB 460++

Fresh tuna marinated with garlic, lime, and a touch of mango sweetness, bringing the perfect balance of zest and spice.

น้ำปลาทูน่าสดกับมะม่วงสุกและน้ำสลัดมะนาว



RATATOUILLE



THB 350++

A comforting French favorite, featuring slow-cooked veggies in a rich tomato sauce.

สลัดผักรวมกับซอสมะเขือเทศสไตล์ฝรั่งเศส



SEAFOOD BISQUE

THB 295++

Dive into this creamy classic blend with fresh prawns, squids, and mussels—a warming delight in every spoonful

ซูปรินซีฟู้ด



Kindly inform us if you have any dietary restrictions, food allergies, or specific dietary preferences, such as vegetarian or halal, to ensure we can accommodate your needs accordingly.

โปรดแจ้งให้เราทราบหากท่านมีรายการแพ้อาหาร หรือรับประทานอาหารที่ฉีดยาหรือรับประทานยา: จากนี้ มีสิทธิ์ จากเรา หรืออื่นๆ

PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

MAIN COURSE อาหารจานหลัก

Enjoy a selection of hearty dishes using fresh ingredients to satisfy and delight you.

HOMEMADE TORTELLINI



THB 420++

Fresh, hand-rolled tortellini stuffed with ricotta and spinach, bathed in a rich tomato sauce and served alongside zesty tomato bruschetta. An Italian indulgence crafted to satisfy.

ทอร์เทลลินี่สดตัวไส้ริคอตต้าชีสและผักโขมกับสลัดมะเขือเทศขนมนึ่งกรอบ



SAFFRON RISOTTO



THB 420++

This saffron-infused risotto, with a splash of spicy sauce and crunchy vegetables. A dish that's as vibrant as the views around you.

ข้าวสาลีปนกับหญ้าข้าพฟร้อนและผักกรอบ

AUSTRALIAN WAGYU BEEF SIRLOIN STEAK (MB 6-7) 200G

THB 955++



Savor the tender, marbled perfection of Wagyu beef, grilled just right, with a side of caramelized vegetables and buttery potato fondant.

เนื้อวากิวเสิร์ฟกับผักย่าง และมันฝรั่งนัตเม



DUCK CONFIT

THB 455++

Exquisitely slow-cooked duck leg, crispy on the outside and tender within, served with creamy mashed potatoes, asparagus, carrots, and a tangy orange glaze for a harmonious finish

เป็ดตุ๋นกับมันบดและซอสส้ม



Kindly inform us if you have any dietary restrictions, food allergies, or specific dietary preferences, such as vegetarian or halal, to ensure we can accommodate your needs accordingly.

โปรดแจ้งให้เราทีมงานทราบหากท่านมีรายการแพ้อาหาร หรือรับประทานอาหารที่ต้องงดเครื่องดื่ม: กาแฟ มีแอลกอฮอล์ วัชระ หรืออื่นๆ

PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

Crispy Italian risotto balls filled with Parmesan cheese, and bell peppers, served with a rich tomato sauce flavor. A delicious bite-sized indulgence, golden-fried to perfection.

ข้าวปุ้นหรือก๋วยเตี๋ยวเส้นก๋วยเตี๋ยว สดใสมีรสชาติเข้มข้น ผักกาดกั๊ก
เส้นพริกขี้หนูพร้อมรสเผ็ดร้อน กลิ่นหอม กรอบนอก นุ่มใน

**THB 480++**

Delicately seared salmon fillet served with a flavorful Japanese sesame soy dressing. Crisp salad greens, and a touch of sesame add the perfect balance of freshness and texture. A light yet indulgent dish.

เนื้อปลาแซลมอนลวกไฟเบาๆ เสริฟพร้อมน้ำสลัดมายิอูว์ญี่ปุ่น
นักสลัดสด มะเขือเทศเชอร์รี่ และงาดำ เพิ่มสัมผัสกรอบให้กับเมนูพิเศษ

Delicately seared tuna slides tossed with crisp greens, and shallots. Drizzled with a tangy ponzu dressing. A refreshing mix of flavors and textures with a hint of citrus.

ทุภาสโลดลบนีฟวอเน เลิร์ฟเฟร็วณนิกสลัด เรกิบ และตันหวน
 ราคด้วยขอสพอนสิรสาปรีบวกลมกล่อม
 เพิ่มความสดชื่นในทุกคำ



THB 480++

Delight in golden-fried prawns, squid, and New Zealand mussels, coated in semolina flour for a crispy, tender bite. Paired with homemade tartar sauce.

กึ่ง ปลาหมึก และหอยแครงจากนิวซีแลนด์ ซุปแป้งซีโมลินากัดกรอบ
ที่ให้คุณค่าทางโภชนาการสูง เสริมพร้อมขอสถาปัตยกรรมเมด
และสมุนไพรหลากชนิด เพิ่มความสดชื่น

Kindly inform us if you have any dietary restrictions, food allergies, or specific dietary preferences, such as vegetarian or halal, to ensure we can accommodate your needs accordingly.

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากท่านมีรายการแพ้อาหาร หรือรับประทานอาหารที่ต้องจัดเตรียมให้เฉพาะ จาก นิสวีรติ อาสา หรืออื่นๆ

PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

DESSERTS คอกเทล

Lush and decadent creations that bring a sweet close to your rooftop dining experience. Crafted to be as unforgettable as the Phuket Sunset.

ENTREMET & MANGO MOUSSE

THB 320++

A Chocolate Entremet served next to a light mousse made with ripe, tropical mangoes.

มูสชีวคโทแลตม-ม่วง



PASSIONFRUIT CHEESE CAKE

THB 340++

A tropical twist on cheesecake! Silky cream cheese meets the bold tartness of passionfruit.

เลาเวอร์สครีมชีส



Sit back, soak in the view, and let our dishes transport you – one bite at a time. Estrela Rooftop Bar awaits your culinary adventure in the sky.

Kindly inform us if you have any dietary restrictions, food allergies, or specific dietary preferences, such as vegetarian or halal, to ensure we can accommodate your needs accordingly.

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากท่านมีรายการอาหารหรือรับประทานอาหารที่ถึงระดับเคร่งครัดใดๆ: อาทิ งดสัตว์ปีก งดนม หรืออื่นๆ

PRICES ARE IN THAI BAHT INCLUDE A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT

THAI FUSION SPECIALS เมนูพิเศษประจำเดือน

Take your taste buds on an adventure with our limited-time only, Thai Fusion dishes, blending local flavors with global inspiration.

SOFT SHELL CRAB WITH MANGO SALAD

THB 380++

Crisp soft-shell crab with juicy mango in a refreshing, light salad that's perfect for hot tropical nights.

สลัดปูนิ่มกับมะม่วง



GRILLED SALMON WITH CHOO CHEE SAUCE

THB 500++

Perfectly grilled salmon topped with choo chee, a creamy, coconut-based Thai red curry sauce with a touch of spice, delivering a truly unique flavor experience.

แซลมอนย่างราดซอสจู้จี้



Kindly inform us if you have any dietary restrictions, food allergies, or specific dietary preferences, such as vegetarian or halal, to ensure we can accommodate your needs accordingly.

โปรดแจ้งให้พนักงานทราบหากท่านมีโรคการแพ้อาหาร หรือรับประทานอาหารที่ดัดแปลงเป็นพิเศษ: อาทิ นมถั่วเหลือง วาเลน หรืออื่นๆ

PRICES ARE IN THAI BAHT AND ARE EXCLUSIVE OF A 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT