

## LUNCH TOSSED

DUKKAH SPICED CHICKEN SUPREME – 270 / SPA MENU  
DRY RUBBED, SPICED AND CHAR-GRILLED BREAST OF CHICKEN  
CHICK PEA AND ROASTED VEGETABLES

เนื้ออกไก่คลุกด้วยนานาชนิดย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัดผักและถั่วลูกไก่

SUSTAINABLE TASMANIAN SALMON – 390 / SPA MENU  
GRILLED TO PINK CORE, SHAVED FENNEL, ARUGULA, GREEN APPLE, RADISH  
ปลาแซลม่อนย่างเสิร์ฟพร้อมสลัดผัก

## CLASSIC TOSSED

LEBANESE FATTOUCE SALAD WITH CRISPY PITA CHIPS AND LAMB GYROS – 360  
REFRESHING SALAD OF TOMATOES, CUCUMBERS, BROAD BEANS, CHICKPEA,  
RED RADISH, GREEK YOGHURT AND LIME

เนื้อแกะผัดสไลด์สำหรับ เสิร์ฟพร้อมสลัดและขนมปังพิต้า

COAST CAESAR / PLAIN – 290  
HEART OF ROMAINE, SPANISH ANCHOVY, PARMIGIANO REGGIANO, FRENCH BAGUETTE CRISPS  
ADD YOUR FAVORITE:

LIME AND BASIL RUBBED GRILLED CHICKEN BREAST – 360

FLASH COOKED SEA PRAWNS – 360

HOME SMOKED TASMANIAN SALMON – 360

โคสซีซาร์สลัด

ผักกาดแก้ว, ปลาร้าจากสเปน, ซีฟาร์เมซานและขนมปังกรอบ

สามารถเลือกสิ่งเพิ่ม: อกไก่ย่าง, กุ้งย่างและปลาแซลม่อนเทศมาเน็ชวัน

GRILLED TIGER PRAWN ON SUCCOTASH – 350 / SPA MENU  
SUMMER SALAD WITH BROAD BEANS, CHERRY TOMATOES AND GRILLED SWEET CORN  
DRIZZLED WITH LIME

สลัดมะเขือเทศ, ข้าวโพด, ถั่วและกุ้งย่าง

THAI BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES AND AVOCADO – 310 / SPA MENU  
MIXTURE OF FRESH, SEMI DRIED TOMATOES TOSSES IN CLASSIC PESTO

สลัดชีสมอสซาเรลล่า, มะเขือเทศราชินีและอโวคาโด

## FOCACCIA – 50

CHOOSE ANY OF THE ABOVE SALADS AND HAVE THEM SERVED IN  
A FRESHLY BAKED FLAT BREAD POCKET FROM THE WOOD FIRED OVEN

ขนมปังฟอคคาเซีย

สามารถสั่งขนมปังฟอคคาเซียเพื่อทานคู่กับเมนูสลัดได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

## PASTA AND RISOTTO

**PENNE WITH SMOKED CHORIZO AND CHICKEN BREAST - 370**  
TOSSED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC, WILD MUSHROOMS,  
ESPELETTE CHILI AND DASH OF CREAM  
เพนเน่อกไก่ชอสรูมและไส้กรอกอิตาเลียน

**FETTUCCINE WITH ARTICHOKE & SUNDRIED TOMATOES – 290 / SPA MENU**  
ZUCCHINI AND OLIVE OIL  
เฟตตูชินี่ผัดผักสโตน์เมดิเตอร์เรเนียน

**COAST TAGLIATELLE – 390**  
HAND-PICKED SEAFOOD, FLASH FRIED CHERRY TOMATOES,  
BROAD BEANS AND SAFFRON DILL BEURRE BLANC  
ตาเกียตาเลซีฟู๊ด

**ASIAN VONGOLE PAPPARDELLE – 290 / SPA MENU**  
GINGER INFUSED WHITE CLAMS WITH SAKE AND ZUCCHINI  
ปาปาเดเล่ผัดกับหอยดัลล์

**SPAGHETTI WITH WARM SMOKED SALMON – 390**  
GARLIC, CHILI, ROCKET LEAVES, SUN DRIED TOMATOES, CAPERS  
IN WHITE WINE INFUSED CREAM SAUCE  
สปาเก็ตตี้ปลาแซลมอนรมควันชอสรูม

**SPAGHETTI CARBONARA – 330**  
CRISPY BACON, EGG YOLK AND PARMESAN  
สปาเก็ตตี้คาโบนารา

**BLACK TRUFFLE AND MUSHROOM RISOTTO – 370**  
SLOW COOKED ARBORIO RICE RISOTTO ENRICHED WITH FRENCH BUTTER  
GREEN ASPARAGUS TIPS  
ข้าวสโตน์อิตาเลียนและเห็ดทรัฟเฟิล



All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

## BRUSCHETTA'S

### GARLIC WITH PARSLEY – 85

ขนมปังกระเทียมหน้ากระเทียมและผักชีฝรั่ง

### BUTCHER HAM AND MOZZARELLA CHEESE – 140

ขนมปังกระเทียมหน้าหมูแฮมและชีสมอสซarella

### SMOKED SALMON, OLIVES AND SOUR CRÈME – 170

ขนมปังกระเทียมหน้าแซลมอนรมควัน

### PARMA HAM AND ROCKET – 170

ขนมปังกระเทียมหน้าพาร์มาแฮมและร็อกเก็ต

### MIXED MUSHROOMS AND PARMESAN – 130

ขนมปังกระเทียมหน้าเห็ดและชีสพาร์มาซาน

## BURGERS & MORE

### SERVED WITH CRISS CROSS OR FRENCH FRIES

เบอร์เกอร์สามารถเลือกเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งปรุงรสทอดกรอบหรือเฟรนช์ฟราย

### DOWN UNDER BURGER – 380

AUSSIE WAGYU WITH FRIED EGG,  
SMOKED BACON, CHEDDAR AND BEETROOT RELISH

คาวบอยอินเตอร์เบอร์เกอร์

เบอร์เกอร์เนื้อวากิวจากออสเตรเลีย, ไข่ดาว, เบคอน, ซีสเซดส์และซอสบีทรูท

### TROPICAL CHICKEN BURGER – 320 / SPA MENU

CHAR GRILLED CHICKEN BREAST IN A BUN WITH CAPSICUM SPREAD, CHEDDAR CHEESE,  
CHERRY TOMATO SALSA, ROASTED THAI JALAPENOS CHILIS

ทropicคอลลิจิคเค้นเบอร์เกอร์

เบอร์เกอร์ไก่, พริกสามสี, ซีสเซดส์, มะเขือเทศซัลซ่าและพริกหยวก

### THREE COAST SLIDERS – 380

BBQ BEEF PATTIE WITH BLT

THAI SPICED CHICKEN WITH CREAMY SIRACHA

LAMB LACED WITH AIOLI AND TOPPED WITH FETA CHEESE CRUMBS

ทรี คอส สไลด์เดอร์

เบอร์เกอร์เนื้อ, เบอร์เกอร์ไก่และเบอร์เกอร์เนื้อแกะ

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

**ANDAMAN PRAWN AND AVOCADO WRAP – 350 / SPA MENU**

**POACHED SEA PRAWNS, TOMATO CORIANDER SALSA, YELLOW MANGO, WASABI CREAM**

กุ้งอัมคามันและอโวคาโดห่อแป้งทอเรียช่า

กุ้งลวก, ซลซ่ามะเขือเทศและผักชีฝรั่ง, มะม่วงสุกและครีมวาซาบิ

**THAI SATAY WRAP – 320**

**MIXED LETTUCE, CHAR GRILLED CHICKEN SATAY, PICKLES AND PEANUT SAUCE**

สะเต๊ะไก่ห่อแป้งทอเรียช่า

ผักกาดแก้ว, สะเต๊ะไก่, น้ำจิ้มอาจาดและซอสถั่ว

**PHILLY CHEESE AND STEAK – 390**

**MARINATED SIRLOIN STRIP'S WITH ONION GRAVY, PEPPERS,  
MELTED CHEDDAR CHEESE IN FRENCH BAGUETTE**

ฟิลลี่ชีสสเต็ก

เบอร์เกอร์เนื้อสันนอก, เกรวี, พริกไทยและชีสชด้า

**LOW GI, SMOKED SALMON 7 GRAIN BAGEL – 360 / SPA MENU**

**MESCLUN SALAD, HOUSE PICKLES CUCUMBERS, SHALLOTS  
AND HONEY MUSTARD DILL SAUCE**

ปลาแซลม่อนรมควันกับขนมปังบาเกิลธัญพืช

สลัดผัก, แดงกวาดอง, หอมแดงและซอสสมัสดาร์ค

**THE COAST CLUB – 320**

**TRIPLE LAYERS OF TOASTED BREAD, MAYONNAISE,  
LETTUCE, TOMATOES, CHEDDAR CHEESE, EGG, CRISP BACON AND CHICKEN BREAST**

เดอะ โคส คลับ

ขนมปังปิ้ง, ผักกาดแก้ว, มะเขือเทศ, ชีสชด้า, ไข่, เบคอนกรอบและอกไก่

## SIAM AT COAST

### SEA PRAWN PHAD THAI – 340

CLASSIC WOK FRIED RICE NOODLES WITH SEA PRAWNS  
ผัดไทยกุ้ง

### COASTAL FRIED RICE – 310

CURRIED FRIED RICE WITH PINEAPPLE AND SEA PRAWNS  
ข้าวผัดผงกะหรี่, สับปะรดและกุ้ง

### THAI HOT BASIL CHICKEN KAPRAO – 270

WOK FRIED MINCED CHICKEN WITH CHILI, HOT BASIL LEAFS AND FRIED EGG  
ผัดกระเพราไก่และไข่ดาว เสิร์ฟพร้อมกับข้าวสวย

