

They throw some of the most thrilling cocktail parties on the island, they are the team behind one of the fanciest yachting events around and their sunset dinners are nothing short of spectacular. So, when I heard that Kata Rocks are entering the lunch game with a brandnew menu, I knew Phuket is in for a treat.

et's get one thing out of the way – no matter what time of day it is, no matter what's the weather like, serve just about any meal or drink against the backdrop of Kata Rocks' sprawling seascape, and you have yourself a winner. Instagram's favorite, that view is as iconic as they get in Phuket.

But Kata Rocks' culinary team led by Executive Chef Laia Pons doesn't serve "just about any meal". On the contrary – they drew inspiration from that gorgeous landscape and using seasonal heirloom ingredients and artisan cooking techniques, created a lunch menu to match it.

Or, to be precise, two menus. One is Thai and will make you fall in love with the local cuisine all over again. Dishes such as Gaeng Phoo Blue Swimmer Crab Curry or Banana Leaf Wrapped Steamed Sea Bass are bursting with flavour and oceanic inspirations. The other menu – Mediterranean – provides all that the name implies: the freshness of aromatic herbs, the tanginess of citrus-drizzled seafood and a true joy of dining at the seafront. Whether you opt for the carnivore's delights (Lamb Burger with Tzatziki Sauce is divine) or for one of the vegetarian options such as the gorgeous Watermelon Rocket Feta Cheese salad with Berries, they will not only make your lunch. They will make your day.

And that's the idea – don't procrastinate, don't wait till sunset to make the day count. Start early and show your lunch some love.  $\blacksquare$ 

Make it a day at Kata Rocks with their Infinite Luxury Experience Package. Its price of THB 3,500 net is entirely redeemable for food, beverage or spa treatments on the day of purchase, allowing you to live like a 'VIP' for one glorious, Kata Rocks-style day.

Contact dining@katarocks.com or call +66 076 370 777 for more information or booking enquiries. Learn more at katarocks.com





авайте сразу отметим одну вещь. Не важно, какое время суток на дворе, какая погода и что за еда и напитки в меню. Если трапеза подана на веранде Ката Rocks выходящей прямо на Андаманское море, то успех гарантирован. Открывающийся оттуда вид — лидер по популярности в Instagram и один из символов Пхукета.

Впрочем, от поваров Kata Rocks во главе с шефом Лаей Понс «неважно какой еды» не дождешься. Наоборот, они черпают вдохновение в окружающих пейзажах и создают достойные их кулинарные шедевры из сезонных ингредиентов, с которыми работают как истинные художники.

Собственно, на ланч Kata Rocks предлагает сразу два меню на выбор.

Первое из них — тайское, знакомство с которым заставит вас заново влюбиться местную кухню. Такие блюда как карри с крабом или сибас на пару в банановых листьях просто взрываются вкусами. Второе меню - средиземноморское и в нем есть все, что предполагает выбранная тема: свежесть ароматных трав, нотки цитрусовых на дарах моря... Удовольствие ланча на берегу моря во всей красе! Любители ли вы мясо (бургер с бараньей котлетой и соусом цацики просто божественен) или предпочитаете вегетарианскую пищу (салат с фетой и кусочками арбуза превосходен), меню госпожи Понс станет событием не только ланча, но и всего дня.

И вот в чем идея. Не теряйте время попусту, не ждите заката, чтобы начать день по-настоящему. Начните пораньше и уделите немного своей любви ланчу. ■

Провести прекрасный день в Kata Rocks можно по программе Infinite Luxury Experience Package стоимостью 3500 бат. Вся эта сумма целиком вернется вам в виде роскошной еды, напитков, СПА-процедур и возможности провести день как VIP (выбор, на что потратить депозит, целиком за вами).

Дополнительная информация и бронирование по электронной почте dining@katarocks.com и телефону +66 076 370 777. Подробнее на katarocks.com.





