

# 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 Aonang, 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, dishes, good selection of wine."

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.

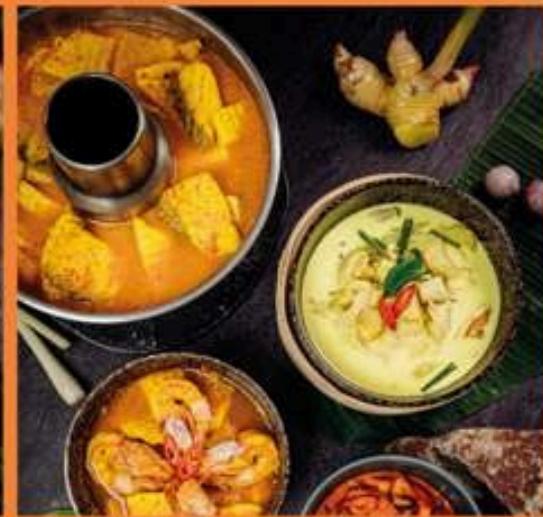


So, come, join us at The Hilltop. Let's share stories over plates of freshly caught seafood and watch as the sun dips into the Andaman Sea, reminding us that every day is a new chapter waiting to be written. Here's to good food, great company, and the endless horizon - all of which are better enjoyed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



The Hilltop

tha restaurant & bar







# 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 WITH THAI CONDIMENTS

หอยนางรมสด (เครื่องเคียง) 6 ตัว/ชาบ

95.-/PIECE  
550.-/6 PIECES

2. SOUTHERN STYLE THAI PORK JERKY

หมูแดดเดียว

190.-

3. LOCAL WING SHELLS

หอยชักตืบ

290.-

4. SIGNATURE HILLTOP DUCK WITH ORANGE SAUCE

เป็ดอีก็อป

320.-

5. DEEP-FRIED SHRIMP CAKE

กุ้งบันกุ้ง

250.-

4.



6. STIR-FRIED PORK BELLY WITH GARLIC, CHILLI AND COOKING WINE

หมูตัวเกลือ (เหล้าจีบ)

190.-

7. DEEP-FRIED PRAWN TEMPURA

กุ้งชุบแป้งทอด

240.-

8. HILLTOP HORS D'OEUVRES SPRING ROLLS, SHRIMP CAKES, DUMPLINGS

ออเดิฟรัวร์สก็อป

340.-

9. GRILLED NZ MUSSELS

หอยแมลงภู่น้ำซึ้งด้วยเพา

290.-

10. GRILLED NZ MUSSELS WITH CHEESE

หอยแมลงภู่อบชีส

320.-

11. BAKED NZ MUSSELS WITH THAI HERBS

หอยแมลงภู่อบหน่อต้น

290.-

12. DEEP-FRIED CHICKEN WINGS

ปีกไก่ทอด

240.-

13. GRILLED SCALLOPS WITH GARLIC AND BUTTER

หอยเชลล์ย่างเบยกระเกี๊ยบ

390.-

# MENU



## ยำ SPICY THAI SALAD

14. CASHEW NUT SALAD	140.-
ยำเม็ดมะม่วง	
15. HILLTOP SPICY SALAD WITH SQUID & PRAWNS	280.-
ยำเต่าหอยกับหอย	
16. MARINATED SALMON WITH SPICY SAUCE	290.-
แซลมอนดองน้ำปลา	
17. SPICY GLASS NOODLE SALAD WITH SEAFOOD	280.-
ยำวุบเสบซีฟู้ด	
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.-
กุ้งแช่海水ปลา	
21. THAI SPICY FRESH OYSTER SALAD WITH CHILLI PASTE	350.-
พลางหอยนางรม	
22. THAI SPICY SHRIMP SALAD WITH CHILLI PASTE	280.-
พลางกุ้ง	
23. THAI SPICY SEAFOOD SALAD WITH CHILLI PASTE	290.-
พลางทะเล	

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

\* ราคาร้านนี้เพื่อการประชาสัมพันธ์เท่านั้น \*

# MENU



## ซุป SOUP

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

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

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

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

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 CRAB MEAT AND CHAPLU LEAVES (100G.) 540.-  
แกงเนื้อปูใบชะพลู (100 g)

31. TRADITIONAL SOUTHERN THAI YELLOW CURRY WITH SEABASS FILLET / PRAWNS 320.- (S) / 590.- (L)  
แกงส้มปลา-พง/ กุ้ง

32. THAI TRADITIONNAL RED CURRY WITH CHICKEN / PORK 260.-  
พะแนงไก่/ หมู

33. GREEN CURRY WITH CHICKEN / PORK 260.-  
แกงเขียวหวานไก่/ หมู



34. STIR-FRIED SEAFOOD WITH CURRY PASTE 320.-  
ผัดเครื่องแกงกะเจก

35. STIR-FRIED PORK BELLY, SHRIMP WITH BITTER BEANS & SHRIMP PASTE (SEASONAL) 340.-  
สต๊อฟผัดกะปิหมู-กุ้ง

36. STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS 250.-  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

37. STIR-FRIED SLICED BEEF WITH VEGETABLE AND OYSTER SAUCE 280.-  
เนื้อผัดบานบันหอย

38. MASSAMAN CURRY WITH BEEF TENDERLOIN 420.-  
บีฟทันเนอร์ เม็ดลิ้น



42.

40.

46.

# MENU

## ปลา กะ พง ANDAMAN SEABASS 700g.

40.



DEEP-FRIED SEABASS   
TOPPED WITH SWEET AND CHILLI SAUCE  
ปลา กะ พง ราดพริก

41.



STEAMED SEABASS   
WITH LIME, GARLIC & CHILLI  
ปลา กะ พง มะนาว

42.



DEEP-FRIED SEABASS TOPPED WITH SWEET AND   
CHILLI SAUCE AND THAI HERBAL CONDIMENTS  
ปลา กะ พง (เปรี้ยวเผ็ด กะ พง และ กะ พง ราดพริก)

39.



DEEP-FRIED SEABASS WITH MARINATED SAUCE   
ปลา กะ พง น้ำ ปลา

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

ปลา กะ พง ราดซอสเปรี้ยวหวาน

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

ปลา กะ พง ราดสาลส

45. DEEP-FRIED SEABASS 550.-

ปลา กะ พง ราดเผ็ด กะ พง

ปลา กะ พง กะ เกียม

46. STEAMED SEABASS IN LIGHT SOY SAUCE 550.-

ปลา กะ พง ซีอิ๊ว

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

เปรี้ยวปลา กะ พง



48.

51.

50.

53.

# MENU

## XL SIZED WILD CAUGHT PRAWNS

กุ้งแซบบวัย ทะเลิไซส์ XL

48.



STIR-FRIED XL-PRawns WITH SALT AND CHILLI  420.-  
กุ้งแซบบวัยไซส์ XL ผัดพริกเกลือ

49.



BAKED XL-PRawns WITH GLASS NOODLE  420.-  
กุ้งแซบบวัยไซส์ XL อบวุ้นเส้น

50.



STIR-FRIED XL PRawns WITH BITTER BEAN  & SHRIMP PASTE 420.-  
กุ้งแซบบวัยไซส์ XL ผัดกะปือดดอ

51.



DEEP-FRIED XL-PRawns WITH GARLIC AND PEPPER 420.-  
แซบบวัยไซส์ XL กอตกระเทียมพรกไก

52. DEEP-FRIED XL-PRawns  
WITH SECHUAN SAUCE

กุ้งแซบบวัยไซส์ XL กอตซอสเสฉวน

420.-

55. STIR-FRIED XL-PRawns  
WITH YELLOW CURRY POWDER

กุ้งแซบบวัยไซส์ XL ผัดผงกะหรี่

420.-

53. DEEP-FRIED XL-PRawns  
WITH TAMARIND SAUCE

กุ้งแซบบวัยไซส์ XL ซอสมะขาม

420.-

56. STEAMED XL-PRawns   
WITH LIME, GARLIC AND CHILLI

กุ้งแซบบวัยไซส์ XL มีงบบัว

420.-

54. STIR-FRIED XL-PRawns  
WITH BLACK PEPPER

กุ้งแซบบวัยไซส์ XL ผัดพรกไกยำ

420.-

57. PAD THAI STIR-FRIED NOODLE THAI  
STYLE WITH XL-PRawns

ผัดไกยกุ้งไซส์ XL

380.-

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

\* ราคาอาจปรับเพิ่มตามการประเมินความน่ากิน \*\*

# MENU

## WILD CAUGHT ANDAMAN SQUID

ปลาหมึกทะเลอันดามัน

58. STIR-FRIED SQUID WITH BASIL  350.-

หมึกผัดใบบัวบกพร้อมพริกสด

61.



59.



DEEP-FRIED SQUID WITH GARLIC AND PEPPER  320.-

หมึกทอดกระเทียมพริกไทย

60.



HILLTOP STIR-FRIED SQUID WITH BLACK INK 350.-

หมึกผัดด้วยถั่ว

STIR-FRIED SQUID WITH SALTED EGGS  350.-

หมึกผัดไข่เค็ม

62.



STEAMED SQUID WITH LIME, GARLIC AND CHILLI  350.-

หมึกนึ่งมะนาว

63. STIR-FRIED SQUID

WITH YELLOW CURRY POWDER

หมึกผัดผงกะหรี่

350.-

64. STIR-FRIED SQUID WITH CURRY PASTE  320.-

หมึกผัดเครื่องแกง

320.-

65. STIR-FRIED SQUID WITH CHILLI PASTE

หมึกผัดน้ำพริกเผา

320.-

# MENU

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



66. STIR-FRIED JUMBO SIZED TIGER PRAWNS WITH YELLOW CURRY POWDER 690.-  
กุ้งลายเสือไข่ส์จิบใบป๊ดผงกะหรี่

67. DEEP-FRIED JUMBO SIZED TIGER PRAWNS WITH TAMARIND SAUCE 690.-  
กุ้งลายเสือไข่ส์จิบใบซอมลิบะขาน

68. STIR-FRIED JUMBO SIZED TIGER PRAWNS WITH SALT AND CHILLI 690.-  
กุ้งลายเสือไข่ส์จิบใบผัดพริกเกลือ

69. STIR-FRIED JUMBO SIZED TIGER PRAWNS WITH BLACK PEPPER 690.-  
กุ้งลายเสือไข่ส์จิบใบผัดพริกไทยดำ

70. DEEP-FRIED JUMBO SIZED TIGER PRAWNS WITH SWEET AND SOUR SAUCE 690.-  
กุ้งลายเสือไข่ส์จิบโน๊บเปรี้ยวหวาน

71. GRILLED JUMBO SIZED TIGER PRAWNS WITH VEGETABLE SIDE DISH 690.-  
กุ้งลายเสือไข่ส์จิบโน๊บเผา 2 ตัว

72. JUMBO SIZED TIGER PRAWNS GRILLED BY WEIGHT 2,800.-/1KG  
280.-/100G  
กุ้งลายเสือไข่ส์จิบโน๊บ ตามน้ำหนัก

73. DEEP-FRIED JUMBO SIZED TIGER PRAWNS WITH GARLIC AND PEPPER 690.-  
กุ้งลายเสือไข่จิบโน๊บกอตกระเทียมพริกไทย



75.



74.

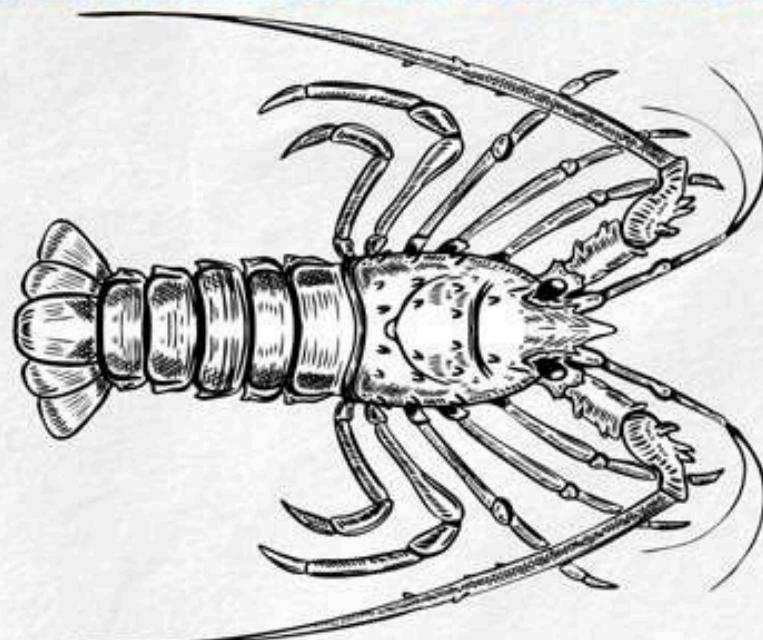


# MENU

# 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  
กุ้งมังกรหนึ่กรอบ

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 \*

\* รูปถ่ายอาจใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น อาหารจริงอาจมีความต่าง\*



79.

83.

80.

# MENU

## JUMBO เมืองก้อนไขส้มใบบ SIZE CRABMEAT (100G./150G.)

79. STIR-FRIED JUMBO CRAB MEAT  540.- / 690.-  
WITH YELLOW CURRY POWDER  
เมืองก้อนไขส้มใบบผัดผงกะหรี่

80. STIR-FRIED JUMBO CRAB MEAT 540.- / 690.-  
WITH BLACK PEPPER  
เมืองก้อนไขส้มใบบผัดพริกไทยดำ

81. BAKED JUMBO CRAB MEAT  540.- / 690.-  
WITH GLASS NOODLE  
เมืองก้อนไขส้มใบบอบผุบลีบ

82. STEAMED JUMBO CRAB MEAT WITH  540.- / 690.-  
CHILLI SHALLOTS AND SEAFOOD SAUCE  
เมืองเมืองก้อนไขส้มใบบ

83. SOUTHERN CURRY WITH JUMBO  540.- / 690.-  
CRAB MEAT AND CHAPLU LEAVES  
แกงเมืองก้อนไขส้มใบบะหมี่

79.



80.



84.



85.



87.



## BLUE CRAB ปูบ้า และ ปูอัน & SOFT SHELL CRAB

84. WHOLE CRAB STEAMED OR GRILLED BY WEIGHT 1,600.- / 1kg  
ปูตัว (เมือง/แท่ง) ตามน้ำหนัก 160.- / 100g

85. 2 PIECES STIR-FRIED SOFT SHELL CRAB WITH CHILLI AND GARLIC 390.-  
ปูอันผัดพริกเกลือ (2ตัว)

86. 2 PIECES STIR-FRIED SOFT SHELL CRAB WITH YELLOW CURRY POWDER 390.-  
ปูอันผัดผงกะหรี่ (2ตัว)