### MALAYSIAN CHICKEN SATAY – 290

48 HOURS MARINATED GRILLED CHICKEN SKEWERS  
SLOW COOKED PEANUT SAUCE  
สะเต๊ะไก่มาเลเซีย เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มอาจาตและซอสถั่ว

### TOM YUM GOONG – 280 / SPA MENU

LEGENDARY CREAMY HOT AND SOUR SOUP WITH THAI HERBS,  
PRAWNS AND MUSHROOMS  
ต้มยำกุ้ง

### CHAR GRILLED AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN STRIPS AND TAMARIND SALAD – 360

WITH CHERRY TOMATOES, ROCKET, RED RADISH, CASHEW'S  
AND CHEF'S SECRET HERB AND SPICE MIX  
ข้าวเนื้อสันนอกออสเตรเลียย่าง



All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

## PIZZA

### PARMA WITH ROCKET – 380

TOMATOES, MOZZARELLA, PROSCIUTTO DI PARMA, ROCKET

พิซซ่าพาร์มาและร็อกเก็ต

มะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่า, พาร์มาแฮมและร็อกเก็ต

### PUGLIESE – 430

TOMATOES, PARMA HAM, ROCKET AND CREAMY BURRATA CHEESE

พิซซ่าพุกเลียช

มะเขือเทศ, พาร์มาแฮม, ร็อกเก็ตและชีสบูรราต้า

### 360 DEGREE – 390

TOMATOES, MOZZARELLA, PROSCIUTTO DI PARMA, ARTICHOKES, OLIVES, MUSHROOMS

พิซซ่า 360 องศา

มะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่า, พาร์มาแฮม, อาร์ติโช้ค, มะกอกและเห็ด

### MARGHERITA – 300

TOMATOES, MOZZARELLA, BASIL

พิซซ่ามาร์การิต้า

มะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่าและโหระพา

### WOODSMAN – 390

MOZZARELLA, CHORIZO, GROUND WAGYU BEEF, SPICY ITALIAN SAUSAGE,  
SUN DRIED TOMATOES, RED ONIONS, PARSLEY, BBQ SAUCE

พิซซ่าวู้ดแมนส์

ชีสมอสซาเรลล่า, โชรริโซ่, เนื้อวากิวสับ, ไส้กรอกหมูปรุงรส

มะเขือเทศอบแห้ง, หอมแดง, ผักชีฝรั่งและซอสบาร์บีคิว

### PEPPERONI CALZONE – 350

TOMATO SAUCE RED ONIONS, OLIVES, ARTICHOKES, CAPSICUM, RICOTTA AND MOZZARELLA

เปปเปอร์โรนี คาลโซน

ซอสมะเขือเทศหอมแดง, มะกอก, อาร์ติโช้ค, พริกสามสี, ชีสริคอตต้าและชีสมอสซาเรลล่า

### CHICKEN PUMPKIN GORGONZOLA – 320

WHITE SAUCE BASED WITH MOZZARELLA AND CHOPPED PARSLEY

พิซซ่าซิกเคินพัมกิ้นกอร์กอนโซล่า

พิซซ่าหน้าไก่, พักทองและซอสชีสมอสซาเรลล่า, ผักชีฝรั่ง

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

### SCANDINAVIAN SMOKED SALMON – 360

WHITE SAUCE, CAPERS, FENNEL, DILL AND WATERCRESS, SPRING ONIONS, CREAM CHEESE

พิซซ่าสแกนดิเนเวียนสโมคแซลม่อน

ซอสขาว, เคปเปอร์, เฟนเนล, ผักชีฝรั่งและวอเตอร์เครส, ต้นหอมและครีมซอส

### THAI SEAFOOD PIZZA – 370

SPICY TOMATO SAUCE, PRAWNS, SCALLOPS, SQUID, MUSSELS, SHALLOTS,  
CHERRY TOMATOES AND HERB MIX

พิซซ่าไทยซีฟู้ด

ซอสมะเขือเทศ, กุ้ง, หอยเชลล์, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่, หอมแดง, มะเขือเทศเชอร์รี่และสมุนไพร

### KRAPAO GAI – 320

SPICY FRIED CHICKEN WITH HOT BASIL LEAVES, FRIED EGG, THAI JALAPENOS,  
TOMATOES AND MOZZARELLA CHEESE

พิซซ่ากระเพราไก่

กระเพราไก่, ไข่ดาว, พริกหยวก, มะเขือเทศและชีสมอสซาเรลล่า

### VEGIPATCH – 320

NAPOLITANA BASED WITH ROASTED CAPSICUM, SHALLOTS, OLIVES, CHERRY TOMATOES,  
MUSHROOMS AND MOZZARELLA CHEESE

พิซซ่าผัก

พริกสามสี, หอมแดง, มะกอก, มะเขือเทศเชอร์รี่, เห็ดและชีสมอสซาเรลล่า

### HAWAII – 360

TOMATOES, LOCAL PINEAPPLE, BUTCHER HAM AND MOZZARELLA CHEESE

พิซซ่าฮาวาย

มะเขือเทศ, สับปะรด, บูทเชอร์แฮมและชีสมอสซาเรลล่า



## BOARDS

### COAST MEAT BOARD - SELECTION OF FINE IMPORTED MEATS – 510

โคสบอร์ด – โคลกัหน้าเข้าหลากหลายชนิด

PROSCIUTTO DI PARMA – PARMA HAM

โปรซูโต้ ดิ พาร์มา - พาร์มาแฮม

SALAMI MILANO – MILANESE SALAMI

ซาลามีมิลานโน – มิลานีสซาลามี

SAUCISSE PERCHE – FRENCH DRIED PORK SAUSAGE

ซอซิช เพร์สช - ไส้กรอกหมูจากฝรั่งเศส

CHORIZO – SPANISH COLD SMOKED SPICY PORK SAUSAGE

โชริโซ - ไส้กรอกหมูรมควันปรุงรสจากสเปน

COPPA DI PARMA – CURED PORK NECK

คอปปีอา เดอ พาร์มา – คอหมู

RILETTE DE PORC – SLOW COOKED PORK SPREAD

OLIVES, MIXED PICKLES, SEMI DRY TOMATOES

ริเลท เดอ พอร์ค - หมูคั้น

มะกอก, ผักดอง, มะเขือเทศอบแห้ง

### COAST CHEESE BOARD - SELECTION OF IMPORTED CHEESE – 510

โคสชีสบอร์ด – ชีสนำเข้าหลากหลาย

BRIE – FROM THE TOWN OF MEAUX IN FRANCE

บริชีส - จากประเทศฝรั่งเศส

GOAT CHEESE – SAINT MAURE FROM LOIRE VALLEY IN MIDDLE OF FRANCE

โกทชีส - จากประเทศฝรั่งเศส

PARMIGIANO REGGIANO – ITALIAN 9 MONTHS RIPENED PARMESAN CHEESE

ปาร์มิเกียโน ริกเกียโน – พาร์เมซานชีสบ่มนาน 9 เดือนจากประเทศอิตาลี

GORGONZOLA – BLUE CHEESE FROM PIEDMONT IN ITALY

กอร์กอนโซล่าชีส - บลูชีสจากประเทศอิตาลี

AND ONE INTERNATIONAL PREMIUM CHEESE IN SEASON,

PLEASE CHECK WITH YOUR WAITER FOR THE OFFERING

GRAPES, DRIED FRUITS AND WALNUTS

และอีก 1 ชีสนานาชาติเกรดพรีเมียมตามฤดูกาล

กรุณาสอบถามกับพนักงานเสิร์ฟ

เสิร์ฟกับองุ่น, ผลไม้แห้งและถั่วอลันท์

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax



## COASTAL SEAFOOD

HALF DOZEN OF FINE DE CLAIRE OYSTERS – 450  
RED WINE VINEGAR SHALLOTS, LEMON WEDGES

หอยนางรม ฟิน เดอ แคลร์

เสิร์ฟพร้อมซอสหอมแดงในน้ำส้มสายชูไวน์แดงและมะนาว

COAST FISH N' CHIPS – 390  
BATTERED SNAPPER, FRIES  
MALT VINEGAR & TARTAR SAUCE

โคคลิซแอนคี่ชิพ

ปลากระพงชุบแป้งทอด, เฟรนช์ฟราย เสิร์ฟพร้อมมอลวานก้านและทาร์ทาร์ซอส

LINE CAUGHT, CATCH OF THE DAY – 450 / SPA MENU  
HEART OF PALM SALAD, FRESH LIME AND THAI SEAFOOD DRESSING

เมนูปลาไฮไลท์ประจำวัน

เสิร์ฟพร้อมสลัดขอมะพร้าว, มะนาวและน้ำจิ้มซีฟู้ด

## LUNCH MEAT

AUSTRALIAN SIRLON STEAK – 890  
CRISS CROSS FRIES, PEPPERCORN SAUCE

สเต็กเนื้อสันนอกจากออสเตรเลีย

เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งปรุงรสทอดและซอสพริกไทย



All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

## DINNER

### TOSSSED

BLUE SWIMMER CRAB, AVOCADO AND POMELO SEGMENTS – 380

IN LIGHT LEMON ZESTY MAYONNAISE

สลัดเนื้อปู, อโวคาโดและส้มโอ

SPICY SEARED SHRIMP TOSTADA – 390

AVOCADO, TOMATO – MANGO SALSA WITH RE-FRIED BEANS, CORIANDER ON CRISPY TORTILLA

กุ้งย่างและซัลซ่าเม็กซิกัน เสิร์ฟบนแป้งทอดกรอบ

ROASTED SQUASH, BEETROOT AND FETA CHEESE SALAD – 320

CRUNCHY ICE BERG, ROCKET AND ITALIAN PROSCIUTTO, OLIVE OIL DRIZZLES

สลัดบีทรูท, ฟักทองและเฟต้าชีส

### CLASSIC TOSSSED

COAST CAESAR / PLAIN – 290

HEART OF ROMAINE, SPANISH ANCHOVY, PARMIGIANO REGGIANO, FRENCH BAGUETTE CRISPS

ADD YOUR FAVORITE:

LIME AND BASIL RUBBED GRILLED CHICKEN BREAST – 360

FLASH COOKED SEA PRAWNS – 360

HOME SMOKED TASMANIAN SALMON – 360

โคสซีซาร์สลัด

ผักกาดแก้ว, ปลาจืดจากสเปน, ชีสพาร์เมซานและขนมปังกรอบ

สามารถเลือกสั่งเพิ่ม: อกไก่ย่าง, กุ้งย่างและปลาแซลมอนเทศมานีชนรมควัน

GRILLED TIGER PRAWN ON SUCCOTASH – 350 / SPA MENU

SUMMER SALAD WITH BROAD BEANS, CHERRY TOMATOES AND GRILLED SWEET CORN

DRIZZLED WITH LIME

สลัดข้าวโพด, ถั่วและกุ้งย่าง

THAI BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES AND AVOCADO – 310 / SPA MENU

MIXTURE OF FRESH, SEMI DRIED TOMATOES TOSSED IN CLASSIC PESTO

สลัดชีสมอสซาเรลล่า, มะเขือเทศราชินีและอโวคาโด

FOCACCIA – 50

CHOOSE ANY OF THE ABOVE SALADS AND HAVE THEM SERVED  
IN A FRESHLY BAKED FLAT BREAD POCKET FROM THE WOOD FIRED OVEN

ขนมปังฟอคคาเซีย

สามารถสั่งขนมปังฟอคคาเซียเพื่อทานคู่กับเมนูสลัดได้

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

## PASTA AND RISOTTO

**PENNE WITH SMOKED CHORIZO AND CHICKEN BREAST - 370**  
TOSSED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC, WILD MUSHROOMS,  
ESPELETTE CHILI AND DASH OF CREAM  
เพนเนอกไก่ซอสครีมและไส้กรอกอิตาลีเย็น

**FETTUCCINE WITH ARTICHOKES & SUNDRIED TOMATOES – 290 / SPA**  
ZUCCHINI AND OLIVE OIL  
เฟตตูชีนีผัดผักสไลด์เมดิเตอร์เรเนียน

**COAST TAGLIATELLE – 390**  
HAND-PICKED SEAFOOD, FLASH FRIED CHERRY TOMATOES,  
BROAD BEANS AND SAFFRON DILL BEURRE BLANC  
ตาเกียตาเลชีฟู๊ด

**WAGYU BEEF RAGOUT WITH PAPPARDELLE PASTA – 420**  
PORCINI MUSHROOMS, TOMATO CONFIT, GARLIC, PARSLEY AND PARMESAN  
ปาปาเดเล่ลิ้วกับสตูเน่วากิว

**SPAGHETTI CARBONARA – 330**  
CRISPY BACON, EGG YOLK AND PARMESAN  
สปาเก็ตตี้คาโบนารา

**SEAFOOD RISOTTO – 370**  
CLAMS AND LOCAL SEAFOOD  
ข้าวสาลีโวลล์อิตาลีชีฟู๊ด

**BLACK TRUFFLE AND MUSHROOM RISOTTO – 370**  
SLOW COOKED ARBORIO RICE RISOTTO ENRICHED WITH FRENCH BUTTER  
GREEN ASPARAGUS TIPS  
ข้าวสาลีโวลล์อิตาลีและเห็ดทรัฟเฟิล

## BURGERS & MORE

SERVED WITH CRISS CROSS OR FRENCH FRIES

เบอร์เกอร์สามารถเลือกเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งปรุงรสทอดกรอบหรือเฟรนช์ฟราย

### THE COAST BURGER – 380

WAGYU BEEF PATTY, MELTED CHEDDAR CHEESE,  
ONION JAM, CHOPPED ICE BERG, BLOODY MARY BBQ SAUCE  
HOUSE PICKLED CUCUMBERS

เดอะ โคสต์ เบอร์เกอร์

เบอร์เกอร์เนื้อวากิว, ชีสเชดดาร์, หัวหอม, ผักกาดแก้ว, บลัดดี้แมรี่บาร์บีคิวซอสและแตงกวาดอง

### TROPICAL CHICKEN BURGER – 320 / SPA

CHAR GRILLED CHICKEN BREAST IN A BUN WITH CAPSICUM SPREAD, CHEDDAR CHEESE,  
CHERRY TOMATO SALSA, ROASTED THAI JALAPENOS CHILIS

ทรอปิคอลชิกคีนเบอร์เกอร์

เบอร์เกอร์ไก่, พริกสามสี, ชีสเชดดาร์, มะเขือเทศขี้ช้างและพริกหยวก

### PHILLY CHEESE AND STEAK – 390

MARINATED SIRLOIN STRIP'S WITH ONION GRAVY, PEPPERS,  
MELTED CHEDDAR CHEESE IN FRENCH BAGUETTE

ฟิลลี่ชีสสเต็ก

เบอร์เกอร์เนื้อสันนอก, เกรวี, พริกไทยและชีสเชดดาร์

### THAI TAPAS – 140

FLASH FRIED SALT AND PEPPER CALAMARI WITH SPICY SEAFOOD SAUCE

ปลาหมึกย่าง เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด

EASTERN STYLE PORK NECK WITH THAI HERB SAUCE

คอหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

SUN DRIED PORK STRIPS WITH GINGER SIRACHA SAUCE

หมูแดดเดียว เสิร์ฟพร้อมซอสพริก

CRISPY LEMON GRASS CHICKEN DRUM STICKS WITH SWEET CHILI SAUCE

ไก่ทอดตะไคร้ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มไก่

GRILLED AUSTRALIAN STRIPLOIN BEEF SKEWER WITH THAI CHIMMICHURI CHILI SAUCE

เนื้อสันนอกออสเตรเลียเสียบไม้ย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสชิมิซูริ

SPICY PAPAYA AND GRANNY SMITH SALAD WITH GRILLED CHICKEN DRUM STICK

ส้มตำเสิร์ฟ พร้อมน่องไก่ย่าง

CRISPY PRAWN CAKE PATTIES WITH APRICOT - PLUM SAUCE

ทอดมันกุ้ง-แอพริคอต เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

SPICY PORK RIBS WITH GINGER BBQ SOY SAUCE

ซี่โครงหมูทอด เสิร์ฟพร้อมซอสบาร์บีคิว

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

## PIZZA

### PARMA WITH ROCKET – 380

TOMATOES, MOZZARELLA, PROSCIUTTO DI PARMA, ROCKET

พิซซ่าพาร์มาและร็อกเก็ต

มะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่า, พาร์มาแฮมและร็อกเก็ต

### PUGLIESE – 430

TOMATOES, PARMA HAM, ROCKET AND CREAMY BURRATA CHEESE

พิซซ่าพุกีเรีย

มะเขือเทศ, พาร์มาแฮม, ร็อกเก็ตและชีสบลูราต้า

### 360 DEGREE – 390

TOMATOES, MOZZARELLA, PROSCIUTTO DI PARMA, ARTICHOKES, OLIVES, MUSHROOMS

พิซซ่า 360 องศา

มะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่า, พาร์มาแฮม, อาร์ติโชค, มะกอกและเห็ด

### MARGHERITA – 300

TOMATOES, MOZZARELLA, BASIL

พิซซ่ามาร์การิต้า

มะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่าและโหระพา

### WOODSMAN – 390

MOZZARELLA, CHORIZO, GROUND WAGYU BEEF, SPICY ITALIAN SAUSAGE,  
SUN DRIED TOMATOES, RED ONIONS, PARSLEY, BBQ SAUCE

พิซซ่าวู้ดแมน

ชีสมอสซาเรลล่า, โฉริโซ่, เนื้อวากิวสับ, ไส้กรอกหมูปรุงรส

มะเขือเทศอบแห้ง, หอมแดง, ผักชีฝรั่งและซอสบาร์บีคิว

### PEPPERONI CALZONE – 350

TOMATO SAUCE RED ONIONS, OLIVES, ARTICHOKES, CAPSICUM, RICOTTA AND MOZZARELLA

เปปเปอร์โรนีคัลโซน

ซอสมะเขือเทศหอมแดง, มะกอก, อาร์ติโชค, พริกสามสี, ชีสริคอตต้าและชีสมอสซาเรลล่า

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

**CHICKEN PUMPKIN GORGONZOLA – 320**

WHITE SAUCE BASED WITH MOZZARELLA AND CHOPPED PARSLEY

พิซซ่าซิกเก็ต้นพมกัันกอร์กอน โซล่า

พิซซ่าหน้าไก่, ฟักทองและซอสชีสมอสซารเอลล่า, ผักชีฝรั่ง

**SCANDINAVIAN SMOKED SALMON – 360**

WHITE SAUCE, CAPERS, FENNEL, DILL AND WATERCRESS, SPRING ONIONS, CREAM CHEESE

พิซซ่าสแกนดิเนเวียนสโมคแซลม่อน

ซอสขาว, เคปเปอร์, เฟนเนล, ผักชีฝรั่งและวอเตอร์เครส, ต้นหอมและครีมซอส

**THAI SEAFOOD PIZZA – 370**

SPICY TOMATO SAUCE, PRAWNS, SCALLOPS, SQUID, MUSSELS, SHALLOTS, CHERRY TOMATOES AND HERB MIX

พิซซ่าไทยซีฟู้ด

ซอสมะเขือเทศ, กุ้ง, หอยเชลล์, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่, หอมแดง, มะเขือเทศเชอร์รี่และสมุนไพร

**KRAPAO GAI – 320**

SPICY FRIED CHICKEN WITH HOT BASIL LEAVE, FRIED EGG, THAI JALAPENOS, TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE

พิซซ่ากระเพราไก่

กระเพราไก่, ไข่ดาว, พริกหยวก, มะเขือเทศและชีสมอสซารเอลล่า

**VEGIPATCH – 320**

NAPOLITANA BASED WITH ROASTED CAPSICUM, SHALLOTS, OLIVES, CHERRY TOMATOES, MUSHROOMS AND MOZZARELLA CHEESE

พิซซ่าผัก

พริกสามสี, หอมแดง, มะกอก, มะเขือเทศเชอร์รี่, เห็ดและชีสมอสซารเอลล่า

**HAWAII – 360**

TOMATOES, LOCAL PINEAPPLE, BUTCHER HAM AND MOZZARELLA CHEESE

พิซซ่าฮาวาย

มะเขือเทศ, สับปะรด, บุษเชอร์แฮมและชีสมอสซารเอลล่า

## BOARDS

### COAST MEAT BOARD - SELECTION OF FINE IMPORTED MEATS – 510

โคสบอร์ด – โคลด์คัทนำเข้าหลากหลายชนิด

PROSCIUTTO DI PARMA – PARMA HAM

โปรซูโต้ ดิ พาร์มา - พาร์มาแฮม

SALAMI MILANO – MILANESE SALAMI

ซาลามีมิลานโน – มิลานีสซาลามี

SAUCISSE PERCHE – FRENCH DRIED PORK SAUSAGE

ซอซิช เพร์สซ - ไส้กรอกหมูจากฝรั่งเศส

CHORIZO – SPANISH COLD SMOKED SPICY PORK SAUSAGE

โชริโซ - ไส้กรอกหมูรมควันปรุงรสจากสเปน

COPPA DI PARMA – CURED PORK NECK

คอปปีอา เดอ พาร์มา – คอหมู

RILETTE DE PORC – SLOW COOKED PORK SPREAD

OLIVES, MIXED PICKLES, SEMI DRY TOMATO

ริเลท เดอ พอร์ค - หมูคั้น

มะกอก, ผักดอง, มะเขือเทศอบแห้ง

### COAST CHEESE BOARD - SELECTION OF IMPORTED CHEESE – 510

โคสชีสบอร์ด – ชีสนำเข้าหลากหลาย

BRIE – FROM THE TOWN OF MEAUX IN FRANCE

บริชีส - จากประเทศฝรั่งเศส

GOAT CHEESE – SAINT MAURE FROM LOIRE VALLEY IN MIDDLE OF FRANCE

โกทชีส - จากประเทศฝรั่งเศส

PARMIGIANO REGGIANO – ITALIAN 9 MONTHS RIPENED PARMESAN CHEESE

ปาร์มิเกียโน ริกเกียโน - พาร์เมซานชีสบ่มนาน 9 เดือนจากประเทศอิตาลี

GORGONZOLA – BLUE CHEESE FROM PIEDMONT IN ITALY

กอร์กอนโซล่าชีส - บลูชีสจากประเทศอิตาลี

AND ONE INTERNATIONAL PREMIUM CHEESE IN SEASON,

PLEASE CHECK WITH YOUR WAITER FOR THE OFFERING

GRAPES, DRIED FRUITS AND WALNUTS

และอีก 1 ชีสนานาชาติเกรดพรีเมียมตามฤดูกาล

กรุณาสอบถามกับพนักงานเสิร์ฟ

เสิร์ฟกับองุ่น, ผลไม้แห้งและถั่วอลันท์

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax



## COASTAL SEAFOOD

HALF DOZEN OF FINE DE CLAIRE OYSTERS – 450  
RED WINE VINEGAR SHALLOTS, LEMON WEDGES

หอยนางรม ฟิน เดอ แคลร์

เสิร์ฟพร้อมซอสหอมแดงในน้ำส้มสายชูไวน์แดงและมะนาว

TASMANIAN SUSTAINABLE SALMON FILLET– 460 / SPA  
MEDITERRANEAN VEGETABLE CAPONATA

ปลาแซลม่อนย่าง

เสิร์ฟพร้อมผักสไลด์เมดิเตอร์เรเนียน

COASTAL SNAPPER FILLET – 460 / SPA

PAN FRIED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MUSHROOMS, SUGAR PEAR,  
CHERRY TOMATOES, BALSAMIC REDUCTION AND YELLOW LEMON

ปลากระพงทอดในน้ำมันมะกอก

เสิร์ฟพร้อมถั่วลิสงเตาหวาน, มะเขือเทศราชินีและมะนาว

COAST FISH N' CHIPS – 390

BATTERED SNAPPER, FRIES MALT VINEGAR & TARTAR SAUCE

โคเลฟิชแอนด์ชิพ

ปลากระพงชุบแป้งทอด, เฟรนช์ฟราย เสิร์ฟพร้อมน้ำส้มสายชูมอลท์และทาร์ทาร์ซอส

TIGER SHRIMP PIL PIL – 390 / SPA

SPICY SEARED WITH GARLIC AND CHERRY TOMATOES, OVEN FRESH FOCACCIA

กุ้งลายเสือย่าง

กุ้งลายเสือย่างกระเทียมและมะเขือเทศเชอร์รี่เสิร์ฟพร้อมขนมปังฟอคคาเซีย

COAST SEAFOOD SET – 2,900

FRESHEST CHAR GRILLED SEAFOOD CATCH PHUKET LOBSTER, CALAMARI, PRAWNS, BLUE CRAB,  
CLAMS, GIANT SCALLOPS LIME, LEMONS, VARIETY OF SALSAS AND DIPPING SAUCES

โคสซีฟู้ดเซต

อาหารทะเลย่าง กุ้งเสิร์ฟอบสเตอร์, ปลาหมึก, กุ้ง, ปูม้า, หอยตลับ, หอยเชลล์, มะนาว, ซัลซ่าและซอสต่างๆ

PANANG MARINATED, COCONUT CRUSTED SNOWFISH – 580

ROASTED CAPSICUM COULIS, SHALLOTS, CHERRY TOMATOES,  
ZUCCHINI AND VEGETABLE JULIENNE

ปลาหิมะปรุงรสแพนง

เสิร์ฟพร้อมพริกสามสี, มะเขือเทศราชินีและซูชิ

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

## MEAT'S

### AUSTRALIAN SIRLOIN STEAK 250GR – 850

เนื้อสันนอกจากออสเตรเลีย 250 กรัม

### NEW ZEALAND BLACK ANGUS RIB-EYE STEAK 250GR – 1,050

เนื้ออังกักริบอายจากนิวซีแลนด์ 250 กรัม

### AUSTRALIAN BLACK ANGUS TENDERLOIN 250GR – 1,150

เนื้อเบิ้ลคั๊งกัสนันในจากออสเตรเลีย 250 กรัม

### AUSTRALIAN AMBASSADOR LAMB RACK 360GR – 1,450

เนื้อซี่โครงแกะจากออสเตรเลีย 360 กรัม

### TUKA SPICED CHICKEN BREAST – 350

อกไก่ปรุงรสอบ

### FREE RANGE DUCK BREAST – 450

อกเป็ดอบ

## CHOICE SIDE DISHES – 90

สามารถเลือกเครื่องเคียงได้ตามต้องการ

### BLACK TRUFFLE INFUSED MASHED POTATO

มันบดเห็ดทรัฟเฟิล

### SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

ผักคั่ว

### COUNTRY POTATO WEDGES

มันฝรั่งเสี้ยวปรุงรสทอดกรอบ

### GRILLED POLENTA

โพเลนต้าย่าง

### ROASTED POTATOES

มันฝรั่งอบ

### JACKED POTATOES

มันฝรั่งอบ

### CRISS CROSS FRIES

มันฝรั่งลายตารางปรุงรสทอดกรอบ

### SHAVED FENNEL SALAD

สลัดผักเฟนเนล

### SAUTÉED WILD MUSHROOMS WITH HERBS

เห็ดคั่วเครื่องเทศ

## SAUCES – 40

สามารถเลือกเครื่องเคียงได้ตามต้องการ

### JACK DANIELS BACON SAUCE

ซอสแจ็กแดนเนียลเบคอน

### SAUCE BÉARNAISE

ซอสเบอร์เนส

### PEPPERCORN SAUCE

ซอสพริกไทย

### FOREST MUSHROOM SAUCE

ซอสเห็ด

### LEMON BUTTER SAUCE

ซอสเนยมะนาว

### THAI SPICY SEAFOOD SAUCE

น้ำจิ้มซีฟู้ด

### CHIMICHURRI

ซอสชิมิซูรี

### TOMATO SALSA

ซัลซ่ามะเขือเทศ

### PINEAPPLE SALSA

ซัลซ่าสับปะรด

### THAI E-SARN SAUCE

น้ำจิ้มแจ่ว

All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax

## DESSERTS

TRADITIONAL APPLE CRUMBLE IN A CHOCOLATE CUP – 180  
WITH TOFFEE SAUCE, VANILLA ICE CREAM AND WARM SAUCE  
แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมรสวานิลลา

TODDY PALM CRÈME BRULEE – 160  
TOPPED WITH PASSION FRUIT, WARM VANILLA MADELEINE  
ครีมบุเล่รสลูกตาลเสิร์ฟพร้อมเสาวรสและมาเดอลีน

COFFEE TIRAMISU MOUSSE – 220  
WITH CRUNCHY NOUGAT  
มูสทีรามิสูรสกาแฟ

FLORIDA KEY LIME PIE “MINI’S” – 120  
WITH CITRUS MACCAROON AND LIME SHERBET  
ทาร์ตสมะนาวเสิร์ฟพร้อมมาการองและเชอร์เบทสมะนาว

PINEAPPLE CARPACCIO – 160  
WITH SPICED SYRUP AND COCONUT ICE CREAM  
สับประรดเชื่อมเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมรสมะพร้าว

SEASONAL FRUIT PLATE - 200  
SLICED FRESH FRUITS IN SEASON  
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

SWEET DESSERT PIZZA - 210  
CINNAMON CUSTARD CREAM, MANGO, BANANA, STRAWBERRY  
AND CHOCOLATE SAUCE  
พิซซ่าหน้าผลไม้  
ครีมอบเชยคัสตาร์ด, มะม่วง, กล้วย, สตอเบอร์รี่และซอสช็อกโกแลต



All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax