

COAST

BEACH CLUB & BISTRO

Salads

สลัด



	Baht
Coast caesar ซีซาร์สลัด Heart of romaine, Spanish anchovy, Parmigiano reggiano, French baguette crisps	280
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 Avocado and pomelo segments in a light lemon mayonnaise ยำเนื้อปูกับส้มโอและอโวคาโด มายองเนสเลมอน	360
Dukkah spiced chicken supreme Dry rubbed and char grilled breast of chicken chick pea and roasted vegetables on a bed of greens ไก่หมักเครื่องเทศ เซิร์ฟพร้อมสลัดผัก, ถั่วและผักย่าง	250
Sustainable Tasmanian salmon Shaved fennel, arugula, green apple & adish ปลาแซลมอนย่าง เซิร์ฟพร้อมสลัดผัก, แฟนเนล, ร็อกเก็ต, แอปเปิ้ลและเรดิช	460
Green papaya salad Polenta crusted soft shell crab ส้มตำปูนิ่มคลุกเกล็ดข้าวโพด	300
Thai buffalo mozzarella Cherry tomatoes three ways and a avocado mixture of fresh, confit and semi sun-dried tomatoes tossed in classic pesto ชีสมอสเชอเรลล่ากับมะเขือเทศเชอร์รี่สามแบบในซอสเพสโต	320

Salads

สลัด

Baht

Wood barrel aged feta

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

ชีสเฟต้า เสิร์ฟพร้อมสลัดผัก

280

Grilled tiger prawns on saccutash

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

กุ้งย่างกับสลัดข้าวโพดและถั่ว

460

Steamed south Pacific snow fish steak

broad beans, cucumber, feta cheese, cherry tomato, onion and mango, coriander vinaigrette

ปลาต้มมะพร้าว ถั่วบรอกโคลีน, แดงกวา, ชีสเฟต้า, มะเขือเทศเชอร์รี่, ทอมหัวใหญ่ และมะม่วงพร้อมซอสผักชี

380

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

ซีซาร์สลัด เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

340

Add chicken breast

ซีซาร์สลัดไก่ เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

430

Add sea prawns

ซีซาร์สลัดกุ้ง เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

470

Add smoked salmon

ซีซาร์สลัดปลาแซลมอนรมควัน เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

410

Focaccia with Thai buffalo mozzarella

ชีสมอสเชอเรลล่ากับมะเขือเทศเชอร์รี่สามแบบในซอสเพสโต

เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

380

Focaccia with wood barrel aged feta

ชีสเฟต้าพร้อมสลัดผัก เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

310

Focaccia with grilled tiger prawn on saccutash

กุ้งย่างกับสลัดข้าวโพดและถั่ว เสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย

520

Plus prevailing Government tax and service charge

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

Pasta and Risotto

พาสต้า และข้าวริซอตโต้

Baht

Black truffle and mushroom risotto

380

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

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
เส้นปาร์เดลเล่กับหอยตลับในน้ำมันมะกอก

Fettuccine with artichokes hearts sundried tomatoes and char-grilled zucchini

280

เส้นเฟตตูชินีกับอติโชคและมะเขือเทศแห้ง

Coast Tagliatelle

420

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

Lemongrass marinated chicken and mushroom skewer

320

served with fettuccini in a mascarpone cream sauce
ไก่หมักตะไคร้และเห็ดเสิร์ฟพร้อมเส้นเฟตตูชินีในซอสชีสมาสคาโปน

Plus prevailing Government tax and service charge
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

Burgers & More

เบอร์เกอร์และอื่นๆ

Baht

Down under

Aussie angus beef burger with fried egg, smoked bacon, cheddar and beetroot relish
เบอร์เกอร์เนื้อ ไข่ดาว, เบคอน, ชีสเชดดาร์ และแยมบีทรูท

350

The Coast club

Triple layers of toasted bread, mayonnaise, lettuce, tomato, cheddar, egg, crisp bacon and chicken breast
คลับแซนวิช

300

Crispy chicken

Crunchy chicken fillet burger laced with lime aioli, lettuce and tomatoes
เบอร์เกอร์ไก่กรอบกับชีสเชดดาร์และซอส

260

The Mexican tortilla wrap

St. James smoked salmon, guacamole and tomato salsa
ทอร์ทิลล่าห่อปลาแซลมอนรมควัน, อโวคาโดและซอสซามะเขือเทศ

310

Andaman prawn and avocado wrap

Poached sea prawns, tomato coriander salsa, yellow mango, wasabi cream
แป้งห่อกุ้ง, ซอสซามะเขือเทศ, มะม่วงและวาซาบิครีม

380

Philly cheese and steak

Marinated sirloin strip's with onion gravy, green and red peppers, melted cheddar cheese on a French baguette
เนื้อสันนอกผัดพริกยักซ์โรยชีสในซอสมันฝรั่งเทศ

320

Quesadilla

Floured tortilla with cheese, tomato salsa, guacamole, sour cream, your choice of chicken or vegetable
แป้งทอดกรุบใส่ชีสกับไก่หรือผัก เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศซัลซ่า, อโวคาโดซัลซ่า, ครีมเปรี้ยว

300

Butter chicken

with rice, naan, pappadom and mango chutney
แกงไก่อินเดีย เสิร์ฟพร้อมข้าว, แป้งนาน, แป้งปัมปาดัมและซอสมะม่วง

340

Beef stroganoff

sautéed beef slices with mushrooms and onions in a creamy sauce
เนื้อสโตรกานอฟฟ์ เนื้อผัดครีม, เห็ด, หัวหอมใหญ่สไลด์รสซีซีย
Бефстроганов, жареная говядина с грибами и луком в сливочном соусе

480

All burgers & more served with potato wedges
เบอร์เกอร์ทุกชนิด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง

Plus prevailing Government tax and service charge
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

Sliding

สไลดิง เบอร์เกอร์



Baht

Slipping & sliding

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

เบอร์เกอร์เนื้อวากิวกับชีสพริกไทย
เสิร์ฟพร้อมซอสมีสตา์ด, ครีมเปรี้ยวและขนมปังทวอน

350

Mini chicken parmigianino sliders

on soft rolls

มีนิตแซนวิชไก่ผสมชีสพาร์เมซานทอด

300

Mini soft shell crab sliders

crisp fried served with
pineapple-chili coleslaw, soft rolls

มีนิตเบอร์เกอร์ปูนิ่มกับโคลสลอว์รสเปรี้ยวและพริก

350

Mini prawn cake sliders

with pomelo salad

and tom yum mayonnaise, soft rolls

มีนิตเบอร์เกอร์ปูกับสลัดส้มโอและมายองเนสต้มยำ

350

Three Coast sliders

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

มีนิตเบอร์เกอร์เนื้อวุ้นบาร์บีคิว, มีนิตเบอร์เกอร์ไก่รสศรีราชา,
มีนิตเบอร์เกอร์เนื้อแกะกับชีสเฟต้า

320

All slidings served with potato wedges

เบอร์เกอร์ทุกชนิด เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง

Plus prevailing Government tax and service charge

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

Bites

เมนูทานเล่น

Baht

The Japanese

260

A plentiful selection of nigiri and maki rolls with premium akami tuna, Tasmanian salmon and white snapper

ข้าวหน้าปลาดิบและข้าวห่อสาหร่าย

Coast nachos

320

Topped with slow cooked beef, chunky tomato sauce, cheddar, guacamole and sour cream

นาโช่หน้าเนื้อ, มะเขือเทศ, ชีส, อโวคาโดและครีมเปรี้ยว

Chicken in a basket

280

Crispy and tasty bits of chicken homemade barbecue and tartar sauce

ไก่ตะกั่ว

Chimichurri bruschetta

340

Char-grilled beef strip's on house baked sour dough ciabatta, with a tangy kick of chimichurri sauce

ขนมปังหน้าเนื้อย่าง และซอสสไตส์บราซิล

Pork knuckle spring rolls

220

Slow cooked pork, spring onions and celery sweet chili dip

ปอเปี๊ยะทอดไส้หมูตุ๋น

Mesquite smoked snowfish cakes

260

In crispy panko crust with bacon tartar sauce, water cress, lemon wedges

ทอดมันปลาหิมะและปลาแซลมอน

Angry tuna

300

Akami tuna, coconut, avocado, ripe mango, chili salad crispy won ton chips

ทูน่าย่างเสิร์ฟบนสลัดอโวคาโด, มะม่วง และเกี๊ยวทอด

Arancini

280

Crispy risotto ball with melting mozzarella core chunky tomatoes, rocket, Parmigiano reggiano

ข้าวริซอตโตเคลือบขนมปังทอดกับซอสซาลซ่ามะเขือเทศ

Rice paper parcels

260

Stuffed with prawns, crisp vegetables, aromatic herbs and jalapeno mango salsa

ปอเปี๊ยะสดไส้กุ้งลายเสือ,

ผักต่างๆ สมุนไพรและพริกฮาลาปิโน กับมะม่วงซาลซ่า

By road

450

Thailands Singha beer tempura with tiger prawns and Thai seafood sauce

เทมปุระกุ้งลายเสือในเบียร์สิงห์ เสิร์ฟพร้อมซอสซีฟู้ด

Crispy fried calamari

230

with aioli sauce

ปลาหมึกทอดกับซอสกระเทียมมายองเนส

Кольца кальмара Жареные

кольца кальмара с соусом Айоли

Plus prevailing Government tax and service charge

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

Wood Fired Pizza



พิซซ่า

Baht

Parma with rocket

420

Tomato, mozzarella,
prosciutto di Parma, rocket
พาร์มาแฮมกับผักร็อกเก็ต

360 degree

420

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

Margherita

220

Tomato, mozzarella, basil
มาร์การิตา มะเขือเทศ, ชีส, โหระพา

Piccante

420

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

Bianca

200

Garlic butter, mozzarella cheese
เนยกระเทียม, ชีสมอสเซอร์ล่า

Woodsman

420

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

Plus prevailing Government tax and service charge
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

