



You're invited to

Happy Hour

—
Time: 1 pm - 3 pm

6 pm - 8 pm

All Cocktails

Buy 1 Get 1

(Same Drink Only)



HAPPY HOUR

FILL UP YOUR DAY
FILL UP YOUR GLASS



GLASS THB 99.-NET

JUG 1 LITER

SPECIAL PRICE

THB 299.-NET

GET FREE 1 GLASS

TOWER 3 LITERS

SPECIAL PRICE

THB 990.-NET

GET FREE 1 JUG

CHEERS !

EVERY DAY

1 PM - 3 PM

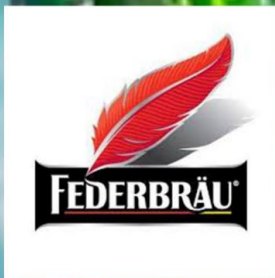
7 PM - 9 PM

@ THE SAND BEACH CLUB



BUCKET DEAL

BUCKET 3 **BUCKET 5**



THB 329.-

THB 529.-



THB 299.-

THB 479.-



THB 299.-

THB 479.-

ALL PRICE ARE INCLUDED 10% SERVICE CHARGE & 7% TAX



Bucket Deal

Bucket 3 bottles THB 329.-

Bucket 5 bottles THB 529.-

Free Flow Draught

One Hour THB 299.-

Two Hours THB 599.-

Beer Mojito

Fresh Lime, Mints, Brown Sugar

"Phraya Elements Rum" topped

Chang Draught Beer

THB 290.-

@SAND BEACH CLUB & BAR



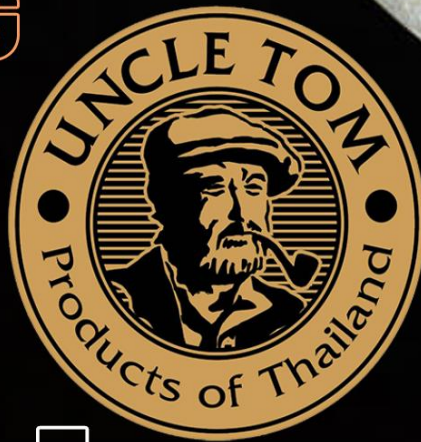
GIN

IF YOU LIKE

GIN'N TONIC

TOM COLLIN'S

GIN SLING



THB 190.-



“NOT” Apply for
Happy Hour

Aperol Spritz THB 390.-

A spritz is an Italian wine-based cocktail, commonly served as an apéritif across Italy. It consists of Prosecco, digestive bitters and soda water. The original spritz veneziano uses Select as bitters and was created in Venice in 1920.



Thai Rum Day's

MOJITO

THB 250.-net

Crate Your Experience
“ Thai Rum ”

Phraya Elements Rum

Mekhong “Thai Spice Rum”

Sang Some Rum

Everyday

From 1 pm - 6 pm



ITALIAN SODA

เติมความซ่า... ใส่น้ำสดชื่น

ลิ้มร่อน รับซัมเมอร์!

Open daily | 11.00 hrs. - 23.00 hrs.

CENTARA
AO NANG BEACH
RESORT & SPA KRABI

SANDS
BEACH CLUB



CHAMPAGNE & SPARKLING**Bollinger Special Cuvee Brut
Champagne, France**

VINTAGE	RATING	PRICE
NV	GOLD MEDAL THE GLOBAL MASTER	THB 8,900.-

**Jeio Prosecco Rose Millesimato
Brut DOCG, Italy**

2021	91 PTS JAME SUCKLING	THB 1,990.-
------	-------------------------	-------------

**Zonin Prosecco Cuvee 1821 DOC
Brut, Veneto, Italy**

NV	SILVER MEDAL THE GLOBAL MASTER	THB 1,600.-
----	-----------------------------------	-------------

**Fleur de France, Blanc de Banc
Brut, Languedoc France**

NV		THB 1,700.-
----	--	-------------

**Monsoon Valley Brut Prestige,
Sparkling Wine, Thailand**

2018 2022	GOLD MEDAL AWC VIENNA 2021	THB 1,900.-
--------------	-------------------------------	-------------

WHITE WINES**Langmeil Spring Fever Chardonnay
Barossa Valley, Australia**

VINTAGE	RATING	PRICE
2021		THB 1,900.-

**Prinz von Hessen Riesling
Rheingau, Germany**

2020		THB 2,200.-
------	--	-------------

**Villa Maria Sauvignon Blanc
Marlborough, New Zealand**

2021	BRONZ MEDAL INTERNATIONAL WINE CHALLENGE	THB 1,900.-
------	--	-------------

**Clearwater Cove Sauvignon Blanc
Awatere Valley, Marlborough, NZ**

2020 2021	BRONZ MEDAL INTERNATIONAL WINE CHALLENGE	THB 1,900.-
--------------	--	-------------

**Salisbury 1848 Pinot Grigio
South Eastern Australia, Australia**

2022		THB 1,700.-
------	--	-------------

**Arabella Chenin Blanc, Ashton,
South Africa**

2021		THB 1,500.-
------	--	-------------

**Monsoon Valley Colombard
Monsoon Valley, Thailand**

2022	BRONZE MEDAL IWSC HONG KONG	THB 1,700.-
------	-----------------------------------	-------------

**Planeta La Sagreta Bianco - (Grillo)
Sicilia DOC, Italy**

2021		THB 1,800.-
------	--	-------------

RED WINES**G7 The 7th Generation Merlot
Loncomilla Valley, D.O. Chile**

VINTAGE	RATING	PRICE
2019		THB 1,600.-

**Tagua Tagua Carmenere
D.O. Central Valley, Chile**

2021	90 POINTS LA CAV	THB 1,600.-
------	---------------------	-------------

**Lamador Merlot
Maule Valley, Chile**

2020		THB 1,600.-
------	--	-------------

**Tagua Tagua Merlot
D.O. Central Valley, Chile**

2021	90 POINTS LA CAV	THB 1,600.-
------	---------------------	-------------

*Wait, what was the question?**Silver is the answer*

RED WINES

	VINTAGE	RATING	PRICE
Penfolds Max's Cabernet Sauvignon South Australia, Australia	2019		THB 2,500.-
Penfolds BIN 2 Shiraz Mataro South Australia, Australia	2019	GOLD MEDAL LWC 2019	THB 2,500.-
Fortune 1621 Cabernet Sauvignon Napa Valley, USA	2019	SILVER MEDAL SAN FRANCISCO CWC	THB 3,500.-
Monsoon Valley Shiraz Monsoon Valley, Thailand	2020	GOLD MEDAL IWC VIENNA 2021	THB 1,900.-
Lodi Avalon Cabernet Sauvignon Avalon Winery, Central Valley, USA	2018	BRONZE MEDAL IWA TEXSOM	THB 1,800.-
Carpineto Dogajolo Sangiovese - Cabernet Sauvignon, IGT Toscana	2020		THB 1,900.-
Poggio Dragone Terre di Chieti IGP Abruzzo, Italy	2019		THB 1,800.-
E.Guigal Cotes Du Rhone Rouge, AOC Cotes-du-Rhone, France	2019	ROBERT PARKER 91 PTS	THB 1,900.-

HOUSE SELECTION

SPARKLING WINE

	VINTAGE	BY GLASS	PRICE
Conte Fosco Cuvee Brut Emilia-Romagna, Italy	NV	THB 260.-	THB 1,250.-

WHITE WINES

Promesa Sauvignon Blanc Central Valley, Chile	NV	THB 250.-	THB 1,200.-
--	----	-----------	-------------

Bandicoot Estate Chardonnay New South Wales, Australia	NV	THB 250.-	THB 1,200.-
---	----	-----------	-------------

ROSE WINE

De Bortoli Family Selection Rose Riverina, Australia	NV	THB 280.-	THB 1,300.-
---	----	-----------	-------------

RED WINES

Promesa Cabernet Sauvignon Central Valley, Chile	NV	THB 250.-	THB 1,200.-
---	----	-----------	-------------

Bandicoot Estate Shiraz New South Wales, Australia	NV	THB 250.-	THB 1,200.-
---	----	-----------	-------------



Raspberry Blend



Watermelon Blend

DRINKS



JUICES

Pineapple น้ำสับประรด	120
Orange น้ำส้ม	120
Lime น้ำมะนาว	120
Apple Juice น้ำแอปเปิ้ล	120
Young Coconut น้ำมะพร้าว	150
Cranberry น้ำแครนเบอร์รี่	150

WATER PLUS...5% Alcoholic

Zeltzer Kyoho เซล์ทเซอร์ เกียวโฮ	120
Zeltzer Melon เซล์ทเซอร์ เมลอน	120



BLENDS

Watermelon น้ำแตงโมปั่น	180
Pineapple น้ำสับประรดปั่น	180
Orange น้ำส้มปั่น	180
Raspberry น้ำราสเบอร์รี่ปั่น	150
Mango น้ำมะม่วงปั่น	180
Passionfruit น้ำเสาวรสปั่น	180
Strawberry น้ำสตอเบอร์รี่ปั่น	150
Coconut น้ำมะพร้าวปั่น	180

SOFT DRINKS

Coke Original	90
Coke Light	90
Coke Zero	90
Sprite Original	90
Sprite Zero	90
Singha Lemon Soda Zero Sugar	90
Schweppes Ginger Ale	90
Schweppes Tonic	90
Schweppes Indian Tonic Zero Sugar	90
Fanta Orange	90

BEERS

Chang Draught 330 ml.	120	Heineken 330 ml.	140
Chang Draught 1 Liter	350	Heineken 0.0 acl 330 ml.	140
Chang 330 ml.	140	Corona 330 ml.	180
Singha 330 ml.	140	Hoegaarden Rosee 330 ml.	190
Leo 330 ml.	140	Hoegaarden White 330 ml.	190
		Tiger 330 ml.	150

CIDER

Moose Original	160
มูซ ออริจินัล	
Moose Summer	160
มูซ ซัมเมอร์	



WATER

Singha water น้ำสิงห์	50
Singha Soda 400 ml	90
โซดา สิงห์	
Perrier Sparkling Water	150
น้ำแร่มีฟอง เปอริเย่ 330ml	



ALL TIMES FAVOURITES



Blue Hawaii 280
บลู ฮาวาย

Vodka, Blue Curacao, Lemon juice, Pinnapple juice, Sugar syrup

Long Island Iced Tea 320

ลอง ไอแลนด์ ไอซ์ ที
Vodka, Gin, Rum, Tuquila, Triple sec, Lime juice, topped with Coca Cola

Screwdriver 280
Vodka, Orange juice



Manhattan



Singapore Sling



Margarita

Mojito 280
โมฮิโต้

White Rum, Fresh Lime, Brown Sugar, Mint and Soda water

Moscow Mule 280

มอสโคว์ มิวส์
Vodka, Lime juice, Sugar syrup, Fresh ginger, Ginger ale

Pina Colada 280

พิน่า โคลาด้า
White Rum, Malibu, Pineapple juice, Coconut Cream, Sugar syrup

Caipiroska 280

ไคปิรอสก้า
Vodka, Fresh Lime, Brown Sugar

Tequila Sunrise 250

เตกีล่า ซันไรส์
Tequila, Orange juice, Red Grenadine

Singapore Sling 280

สิงคโปร์ สลิ่ง
Gin, Triple sec, Cherry Liqueur, Lime Juice, Syrup Pineapple juice, Red Grenadine

Caipirinha 280

ไคพิรินย่า
White Rum, Fresh Lime and Brown Sugar

Cosmopolitan 280

คอสโม่ โปลิแดนท์
Vodka, Triple sec, Cranberry juice, Sugar syrup

Whiskey Sour 290

วิสกี้ ซาว
Bourbon Whisky, Lemon juice, Sugar syrup, Angostura bitters

Sex on the Beach 280

เซ็ก ออน เดอะ บีช
Vodka, Peach Schnapps, Cranberry Juice, Orange Juice, Lime Juice and Syrup



Pina Colada



Mojito



Mai Tai

Daiquiri 280

ไดคิวิรี
White Rum, Lime juice, Sugar syrup

Margarita 280

มาร์การิต้า
Tequila, Triple Sec Fresh lime juice, Sugar syrup

Manhattan 350

แมนฮัตตัน
Bourbon Whisky, Campari and Sweet Vermouth

Mai Tai 280

ไมมไทย
White Rum, Dark Rum, Triple sec, Lime juice, Almond syrup, dashed of Angostura bitters

LIQUEURS

Baileys Irish Cream เบลลิส ไอริชครีม	280	Martini Sweet Vermouth มาร์ตินี่ สวีท เวอร์มูท	220	Pernod Absinthe เพอร์นอต แอมซิน	260
HW Amaretto อะมาเร็ตโต	250	Martini Dry Vermouth มาร์ติน ดราย เวอร์มูท	220	Campari คัมพารี	260
Cointreau คอนทรูต์	280	HW Blue Curacao บลู คูราโซ่	220	Malibu มาลินู	250
Grand Marnier แกรนด์ มาเนียร์	320	Triple sec ทริปปีล เซ็ค	220	Sambuca แซมมูก้า	260
Kahlua คาลัวว์	260	Cherry Heering เชอร์รี่ เฮียร์ริง	280		
Galliano กาเลียโน	260				

SHAKEN AND STIRRED

MARTINI

Classic Martini 350
คลาสสิก มาร์ตินี่
Beefeater, Dry Vermouth

Vodka Martini 380
วอดก้า มาร์ตินี่
Absolut Vodka, Dry Vermouth

Lemongrass Martini 380
เลมอนกราส มาร์ติน
Absolut Vodka infused
with lemongrass, Lime juice,
Sugar syrup

Chocolate Martini 350
ช็อคโกแลต มาร์ตินี่
Absolut Vodka, Half cream,
Chocolate syrup

RUM & TEQUILA

Havana Club 3 Rum 260
ฮาวาน่า คลับ ทรี รัม

Havana Club 7 Rum 280
ฮาวาน่า คลับ เซเว่น รัม

Captain Morgan Rum 250
กัปตัน มอร์แกน รัม

PhrayaThaiRum 290
พระยาไทย รัม

Chalong Bay Rum 250
ฉลอง เบย์ รัม

Olmecca Tequila 250
โอลเมก้า เตกีล่า

HIGH GRAVITY

WHISKY & BOURBON

Chivas Regal 12 Years 290
ชวาส เรจัล 12ปี

Jameson 290
เจมสัน

Ballantines 12 Years 380
บาลเลนไทน์ 12ปี

Ballantines Finest 250
บาลเลนไทน์ ไฟเนส

Bulleit Bourbon 380
บลูเลท เบอร์เบิน

Mekhong แมโขง 190

Sangsom แสงโสม 190

JW Red Lable เรด 220

JW Black Lable แบล็ค 280

VODKA & GIN

Absolut Vodka 290
แอบโซลูท วอดก้า

Absolut Elyx 320
แอบโซลูท อีลิกซ์

Belvedere Vodka 320
เบลเวเดีย วอดก้า

Ketel One Vodka 320
เคเทล วัน วอดก้า

SINGLE MALT WHISKY

The Singleton 12 Years 380
เดอะ ซิงเกิ้ลตัน 12 ปี

Glenmorangie 10 Years 380
เกลนมอแรนกี 10 ปี

Arberlour 10 Years 380
อาร์เบอร์ลอร์ 10 ปี

COGNAC & PORT

Hennessy V.S.O.P 420
เฮนเนสซี วี เอส โอ พี

Hennessy V.S 320
เฮนเนสซี วีเอส

Taylors Fine Ruby 290
เทย์เลอร์ไฟน์ รูบี้

Smirnoff Vodka 250
สไมร์นอฟ วอดก้า

Bombay Sapphire Gin 350
บอมเบย์แซฟไฟร์จิน

Tanqueray Gin 320
แทงควอเรย์ จิน

Beefeater Gin 250
บีฟีดอร์ จิน

Beefeater Pink Gin 260
บีฟีดอร์ พิง จิน

Beefeater 24 260
บีฟีดอร์ 24



SANDS
BEACH CLUB



Please let us know if you have any food allergies or special dietary need.

หากท่านแพ้อาหารประเภทใด หรือต้องการอาหารพิเศษ กรุณาแจ้งพนักงาน

CENTARA

AO NANG BEACH RESORT & SPA
KRABI

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ดั่ง

"Hoi Tank"

New Zealand Baked Mussels 500 grams.
Served with grilled corn on the cob

499.-



SEAFOOD PROMOTION



ปลาหมึกดั่ง

"Pla Muek Tank"

Grilled Marinated Squid with Herbs 600 grams.
Served with grilled corn on the cob

799.-



กุ้งดั่ง

"Goong Tank"

Grilled White Prawns 500 grams.
Served with grilled corn on the cob

899.-

กุ้งดั่งย่างเบญและกระเทียม

"Gang Tank"

Grilled Rock Lobster with Garlic Butter 800 grams.

1,199.-



ปิ้งย่างทะเลรวม

Grilled Seafood Platter

Grilled Tiger Prawn, Squid, Mussels, Crab, Sweet Clam,
Rock Lobster, Sea Bass Fish and Soft Shell Crab Salad

1,999.- Price for 2 persons



ปิ้งย่างทะเลรวม

Grilled Seafood Platter

Grilled Tiger Prawn, Squid, Mussels, Crab, Sweet Clam,
Rock Lobster, Sea Bass Fish, Scallop and Soft Shell Crab Salad

2,999.- Price for 4 persons

Choices of your 3 favourite sauce
สามารถเลือกซอสและน้ำจิ้มได้ 3 รายการ

- Barbecue Sauce / ซอสบาร์บีคิว
- Lemon Butter Cream Sauce / ซอสครีมเลมอน
- Thai Seafood Sauce / น้ำจิ้มซีฟู้ด
- Cocktail Sauce / ซอสค็อกเทล
- Garlic Aioli / ซอสมายองเนสกระเทียม

Table rsvn. | 8114

CENTARA

AO NANG BEACH RESORT & SPA
KRABI

OYSTER Special

หอยนางรมสด
นำเข้ามาจากประเทศฝรั่งเศส



Oyster Special : Freshly Shucked Import Oyster on Ice
All are served with Red Wine Shallot Vinaigrette, Tabaco Ice,
Thai Seafood Sauce and Fresh Lemon Wedges

● Find de Claire No. 3 (ฟิน เดอ แคลร์)

6 pcs THB 899.-

12 pcs THB 1,799.-

● Normandy No.3 (นอร์มันดี)

6 pcs THB 999.-

12 pcs THB 1,899.-

Table rsvn. | 075-815-999





Grilled tandoori chicken skewers

ไก่ย่างพันธุรี
Served with tortilla, cucumber salad and raita

305.-



Grilled pork shish kebabs

เคบับหมูย่างสไตล์ตุรกี
Served with barbecue sauce, yogurt mint sauce and mixed salad

365.-



Grilled shrimp kebabs

เคบับกุ้งย่างกับมันฝรั่ง
Served with French fries, coleslaw, spicy barbecue and aioli sauce

365.-

SKEWERS & KEBABS
Promotion



Grilled salmon skewers

บาร์บีคิวแซลมอนย่างเกลือกับซอสแกงเขียวหวาน
Served with Thai green curry sauce and roti

385.-



Bulgogi beef skewers

บาร์บีคิวเนื้อย่างบูลโกกิสไตล์เกาหลี
Korean beef skewers served with kimchi

395.-



Mixed grilled kebab platter

เคบับย่างรวม
Assorted grilled tandoori chicken, beef bulgogi, pork shish kebabs, shrimp and salmon on skewers served with selection of sauce

895.-

Available
Everyday



Sea Bass

PROMOTION

โปร.ปลากระพง.จานโปรด

นึ่งซีอิ๊ว | นึ่งมะนาว | สาบรส | ทอดน้ำปลา | ผัดฉ่า

STEAMED WITH SOYA SAUCE OR LIME | FRIED CHILLI SAUCE
FRIEND FISH SAUCE | STIRFRIEND WITH SPICY SAUCE

THB

599.-

Price For 2 Persons

- OPEN DAILY : 12:00 - 22:00 HRS.
- TABLE RSVN : 075-815-999

CENTARA
AO NANG BEACH RESORT & SPA
KRABI

SANDS
BEACH CLUB

Available
Everyday



HONEY AND CHILI

Barbecue Pork

RIBS

ซี่โครงหมอบซอสบาร์บีคิว

เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด, ขนมปังกระเทียม
และสลัดผักรวม

Serve with french fried, garlic bread
And fresh garden salad

THB

799.-

Price For 2 Persons





MEXICAN

TACOS

Buy 3
get free
a Glass of
Beer

TACO SELECTION

BEEF

THB 200.-

CHICKEN

THB 180.-

PRAWN

THB 200.-

VEGETARIAN

THB 150.-

ORDER NOW



THE SAND BRUSCHETTA

- TOMATO & BASIL, BALSAMIC

- GUACAMOLE & MANGO SALSA

TOMATO & MOZZARELLA AND
PESTO SAUCE

- SAUTEED MUSHROOM & FETA
CHEESE BALSAMIC

- POACHED PRAWN & TAPENARD

- GRILLED BEEF GHERKINS &
JALAPINOS MUSTARD

- TOMATO SALSA & FETA CHEESE

- SMOKED DUCK & ASPARAGUS
MIXED BERRIES SAUCE

THB 180-/PCS

Buy 3 Get Free
1 Glass of Draft Beer

MOOSE

CRAFT CIDER EST 2014

S U M M E R S P E C I A L

The Quinoa Salad, Avocado, Tomato, Sweet Corn, Cucumber, shallot and Pan Seared Ahi Tuna with Yoghurt Ranch Dressing

BE WELL
BE HEALTHY



THB 459.-



THB 389.-

MOOZE INDIE
SUMMER

THB 160.-



MOOSE
CRAFT CIDER CO.



OYSTER'S DAY

FINE DE
CLAIRE

6 PCS

ZONIN CUVÉE 1821 PROSECCO
DOC, BRUT, VENETO, ITALY, NV

THB
1,990.-



**MONSOON
VALLEY**
WINE OF THAILAND

Thai's Taste

**Creating Your New Experience
of Colombard Thai Wine from
Monsoon Valley Well Known
Winery of Thailand Paring
with Spicy BBQ Pork Ribs Will
Be More Enjoyable with Shiraz**



**SERVE WITH MIXED SALAD
BOWL & FRENCH FRIES FOR
2 PERSONS**



THB 1,990.-



SANDS
BEACH CLUB

FEDERBERGER



**BEEF PATTY, WITH TOMATO, LETTUCE, , TOMATO
CHUTNEY, SHALLOT AND CHEDDAR CHEESE SERVE
WITH FRIES ONION RING & FRENCH FRIES**



THB 399.-

ALWAYS THE BEST



SANDS
BEACH CLUB



FEDERBRÄU®

**Special Price
THB 120.-**

FederPiazare



THB 399.-

**Thin Crust Pizza with Parma Ham,
Rocket, Tomato Paste & Mozzarella Cheese**

APPETISERS & SALADS



Mesclun Salad 200.-

สลัดผักรวม แครอท แตงกวา และมะเขือเทศ
Simple but refreshing light mix salad with cucumber, tomato, capsicum and carrot with vinaigrette dressing.

Honey BBQ Chicken Wings 285.-

ไก่ทอดซอสบาร์บีคิว
Fried chicken wings tossed with barbecue sauce.
Served with ranch sauce and French fries.

Calamari 325.-

ปลาหมึกทอดกรอบ
Fried squid ring, beer battered, yellow lemon and tartar sauce.

Fish & Chips 345.-

(เนื้อแอนคิฟิลล์) ปลาซุบแป้งทอดกับมันฝรั่งทอด
Battered sea bass fillets, malt vinegar, French fries, lemon and classic Tartar sauce.

Mediterranean Salad 345.-

สลัดทูน่าแบบเมดิเตอร์เรเนียน
Healthy and rich salad with Cos lettuce, hard boil egg, tuna, capsicum, tomato, red onion and black olive.
Served with homemade dressing.

Sands Caesar Salad

แซนด์ชีซาร์สลัด
Fresh green romaine lettuce based salad top with bacon bits, croutons, fresh grated parmesan tossed in anchovies dressing with your favourite choices.

Grilled Prawn Salad 365.-

สลัดกุ้งย่างและมะม่วงน้ำดอกไม้
Refreshing salad with yellow mango, cucumber, green peas, carrot and cherry tomato, lettuce and honey vinaigrette.

Sands Chicken Caesar Salad 345.-

อกไก่ย่างหมักสมุนไพรโรสแมรี่ย่าง

French Fries 140.-

Deep fried potato evenly cut medium thin.

Sands Prawns Caesar Salad 385.-

กุ้งย่าง



HEALTHY



Bake Salmon with Quinoa Salad

385.-

สลัดควีนัวกับปลาแซลมอนย่าง

Grilled salmon, avocado, tomato, sweet corn, cucumber, shallot and quinoa with yogurt ranch dressing.



Ahi Tuna Poke Bowl

385.-

โปเกโบล์ทูน่า

Sushi rice, tuna tataki with sriracha mayo, avocado, mango, edamame, seaweed salad, cucumber, ginger pickle, red cabbage, sesame and spring onion.





BAKE



BITE



Chicken N' Avocado Wrap

ไก่ย่างและอะโวคาโด

Butter tossed strips of chicken layered with romaine lettuce, avocado and a tangy tomato salsa. Served with French fries.

345.-

BLT Chicken Panini

385.-

แซนด์วิชปานินีไก่กับเบคอน มะเขือเทศ และผักสลัด Ciabatta bread, bacon, green lettuce, tomato, grilled chicken and cheddar cheese served with French fries.

Grilled Andaman Prawn Wrap

กุ้งย่างและสลัดพริกหวาน

Garlic & lime grilled prawn with romaine lettuce, avocado, yellow mango, roasted capsicum and Thousand Island dressing. Served with French fries.

385.-

Chicken Quesadilla

365.-

เกชาติยาไก่กับพริกหวานและชีส Tortillas, bell pepper, onion and mozzarella cheese served with tomato salsa and sour cream.

Ciabatta Club

ขนมปังเซียบาตัดกลับแซนด์วิช

Freshly baked ciabatta topped with chicken and bacon, straight off the grill. Fried egg, lettuce, tomato, and garlic mayonnaise. The ultimate club served with French fries.

365.-

Prawns Quesadilla

385.-

เกชาติยากุ้งกับอโวคาโดและชีส Tortillas, guacamole, bell pepper, shallot, coriander and mozzarella cheese served with tomato salsa and sour cream.

Pork or Chicken Ham Panini

แซนด์วิชปานินีแฮมหมูหรือไก่กับชีส

Ciabatta bread, Pork or chicken ham, and cheddar cheese. Served with French fries.

325.-

Tuna Melt Panini

345.-

แซนด์วิชปานินีทูน่าและชีส Ciabatta bread, tuna, pickles and cheddar cheese. Served with French fries.



BURGER LOVER



Beetroot

Spinach

Charcoal

Sesame



CRAZY

TASTY

FRESHY

SEXY

Choices of your favourite Burger Bun: Beetroot, Spinach, Charcoal or Sesame
Topped with Tomato sliced shallot, lettuce, mayonnaise, tomato chutney and cheddar cheese.
Served with French fried onion rings, cornichons, ketchup and mayonnaise.

จับคู่ความอร่อยพร้อมเสิร์ฟ เบอร์เกอร์เนื้อ หมู ไก่ และผัก
กับขนมปังสูตรพิเศษ ชาโคล บัทรูท ผักโขม หรืองาขาว

Beef patty
เบอร์เกอร์เนื้อ

385.-

Chicken patty
เบอร์เกอร์ไก่

350.-

Pork patty
เบอร์เกอร์หมู

385.-

Veggie patty Omnimeat
เบอร์เกอร์แพนเบรต

385.-

ADDITIONAL OPTION

Fried egg
ไข่ดาว

30.-

Cheddar Cheese
เชดดาร์ชีส

80.-

Bacon
เบคอน

80.-





PASTA

Spaghetti, Fettuccine or Penne with your choice of สปาเก็ตตี้, เฟตตุดินี หรือ เพนเน่ พาสต้าสามารถเลือกตามความชอบ

Aglio e Olio 325.-

พาสต้า กระเทียม พริกแห้ง น้ำมันมะกอก
Pasta with garlic, dried chili, olive oil.

Aglio e Olio Bacon 365.-

พาสต้า กระเทียม พริกแห้ง น้ำมันมะกอก และเบคอน
Pasta with garlic, dried chili, olive oil and bacon.

Napoletana Sauce 325.-

ซอสมะเขือเทศกระเทียมและโหระพา
Pasta with tomato sauce, garlic and Italian basil.

Carbonara 365.-

ซอสคาโบนาร่า พาเมซานชีส ไข่แดง และ เบคอน
Pasta with bacon, yolk egg and parmesan cheese.

Classic Bolognese Sauce 385.-

ซอสเนื้อ
Pasta with minced beef with with rich tomato sauce and parmesan cheese.

Alla Pescatora 385.-

ซอสไวน์ขาวกับซีฟู้ด
Fish stock, white wine sauce, prawns, squid, scallops, mussels, cherry tomato and Italian basil.

Pasta Squid Ink with Prawn Bisque 385.-

สปาเก็ตตี้หมึกดำและกุ้งย่างกับครีมซอสกุ้งชั้น
Spaghetti, prawns, cherry tomatoes and prawn cream sauce.



PIZZA



Margherita 365.-

พิชซ่ามารีตต้า ซอสมะเขือเทศเข้มข้นกับโหระพา
Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil.

Hawaiian 365.-

พิชซ่าฮาวายีเนียน สับปะรดและแฮม
Tomato sauce, mozzarella cheese, pineapple and ham.

Pizza de Pollo 385.-

พิชซ่าชาร์บีคิวกัดกับพริกหวาน
Tomato sauce, mozzarella cheese, chicken, mushrooms, shallot and roasted bell pepper.

Tom Yum Talay 425.-

พิชซ่าต้มยำทะเล
Tom Yum sauce, mozzarella cheese, shrimp, mussel, squid, mushroom and coriander.

Diavola 405.-

พิชซ่าอิตาลีเย็นซาลามี่รสเผ็ด
Thin crust pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami and green peppers.

Parma 405.-

พิชซ่าพามาแฮม
Thin crust pizza with tomato sauce, parma ham and mozzarella cheese.

Additional Pizza Options

Ham 100.-
แฮม

Extra Cheese 150.-
เพิ่มชีส

Parma Ham 180.-
พามาแฮม

Bacon 100.-
เบคอน

Chorizo Vela 150.-
โชริโซ



MAIN DISHES

Grilled lamp chop 1,190

สเต็กซี่โครงแกะย่าง

Served with mashed potato-filled croquettes, grilled carrot, asparagus spear and red wine sauce.

Grilled Chicken Breast with Peppercorn Sauce 380.-

สเต็กอกไก่ราดซอสพริกไทยดำ

Served with potatoes au gratin, sautéed mushroom and grilled cauliflower.

Pork Chop Steak with Mushroom Sauce 580.-

สเต็กหมูพอร์ค ซอปล าดซอสเห็ด

Served with apple chutney, red cabbage pickle and grilled vegetables.

Grilled Salmon Steak with Herbs Butter Cream Sauce 520.-

สเต็กปลาแซลมอนย่างราดครีมซอสเนยสมุนไพร

Served with asparagus, spinach and vegetables medley.

Grilled Sea Bass Fish with Lemon Cream Sauce 450.-

สเต็กปลากะพงราดซอสครีมมะนาว

Served with cauliflower puree, asparagus and steamed vegetable dumpling.

Australian Beef Sirloin Steak 890.-

สเต็กเนื้อสันนอกออสเตรเลีย

Grilled Australian beef Sirloin steak.

Australian Beef Tenderloin Steak 990.-

สเต็กเนื้อสันในออสเตรเลีย

Grilled Australian beef tenderloin steak.

*Selection of degrees of steak donese;
rare, medium, medium-well or well-done.

*Served with dauphinoise potatoes, grilled vegetables
and red wine sauce or peppercorn sauce.

SOUP

Homemade Tomato Soup 245.-

ซูปมะเขือเทศ

Rich in flavour and creamy roasted tomato soup with herbs, served with crispy cheese toast

Homemade Mushroom Soup 245.-

ซูปครีมเห็ด

Creamy and fresh cook mushroom soup with crispy cheese toast.

VEGETARIAN & INDIAN MENU



VEG samosa

Punjabi samosa

245.-

ซาโมซ่าผัก

Deep fried patties stuffed with vegetables in special seasoning.

Aloo Paratha

245.-

โรตีสีน้ำมันฝรั่งและเครื่องเทศ

Indian bread stuffed with potatoes, herbs and spices.

Mixed Indian bread

Cheesy Garlic Bread

265.-

ขนมปังกระเทียมและชีส

Baked bread with garlic and cheese.

Mixed Indian Bread

265.-

ขนมปังอินเดียอย่างรวม

Plain paratha, plain naan, garlic naan and roti.

Indian Style Red Sauce Pasta

285.-

พาสต้ากับซอสมะเขือเทศแบบเผ็ดสไตล์อินเดีย

Pasta with tomatoes, garlic, red chili peppers and cheese.

Veg tikka masala

Punjabi Choley

300.-

แกงถั่วลูกไก่อินเดียกับเครื่องเทศ

Chickpeas cooked in mildly spicy tomato based curry with naan bread.

Vegetable Tikka Masala

300.-

แกงทิกกา มาซาล่าผัก

Mildly spicy tomatoes, onion and milk cream based curry with vegetable and tofu.

Pasta red sauce

Veggie Pizza

325.-

พิซซ่าผักรวม

Tomato sauce, mozzarella cheese and vegetables.



THAI CLASSIC'S



Crunchy Thai Spring Rolls

ปลอบีเย่หัดทอด

Paper thin stuffed with vegetables and glass noodle. Served with a homemade plum sauce.

185.-

Fried Chicken Wings

ปีกไก่ทอดน้ำปลา

Deep fried marinated chicken wings with fish sauce.

225.-

Malaysian Chicken Satays

สะเต๊ะไก่

Generous portion of satays accompanied by a slow cooked peanut sauce with coconut and spices. Cucumber relish on the side.

245.-

Delicious Grilled Pork Neck

คอหมูย่าง

Thai Classic "Kor Moo Yang" marinated pork. Served with nam jim jew sauce

285.-

Thai Shrimp Cakes

ทอดมันกุ้ง

"Tod Man Goong" Shrimp patties served with plum sauce.

300.-

Fresh salmon with spicy sauce

แซลมอนแซ่บ

Sliced salmon sashimi served with Thai spicy sauce.

365.-

Glass Noodle Salad with Seafood

ยำวุ้นเส้นทะเล

Fresh and tangy 'Yam Woonsen Talay' seafood salad with tomatoes, celery, spring onions and chili.

325.-

Spicy Sea Bass Tree Crisp Salad

ยำปลากระพงทอดสามกรอบ

Fried sea bass, dried squid, cashew nuts and vegetables with spicy lime sauce.

325.-

Spicy Pomelo Salad with Shrimp

ยำส้มโอกุ้งสด

'Yam Som O'pomelo salad with shallot, chili, dry shrimp, kaffir lime, peanuts, coconut flakes, mint and lime dressing with fresh cooked sea prawns.

345.-

Papaya Salad with Grilled Black Tiger Prawn

ส้มตำไทยกับกุ้งลายเสือย่างเกลือ

"Som Tum Thai" Spicy green papaya salad with tomato, bean string, chili, garlic, dry shrimp with lime Dressing.

365.-



SOUP & CURRIES

Tom Kha Gai 245.-

ต้มข่าไก่

Chicken in coconut soup with lemon grass, mushroom and tomato.



Clear Soup with Tofu and Minced Pork 265.-

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ

Thai style clear soup with garden vegetables, egg tofu and minced pork.

Tom Yum Goong 285.-

ต้มยำกุ้งน้ำข้น

Classic spicy soup with prawns, galangal and lemongrass. Infused with roasted chili oli.



Tom Yum Goong Hotpot (Sharing for 2 persons) 385.-

ต้มยำกุ้งหม้อไฟ

Poh Taek Talay 350.-

โป๊ะแตกทะเล

Spicy soup with Seafood, kaffir lime, galangal and lemongrass.

Poh Taek Talay Hotpot (Sharing for 2 persons) 450.-

โป๊ะแตกทะเลหม้อไฟ



Classic Green Curry 265.-

แกงเขียวหวานไก่กับโรตีสี่

"Gaeng Kiew Wan Gai" Chicken curry with coconut milk, crispy eggplant, basil and served with roti.

Panang Curry with Pork or Chicken 285.-

แพนงหมูหรือไก่

Pork or Chicken curry with coconut milk, pea eggplant, kaffir lime and red chili.



Beef Massaman Curry 450.-

มัสมั่นเนื้อ

A rich fragrant Thai coconut curry with tender fall apart beef with potatoes, shallot and peanuts.



SOUTHERN THAI LOCAL MENU

Gaeng Som Pla-Kaphong 295.-

แกงส้มปลากระพงยอดมะพร้าว

Sour curry with sea bass and young coconut shoot.

Goong Pad Sator 365.-

กุ้งผัดสะตอ

Stir-fried bitter beans with shrimps.

Moo Sam Chan Tod Kluea 305.-

หมูสามชั้นทอดเกลือ

Deep fried pork belly with salt.

Gaeng Khua Prik Si Krong Moo 265.-

แกงคั่วพริกกระตูดหมู

Southern Thai curry with pork ribs.

Nam Prik Goong Sod 265.-

น้ำพริกกะปิกุ้งสดผักรวม

Shrimp paste chili sauce with fresh shrimps.

Bai Liang Pad Kai 200.-

ใบเหลียงผัดไข่

Stir fried Malinjo leaves with eggs.



MAIN DISHES

Stir fried chicken with cashew nuts 285.-

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Stir fried chicken with bell pepper, carrot, onion, cashew nuts with chili paste and oyster sauce.

'Phad Cha' Stir Fried Spicy Seafood 345.-

ผัดฉ่าทะเล

Stir fried spicy sauce with shrimp, mussels, squid and young peppercorn.

Muek Neung Manow 365.-

ปลาหมึกนึ่งมะนาว

Steamed Squid with Chili Lime sauce.

Prawns with Tamarind Sauce 385.-

กุ้งชอสมะขาม

Cherry tomato, dry chili, fried shallot and coriander.

Poo Nim Pad Phong Karee 425.-

ปูนิ่มผัดผงกะหรี่

Stir fried soft shell crab with curry powder.

Pad Pak Ruam Mit 185.-

ผัดผักรวมมิตร

Stir fried mixed vegetable with oyster sauce.

Kai Jeaw

Thai Golden brown pancake made of eggs with shrimp or minced pork

Kai Jeaw Goong Sub 225.-

"Thai omlette with shrimp"

ไข่เจียวกุ้งสับ

Kai Jeaw Moo Sub 185.-

"Thai omlette with pork"

ไข่เจียวหมูสับ



NOODLE & RICE

Fried Rice with Pork or Chicken and Egg 185.-

ข้าวผัดหมู หรือ ไก่

With egg and vegetables. Served with cucumber, spring onion and lime.

Pork or Chicken with Basil and Rice 185.-

ผัดกระเพรา หมู หรือ ไก่ ราดข้าวไข่ดาว

Choice of pork, chicken or beef with steamed rice and fried egg.

Fried Rice with Shrimp and Egg 200.-

ข้าวผัดกุ้ง

With egg and vegetables. Served with cucumber, spring onion and lime.

Rice Noodles in Gravy Sauce with Pork or Chicken 200.-

ราดหน้าหมู หรือ ไก่

Large noodles and vegetables in Chinese brown sauce.

Pad See Ew Talay 245.-

ผัดซีอิ๊วทะเล

Stir fried large noodles with seafood and black sweet soy sauce.

Wok Tossed Phad Thai Noodles 245.-

ผัดไทยกุ้ง

Organic rice noodles tossed with bean sprouts, spring onions, tofu, egg and prawns.

Krabi Fried Rice with Grilled Prawn 245.-

ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งเสียบกับกุ้งย่างเกลือและไข่ต้ม

Fried rice with chili and crispy dried shrimp.

Serve with grilled prawns and boiled egg.

Pineapple Fried Rice with Shrimps 245.-

ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง

Stir fried rice with pineapple, curry powder, raisins, cashew nuts.

Served with cucumber, tomato and lime.

'Khao Sauy' Steamed Jasmine Rice 50.-

ข้าวสวย



DESSERTS



Mixed Fruits Platter 165.-

ผลไม้รวม

Seasonal fresh sliced fruit salad.

Kanom Bualoy Mapraw Onn 150.-

ขนมบัวลอยมะพร้าวอ่อนหน้ากะทิ

Rainbow Thai street glutinous rice balls

with young coconut in sweet coconut cream.



Khao Niew Ma Muang 165.-

ข้าวเหนียวมะม่วง

Thai sweet sticky rice with yellow mango.

Street-Style Thai 245.-

Coconut Ice Cream

ไอศกรีมมะพร้าวทรงเครื่องพร้อมขนมทองม้วนอบกรอบ

Tradition Thai street food style dessert

with sweet palm seeds, peanut, coconut crispy rolls,

sticky rice with coconut ice cream served on toast.

Banana Fritter with Vanilla Ice Cream 165.-

กล้วยทอดกับไอศกรีมวานิลลาเสิร์ฟกับซอสช็อคโกแลต

Banana fritter with vanilla ice cream and chocolate sauce.

Banana Dream 265.-

3 flavors of ice cream can selected on the list below.

บานาน่าตรึมไอศกรีมและกล้วยหอมกับซอสช็อคโกแลต

สามารถเลือก ได้ 3 ชนิดตามรายการด้านล่าง

Brownie Cake 250.-

ช็อคโกแลตบราวนี่เค้ก

Chocolate brownie cake served with vanilla ice cream.

Pineapple Cheesecake 265.-

ชีสเค้กสับปะรด เสิร์ฟพร้อมกับมะม่วงเชอร์เบต

Vanilla cheesecake mousse, pineapple confit

and white chocolate biscuit with mango sorbet.

Rose Shaped Cake 265.-

มูสเค้กรูปดอกกุหลาบ รสราสเบอร์รี่และวานิลลา

Rashpberry & vanilla mousse on a vanilla sponge cake

soaked with a rose syrubb with strawberry ice cream.

ICE CREAM

Ice Cream and Sherbet
Selection Ice Creams 80.- per scoop



Vanilla

วานิลลา

Strawberry Sorbet

สตอเบอร์รี่เชอเบท

Chocolate

ช็อคโกแลต

Mango Sorbet

มะม่วงเชอเบท

Strawberry

สตอเบอร์รี่

Lime Sorbet

มะนาวเชอเบท

Coconut

มะพร้าว

Lemongrass Sorbet

ตะไคร้เชอเบท





Menu

Fish 'N Chips with ketchup

ฟิชแอนด์ชิปเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ

THB 120

CDee's Favourite Pizza with Pineapple & Ham

พิซซ่าหน้าสับปะรดและแฮม

THB 120

Veggie Wrap with Lettuce and Tomatoes. Comes with
Potato Wedges and Avocado Cream

ผักห่อด้วยผักกาดแก้วและมะเขือเทศ
เสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งชิ้นและอโวคาโดครีม

THB 140

Spaghetti in Tomato Sauce

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

THB 140

Chicken Sandwich with Lettuce, Egg,
Cucumber & Tomato and Mayonnaise
แซนวิชไก่กับผักกาดหอม มีส่วนผสมของไข่
แดงกว่า มะเขือเทศและมายองเนส

THB 140

Fried Rice with Choice of Chicken, Pork
or Prawn and Fried Egg
ข้าวผัดไก่ หรือหมู หรือกุ้ง
เสิร์ฟพร้อมไข่ดาว

THB 120

CDee Banana Split Banana, Ice
Cream
and Chocolate Sauce
กล้วย เสิร์ฟพร้อม ไอศกรีม
และซอสช็อคโกแลต

THB 120

CDee Beef Burger with
Crispy Potato Chips
เบอเกอร์เนื้อกับมันฝรั่งทอดกรอบ

THB 140

