

## Chef's Specials Sandwiches

### Pulled pork (P)

Steamed bao bun, pickled radish, crispy onion, coriander, sesame seeds, sriracha mayo  
หมูสันคอหมักเครื่องเทศต้นซอสบาบีคิว เสิร์ฟกับหัวไชเท้าดอง หอมใหญ่ ผักชีไทย และซอสพริกศรีราชามายोเนส บนแป้งชาลาเปา

420++

### Smoked Salmon (DH)

Bagel, herb cream cheese, chives, pickled shallots, dill, capers  
สโมคแซลมอน ครีมชีส หอมแดงดอง ผักชีฝรั่ง แคปเปอร์ บนขนมปังเบเกิลงาขาว

440++

### Roasted Cajun chicken (S)

Tortilla bread, cheddar cheese, avocado spread, sweet corn, red onion, iceberg salad, tomato, jalapeno pepper  
อกไก่หมักเครื่องเทศเคจัน เสิร์ฟกับเซตดำชีส อโวคาโดสเปรด ข้าวโพด หอมแดง ผักกาดแก้ว มะเขือเทศและพริกเม็กซิกัน-พริกเจลาปิโน  
แผ่นแป้งตอกัว

430++

### Hot smoked prawns (S)

Taco's, tzatziki dressing, tomato, lime, avocado, corn, parsley, sriracha mayo  
กุ้งขาวหมักเครื่องเทศคลุกเคล้ารวมกับ มะเขือเทศ อโวคาโด ข้าวโพด พาสลีย์ ในซอสศรีราชามายो เสิร์ฟพร้อมกับแผ่นหาโก้กรอบ และ  
ทาซาซิกิเดรสซิง

460++

**\*\*Add French fries to your sandwich 140++**

**\*\*Add green salad to your sandwich 140++**

## Tapas

### Nachos (SV) นาโช

Cheese mayo, avocado spread, red onions, tomato, jalapeno, chives, sour cream  
เซตดำชีส อโวคาโดสเปรด หอมแดง มะเขือเทศ พริกเจลาปิโน ต้นหอมและชาวครีม

390++

### Homemade Vegetable Spring Rolls (SV) ปอเปี๊ยะทอด

mango chutney  
โฮมเมดสปริงโรล เสิร์ฟคู่กับซอสมะม่วง

300++

### Homemade Crab Cakes (S) ทอดมันปู

Remoulade dip  
โฮมเมดทอดมันปู เสิร์ฟคู่กับสเปเชียลซอสบายเชฟ

480++

### Traditional southern Char-Grilled Chicken Satays (GCN) ไก่สะเต๊ะ

เสิร์ฟกับซอสสะเต๊ะ อาจาด และขนมปังปิ้ง  
Grilled chicken satays marinated with coconut milk, galanga, served with curry peanut sauce & cucumber relish

330++

## Andaman at Coast Starters

### Salads

#### **Garden Greek Salad (DGCV, SPA) กรีกสลัด**

Tomatoes, red onion, Black olives, red capsicum, cucumbers, extra virgin olive oil, aged balsamic, Feta cheese, pepper, oregano  
มะเขือเทศ, หอมแดง, มะกอกดำ, พริกหวาน, แตงกวา, น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์, บัลซามิก, เฟต้าชีส, ออริกาโน  
**480++**

#### **Tuna Salad (GVC) ทูน่าสลัด**

Seasonal organic lettuce, "a la plancha" Akami tuna, boiled eggs, cherry tomatoes, black olives, shallots, capers, capsicum, cucumber, baby potatoes and balsamic dressing  
ผักกาดออร์แกนิกตามฤดูกาล, "อะ ลา พลันชา" ปลาทูน่าอะคามิ, ไข่ต้ม, มะเขือเทศเชอร์รี่, มะกอกดำ, แคลเปออร์, พริกหวาน, แตงกวา, มันฝรั่ง, บัลซามิกเดรสซิ่ง  
**490++**

#### **Caprese Salad (GV) คาเปรเซสลัด**

Tomato / fresh mozzarella / pesto  
คาเปรเซ สลัดมะเขือเทศกับมอสซาเรลล่าชีสสด  
**510++**

#### **Ⓜ Warm Goat Cheese Salad (GV) โทชีทสลัด**

Grilled goat cheese / honey / crispy bacon / apple / rocket salad  
โทชีทย่าง เสิร์ฟกับน้ำผึ้ง เบคอนกรอบ แอปเปิ้ลและร็อกเก็ตสลัด  
**570++**

#### **Coast Caesar plain (GSHV) โคสต์ไคซาร์สลัด**

Heart of romaine, Parmigiano Reggiano, baguette crisps, anchovies  
โรเมนคอส, พามาซานชีส, ขนมปังกรอบ  
**390++**

Add your favorite: เพิ่มรายการโปรดของคุณ

Paprika spiced chicken breast อกไก่ **420++**

Ⓜ Flash cooked sea prawns กุ้ง **490++**

Ⓜ Smoked Tasmanian salmon แซลมอน **520++**

### Sides / Tapas

**French fries (DGVS) เฟรนช์ฟราย Small 140++ / Large 160++**

#### **Bruschetta on Artisan baguette ขนมปังรูสเกตต้า**

Ⓜ Smoked salmon, sour cream, gherkins, capers หน้าสโมคแซลมอน (G) **310++**

Tomatoes, extra virgin olive oil, Italian basil หน้ามะเขือเทศซัลซ่า (GV, SPA) **240++**

Garlic, butter with parsley หน้าเนยกระเทียม (GV) **180++**

## Soups

### **Cream of Tomato Soup (V)**

ซูปครีมมะเขือเทศ

**340++**

### **Asian Pumpkin Soup (V)**

Asian pumpkin soup with coriander

ซูปฟักทองกับผักชี ในแบบของชาวเอเชีย

**340++**

### **Tom Yum Goong (GCD,SPA) ต้มยำกุ้ง**

Legendary hot and sour soup, Thai herbs, prawns, mushrooms

กุ้งขาว ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด เห็ด น้ำพริกเผา พริกขี้หนู รสเปรี้ยวเผ็ดกลาง

**490++**

## Main Courses

### Pasta

#### **Spaghetti A.O.P (GVCSHD) สปาเก็ตตี้เอโอพี**

Olive oil, garlic, and fried chili

สปาเก็ตตี้ผัดกับ โอลีฟออย, กระเทียมและพริกทอด

**390++**

#### **Spaghetti Pomodoro (GVHSC) สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ**

Tomato sauce, garlic, basil, Parmigiano Reggiano

ซอสมะเขือเทศ, กระเทียม, ใบโหระพา, พามซานชีส

**410++**

#### **Spaghetti Carbonara (GP) สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า**

Crispy bacon, egg yolk, Parmigiano Reggiano

เบคอนกรอบ, ไข่แดง, พามซานชีส

**430++**

#### **Spaghetti Bolognese (G) สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ**

Minced beef, tomato sauce, Parmigiano Reggiano

เนื้อสับ, ซอสมะเขือเทศ, พามซานชีส

**460++**

#### **H Beef lasagna ลาซานญาเนื้อตุ๋น**

Beef ragout / mornay sauce / mozzarella cheese

ลาซานญาเนื้อตุ๋น มาพร้อมกับมอร์เนซอส และมอสซarellaชีส

**530++**

## Pizza's

### **Margherita (GV) มากาเร็ตต้าพิซซ่า**

Tomato sauce based with mozzarella, basil.  
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, ใบโหระพา

**390++**

### **Kaphrao (G) พิซซ่ากระเพราไก่**

Tomato sauce based, with mozzarella, spicy fried chicken, hot basil leaves, fried egg, Thai chili  
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, กระเพราไก่, ไข่, พริก

**390++**

### **Hawaii (GP) ฮาวายพิซซ่า**

Tomato sauce based, with mozzarella, sweet pineapple, butcher ham.  
มะเขือเทศซอส, มอสซาเรลล่า, สับปรด, แฮม

**390++**

### **Veggie (GV) พิซซ่าผัก**

Tomato sauce based, with mozzarella, capsicum, onion, tomatoes, black olives, carrot  
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, พริกสามสี, หอมใหญ่, มะเขือเทศ, มะกอกดำ, แครอท

**420++**

### **4 cheese Pizza (GV) 4 ชีสพิซซ่า**

Mozzarella, parmesan, gorgonzola, Brie  
มอสชีส, พามาซานชีส, กอร์ก็อนโซลาชีส, บริชีส

**460++**

### **Pizza Bolognese (G) พิซซ่าหน้าเนื้อตุ๋น**

Tomato / beef ragout / mozzarella cheese  
พิซซ่าหน้าเนื้อตุ๋น มาพร้อมกับมะเขือเทศ และมอสซาเรลล่าชีส

**450++**

### **Pizza Frutti Di Mare (G) พิซซ่าซีฟู้ด**

Mixed fresh seafood / tomatoes / garlic oil / mozzarella cheese  
พิซซ่าซีฟู้ด ประกอบด้วย มะเขือเทศ กาลิคออยล์และมอสซาเรลล่าชีส

**490++**

### **Pizza Massaman Curry with beef (GN) พิซซ่ามัสมั่นเนื้อ**

Beef, mozzarella, star anise, cinnamon, potatoes, crispy onions  
พิซซ่ามัสมั่นเนื้อ มันฝรั่ง หอมใหญ่ มอซาเรลล่าชีส ตกแต่งด้วย โป๊ยกั๊ก และอบเชย

**490++**

### **Pizza Smoked Salmon (G) สโมคแซลมอนพิซซ่า**

Smoked salmon / red onion / tomatoes / capers / mozzarella cheese  
สโมคแซลมอนพิซซ่า ประกอบด้วย หอมแดง มะเขือเทศ เคเปอร์และมอสซาเรลล่าชีส

**540++**

### **Parma, Rocket (GP) พามาแฮมร็อกเก็ตพิซซ่า**

Tomato sauce based, with mozzarella, prosciutto di Parma, rocket  
พามาแฮม (หมู) ผักสลัดร็อกเก็ต, และโอลีฟออย

**540++**

### **Pizza Diavola (G) พิซซ่ารอสเฟ็ด**

Tomatoes / spicy salami / mozzarella cheese  
พิซซ่ารอสเฟ็ด มะเขือเทศ ซาลามิรอสเฟ็ด และมอสชีส

**540++**

## Burgers

### **The Coast Burger (G) โคทเบอร์เกอร์**

เนื้อแองกัสบด, เชดดาร์ชีส, หอมใหญ่โขบ, ผักกาดแก้ว, บายีคิวซอส เสิร์ฟกับแตงตองและเฟรนช์ฟราย  
Angus beef patty, cheddar cheese, onion jam, chopped iceberg, bbq sauce,  
gherkins and French fries

**540++**

### **Chicken Burger (G) เบอร์เกอร์ไก่**

อกไก่บด, ผักกาดแก้ว, เชดดาร์ชีส, พริก3สีอบ, ไอโอสซอส, และแตงตอง  
Panko chicken, iceberg, cheddar cheese roasted capsicum, aioli, and gherkins

**470++**

### **Falafel Wrap ฟาลาเฟล แรบ**

Soft tortilla / falafel / madras mayo / lettuce / tomatoes / cucumber  
ฟาลาเฟล เมนูอาหารตะวันออกกลาง ทำจากถั่วลูกไก่ เสิร์ฟกับซอสแมสตรัสมายองเนส ผักกาดหอม มะเขือเทศและแตงกวา

**490++**

## Main Seafood & Meat

### **Andaman Fish and Chips ปลาซุบแป้งทอด**

Battered seabass / chips / Tartare sauce / lemon  
ปลากะพงซุบแป้งทอดเสิร์ฟคู่กับเฟรนช์ฟราย ทาหาร์ซอสและมะนาว

**550++**

### **Ⓜ Grilled Salmon Steak (G) สเต็กแซลมอน**

Mustard white wine sauce / green pea puree  
แซลมอนสเต็ก กับมัสดาร์ตไวท์ไวน์ซอส ถั่วลันเตาบด

**770++**

### **Ⓜ Coast Seafood Platter (G) ซีฟู้ดเพลทเตอร์**

Whole seabass / 2 blue crabs / 2 squids / 3 tiger prawns / bbq sauce / lemon  
Fried rice / mango salad / seafood sauce  
ซีฟู้ดเพลทเตอร์ สำหรับ 2 ท่าน ปลากะพงตัว ปูมี้า2 ปลาหมึก2 กุ้งลายเสือ 3 ซอสบายีคิว มะนาว ข้าวผัด ยำมะม่วง

**2499++**

### **Creamy Risotto (N) ครีมริซอตโต**

Mixed mushrooms / asparagus / parmesan / walnuts  
ครีมริซอตโต มากับเห็ด หน่อไม้ฝรั่ง พาเมซานชีสและถั่ววอลนัท

**550++**

### **Ⓜ Australian Beef Rib Eye (G) ออสเตรเลียริบอายสเต็ก**

Pepper or mushroom sauce / mixed salad / French fries or baked potato  
ออสเตรเลียริบอายสเต็ก เสิร์ฟกับซอสพริกไทยหรือซอสครีมเห็ด มิกซ์สลัด เฟรนช์ฟรายหรือมันอบ

**1499++**

### **Ⓜ Australian Beef Tenderloin (G) สเต็กเนื้อสันใน**

Pepper or mushroom sauce / mixed salad / French fries or baked potato  
สเต็กเนื้อสันใน เสิร์ฟพร้อม กับ ซอสพริกไทยหรือซอสครีมเห็ด มิกซ์สลัด เฟรนช์ฟรายหรือมันอบ

**1599++**

## Thai Favourites

### **Phad Thai Goong (GN) ผัดไทยกุ้งสด**

เส้นผัดไทยหนานุ่ม กุ้งขาว โอมเมตซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมกั๋วอบ และผักเคียง  
Classic wok fried rice noodles, sea prawns, tamarind sauce, peanuts  
**460++**

### **Phad Thai Poo Nim (GN) ผัดไทยปูนิ่ม**

เส้นผัดไทยหนานุ่ม ปูนิ่มทอดกรอบ โอมเมตซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมกั๋วอบ และผักเคียง  
Wok fried rice noodles, crispy fried soft-shell crab and homemade tamarind sauce  
**490++**

### **Khao Phad Goong (G,SPA) ข้าวผัดกุ้ง**

ไข่ หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า กุ้ง  
Stir fried rice with eggs, onion, spring onion, carrot, prawns  
**460++**

### **Khao Phad Gai or Moo (GV,SPA) ข้าวผัดไก่ หรือหมู**

ไข่ หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า ไก่ หรือหมู  
Stir fried rice with eggs, onion, spring onion carrot with chicken or pork  
**410++**

### **Wok fried chicken or pork or beef with chili (GV) ผัดกระเพรา**

ข้าวราดผัดกระเพราเสิร์ฟพร้อมไข่ดาว  
Wok fried with chili, hot basil leaves, fried egg and steamed rice.  
Your choice of chicken or pork (P) หมูหรือไก่ **520++**  
Ⓜ Beef เนื้อ/Seafood ทะเล **580++**

### **Steamed Rice**

ข้าวหอมมะลิ / ข้าวไรท์เบอร์รี่  
Steamed Jasmine rice / Rice berry  
**100++/130++**

## Vegetarians Dishes

### **Nachos (SV) 390++**

Cheddar cheese, avocado spread, red onions, tomato, jalapeno, chives, sour cream  
เชดด้าชีส อโวคาโดสเปรด หอมแดง มะเขือเทศ พริกเจลาปโน ต้นหอมและขาวครีม

### **Homemade vegetable pring rolls (SV) 300++**

mango chutney  
โฮมเมดสปริงโรล เสิร์ฟคู่กับซอสมะม่วง

### **Garden Greek Salad (DGCV, SPA) กรีกสลัด 480++**

มะเขือเทศ, หอมแดง, มะกอกดำ, พริกหวาน, แดงกวาง, น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์, บัลซามิก, เฟต้าชีส, ออริกาโน  
Tomatoes, red onion, Black olives, red capsicum, cucumbers, extra virgin olive oil, aged balsamic, Feta cheese, pepper, oregano

### **French fries (DGVS) เฟรนช์ฟราย Small 140++ / Large 160++**

### **Bruschetta on Artisan baguette ขนมปังรูสเกตต้า**

Tomatoes, extra virgin olive oil, Italian basil หน้ามะเขือเทศซัลซซา (GV, SPA) 240++  
Garlic, butter with parsley หน้าเนยกระเทียม (GV) 180++

### **Pizza Margherita (GV) มากาเร็ตต้าพิซซ่า 390++**

ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, ใบโหระพา  
Tomato sauce based, with mozzarella, basil.

### **4 cheese Pizza (GV) 4 ชีสพิซซ่า 460++**

มอสชีส, พาเมซานชีส, กอร์กอนโซลาชีส, บริชีส  
Mozzarella, parmesan, gorgonzola, Brie

### **Spaghetti A.O.P (GVCSHD) สปาเก็ตตี้เอโอพี 390++**

สปาเก็ตตี้ผัดกับ โอลีฟออย, กระเทียมและพริกทอด  
Olive oil, garlic, and fried chili

### **Spaghetti Pomodoro (GVHSC) สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ 410++**

ซอสมะเขือเทศ, กระเทียม, ใบโหระพา, พาเมซานชีส  
Tomato sauce, garlic, basil, Parmigiano Reggiano

### **Phad Thai Vegetable (GN) ผัดไทย 410++**

เส้นผัดไทยหนานุ่ม โฮมเมดซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมกับถั่วอบ และผักเคี้ยว  
Classic wok fried rice noodles, vegetables, tamarind sauce, peanuts

### **Vegetarian fried rice (GSPA) ข้าวผัด 360++**

หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า  
Stir fried rice with onion, spring onion, carrot diced,

## Desserts

**Mixed berry crème brûlée (S) มิกซ์เบอร์รี่แครมบริวเล่**

ท็อปปิ้งครีมคัสตาร์ดกับมิกซ์เบอร์รี่  
burnt cream custard topped with mixed berries  
**320++**

**Passion fruit crème brûlée (S) เสาวรสแครมบริวเล่**

ท็อปปิ้งครีมคัสตาร์ดและซอสเสาวรส  
burnt cream custard topped with passion fruit sauce  
**320++**

**Key lime pie (NVS) คีย์ไลม์พาย-พายมะนาว**

พายมะนาวคลาสสิกกับวิปป์ครีมและเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ  
Classic key lime pie with whipped cream and roasted cracked cashew nuts  
**330++**

**Panna cotta with mixed berry (VS) พานาค็อตต้ามิกซ์เบอร์รี่**

วานิลลาพานาค็อตต้า เสิร์ฟเย็นกับมิกซ์เบอร์รี่ซอส  
Vanilla panna cotta top with mixed berries compote  
**320++**

**Mango and sticky rice (GV) ข้าวเหนียวมะม่วงไอศกรีมกะทิ**

มะม่วงสุกหวาน เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว ไอศกรีมมะพร้าว และถั่วทอง  
Sweet ripe mango served with sticky rice, coconut ice cream and.  
**340++**

**Seasonal fresh fruit plate (GV) ผลไม้รวม (S/L)**

ผลไม้ตามฤดูกาลหั่นเสิร์ฟพร้อมมะนาวสด  
Seasonal fruits cut and served with fresh lime  
**210++/280++**

**Ice Cream (V) ไอศกรีม**

ช็อกโกแลต, วานิลลา, กะทิ, สตอร์เบอร์รี่  
Chocolate, vanilla, coconut, strawberry (V)  
**170++**