Boards

บอร์ด

Baht

Coast Boards

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

โซริโซ

แพนเซตต้า

คอปป์

ริแย็ททู

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

บอร์ดชีสบอร์ด

ชีสบริ

ชีสนมแพะ

ชีสพาร์มีจาโน

ชีสกอร์กอนโซล่า

ชีสมุนสเตอร์

ชีสทาลเลจีโอ

ชีสแมนเชโก

Served with grapes, dried fruits and walnuts,
artisan breads and butter

เสิร์ฟพร้อมองุ่น, ผลไม้แห้ง, วอลนัท, ขนมปังต่างๆ

Plus prevailing Government tax and service charge

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ



Baht

Tasmanian sustainable salmon steak

570

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

Coastal snapper fillet with espelette chili

420

Pan fried in extra virgin olive oil pumpkin orange puree,
seasonal vegetables, virgin tomato sauce
ปลากระพงย่าง เสิร์ฟพร้อมพริกทองผสมส้มบด, พริกต่างๆและซอสมะเขือเทศ

Poached tiger prawns vs tropical pineapple

380

Sun soaked pineapple with lemongrass, shallot,
orange segments, red radish, and raspberry drizzle
กุ้งลายเสือกับส้มประด, ตะไคร้, ทอมแดงและสับ

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 เสิร์ฟพร้อมแตงกวาดองและซาลซ่า

Wood oven bake

970

snow fish, salmon, tiger prawns and river prawns
oven baked with olive oil, butter and herbs
ซีฟู้ดรวมอบเตาถ่าน ปลาทิมะ, 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

ทอยนางรมฝรั่งเศส 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,

ทอยหวาน, ทอยตลับ, ทอยแมลงงู, ทอยนางรมฝรั่งเศส

เสิร์ฟพร้อมค็อกเทลซอส, เคนร์รี่มายองเนส,

น้ำจิ้มซีฟู้ด, ซอสซ่าสับปะรดและน้ำส้มไวน์แดง

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

ทอยนางรมฝรั่งเศส 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, ทอยหวาน 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

ทอยแมลงงู 500 กรัม, ทอยเชลล์ 4 ตัว

Coast Phuket

2,800

1 freshly poached Phuket lobster

4 tiger prawns, 500 gr clams

500 gr green lip mussels

โคสต์ ภูเก็ต

กุ้งมังกร 1 ตัว, กุ้งลายเสือ 4 ตัว, ทอยตลับ 500 กรัม, ทอยแมลงงู 500 กรัม

Served with light cocktail sauce, curry mayonnaise,

Thai spicy seafood sauce, red wine shallot vinegar

เสิร์ฟพร้อมค็อกเทลซอส, เคนร์รี่มายองเนส, น้ำจิ้มซีฟู้ด, ซอสซ่าสับปะรด และน้ำส้มไวน์แดง

All of above platters can be served grilled to your liking

สามารถเลือกแบบย่างตามที่คุณต้องการ

Plus prevailing Government tax and service charge

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

Char Grilled

อาหารย่าง



	Baht
Chicken breast เนื้อหน้าอกไก่	380
Australian angus sirloin steak 250 gr เนื้อวัวออสเตรเลียแองกัสสันนอก 250 กรัม	1,200
Australian angus rib-eye steak 250 gr เนื้อวัวออสเตรเลียแองกัสริบอาย 250 กรัม	1,400
Australian angus tenderloin 250 gr เนื้อวัวออสเตรเลียแองกัสสันใน 250 กรัม	1,700
Australian ambassador lamb rack 360 gr เนื้อแกะติดกระดูกออสเตรเลีย 360 กรัม	1,500
US East coast mainlobster 500 gr ล็อบสเตอร์ 500 กรัม	1,700
The Royal grill Wagyu beef tenderloin (200 grams) whole Canadian lobster (650 grams) black pepper sauce, melted butter and fresh lemon เนื้อสันในวากิว 200 กรัม, แคนาเดียน ล็อบสเตอร์อย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทยดำ, เนยและมะนาว	2,820

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

เครื่องเคียง

มันฝรั่งบดผสมเห็ดทรัฟเฟิล, พริกต่างๆย่าง
มันฝรั่งหันเสี้ยว, มันฝรั่งหันตารางทอด, สลัดเฟนเนล, พัดหัดต่างๆ

ซอส

ซอสเบคอนแจ๊ค แคนเนี่ยล, เบอร์เนสซอส
ซอสเห็ด, ซอสเนยมะนาว, ซอสซีฟู้ด, ซัลซ่าสับปะรด
ซอสกระเทียมมายองเนส, น้ำจิ้มแจ่ว

Plus prevailing Government tax and service charge
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ



Siam Coast

อาหารไทย

Baht

Sea prawn phad Thai

Classic wok fried rice noodles with sea prawns

ผัดไทยกุ้งสด

320

Coastal fried rice

Curried fried rice with pineapple and sea prawns

ข้าวผัดสับปะรดกุ้งและไก่

320

Thai hot basil chicken 'Kaprao'

Wok fried minced chicken

with chili, hot basil leaves and fried egg

ข้าวผัดกระเพราไก่ไข่ดาว

260

Malaysian chicken satay

48 hours marinated grilled chicken skewers

slow cooked peanut sauce

สะเต๊ะไก่

200

Crisp prawn cakes 'Tod Mun'

Classic minced prawns,

golden fried homemade plum sauce

ทอดมันกุ้ง

320

Tom yum gung

The aromatics of lemongrass, kafir lime leaf,

fresh coriander, straw mushrooms and chili

with black tiger prawns

ต้มยำกุ้งลายเสือ

330

Plus prevailing Government tax and service charge

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ



	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 ซีสมาร์มีจาโนและพาร์มาแฮม	160
Sesame crusted seared tuna with mango chili salsa ปลาทูน่าย่างบนซอสชามะม่วง	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	

Just for Kids

เมนูสำหรับเด็ก

Baht
180

Astroblast sliders

Two mini Wagyu beef burgers
with lettuce, tomato and onion

แอสโตรบลาสท์ สไลเดอร์

เบอร์เกอร์เนื้อวากิว 2 ชิ้น กับผักกาดแก้ว, มะเขือเทศและหัวหอมใหญ่

190

Explore dora's tempura fish and vegetables

with sesame, soya ginger sauce and ketchup

ดอราดีเอกซ์พลอเรอร์ เกมปูระปลาและผักกับงา,

ซอสหัวเหลืองกับซิงและซอสมะเขือเทศ

190

Peppa pig's favorite pizza

Tomato, mozzarella with a sprinkling of oregano

เป็ปป์าพิ๊ก พิชซ่า มะเขือเทศ, ซีมอสซาเรลล่าและออริกานู

180

Pokémon chicken fingers

Marinated chicken filet in Thai spices,

served with Asian slaw and peanut sauce

โปเกมอน ไก่ทอดหมักด้วยเครื่องเทศ,

เสิร์ฟพร้อมสลัดแบบเอเชียและซอสหัวเหลือง

170

Miss rabbit bake

Macaroni bolognese with cheese

มิสแรบบิท เบค เส้นมะกะโรนีซอสเนื้อและชีส

180

Numb chucks wrap

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

นัมบ์ ชังค์แร็พ ไก่อบห่อด้วยแป้งทอร์ติญ่า

เสิร์ฟพร้อมครีมเปรี้ยว, มะเขือเทศซัลซ่า และอโวคาโดซัลซ่า

Plus prevailing Government tax and service charge
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มกับค่าบริการ

Baht

Pineapple carpacciowith spiced syrup and coconut ice cream
คาร์ปาซิโอสับประรดกับไอศกรีมมะพร้าว

200

Asian spiced duo of crème bruleelemongrass and kaffier lime
ครีมบูเล่-โครีกับมะกรูด

200

Frozen key lime piewith vanilla crème anglaise
พายมะนาวแช่แข็ง เสิร์ฟกับวานิลลา, ครีมคัสตาร์ด

200

Traditional banana splitvanilla, chocolate, strawberry ice cream with chocolate
& strawberry toppings, sprinkles and walnuts
บานาน่าสปลิต ไอศกรีมวานิลลา, ช็อกโกแลต,
สตอว์เบอร์รี่กับชอสช็อกโกแลต, สตอว์เบอร์รี่และถั่วอลันท์

200

Granny smith apple pie

แอมเปิ้ลพายกับไอศกรีมวานิลลา

200

Sundaes (2 scoops)

ชั้นเดีย

Thai coffee with crushed peanuts
กาแฟไทยกับถั่ว

200

Mixed berry and crème de cassis
เบอร์รี่ต่างๆและครีม

300

Chocolate brownie and marshmallow
ช็อกโกแลตบราวน์ และมาชเมลโล่

260

Sticky banana, walnut sundae
เค้กกล้วย กับไอศกรีมวอลันท์

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, ช็อกโกแลต

ช็อกโกแลตชิพ, ฟัดจ์ ชังก์&ชิพ

พีสตาซิโอ, สตอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก

