

An aerial photograph of the ocean with white-capped waves breaking in a rhythmic pattern across the frame. The water is a deep blue, and the foam is bright white.

COAST

BEACH CLUB & BISTRO



# Salads

## สลัด

Baht

### Coast caesar ซีซาร์สลัด

280

Heart of romaine, Spanish anchovy, Parmigiano reggiano, French baguette crisps

### Add your favorite:

Lime and basil rubbed grilled chicken breast  
เพิ่มไก่หมักมะนาวและโหระพา

370

Flash cooked sea prawns  
เพิ่มกุ้ง

470

Home smoked Tasmanian salmon  
เพิ่มปลาแซลมอนรมควัน

410

### Blue swimmer crab

360

Avocado and pomelo segments  
in a light lemon mayonnaise  
ยำเนื้อปูกับส้มโอและโอวัลตโต้ มายองเนสเลมอน

### Dukkah spiced chicken supreme

250

Dry rubbed and char grilled breast of chicken  
chick pea and roasted vegetables  
on a bed of greens  
ไก่หมักเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมสลัดผัก, ถั่วและผักย่าง

### Sustainable Tasmanian salmon

460

Shaved fennel, arugula, green apple & adish  
ปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัดผัก,  
แอปเปิ้ล, ร็อคเก็ต, แอปเปิ้ลและเรดิช

### Green papaya salad

300

Polenta crusted soft shell crab  
ส้มตำปูนิ่มคลุกเกล็ดข้าวโพด

### Thai buffalo mozzarella

320

Cherry tomatoes three ways and a avocado  
mixture of fresh, confit and semi sun-dried  
tomatoes tossed in classic pesto  
ชีสมอสเซอร์ล่ากับมะเขือเทศเชอร์รี่สามแบบในซอสเพสโต

# Salads

## สลัด

Baht

### Wood barrel aged feta 280

Traditional feta cheese with rosemary needles, tomatoes, cucumber, Kalamata olives, Spanish onions, bell peppers and extra virgin olive oil  
ชีสเฟต้า เสิร์ฟพร้อมสลัดผัก

### Grilled tiger prawns on saccutash 460

Summer salad with broad beans, cherry tomatoes and grilled sweet corn drizzled with lime  
กุ้งย่างกับสลัดข้าวโพดและถั่ว

### Steamed south Pacific snow fish steak 380

broad beans, cucumber, feta cheese, cherry tomato, onion and mango, coriander vinaigrette  
ปลาหิมะนึ่ง ถั่วบรอกโคลีน, แดงกว่า, ชีสเฟต้า, มะเขือเทศเชอร์รี่, หอมหัวใหญ่ และมะม่วงพร้อมซอสผักชี

### Focaccia

Choose any of the above salads and have them served on a freshly baked flat bread from the wood fired oven. Baked to order with extra virgin olive oil, rock salt and herbs  
เลือกสลัดที่ชอบ เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซียอบใหม่ในเตาอบ

### Focaccia with Coast caesar 340

ชีซาร์สลัด เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

### Add chicken breast 430

ชีซาร์สลัดไก่ เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

### Add sea prawns 470

ชีซาร์สลัดกุ้ง เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

### Add smoked salmon 410

ชีซาร์สลัดปลาแซลมอนรมควัน เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

### Focaccia with Thai buffalo mozzarella 380

ชีสมอสเซอร์ล่ากับมะเขือเทศเชอร์รี่สามแบบในซอสเพสโต  
เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

### Focaccia with wood barrel aged feta 310

ชีสเฟต้าพร้อมสลัดผัก เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

### Focaccia with grilled tiger prawn on saccutash 520

กุ้งย่างกับสลัดข้าวโพดและถั่ว เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

# Pasta and Risotto

## พาสต้า และข้าวริซอกโต

Baht

### Black truffle and mushroom risotto

380

Slow cooked Arborio rice risotto enriched with French butter & green asparagus tips  
ริซอกโตเห็ดทรัฟเฟิลและเห็ดต่างๆ

### Penne with smoked chorizo and grilled chicken

320

Tossed in extra virgin olive oil, garlic, wild mushrooms, espelette chili and dash of cream  
เส้นพenneกับไส้กรอกโชริโซและไก่

### Pappardelle with locally harvested clams

320  
Cooked the traditional 'Bianco' way with garlic, chili, extra virgin olive oil and splash of chardonnay  
เส้นปาปาร์เดลล์กับหอยดัลบีในน้ำมันมะกอก

### Fettuccine with artichokes hearts sundried tomatoes

280

and char-grilled zucchini  
เส้นเฟตตูชินี่กับอติโชคและมะเขือเทศแห้ง

### Coast Tagliatelle

420

Hand-picked seafood, flash fried cherry tomatoes, broad beans and saffron dill beurre blanc  
เส้นตาเกลียเทลล์กับซีฟู้ดและซัพรอน

### Lemongrass marinated chicken and mushroom skewer

320

served with fettuccini in a mascarpone cream sauce  
ไก่หมักตะไคร้และเห็ด  
เสิร์ฟพร้อมเส้นเฟตตูชินี่ในซอสชีสมาสคาโปน

Plus prevailing Government tax and service charge  
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

# Burgers & More

## เบอร์เกอร์และอื่นๆ

|                                                                                                                                                                                                                                       | Baht       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Down under</b><br>Aussie angus beef burger with fried egg, smoked bacon, cheddar and beetroot relish<br>เบอร์เกอร์เนื้อ ไข่ดาว, เบคอน, ชีสเชดด้า และแยมบีทรูท                                                                      | <b>350</b> |
| <b>The Coast club</b><br>Triple layers of toasted bread, mayonnaise, lettuce, tomato, cheddar, egg, crisp bacon and chicken breast<br>คลับแซนวิช                                                                                      | <b>300</b> |
| <b>Crispy chicken</b><br>Crunchy chicken fillet burger laced with lime aioli, lettuce and tomatoes<br>เบอร์เกอร์ไก่กรอบกับชีสเชดด้าและซอส                                                                                             | <b>260</b> |
| <b>The Mexican tortilla wrap</b><br>St. James smoked salmon, guacamole and tomato salsa<br>ทอร์ทิลล่าห่อปลาแซลมอนรมควัน, อโวคาโดและซอสซามะเขือเทศ                                                                                     | <b>310</b> |
| <b>Andaman prawn and avocado wrap</b><br>Poached sea prawns, tomato coriander salsa, yellow mango, wasabi cream<br>แพ้งห่อกุ้ง, ซอสซามะเขือเทศ, มะม่วงและวาซาบิครีม                                                                   | <b>380</b> |
| <b>Philly cheese and steak</b><br>Marinated sirloin strip's with onion gravy, green and red peppers, melted cheddar cheese on a French baguette<br>เนื้อสันนอกผัดพริกหยวกโรยชีสในซอสเนยฝรั่งเสส                                       | <b>320</b> |
| <b>Quesadilla</b><br>Floured tortilla with cheese, tomato salsa, guacamole, sour cream, your choice of chicken or vegetable<br>แพ้งเตอร์ติญ่าไส้ชีสกับไก่หรือผัก เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศซลซ่า, อโวคาโดซลซ่า, ครีมเปรี้ยว                 | <b>300</b> |
| <b>Butter chicken</b><br>with rice, naan, pappadom and mango chutney<br>แกงไก่อินเดีย เสิร์ฟพร้อมข้าว, แป้งนาน, แป้งปัมปาดัมและซอสมะม่วง                                                                                              | <b>340</b> |
| <b>Beef stroganoff</b><br>sautéed beef slices with mushrooms and onions in a creamy sauce<br>เนื้อสโตรกานอฟฟ์ เนื้อผัดครีม, เห็ด, หัวหอมใหญ่สไลด์รัสเซีย<br><i>Бефстроганов, жареная говядина с грибами и луком в сливочном соусе</i> | <b>480</b> |

All burgers & more served with potato wedges  
เบอร์เกอร์ทุกชนิด เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่ง

Plus prevailing Government tax and service charge  
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

# Sliding

## สไลด์กึ่ง เบอร์เกอร์

Baht  
**350**

### Slipping & sliding

Four Wagyu beef sliders, with pepper jack cheese and mustard, sour cream sauce served on brioche buns  
เบอร์เกอร์เนื้อวากิวกับชีสพริกไทย  
เสิร์ฟพร้อมซอสมัสตาร์ด, ครีมเปรี้ยวและขนมปังหวาน

**300**

### Mini chicken parmigianino sliders

on soft rolls  
มินิแซนวิชไก่ผสมชีสพาร์เมซานทอด

**350**

### Mini soft shell crab sliders

crisp fried served with  
pineapple-chili coleslaw, soft rolls  
มินิเบอร์เกอร์ปูนิ่มกับโคลสลอว์สับปะรดและพริก

**350**

### Mini prawn cake sliders

with pomelo salad  
and tom yum mayonnaise, soft rolls  
มินิเบอร์เกอร์ปูกับสลัดส้มโอและมายองเนสต้มยำ

**320**

### Three Coast sliders

Smoky BBQ beef, BLT Thai spiced chicken with homemade Siracha, Lamb laced with aioli and topped with feta cheese crumbs  
มินิเบอร์เกอร์เนื้อว๊วบาร์บีคิว, มินิเบอร์เกอร์ไก่ซอสศรีราชา, มินิเบอร์เกอร์เนื้อแกะกับชีสเฟต้า

All slidings served with potato wedges  
เบอร์เกอร์ทุกชนิด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง

Plus prevailing Government tax and service charge  
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

# Bites

## เมนูทานเล่น

|                                                                                                                                                                                          | Baht       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>The Japanese</b><br>A plentiful selection of nigiri and maki rolls with premium akami tuna, Tasmanian salmon and white snapper<br>ข้าวหน้าปลาดิบและข้าวห่อสาหร่าย                     | <b>260</b> |
| <b>Coast nachos</b><br>Topped with slow cooked beef, chunky tomato sauce, cheddar, guacamole and sour cream<br>นาโชหน้าเนื้อ, มะเขือเทศ, ชีส, อโวคาโดและครีมเปรี้ยว                      | <b>320</b> |
| <b>Chicken in a basket</b><br>Crispy and tasty bits of chicken homemade barbecue and tartar sauce<br>ไก่ตะกั่ว                                                                           | <b>280</b> |
| <b>Chimichurri bruschetta</b><br>Char-grilled beef strip's on house baked sour dough ciabatta, with a tangy kick of chimichurri sauce<br>ขนมปังหน้าเนื้อย่าง และซอสสโตนบราซึล            | <b>340</b> |
| <b>Pork knuckle spring rolls</b><br>Slow cooked pork, spring onions and celery sweet chili dip<br>ปอเปี๊ยะทอดไส้หมูตุ๋น                                                                  | <b>220</b> |
| <b>Mesquite smoked snowfish cakes</b><br>In crispy panko crust with bacon tartar sauce, water cress, lemon wedges<br>ทอดมันปลาหิมะและปลาแซลมอน                                           | <b>260</b> |
| <b>Angry tuna</b><br>Akami tuna, coconut, avocado, ripe mango, chili salad crispy won ton chips<br>ทูน่าย่างเสิร์ฟบนสลัดอโวคาโด, มะม่วง และเกี๊ยวทอด                                     | <b>300</b> |
| <b>Arancini</b><br>Crispy risotto ball with melting mozzarella core chunky tomatoes, rocket, Parmigiano reggiano<br>ข้าวรีซอตโตคลุกเกล็ดขนมปังทอดกับซอสซัลซ่ามะเขือเทศ                   | <b>280</b> |
| <b>Rice paper parcels</b><br>Stuffed with prawns, crisp vegetables, aromatic herbs and jalapeno mango salsa<br>ปอเปี๊ยะสดไส้กุ้งลายเสือ, ผักต่างๆ สมุนไพรและพริกฮาลาปิโน กับมะม่วงซัลซ่า | <b>260</b> |
| <b>By road</b><br>Thailands Singha beer tempura with tiger prawns and Thai seafood sauce<br>เทมปุระกุ้งลายเสือในเบียร์สิงห์ เสิร์ฟพร้อมซอสซีฟู้ด                                         | <b>450</b> |
| <b>Crispy fried calamari</b><br>with aioli sauce<br>ปลาหมึกทอดกับซอสกระเทียมมายองเนส<br><i>Кольца кальмара Жареные<br/>кольца кальмара с соусом Айоли</i>                                | <b>230</b> |

Plus prevailing Government tax and service charge  
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

# Wood Fired Pizza

พิซซ่า

Baht

## Parma with rocket

Tomato, mozzarella,  
prosciutto di Parma, rocket  
พาร์มาแฮมกับผักร็อคเก็ต

420

## 360 degree

Tomato, mozzarella, prosciutto di Parma,  
artichokes, olives, mushrooms  
พาร์มาแฮม, อติโชค, มะกอก, เห็ด

420

## Margherita

Tomato, mozzarella, basil  
มาร์การิตา มะเขือเทศ, ชีส, โหระพา

220

## Piccante

Tomato, anchovies, olives,  
mozzarella, spicy sausage, chili oil  
ไส้กรอกรสเผ็ด, แอนโชวี, มะกอก, น้ำมันพริก

420

## Bianca

Garlic butter, mozzarella cheese  
เนยกระเทียม, ชีสมอสซาเชอเรล่า

200

## Woodsman

BBQ based mozzarella, chorizo,  
ground Wagyu beef, spicy Italian sausage,  
sun dried tomato, red onion, parsley  
ซอสบาร์บีคิว, ซิรริโซ, เนื้อบด,  
ไส้กรอกอิตาเลียน, มะเขือเทศแห้ง, หัวหอม

420

Plus prevailing Government tax and service charge  
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

# Boards

บอร์ด

**Coast Boards** Baht **1,100**

## Selection of fine imported meats

- Prosciutto di Parma** - Parma ham
- Salami Milano** - Milanese salami
- Saucisse perche** - French dried pork sausage
- Chorizo** - Spanish cold smoked spicy dried sausage
- Pancetta** - Italian rolled pork belly
- Coppa di Parma** - cured pork shoulder
- Pork rillettes** - French pork confit in fat

## เนื้อเย็นนำเข้าต่างๆ

- ปาร์มาแฮม
  - ซาลามี่
  - ไส้กรอกเนื้อหมูแห้งสไตล์ฝรั่งเศส
  - โชริโซ
  - แพนเชตต้า
  - คอปป์า
  - ริแย็ตท
- Served with cornichons, olives, artisan breads and crisps
- เสิร์ฟพร้อมแตงดอง, มะกอกและขนมปังต่างๆ

**Cheeses Boards** 1,050

## Selection of imported cheeses

- Brie** - From the town of meaux in France
- Goat cheese** - Sainte maure from loire valley in middle of France
- Parmigiano reggiano** - Italian 9 month ripened Parmesan cheese
- Gorgonzola** - Blue cheese from piedmont in Italy
- Munster** - from the Alsace Region of France
- Taleggio** - Medium soft cow milk cheese from Italy
- Manchego** - Medium ripe goat cheese from Spain

## ชีสบอร์ด

- ชีสบริ
  - ชีสนมแพะ
  - ชีสพาร์มีจาโน
  - ชีสกอร์กอนโซล่า
  - ชีสมุนสเตอร์
  - ชีสทาลเลจจิโอ
  - ชีสแมนเชโก
- Served with grapes, dried fruits and walnuts, artisan breads and butter
- เสิร์ฟพร้อมองุ่น, ผลไม้แห้ง, วอลนัท, ขนมปังต่างๆ

Baht

**Tasmanian sustainable salmon steak****570**

Pan seared till perfectly pink  
tropical mangos, tomatoes and coriander  
สเต็กปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมซอสซามะม่วงและมะเขือเทศ

**Coastal snapper fillet with espelette chili** **420**

Pan fried in extra virgin olive oil pumpkin orange puree,  
seasonal vegetables, virgin tomato sauce  
ปลากระพงย่าง เสิร์ฟพร้อมผักทองผสมส้มบด,  
ผักต่างๆ และซอสมะเขือเทศ

**Poached tiger prawns  
vs tropical pineapple****380**

Sun soaked pineapple with lemongrass, shallot,  
orange segments, red radish, and raspberry drizzle  
กุ้งลายเสือกับสับปะรด, ตะไคร้, หอมแดงและส้ม

**Coast fish n' chips****400**

Battered snapper,  
fat chips malt vinegar & tartar sauce  
ฟิชแอนด์ชิพ

**U.S. scallops & tiger prawns****950**

Fresh off the grill and served with pickled cucumber  
and Spanish salsa from garlic, shallots,  
coriander olive oil and lime juice  
หอยเชลล์และกุ้งลายเสือย่าง เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดองและซอสซ่า

**Wood oven bake****970**

snow fish, salmon, tiger prawns and river prawns  
oven baked with olive oil, butter and herbs  
ซีฟู้ดรวมอบเตาถ่าน ปลาหิมะ, ปลาแซลมอน,  
กุ้งลายเสือและกุ้งแม่น้ำอบกับน้ำมันมะกอก, เนย และสมุนไพร

**Seafood chillin****1,120**

Fine de Claire oysters, tiger prawns, river prawns  
and slipper lobster served with a green papaya salad  
ซีฟู้ดรวม หอยนางรมฝรั่งเศส, กุ้งลายเสือ,  
กุ้งแม่น้ำ, กุ้งกระดานพร้อมส้มตำ

# Coast Seafood Feast

## โคสต์ ซีฟู้ด

Baht

### Dozen of fine de claire

960

Red wine vinegar shallot, lemon wedges  
หอยนางรมฝรั่งเศส 12 ตัว

### Feast on ice

4,300

Freshly poached Boston lobster  
Alaska king crab, blue swimmer crab, rock lobster,  
river prawns, tiger shrimps, sea snails, clams,  
green lip mussels, freshly shucked fine de claire oysters

Served with light cocktail sauce, curry mayonnaise,  
Thai spicy seafood sauce, pineapple salsa,  
red wine shallot vinegar

### เทศกาลอาหารทะเลเย็น

ล็อบสเตอร์, ขาปูอลาสกา, ปูม้า, กุ้งกระดาน, กุ้งแม่น้ำ, กุ้งลายเสือ,  
หอยหวาน, หอยตลับ, หอยแมลงภู่, หอยนางรมฝรั่งเศส

เสิร์ฟพร้อมค็อกเทลซอส, เฮอร์รี่มายองเนส,  
น้ำจิ้มซีฟู้ด, ซลซ่าสับปะรดและน้ำส้มไวน์แดง

### Coast Hua Hin

2,300

1 freshly poached Boston lobster  
4 tiger prawns  
4 freshly shucked fine de claire oysters  
1 giant blue swimmer crab

### โคสต์ หัวหิน

ล็อบสเตอร์ 1 ตัว, กุ้งลายเสือ 4 ตัว  
หอยนางรมฝรั่งเศส 4 ตัว, ปูม้า 1 ตัว

### Coast Samui

2,300

300 gr Alaska king crab, 4 tiger prawns  
6 baby squid, 500 gr sea snail  
โคสต์ สมุย  
ขาปูอลาสกา 300 กรัม, กุ้งลายเสือ 4 ตัว  
ปลาหมึก 6 ตัว, หอยหวาน 500 กรัม

### Coast Pattaya

2,200

2 large rock lobster, 4 white prawns  
500 gr green lip mussels, 4 giant scallops

### โคสต์ พัทยา

กุ้งกระดาน 2 ตัว, กุ้งลายเสือ 4 ตัว  
หอยแมลงภู่ 500 กรัม, หอยเชลล์ 4 ตัว

### Coast Phuket

2,800

1 freshly poached Phuket lobster  
4 tiger prawns, 500 gr clams  
500 gr green lip mussels

### โคสต์ภูเก็ต

กุ้งมังกร 1 ตัว, กุ้งลายเสือ 4 ตัว  
หอยตลับ 500 กรัม, หอยแมลงภู่ 500 กรัม

Served with light cocktail sauce, curry mayonnaise,  
Thai spicy seafood sauce, red wine shallot vinegar

เสิร์ฟพร้อมค็อกเทลซอส, เฮอร์รี่มายองเนส, น้ำจิ้มซีฟู้ด, ซลซ่าสับปะรด และน้ำส้มไวน์แดง

All of above platters can be served grilled to your liking  
สามารถเลือกแบบย่างตามที่คุณต้องการ

Plus prevailing Government tax and service charge  
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

# Char Grilled

## อาหารย่าง

### Chicken breast

เนื้อหน้าอกไก่

Baht

380

### Australian Angus sirloin steak 250 gr

1,200

เนื้อวัวออสเตรเลียเองกัสสันนอก 250 กรัม

### Australian Angus rib-eye steak 250 gr

1,400

เนื้อวัวออสเตรเลียเองกัสริบอาย 250 กรัม

### Australian Angus tenderloin 250 gr

1,700

เนื้อวัวออสเตรเลียเองกัสสันใน 250 กรัม

### Australian Ambassador lamb rack 360 gr

1,500

เนื้อแกะติดกระดูกออสเตรเลีย 360 กรัม

### US East Coast mainlobster 500 gr

1,700

ล็อบสเตอร์ 500 กรัม

### The Royal grill

2,820

Wagyu beef tenderloin (200 grams)  
whole Canadian lobster (650 grams)  
black pepper sauce, melted butter and fresh lemon

เนื้อสันในวากิว 200 กรัม, แคนาเดียน ล็อบสเตอร์ย่าง  
เสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทยดำ, เนยและมะนาว

All meats are chilled and a minimum of 120 days aged

### Choice side dishes

Black truffle infused mashed potato  
Grilled vegetables  
Country potato wedges  
Criss cross fries  
Shaved fennel salad  
Sautéed wild mushrooms

### Sauces

Jack Daniels bacon sauce  
Béarnaise  
Forest mushroom  
Lemon butter sauce  
Thai spicy seafood sauce  
Pineapple salsa  
Aioli  
Thai E-sarn sauce

### เครื่องดื่มเคียง

มันฝรั่งทอดผสมเห็ดทรัฟเฟิล, ผักต่างๆย่าง  
มันฝรั่งหั่นเสี้ยว, มันฝรั่งหั่นตารางทอด, สลัดเฟนเนล, ผักเห็ดต่างๆ

### ซอส

ซอสเบคอนแฉีก แดงเนย, เบอร์เนสซอส  
ซอสเห็ด, ซอสเนยมะนาว, ซอสซีฟู้ด, ซอสซาลิปปะรด  
ซอสกระเทียมมายองเนส, น้ำจิ้มแจ่ว

Plus prevailing Government tax and service charge  
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

# Siam Coast

## อาหารไทย

|                                                                                                                                                                   | Baht       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Sea prawn phad Thai</b><br>Classic wok fried rice noodles with sea prawns<br>ผัดไทยกุ้งสด                                                                      | <b>320</b> |
| <b>Coastal fried rice</b><br>Curried fried rice with pineapple and sea prawns<br>ข้าวผัดสับปะรดกุ้งและไก่                                                         | <b>320</b> |
| <b>Thai hot basil chicken ‘Kaprao’</b><br>Wok fried minced chicken<br>with chili, hot basil leaves and fried egg<br>ข้าวผัดกระเพราไก่ไข่ดาว                       | <b>260</b> |
| <b>Malaysian chicken satay</b><br>48 hours marinated grilled chicken skewers<br>slow cooked peanut sauce<br>สะเต๊ะไก่                                             | <b>200</b> |
| <b>Crisp prawn cakes ‘Tod Mun’</b><br>Classic minced prawns,<br>golden fried homemade plum sauce<br>ทอดมันกุ้ง                                                    | <b>320</b> |
| <b>Tom yum gung</b><br>The aromatics of lemongrass, kafir lime leaf,<br>fresh coriander, straw mushrooms and chili<br>with black tiger prawns<br>ต้มยำกุ้งลายเสือ | <b>330</b> |

Baht

Sun dried tomatoes  
in extra virgin olive oil  
มะเขือเทศอบแห้งในน้ำมันมะกอก

80

Chorizo sausage and French beans  
ไส้กรอกโชริโซกับถั่ว

90

Grilled button mushrooms  
with aged balsamic vinegar  
เห็ดแชมปิญองย่างในซอสบัลซามิก

140

Parmigiano reggiano with parma ham  
ชีสพาร์มีจาโนและพาร์มาแฮม

160

Sesame crusted seared tuna  
with mango chili salsa  
ปลาทูน่าย่างบนซัลซามะม่วง

150

Wagyu meat balls with tomato relish  
มีทบอลในซอสมะเขือเทศ

150

Seared tiger prawns  
on cannellini beans  
กุ้งย่างบนถั่วขาว

150

Marinated Kalamata olives  
มะกอกดอง

100

Poached tiger prawns  
with tomato and shallots  
กุ้งลวกกับมะเขือเทศและหัวหอมแดง

150

Seared red snapper  
with sweet corn and herbs  
ปลากระพงย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวโพดและสมุนไพร

120

Grilled artichoke hearts  
อติโชคย่าง

220

Served with selection breads, crisps & quince paste  
เสิร์ฟพร้อมขนมปัง,ขนมปังกรอบ

Plus prevailing Government tax and service charge  
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

# Just for Kids

## เมนูสำหรับเด็ก

Baht

### Astroblast sliders

Two mini Wagyu beef burgers with lettuce, tomato and onion

#### แอสโตรบลาสต์ สไลเดอร์

เบอร์เกอร์เนื้อวากิว 2 ชิ้น กับผักกาดแก้ว, มะเขือเทศและหัวหอมใหญ่

180

### Explore dora's tempura fish and vegetables

with sesame, soya ginger sauce and ketchup

#### ดอราตีเอกซ์พลอเรอร์

เทมปุระปลาและผักกับงา, ซอสถั่วเหลืองกับซิงและซอสมะเขือเทศ

190

### Peppa pig's favorite pizza

Tomato, mozzarella with a sprinkling of oregano

#### เป็ปป์าพิค พิชซ่า

มะเขือเทศ, ชีสมอสซาเรลล่าและออริกาโน

190

### Pokémon chicken fingers

Marinated chicken filet in Thai spices, served with Asian slaw and peanut sauce

#### โปเกมอน ไก่ทอด

หมักด้วยเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมสลัดแบบเอเชียและซอสถั่วเหลือง

180

### Miss rabbit bake

Macaroni bolognese with cheese

#### มิสแรบบิท เบค

เส้นมะกะโรนีซอสเนื้อและชีส

170

### Numb chucks wrap

fresh roast chicken in a floured tortilla with sour cream, tomato salsa and guacamole on the side

#### นัมบ์ ชังก์แร็ป

ไก่อบห่อด้วยแป้งตอร์ตียา

เสิร์ฟพร้อมครีมเปรี้ยว, มะเขือเทศซัลล่า และอโวคาโดซัลซ่า

180

Baht

200

Pineapple carpaccio

with spiced syrup and coconut ice cream

คาร์ปaccioสับปะรดกับไอศกรีมมะพร้าว

Asian spiced duo of crème brulee

lemongrass and kaffier lime

ครีมบุเล่ตะไคร้กับมะกรูด

200

Frozen key lime pie

with vanilla crème anglaise

พายมะนาวแช่แข็ง เสิร์ฟกับวานิลลา, ครีมคัสตาร์ด

200

Traditional banana split

vanilla, chocolate, strawberry ice cream

with chocolate & strawberry toppings, sprinkles and walnuts

บานาน่าสปริท ไอศกรีมวานิลลา, ช็อคโกแลต, สตรอว์เบอร์รี่กับซอสช็อคโกแลต, สตรอว์เบอร์รี่และถั่ววอลนัท

200

Granny smith apple pie

แอบเปิ้ลพายกับไอศกรีมวานิลลา

200

Sundaes (2 scoops)

ชั้นเดีย

Thai coffee with crushed peanuts

กาแฟไทยกับถั่ว

200

Mixed berry and crème de cassis

เบอร์รี่ต่างๆและครีม

300

Chocolate brownie and marshmallow

ช็อคโกแลตบราวนี่ และมาชเมลโล่

260

Sticky banana, walnut sundae

เค้กกล้วย กับไอศกรีมวอลนัท

260

On Ice 85 Baht per scoop

ไอศกรีม

Vanilla, Javabica almond

Green tea, Chocolate

Chocolate chip, Fudge chunk & chip

Strawberry cheesecake, Pistachio

วานิลลา, กาแฟอัลมอนด์

ชาเขียว, ช็อคโกแลต

ช็อคโกแลตชิพ, ฟัดจ์ ชังก์&ชิพ

พิสตาชิโอ, สตรอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก

