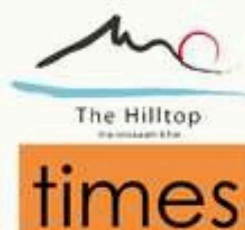


The hilltop



Ao Nang's most famous sunset dining experience



Scan For
Instagram



Good wine



Ice Cold Beer



Thai Food



Sea Food

Hey there, food adventurers and sunset chasers! Welcome to The Hilltop Restaurant, where the past meets the present with a side of the future, all while you're served a heaping plate of culinary delight. Nestled in the scenic beauty of Ao Nang, Krabi, Thailand, we've been your go-to spot for soaking in that breathtaking Andaman Bay sunset since 2012. But let's not just talk about the view; let's dive into the story of how The Hilltop became your favorite dinner spot with a side of philosophical musings.

Our journey began with a simple Idea, a family vision: to create a place where the magic of the Thai sunset could be savored over a meal that speaks directly to your soul. We're not just about serving food; we're about weaving a narrative through each dish, telling tales of our rich cultural heritage, the sea, and the sky that kisses the horizon right in front of us.

At The Hilltop, we believe in the philosophy of immediacy - the freshest ingredients for the most authentic taste. Every morning, our ingredients are sourced directly from Local fishermen, because we know that the essence of a dish lies in its ingredients. Our menu is a love letter to Thai cuisine, penned with the ink of traditional spices and flavors.

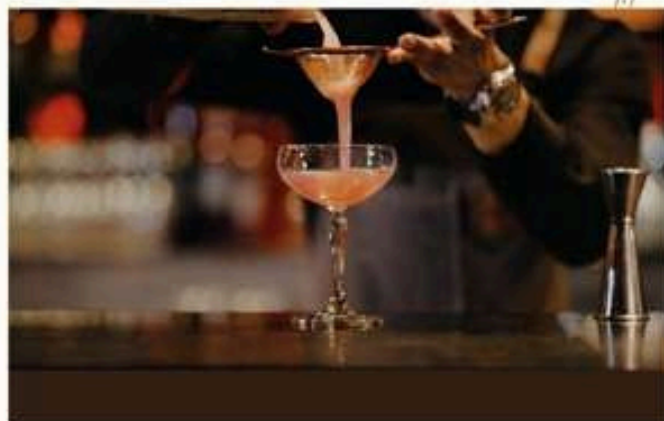
now, about that spice level - if you're new to Thai cuisine, let us gently guide you through our menu. Asking us to make certain dishes non-spicy is Like asking for pasta without cheese or a burger without the bun.



"Wonderful sunset views but also great views of the valley during the day. Amazing food, good service, good selection of wines"

It's not just food; it's an experience, a culture, a way of life. But hey, we get it, not everyone's Taste buds are ready for the full Monty Of Thai heat. So, we've got you covered with options that let you ease into the world of Thai flavors.

But here's the Thing, if something doesn't tickle your fancy, don't just sit there and stew in your dissatisfaction. Speak up! We're here to make your dining experience as perfect as the sunset view. We'll tweak, adjust, or completely remake your dish because, at The Hilltop, your happiness is part Of Our daily menu.



So, come, join us at The Hilltop. Let's share stories over Plates of freshly caught seafood and watch as the sun dips into the Andaman Sea, reminding us that every day is a new chapter waiting to be written. Here's to good food, great company, and the endless horizon - all of which are better enjoyed together.







The Hilltop

THAI RESTUARANT & BAR

Hey there, food lovers and sunset seekers! 🌅

Welcome to The Hilltop, where since 2012, we've been your family-run spot in Aonang, Krabi, to watch the spectacular Andaman Bay sunset. Our philosophy? To bring you the freshest Thai cuisine, with ingredients plucked daily from the sea by our local fishermen.

We craft our menu with love, tradition, and a dash of excitement. Our dishes are meant to tingle your taste buds, so if you're new to Thai spices, our menu is designed to inform you of 5 spices level based on. 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️ emoticon. If you are unfamiliar kindly pick the safer choices. But for the full experience, we recommend trying our dishes as intended - it's like enjoying pasta with its rightful cheese.

And remember, if anything isn't quite what you hoped for, speak up. At The Hilltop, we're all about making your dining experience as perfect as the view. Join us, and let's toast to the sun, the sea, and the simple joy of good food.

MENU

ของว่าง APPETIZERS



- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. FRESH OYSTERS | 95.-/PIECE
550.-/6 PIECES |
| หอยนางรมสด (เครื่องเคียง) 6 ตัว/จาน | |
| 2. SOUTHERN STYLE THAI PORK JERKY | 190.- |
| หมูแดดเดียว | |
| 3. LOCAL WING SHELLS | 290.- |
| หอยชักตีน | |
| 4. SIGNATURE HILLTOP DUCK | 320.- |
| WITH ORANGE SAUCE | |
| เป็ดฮิลท็อป | |
| 5. DEEP-FRIED SHRIMP CAKE | 250.- |
| ทอดมันกุ้ง | |



- | | |
|---|-------|
| 6. STIR-FRIED PORK BELLY WITH GARLIC, CHILLI AND COOKING WINE | 190.- |
| หมูคั่วเกลือ (เหล้าจีน) | |
| 7. DEEP-FRIED PRAWN TEMPURA | 240.- |
| กุ้งชุบแป้งทอด | |
| 8. HILLTOP HORS D'OEUVRES SPRING ROLLS, SHRIMP CAKES, DUMPLINGS | 340.- |
| ออเดิร์ฟรวมฮิลท็อป | |
| 9. GRILLED NZ MUSSELS | 290.- |
| หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์เผา | |
| 10. GRILLED NZ MUSSELS WITH CHEESE | 320.- |
| หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ชีส | |
| 11. BAKED NZ MUSSELS WITH THAI HERBS | 290.- |
| หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์สมุนไพร | |
| 12. DEEP-FRIED CHICKEN WINGS | 240.- |
| ปีกไก่ทอด | |
| 13. GRILLED SCALLOPS | 390.- |
| WITH GARLIC AND BUTTER | |
| หอยเชลล์ย่างเนยกระเทียม | |

MENU



ยำ SPICY THAI SALAD

- | | |
|---|-------|
| 14. CASHEW NUT SALAD | 140.- |
| ยำเม็ดมะม่วง | |
| 15. HILLTOP SPICY SALAD WITH SQUID & PRAWNS | 280.- |
| ยำคั่วหอยทาก | |
| 16. MARINATED SALMON WITH SPICY SAUCE | 290.- |
| แซลมอนดองน้ำปลา | |
| 17. SPICY GLASS NOODLE SALAD WITH SEAFOOD | 280.- |
| ยำวุ้นเส้นซีฟู้ด | |
| 18. SPICY SEAFOOD SALAD IN THAI STYLE | 280.- |
| ยำซีฟู้ด | |



- | | |
|--|-------------|
| 19. PAPAYA SALAD / WITH RAW SHRIMP | 160.-/360.- |
| ส้มตำไทย / กุ้งสด | |
| 20. FRESH SHRIMP (SERVER RAW) WITH SPICY SAUCE & THAI CONDIMENTS | 280.- |
| กุ้งแช่น้ำปลา | |
| 21. THAI SPICY FRESH OYSTER SALAD WITH CHILLI PASTE | 350.- |
| พลาหอยนางรม | |
| 22. THAI SPICY SHRIMP SALAD WITH CHILLI PASTE | 280.- |
| พลากุ้ง | |
| 23. THAI SPICY SEAFOOD SALAD WITH CHILLI PASTE | 290.- |
| พลาทะเล | |

MENU



24. CLEAR SOUP WITH MINCED CHICKEN OR PORK, TOFU AND SEAWEED 260.-(S) / 420.-(L)

แกงจืดเต้าหู้ไก่ / หมู สลัดสาหร่าย

25. TOM YUM SOUP HILLTOP STYLE 🍲 320.-(S) / 590.-(L) WITH SEAFOOD

ต้มยำฮิลท็อพ

26. TOM YUM SOUP TRADITIONAL 🍲 320.-(S) / 590.-(L) THAI STYLE WITH SEA PRAWNS AND COCONUT MILK

ต้มยำกุ้ง

27. TOM YUM SOUP TRADITIONAL 🍲 340.-(S) / 590.-(L) THAI STYLE WITH SEAFOOD AND COCONUT MILK

ต้มยำทะเล

28. TOM KHA GAI (THAI CHICKEN COCONUT MILK SOUP) 260.-(S) / 420.-(L)

ต้มข่าไก่



MENU

MAINS TRADITIONAL CURRIES กับข้าว / แกง



29. ROASTED DUCK RED CURRY 🍛 290.-
แกงเผ็ดเป็ดย่าง
30. SOUTHERN CURRY WITH JUMBO SIZE 🍛 540.-
CRAB MEAT AND CHAPLU LEAVES (100G.)
แกงเนื้อปูใบชะพลู (100 g)
31. TRADITIONAL SOUTHERN 🍛 320.-(S)
THAI YELLOW CURRY WITH / 590.-(L)
SEABASS FILLET / PRAWNS
แกงส้มปลาทะพง/ กุ้ง
32. THAI TRADITIONNAL RED CURRY 🍛 260.-
WITH CHICKEN / PORK
พะแนงไก่/ หมู
33. GREEN CURRY WITH CHICKEN / PORK 🍛 260.-
แกงเขียวหวานไก่/ หมู



34. STIR-FRIED SEAFOOD WITH CURRY PASTE 🍛 320.-
ผัดเครื่องแกงทะเล
35. STIR-FRIED PORK BELLY, SHRIMP 🍛 340.-
WITH BITTER BEANS
& SHRIMP PASTE (SEASONAL)
สะตอผัดกะปิหมู-กุ้ง
36. STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS 250.-
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
37. STIR-FRIED SLICED BEEF WITH VEGETABLE 280.-
AND OYSTER SAUCE
เนื้อผัดน้ำมันหอย
38. MASSAMAN CURRY WITH BEEF TENDERLOIN 🍛 420.-
มัสมั่น เนื้อสันใน



46.

43.

42.

40.

MENU

ปลากะพง ANDAMAN SEABASS 700g.

40.



DEEP-FRIED SEABASS
TOPPED WITH SWEET AND CHILLI SAUCE
ปลาทอดราดพริก

550.-

41.



STEAMED SEABASS
WITH LIME, GARLIC & CHILLI
ปลาต้มมะนาว

550.-

42.



DEEP-FRIED SEABASS TOPPED WITH SWEET AND CHILLI SAUCE AND THAI HERBAL CONDIMENTS
ปลาสองใจ (เมี่ยงปลากะพง และปลาราดพริก)

590.-

39.



DEEP-FRIED SEABASS WITH MARINATED SAUCE
ปลาทอดน้ำปลา

550.-

43. DEEP-FRIED SEABASS
WITH SWEET AND SOUR SAUCE
ปลาทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน 550.-

44. DEEP-FRIED SEABASS
WITH GARLIC
TOPPED WITH SWEET AND CHILLI SAUCE
ปลาทอดสามรส 550.-

45. DEEP-FRIED SEABASS
ปลาทอดกระเทียม 550.-

46. STEAMED SEABASS IN LIGHT SOY SAUCE
ปลาต้มซีอิ๊ว 550.-

47. DEEP-FRIED SEABASS TOPPED
WITH THAI HERBAL CONDIMENTS
เมี่ยงปลากะพง 590.-



48.



50.



51.



53.

MENU

XL SIZED WILD CAUGHT PRAWNS กุ้งแชบ๊วย ทะเลไซส์ XL



48. **STIR-FRIED XL-PRAWNS WITH SALT AND CHILLI** 420.-
กุ้งแชบ๊วยไซส์ XL ผัดพริกเกลือ



49. **BAKED XL-PRAWNS WITH GLASS NOODLE** 420.-
กุ้งแชบ๊วยไซส์ XL อบจุ่มเส้น



50. **STIR-FRIED XL PRAWNS WITH BITTER BEAN & SHRIMP PASTE** 420.-
กุ้งแชบ๊วยไซส์ XL ผัดกะปิสะตอ



51. **DEEP-FRIED XL-PRAWNS WITH GARLIC AND PEPPER** 420.-
แชบ๊วยไซส์ XL ทอดกระเทียมพริกไทย

52. **DEEP-FRIED XL-PRAWNS WITH SECHUAN SAUCE**
กุ้งแชบ๊วยไซส์ XL ทอดซอสเสฉวน

420.-

55. **STIR-FRIED XL-PRAWNS WITH YELLOW CURRY POWDER**
กุ้งแชบ๊วยไซส์ XL ผัดผงกะหรี่

420.-

53. **DEEP-FRIED XL-PRAWNS WITH TAMARIND SAUCE**
กุ้งแชบ๊วยไซส์ XL ซอสมะขาม

420.-

56. **STEAMED XL-PRAWNS WITH LIME, GARLIC AND CHILLI**
กุ้งแชบ๊วยไซส์ XL นึ่งมะนาว

420.-

54. **STIR-FRIED XL-PRAWNS WITH BLACK PEPPER**
กุ้งแชบ๊วยไซส์ XL ผัดพริกไทยดำ

420.-

57. **PAD THAI STIR-FRIED NOODLE THAI STYLE WITH XL-PRAWNS**
ผัดไทยกุ้งไซส์ XL

380.-

MENU

WILD CAUGHT ANDAMAN SQUID ปลาหมึกทะเลอันดามัน

58. STIR-FRIED SQUID WITH BASIL AND CUMIN LEAVES AND CHILLI 350.-
หมึกผัดใบยี่หร่าใบกะเพราพริกสด

61.



- STIR-FRIED SQUID WITH SALTED EGGS 350.-
หมึกผัดไข่เค็ม

59.



- DEEP-FRIED SQUID WITH GARLIC AND PEPPER 320.-
หมึกทอดกระเทียมพริกไทย

62.



- STEAMED SQUID WITH LIME, GARLIC AND CHILLI 350.-
หมึกนึ่งมะนาว

60.



- HILLTOP STIR-FRIED SQUID WITH BLACK INK 350.-
หมึกผัดดำฮิลท็อป

63. STIR-FRIED SQUID WITH YELLOW CURRY POWDER 350.-
หมึกผัดผงกะหรี่
64. STIR-FRIED SQUID WITH CURRY PASTE 320.-
หมึกผัดเครื่องแกง
65. STIR-FRIED SQUID WITH CHILLI PASTE 320.-
หมึกผัดน้ำพริกเผา

MENU

JUMBO SIZED TIGER PRAWN (2PCS/ORDER) กุ้งลายเสือ 2 ตัว/จาน



66. STIR-FRIED JUMBO SIZED TIGER PRAWNS 690.-
WITH YELLOW CURRY POWDER
กุ้งลายเสือโฮสจัมโบ้ผัดผงกะหรี่
67. DEEP-FRIED JUMBO SIZED TIGER PRAWNS 690.-
WITH TAMARIND SAUCE
กุ้งลายเสือโฮสจัมโบ้ซอสมะขาม
68. STIR-FRIED JUMBO SIZED TIGER PRAWNS 690.-
WITH SALT AND CHILLI
กุ้งลายเสือโฮสจัมโบ้ผัดพริกเกลือ
69. STIR-FRIED JUMBO SIZED TIGER PRAWNS 690.-
WITH BLACK PEPPER
กุ้งลายเสือโฮสจัมโบ้ผัดพริกไทยดำ

70. DEEP-FRIED JUMBO SIZED TIGER PRAWNS 690.-
WITH SWEET AND SOUR SAUCE
กุ้งลายเสือโฮสจัมโบ้เปรี้ยวหวาน
71. GRILLED JUMBO SIZED TIGER PRAWNS 690.-
WITH VEGETABLE SIDE DISH
กุ้งลายเสือโฮสจัมโบ้เผา 2 ตัว
72. JUMBO SIZED 2,800.- /1KG
TIGER PRAWNS GRILLED BY WEIGHT 280.- /100G
กุ้งลายเสือโฮสจัมโบ้ ตามน้ำหนัก
73. DEEP-FRIED JUMBO SIZED 690.-
TIGER PRAWNS WITH GARLIC AND PEPPER
กุ้งลายเสือโฮสจัมโบ้ทอดกระเทียมพริกไทย



* Prices are subject to 10 % service charge * * Pictures are for advertising and reference only, actual food may differ *

* รูปภาพใช้เพื่อการประกอบการโฆษณาเท่านั้น *

จัดทำโดย www.menustyle.net



75.

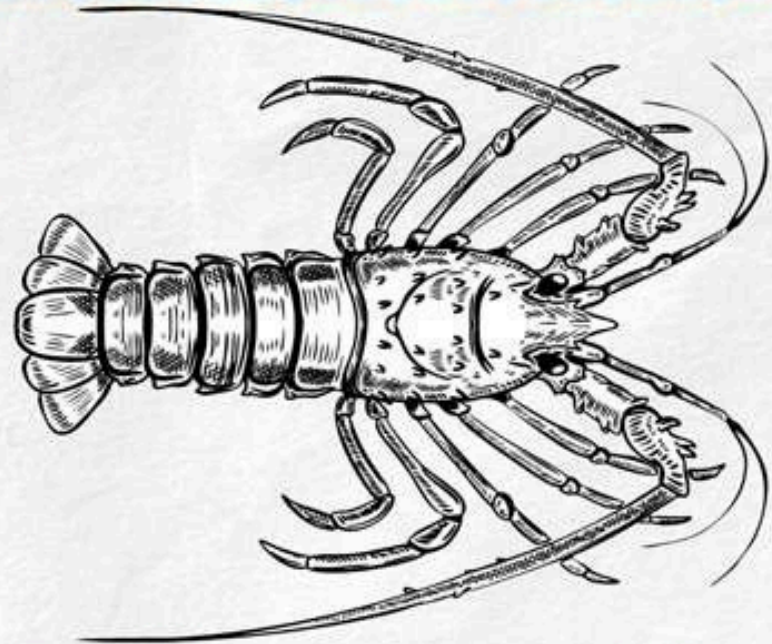
74.

MENU

ANDAMAN LOBSTER

LIVE
/ FROZEN

กุ้งมังกร



74. GRILLED LOBSTER
WITH GARLIC BUTTER
กุ้งมังกรย่างเนยกระเทียม

LIVE 3,900. -/1KG
390.-/100G

FROZEN 3,000. -/1KG
300.-/100G



75. LOBSTER WITH CRISPY EGG NOODLE
AND CHINESE STYLE GRAVY
กุ้งมังกรหมี่กรอบ

LIVE 3,900. -/1KG
390.-/100G

FROZEN 3,000. -/1KG
300.-/100G



76. STIR-FRIED LOBSTER
WITH SALT AND CHILLI
กุ้งมังกรผัดพริกเกลือ

LIVE 3,900. -/1KG
390.-/100G

FROZEN 3,000. -/1KG
300.-/100G

77. GRILLED LOBSTER
WITH CHEESE
กุ้งมังกรเผาอบชีส

LIVE 3,900. -/1KG
390.-/100G

FROZEN 3,000. -/1KG
300.-/100G

78. GRILLED LOBSTER
กุ้งมังกรเผา

LIVE 3,900. -/1KG
390.-/100G

FROZEN 3,000. -/1KG
300.-/100G

* Prices are subject to 10 % service charge * * Pictures are for advertising and reference only, actual food may differ *

* รูปภาพใช้เพื่อการประกอบการโฆษณาเท่านั้น *

จัดทำโดย www.menustyle.net



79.

83.

80.

MENU

JUMBO เนื้อปูก้อนโต ไซส์จัมโบ้ SIZE CRABMEAT (100G./150G.)

79. STIR-FRIED JUMBO CRAB MEAT WITH YELLOW CURRY POWDER 540.- / 690.-
เนื้อปูก้อนโต ไซส์จัมโบ้ ผัดผงกะหรี่
80. STIR-FRIED JUMBO CRAB MEAT WITH BLACK PEPPER 540.- / 690.-
เนื้อปูก้อนโต ไซส์จัมโบ้ ผัดพริกไทยดำ
81. BAKED JUMBO CRAB MEAT WITH GLASS NOODLE 540.- / 690.-
เนื้อปูก้อนโต ไซส์จัมโบ้ บิ๊นจันเส้น
82. STEAMED JUMBO CRAB MEAT WITH CHILLI SHALLOTS AND SEAFOOD SAUCE 540.- / 690.-
ยำเนื้อปูก้อนโต ไซส์จัมโบ้
83. SOUTHERN CURRY WITH JUMBO CRAB MEAT AND CHAPLU LEAVES 540.- / 690.-
แกงเนื้อปูก้อนโต ไซส์จัมโบ้ ใบชะพลู

79.



80.



84.



85.



87.



BLUE CRAB ปูม้า และ ปูนิ่ม & SOFT SHELLED CRAB

84. WHOLE CRAB STEAMED OR GRILLED BY WEIGHT 1,600.- / 1kg
ปูตัว (เต็ม/เผา) ตามน้ำหนัก 160.- / 100g
85. 2 PIECES STIR-FRIED SOFT SHELLED CRAB WITH CHILLI AND GARLIC 390.-
ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ (2ตัว)
86. 2 PIECES STIR-FRIED SOFT SHELLED CRAB WITH YELLOW CURRY POWDER 390.-
ปูนิ่มผัดผงกะหรี่ (2ตัว)
87. 2 PIECES STIR-FRIED SOFT SHELLED CRAB WITH BLACK PEPPER 390.-
ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ (2ตัว)
88. BAKED BLUE CRAB WITH GLASS NOODLE 420.-
ปูม้าอบจันเส้น





89. SEAFOOD PLATTER 

2,990.-

(SEA BASS/ TIGER PRAWN/ SQUID/
NZ MUSSELS/ SCALLOPS/ BLUE CRAB/
GARLIC BREAD)

ทะเลรวมฟ้า

90. GARLIC BREAD

100.-

ขนมปังกระเทียม

MENU

ON THE GRILL เมนูเผา



91. SURF & TURF (AUSTRALIAN RIB-EYE BEEF (250g.), TIGER PRAWN, GARLIC BREAD) 990.-
เซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟ
(เนื้อริบอาย, กุ้งลายเสือ, ขนมปังกระเทียม)



92. GRILLED NEW ZEALAND MUSSELS
หอยนางรมนิวซีแลนด์เผา 290.-



93. GRILLED SCALLOPS WITH GARLIC AND BUTTER
หอยเชลล์ย่างเนยกระเทียม 390.-



94. GRILLED TIGER PRAWNS
กุ้งลายเสือเผา 2,800.- /1KG
280.- /100G



95. GRILLED SEABASS
ปลาดิวเผา 550.-



96. GRILLED SQUID
หมึกดิวเผา 1,500.- / 1kg
150.- / 100g



97. GRILLED AUSTRALIAN RIB-EYE BEEF (250g.) WITH NORTH-EASTERN STYLE SAUCE AND BROWN SAUCE 690.-
สเต็กเนื้อย่างริบอาย น้ำจิ้มแจ่ว และ บราวนซอส (250g.)



MENU

VEGETABLE DISHES

เมนูผัก

98. STIR-FRIED MEANG LOCAL LEAVES  180.-
WITH EGG
ผัดเหมียงผัดไข่
99. STIR-FRIED MORNING GLORY 160.-
WITH OYSTER SAUCE
ผัดผักบุ้งน้ำมันหอย
101. STIR-FRIED MIXED VEGETABLE 180.-
WITH OYSTER SAUCE
ผัดผักรวมมิตร
102. THAI CHILLI SHRIMP PASTE DIP SERVED  220.-
WITH STEAMED MIXED VEGETABLES &
PLAIN OMELET
น้ำพริกกะปิ ชุดผักลวกไข่เจียว
103. THAI CHILLI SHRIMP PASTE DIP   220.-
WITH DRIED SHRIMP SERVED WITH STEAMED
MIXED VEGETABLES & PLAIN OMELET
น้ำพริกกุ้งเสียบ ชุดผักลวกไข่เจียว

104.



STIR-FRIED CRUNCHY CABBAGE
WITH FISH SAUCE
กะหล่ำปลีผัดน้ำมันปลาสูตรกรอบ

105.



STIR-FRIED BROCCOLI WITH
PRAWNS AND OYSTER SAUCE
ผัดบล็อกโคลี่กุ้ง

290.-

106.



160.- THAI CHILLI SHRIMP PASTE DIP WITH 
SHRIMP SERVED WITH STEAMED MIXED
VEGETABLES & PLAIN OMELET
น้ำพริกกุ้งสด ชุดผักลวกไข่เจียว

220.-

* Prices are subject to 10 % service charge * * Pictures are for advertising and reference only, actual food may differ *

* รูปภาพใช้เพื่อการประกอบการโฆษณาเท่านั้น *

จัดทำโดย www.menustyle.net

MENU

109.



OMELET ไข่เจียว

107. PLAIN OMELET 120.-
ไข่เจียว
108. OMELET WITH MINCED PORK / CHICKEN 180.-
ไข่เจียวหมูสับ / ไก่สับ
109. OMELET WITH MINCED PRAWNS 🍷 250.- / 390.-
ไข่เจียวกุ้ง / เนื้อปู

RICE & NOODLES

ข้าวและผัดไทย

110. THAI PINEAPPLE FRIED RICE WITH CHICKEN 220.-(S) / 420.-(L)
ข้าวผัดสับปะรดไก่
111. THAI PINEAPPLE FRIED RICE 🍷 250.-(S) / 490.-(L)
ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง / กะหล่ำ
112. FRIED RICE WITH CHICKEN OR PORK 180.-(S) / 380.-(L)
ข้าวผัดไก่ / หมู
113. FRIED RICE WITH CRAB MEAT 240.-(S) / 490.-(L)
ข้าวผัดปู
114. FRIED RICE WITH PRAWNS 220.-(S) / 480.-(L)
ข้าวผัดกุ้ง
115. FRIED RICE WITH SEAFOOD 240.-(S) / 490.-(L)
ข้าวผัดทะเล
116. PLAIN JASMINE RICE 40.-(S) / 95.-(L)
ข้าวหอมมะลิ ฐาน หรือ ไก่
117. PAD THAI STIR-FRIED NOODLE 🍷 380.-
ผัดไทยกุ้งโฮ่ง XL

110.



113.



MENU

VEGETARIAN อาหารมังสวิรัต

- | | |
|--|-------|
| 118. DEEP-FRIED VEGETABLE SPRING ROLLS | 160.- |
| ปอเปี๊ยะผัก | |
| 119. DEEP-FRIED TOFU | 160.- |
| เต้าหู้ทอด | |
| 120. STIR-FRIED TOFU WITH CASHEW NUTS | 220.- |
| เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วง | |
| 121. STIR-FRIED MIXED VEGETABLE WITH SOY SAUCE | 180.- |
| ผัดผักรวมมิตร | |
| 122. VEGETABLE COCONUT MILK SOUP | 200.- |
| ต้มข่าผัก | |
| 123. RED CURRY / GREEN CURRY WITH VEGETABLE | 200.- |
| แกงพะแนงผัก / แกงเขียวหวานผัก | |
| 124. FRIED RICE WITH VEGETABLE | 150.- |
| ข้าวผัดผัก | |
| 125. STIR-FRIED NOODLE THAI STYLE WITH VEGETABLE | 180.- |
| ผัดไทยผัก | |

118.



119.



120.



124.

123.



MENU

DESSERT



- | | |
|---|------------|
| 126. Mango Sticky Rice | 180.- |
| ข้าวเหนียวมะม่วง | |
| 127. Fresh Coconut with Three Flavors Ice Cream | 160.- |
| มะพร้าวในฝัน | |
| 128. Fresh Banana Topped with Three Flavors Ice Cream | 140.- |
| กล้วยน้ำว้า (Banana split) | |
| 129. Waffle with Ice Cream | 160.- |
| วาฟเฟิลไอศกรีม | |
| 130. Banana Fritters with Ice Cream and Honey | 160.- |
| กล้วยทอดไอศกรีม | |
| 131. Apple Fritters with Ice Cream and Honey | 180.- |
| แอปเปิ้ลทอดไอศกรีม | |
| 132. Chocolate Ice Cream Topped with Chocolate Sauce & Whip Cream | 120.- |
| ช็อกโกแลตซันเดย์ (Chocolate Sunday) | |
| 133. Ice Cream Per Scoop (Chocolate, Strawberry, Vanilla) | 50.- |
| ไอศกรีมแบบก้อน (ช็อกโกแลต, สตอเบอร์รี่, วนิลา) | |
| 134. Seasonal Fruit | 90.-/140.- |
| ผลไม้รวม | |



The Hilltop

THAI RESTUARANT & BAR

Thank you for your support.
Your feedback means the world to us.



Nice view, good food and the staff was
wonderfull ! - Irish M.



Thank you to the staff who were altentive and to
the musician who played an assortment of songs and
created the perfect dinner location. - Norelle M.



One of the most enjoyable restaurants I have ever
been to - James S.



If you're in Krabi, you've got to check out Hilltop Aong!
The food is spot-on, especially the seafood and Thai
classics. Definitely worth a visit! - Sakonpob K.



อาหารอร่อยมาก การบริการเร็วมาก หอยนางรม อร่อยมากสด
ลือปเตอร์สด และ ไวน์อร่อยมากถูกปาก เจ้าของร้านใจดี พนักงานดีมาก
แนะนำ THE HILLTOP AONANG - K.กนิษฐา





- +66 63 0793421
- Instagram : hilltopaonang
- hilltop.aonang@gmail.com
- thehilltopaonang.com
- 99 Moo3 Aonang, Mueang, Krabi 81180