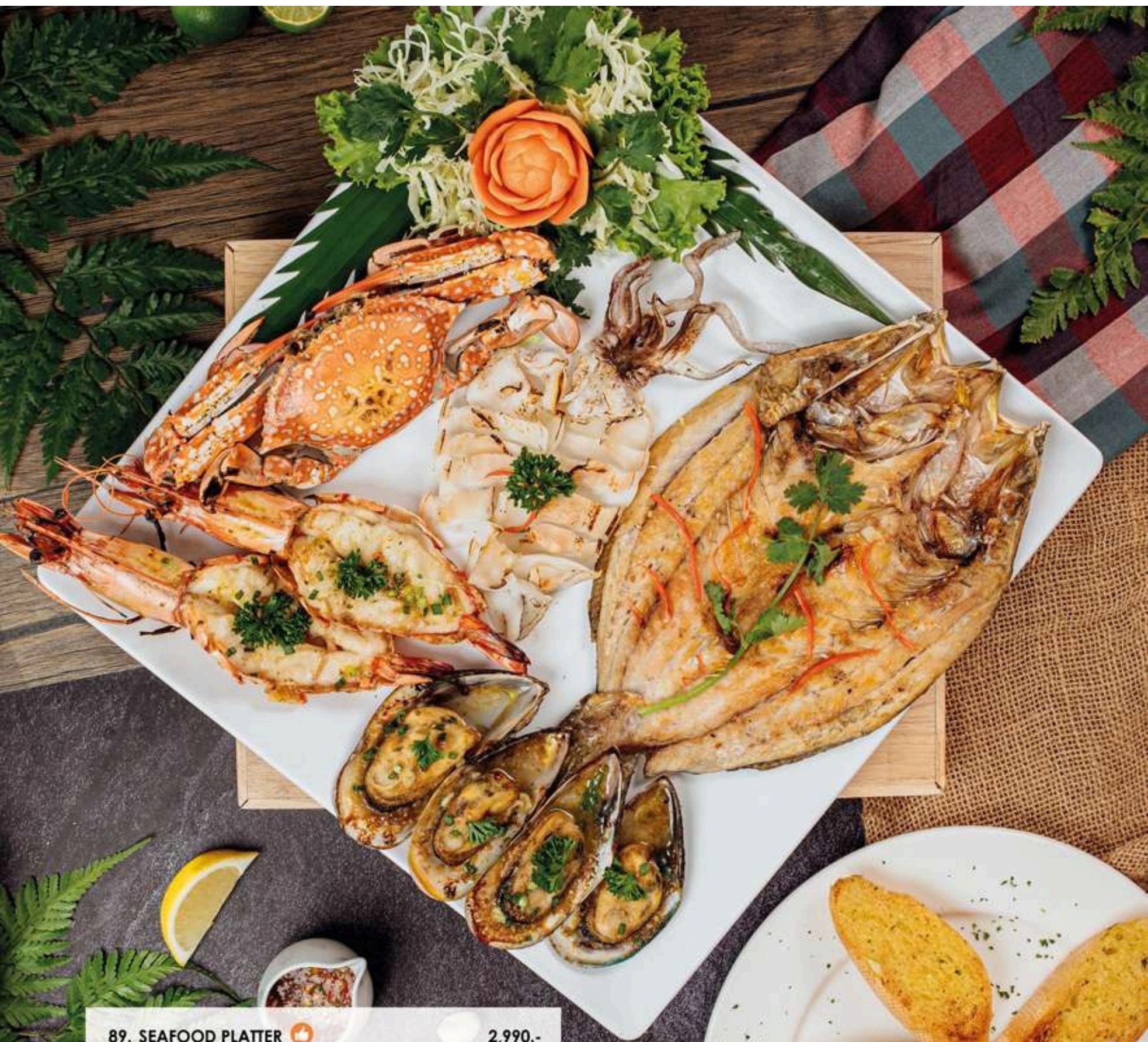
87. 2 PIECES STIR-FRIED SOFT SHELL CRAB WITH BLACK PEPPER 390.-  
ปูอันผัดพริกไทยดำ (2ตัว)

88. BAKED BLUE CRAB WITH GLASS NOODLE 420.-  
ปูบ้าอบผุบลีบ

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

\* รูปอาหารใช้เพื่อการประนามธรรมในการเรียก \*





89. SEAFOOD PLATTER

2,990.-

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

กุ้งเผา/หอยนางรม/หอยแมลงภู่/หอยมัคคุเทศก์/หอยนางรมญี่ปุ่น/หอยทาก/ปลาทูน่า/โรตีกระเทียม

90. GARLIC BREAD

ขนมปังกระเทียม

100.-



# MENU

## ON THE GRILL

เมนูเผา



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



92. GRILLED NEW ZEALAND MUSSELS  
หอยแครงกุ้งปีกเผาด้วยน้ำจิ้ม  
290.-



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



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



95. GRILLED SEABASS  
ปลาตัวเผา  
550.-



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



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



# MENU

## VEGETABLE DISHES

เมนูผัก

98. STIR-FRIED MEANG LOCAL LEAVES  180.-  
WITH EGG  
ผักเหมืองผัดไข่

99. STIR-FRIED MORNING GLORY  
WITH OYSTER SAUCE 160.-  
ผัดผักบุ้งเปانหอย

101. STIR-FRIED MIXED VEGETABLE  
WITH OYSTER SAUCE 180.-  
ผัดผักกรอบน้ำตก

102. THAI CHILLI SHRIMP PASTE DIP SERVED  220.-  
WITH STEAMED MIXED VEGETABLES &  
PLAIN OMELET  
บ้ำพริกกุ้งเผา ชุดผักลวกไข่เจียว

103. THAI CHILLI SHRIMP PASTE DIP  220.-  
WITH DRIED SHRIMP SERVED WITH STEAMED  
MIXED VEGETABLES & PLAIN OMELET  
บ้ำพริกกุ้งเผา ชุดผักลวกไข่เจียว

104.



STIR-FRIED CRUNCHY CABBAGE  
WITH FISH SAUCE  
กะหล่ำปลีผัดน้ำปลาสูตรกรอบ

105.



STIR-FRIED BROCCOLI WITH  
PRAWNS AND OYSTER SAUCE 290.-  
ผัดบрокโคลิกุ้ง

106.



160.- THAI CHILLI SHRIMP PASTE DIP WITH  220.-  
SHRIMP SERVED WITH STEAMED MIXED  
VEGETABLES & PLAIN OMELET  
บ้ำพริกกุ้งสด ชุดผักลวกไข่เจียว

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

\* รูปถ่ายใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น อาหารจริงอาจมี出入 \*

# MENU

109.



## OMELET ไข่เจียว

107. PLAIN OMELET

120.-

ไข่เจียว

108. OMELET WITH MINCED PORK / CHICKEN

180.-

ไข่เจียวหมูสับ / ไข่สับ

109. OMELET WITH MINCED PRAWNS OR CRAB MEAT

250.- / 390.-

ไข่เจียวกุ้ง / เนื้อปู

## RICE & NOODLES

ข้าวและผัดไทย

110. THAI PINEAPPLE FRIED RICE WITH CHICKEN 220.- (S) / 420.- (L)  
ข้าวผัดสับปะรดไก่

111. THAI PINEAPPLE FRIED RICE WITH PRAWN OR SEAFOOD 250.- (S) / 490.- (L)  
ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง / ทะเล

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 ชาบ หรือ โภ

117. PAD THAI STIR-FRIED NOODLE THAI STYLE WITH XL-PRawns 380.-  
ผัดไทยกุ้งไซส์ XL



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

\* รูปอาหารใช้เพื่อการประ公示การโฆษณาเท่านั้น \*

# MENU

# VEGETARIAN

## อาหารมังสวิรัติ



# MENU

## DESSERT



126. Mango Sticky Rice	180.-
ข้าวเหนียวมะม่วง	
127. Fresh Coconut with Three Flavors	160.-
Ice Cream	
มะพร้าวใบฟัน	
128. Fresh Banana Topped with Three Flavors	140.-
Ice Cream	
บานานาปัน (Banana split)	
129. Waffle with Ice Cream	160.-
วาฟฟิล์สกอร์ม	
130. Banana Fritters with Ice Cream and Honey	160.-
กล้วยทอดไอศกรีม	
131. Apple Fritters with Ice Cream and Honey	180.-
แอปเปิลทอดไอศกรีม	
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, วานิลลา)	
134. Seasonal Fruit	90.-/140.-
ผลไม้ร้อน	



# 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 attentive 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 ห้องน้ำร่ม อร่อยมากสุด ล็อปเตอร์สุด และ ไวน์อร่อยมากถูกปาก เจ้าของร้านใจดี พนักงานดีมาก แนะนำ THE HILLTOP AONANG - K.กันย์ชู





 +66 63 0793421

 Instagram : [hilltopaonang](#)

 [hilltop.aonang@gmail.com](mailto:hilltop.aonang@gmail.com)

 [thehilltopaonang.com](http://thehilltopaonang.com)

 99 Moo3 Aonang, Mueang, Krabi 81180

