

# LUNCH MENU

อาหารกลางวัน

## SALADS AND STARTERS

สลัด และอาหารว่าง



COAST CAESAR

HEART OF ROMAINE, RADICCHIO, SPANISH ANCHOVIES, PARMIGIANO REGGIANO, BACON, ARTISAN BAGUETTE CRISPS

สลัดซีซาร์

ผักกาดโรเมน ผักกาดแรดิชิโอ ปลาแอนโชวีสเปนในน้ำมันมะกอก  
ชีสพามาซาน เบคอนอบ และขนมปังกรอบ

COAST CAESAR / PLAIN – 260

HEART OF ROMAINE, PARMIGIANO REGGIANO,  
ARTISAN BAGUETTE CRISPS

สลัดซีซาร์

ผักกาดโรเมน ผักกาดแรดิชิโอ ปลาแอนโชวีสเปนในน้ำมันมะกอก  
เบคอนอบ ชีสพามาซาน และขนมปังกรอบ

## ADD YOUR FAVOURITE:

เพิ่มตามความชอบ

PAPRIKA SPICED CHICKEN BREAST – 300

อกไก่หมักผงปาปริก้าย่าง

FLASH COOKED SEA PRAWNS – 370

กุ้งหมักสมุนไพรเมดิเตอร์เรเนียนย่าง

HUA HIN SMOKED PACIFIC SALMON – 400

ปลาแซลมอนรมควัน หัวหิน

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

**MANGO AND POMELO CRAB SALAD — 290 G**

ALTERNATE LAYERS WITH CRAB MEAT POMELO, PARMESAN CRISPS,  
MANGO SALSA AND RED CAPSICUM SAUCE

**สลัดเนื้อปูกับส้มโอ และมะม่วง**

สลัดเนื้อปูกับส้มโอ ซีสพามาซานอบกรอบ ชั้นซำมะม่วง และซอสพริกกระฉังสีแดง

**SWEET JAPANESE MELON, PARMA HAM — 280 G**

FETA CHEESE, BALSAMIC REDUCTION

**พาร์มาแฮมเมล่อน**

เมล่อนญี่ปุ่น พาร์มาแฮม เฟต้าชีส ผักร็อกเก็ตและซอสบัลซามิกเคี้ยว

**AKAMI TUNA WITH AVOCADO SAUCE — 330 D / G / S**

SESAME SEARED AKAMI TUNA, AVOCADO CILANTRO PUREE, SPICED MANGO BERRY SALSA

**ปลาทูน่าย่าง**

ปลาทูน่าคลุกงาขาวย่าง ชั้นซำมะม่วงและเบอร์รี่ เสิร์ฟกับซอสอโวคาโด

**✓ BURRATA WITH TOMATOES, BEETS — 300 G / S / V / D / H**

DELICIOUS BURRATA, SUMMER TOMATOES, ARUGULA, BASIL OIL

**ชีสบูร์ราตากับมะเขือเทศสลัด**

ชีสบูร์ราตา มะเขือเทศ ร็อกเก็ตสลัด บีทรูทต้ม น้ำมันใบโหระพาฝรั่ง

**CEVICHE TOSTADAS — 320 G**

CRISPY TORTILLA, SALMON, AVOCADO, LIME, THAI CHILI, ICEBERG,  
COAST SECRET SAUCE

**เซบิเชทอสทาด้า**

แผ่นแป้งทอทิญญาทอดกรอบ ยำลาแซลมอนรสเปรี้ยวแบบเปรู ผักกาดแก้ว และซอสสูตรลับของโคสต์

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

HALF DOZEN OF "IMPORTED" OYSTERS — 560 D / G / S / H

หอยนางรมสด 6 ตัว

เสิร์ฟกับหอมแดงสับผสมน้ำส้มไวน์แดงและมะนาวเหลือ

LOCAL AND HOME-MADE COLD CUTS, CHEESES

A FINE SELECTION OF CHIANG MAI MADE AND IMPORTED CHEESES

BLUE, SEMI HARD, SOFT CHEESES

LOCAL AND IMPORTED COLD CUTS INCLUDING CHORIZO, FRENCH, PARMA HAM

โคลด์คัทและชีส

LOCAL CHEESES— 400

LOCAL AND IMPORTED COLD CUTS — 400

LOCAL AND IMPORTED COLD CUTS AND CHEESES — 480

HUA HIN SMOKED PACIFIC SALMON SALAD – 350 G / C

ARUGULA, GREEN APPLES, ORANGE SEGMENTS, CITRUS HERB VINAIGRETTE

สลัดปลาแซลมอนรมควัน

ปลาแซลมอนรมควัน ทานคู่กับ ร็อกเก็ตสลัด แอปเปิ้ลเขียว เนื้อส้มชันควิก และน้ำสลัดส้ม

ROSEMARY SEARED SHRIMPS – 260 G

LEMONGRASS, CHILI AIOLI, MANGO SALSA

กุ้งย่างโรสแมรี่

กุ้งย่างโรสแมรี่กับซอสพลาฆ่ามายของเนสและซัลซ่ามะม่วงน้ำดอกไม้



STRAWBERRY, KALE SALAD – 280 G / V / N

BLUEBERRIES, FETA CHEESE, WALNUTS, BALSAMIC DRESSING

สตอเบอรี่และผักเคลสลัด

สลัดสตอเบอรี่และผักเคล บลูเบอรี่ เฟต้าชีส ถั่ววอลนัท กับ น้ำสลัดบัลซามิก

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

## SOUPS

ซूप

TOMATO SOUP — 190 G / D / S

RICH TOMATO CREAM SOUP, CRISPY FRIED MOZZARELLA BALLS, PESTO DRIZZLES

ซूपมะเขือเทศ

เสิร์ฟกับชีสมอสซาเลลล่าทอดกรอบ และซอสเพสโต้

## PASTA AND RISOTTO

พาสต้า และ ริซอตโต้

PENNE SALSICCIA – 380 P 

ITALIAN SAUSAGE, BLACK TRUFFLE CREAMMY TOMATO SAUCE, FLAT-LEAF PARSLEY,  
GRILLED CHICKEN BREAST

เพนเนซัลซิชะ

ไส้กรอกหมูอิตาลี ซอสมะเขือเทศครีมเห็ดทรัฟเฟิล โหระพา ออกไก่ย่าง

SPAGHETTI PAN SEARED SCALLOPS — 390

PAN SEARED SCALLOPS WITH LEMON CAPER PASTA,  
WHITE WINE SAUCE, TOMATOES

สปาเก็ตตี้หอยเชลล์

สปาเก็ตตี้ผัดเลมอน เคปเปอร์พาสต้าไวน์ขาว มะเขือเทศ และหอยเชลล์ย่าง

SPAGHETTI WITH CLAMS – 320

GARLIC, DRIED CHILI, OLIVE OIL, TOMATO SAUCE, BASIL, PARSLEY

สปาเก็ตตี้ผัดหอยตลับ

กระเทียม พริกแห้ง น้ำมันมะกอก ซอสมะเขือเทศ โหระพา ผักชี

SPAGHETTI CARBONARA – 300 

CRISPY BACON, CREAM, GARLIC, EGG YOLK, PARMESAN

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า

เบคอน ไข่แดง ครีมและพามาซานชีส

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

ORIGINAL SPAGHETTI CARBONARA – 300 

CRISPY BACON, EGG YOLK, PARMESAN

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าแบบดั้งเดิม

สปาเก็ตตี้ เบคอน ไช้แดง พามซานชีส



TAGLIATELLE SUN DRIED TOMATOES AND MUSHROOMS — 320 V

CREAM SAUCE, HOME-MADE SUNDRIED TOMATOES, MUSHROOMS, BASIL OIL, GARLIC

เส้นทากุเลียเตลล์ผัดมะเขือเทศอบแห้งและเห็ด

ซอสครีม มะเขือเทศอบแห้ง เห็ด น้ำมัน โหระพา กระเทียม

PASTA BOLOGNESE – 370

CHOICE BETWEEN PENNE OR SPAGHETTI

CLASSIC SAUCE WITH VEGETABLES, HERBS, SLOW COOKED BEEF, TOMATOES AND RED WINE SAUCE

พาสต้าโบโลเนส

ตัวเลือกระหว่าง เพนเน่ หรือ สปาเก็ตตี้ ผัดกับเนื้อบด แครอท หอมใหญ่ ขึ้นฉ่าย ต้นกระเทียม ไวน์แดง มะเขือเทศ

KING CRAB SAFFRON RISOTTO – 560

KING CRAB SAFFRON RISOTTO, ASPARAGUS TIPS, SALMON ROE

ข้าวริซอตโต้ผัดปูอลาสก้า

ข้าวริซอตโต้ผัดกับเกสรดอกซัฟรอน เนื้อปูอลาสก้า หน่อไม้ฝรั่งและไข่ปลาแซลมอน

TAGLIATELLE LOCAL SEAFOOD - 360

SHELLFISH BISQUE, PARSLEY, BASIL, CRUSHED CHERRY TOMATOES

แทนเกียร์เทลล์ซีฟู๊ด

เส้นแทนเกียร์เทลล์ผัดกับกุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ ไวน์ขาว ซอสล็อบสเตอร์บิสก์ และมะเขือเทศเชอร์รี่

SPAGHETTI AGLIO E OLIO TIGER PRAWN - 360

ROASTED GARLIC, DRIED CHILI, PARSLEY, LEMON WEDGE

สปาเก็ตตี้ผัดกระเทียมพริกแห้งกุ้งลายเสืออย่าง

สปาเก็ตตี้ผัดกระเทียมพริกแห้ง โหระพาอิตาเลียน พาสลีย์ ซีสพาร์เมซาน มะนาวหั่น และกุ้งลายเสืออย่าง

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

## BRUSCHETTA'S ON ARTISAN SOUR DOUGH

บรูสเก็ต-ตำ ขนมปังซาว์โด

 CHERRY TOMATOES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SHALLOTS, ROCKET — 150

ชั้นซามะเชือเทศเชอริ์ และผักร็อกเก็ต

PARMA HAM, ROCKET, PARMIGIANO REGGIANO— 180 

ปาร์มาแฮม ร็อกเก็ต ชิพามิซาน

HUA HIN SMOKED PACIFIC SALMON, AVOCADO PUREE, BOILED EGGS— 190

แซลมอนรมควัน อะโวคาโดบดละเอียด ไข่ต้ม

 SAUTÉED MUSHROOMS, PARMIGIANO REGGIANO — 150

เห็ดรวมผัด และพามาซานชีส

## BURGERS AND SANDWICHES

เบอร์เกอร์ และแซนวิช

ALL SERVED WITH A SIDE SALAD

CHICKEN BURGER — 310 / SPA

GRILLED PAPRIKA SPICED CHICKEN BREAST, CRISP ICEBERG, AVOCADO SPREAD,  
GRILLED PINEAPPLE, RED ONIONS, CHERRY TOMATO SALSA

SERVED WITH FRENCH FRIES

เบอร์เกอร์ไก่

อกไก่หมักผงปาปริก้าย่าง ผักกาดแก้ว อะโวคาโด สับปรดอย่าง หัวหอมแดง ซัลซามะเชือเทศ

เสิร์ฟกับเฟรนช์ฟราย

KING CRAB ROLL—560

GARLIC, LEMON, PARSLEY, PAPRIKA, BRIOCHE ROLL


SERVED WITH FRENCH FRIES

แซนวิชปูอลาสก้า

เนื้อปูอลาสก้าผัดเนย กระเทียม ปาปริก้า น้ำมันงาเกลือ พาสลีย์ ขนมปังปรียอช

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian  
= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

### THAI SATAY WRAP – 290 N

SEASONAL ORGANIC LETTUCE, CHAR GRILLED CHICKEN SATAY,  
THAI VEGETABLE PICKLES, PEANUT SAUCE

ไก่สะเต๊ะห่อแผ่นแป้งตอติญ่า

ผักกาดอแกนิก อาจาด ซอสถั่ว

### INDIAN BUTTER CHICKEN PANINI – 270

TOMATOES, CORIANDER, CHEDDAR CHEESE, MANGO CHUTNEY

พานินีไก่สไตล์อินเดีย

มะเขือเทศ ผักชี ชีสเชดด้า ซัทนีซ้่มะม่วง

### THE COAST CLUB – 310

TRIPLE LAYERS OF HOUSE-MADE BREAD, MAYONNAISE,  
LETTUCE, TOMATOES, CHEDDAR CHEESE, EGG, CRISPY BACON,  
CHICKEN BREAST SERVED WITH FRENCH FRIES

คลับแซนวิช

ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ ชีสเชดด้า ไข่ เบคอน และอกไก่ย่าง

### STEAK SANDWICH — 500

HOUSE-MADE GRILLED SOUR DOUGH, CHAR GRILLED BEEF SIRLOIN STEAK,  
GRILLED TOMATOES, ROCKET, THYME BUTTER,  
CHERRY TOMATO CHUTNEY, SERVED WITH FRENCH FRIES

สเต็กแซนวิช

ขนมปังขาวโดว์โฮมเมดกับสเต็กเนื้อสันนอกย่าง มะเขือเทศย่าง ผักร็อกเก็ต ซัทนีซ้หอมแดงกับมะเขือเทศ

### PARMA HAM OPEN SANDWICH - 290

FIG JAM, BRIE CHEESE, APPLE, HONEY, HOME-MADE GRILLED SOUR DOUGH

แซนวิชเปิดพาร์มาแฮม

ขนมปังขาวโดว์จี่ย่าง ขาหมูรมควัน แยมมะเดื่อฝรั่ง บีชีส แอปเปิ้ลแดงน้ำผึ้ง

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

### THE COAST BURGER

SWISS CHEESE, MUSHROOMS KETCHUP, LETTUCE, TOMATOES, JALAPENOS  
CARAMELIZED ONIONS, SERVED WITH FRENCH FRIES

#### YOUR CHOICE OF

PORK — 330



AUSTRALIEN BEEF PATTY— 380

#### เดอะโคสต์เบอร์เกอร์

สวิสชีส ซอสเห็ด ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ หอมใหญ่ผัดกับพริกจาลาปิโน

ตัวเล็กระหว่าง

หมู

เนื้อแองกัส

### ROASTED CHERRY TOMATOES CONFIT OPEN SANDWICH - 220

GARLIC CONFIT, BURRATA, HOME-MADE GRILLED SOUR DOUGH

#### แซนวิชเปิดมะเขือเทศเชอร์รี่

ขนมปังขาวโดว์จ่าง มะเขือเทศเชอร์รี่อบกระเทียม ชีสมูร์ราตา และโหระพาฝรั่ง

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board



## SUAN BUA AT COAST

อาหารไทย

CHAR GRILLED CHICKEN SATAY – 250 G / C / N  
WITH THAI VEGETABLE PICKLES, SLOW COOKED PEANUT SAUCE  
สะเต๊ะไก่


 TOM YUM GOONG — 280 G / C  
LEGENDARY CREAMY HOT AND SOUR SOUP, THAI HERBS, PRAWNS, MUSHROOMS,  
SERVED WITH STEAMED RICE  
ต้มยำกุ้ง

YAM NUEA YANG — 390 G / C  
CHAR GRILLED BEEF SIRLOIN WITH SPICY DRESSING, GRAPES AND CRUNCHY VEGETABLES  
ยำเนื้อย่าง

 YAM SOM O GOONG — 310 G / C  
POMELO SALAD WITH COCONUT, ORANGE SEGMENTS AND POACHED SHRIMPS  
ยำส้มโอกุ้ง

YAM TALAY — 330 G / C SPA  
FRESHLY POACHED PRAWNS, SQUID, MUSSELS, SCALLOPS, TOMATOES,  
CHINESE JELLY MUSHROOM, ONIONS, CELERY LEAVES SALAD, SPICY LIME DRESSING  
ยำทะเล

SEA PRAWN PHAD THAI – 330 G / N  
CLASSIC WOK FRIED RICE NOODLES WITH SEA PRAWNS  
ผัดไทยกุ้งสด

CASHEW NUTS AND PORK OR CHICKEN – 290 / N   
WOK FRIED WITH CAPSICUM, MUSHROOMS, SPRING ONIONS, DRIED CHILI,  
SERVED WITH STEAMED RICE  
หมูหรือไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

**FRIED WHOLE BABY SEA BASS—590**

PINEAPPLE SWEET CHILI SAUCE, CRISPY SHALLOT

ปลากระพงทอดซอสสามรส โรยด้วยหอมเจียว

**THAI HOT BASIL KAPHRAO G**

WOK FRIED WITH CHILI, HOT BASIL LEAVES, FRIED EGG, STEAMED RICE  
WITH YOUR CHOICE OF

**CHICKEN, PORK — 290** 

**AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN — 390**

ผัดกระเพราไก่ หมู หรือเนื้อ ราดข้าว กับไข่ดาว

**KAO PHAD G**

STIR FRIED RICE WITH EGGS, VEGETABLES  
WITH YOUR CHOICE OF

**SEAFOOD—330**

**CRAB MEAT—350**

**CHICKEN OR PORK—290**

ข้าวผัด ทะเล ปู ไก่หรือ หมู

 **GAENG KAEW WAN G**

GREEN CURRY WITH JUNGLE PEAS, SERVED WITH STEAMED RICE  
WITH YOUR CHOICE OF


**CHICKEN OR PORK — 270**

**SHRIMPS OR SEAFOOD — 310**

แกงเขียวหวาน ไก่ หมู กุ้ง หรือทะเล

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ

 = can be prepared vegetarian  
= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

**STIR FRIED PORK RIBS, BLACK BEAN SAUCE - 220**

ONIONS, GINGER, GARLIC, BELL PEPPERS

**ซี่โครงหมูผัดซอสเต้าซี่**

ซี่โครงหมูทอดผัดกับ กระเทียม หอมแดง ขิง เต้าซี่ พริกกระฉับ

**BAKED CHICKEN WINGS - 180 G**

HONEY, TURMERIC, HERBS

**ปีกไก่อบน้ำผึ้งขมิ้น**

อบปีกไก่กลางหมักกระเทียม น้ำผึ้ง ขมิ้น ซอสหอยนางรม ผงกระหรี่ และ โรยด้วยสมุนไพรทอด

**SPAGHETTI CRISPY SOFT-SHELL CRAB - 250**

BLACK PEPPER SAUCE

**สปาเก็ตตี้ผัดพริกไทยดำปูนิ่ม**

**THAI NORTHERN YELLOW CURRY—290**

TENDER CHICKEN THIGH, YELLOW NOODLES, VEGETABLE PICKLES

**ข้าวซอยไก่**

สะโพกไก่หมักน้ำผึ้งและขมิ้นย่างกินกับข้าวซอย

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

## PIZZA

### พิซซ่า

#### PARMA, ROCKET – 360

TOMATO SAUCE BASED, WITH MOZZARELLA, BURRATA, PROSCIUTTO DI PARMA ROCKET AND PARMESAN CHEESE

พิซซ่าปาร์มาแฮม มะเขือเทศ มอสซาเรลลาชีส เบอรรูต้าชีส ปาร์มาแฮม และไบร็อคเก็ต

#### 360 DEGREE – 320

TOMATO SAUCE BASED, WITH MOZZARELLA, PROSCIUTTO DI PARMA, ARTICHOKE, OLIVES, MUSHROOMS AND BASIL

พิซซ่า 360 ดีกรี มะเขือเทศ มอสซาเรลลาชีส ปาร์มาแฮม อาร์ติโช๊ค มะกอก และเห็ด



#### MARGHERITA – 220

TOMATO SAUCE BASED, WITH MOZZARELLA BURRATA AND BASIL

พิซซ่ามาเกริต้า ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลาชีส โหระพา

#### THAI SEAFOOD PIZZA – 430

SWEET-SPICY-SOUR TOMATO SAUCE BASED, MOZZARELLA, PRAWNS, SCALLOPS, SQUID, MUSSELS, SHALLOTS, PINEAPPLE, CHERRY TOMATOES, THAI HERB MIX

พิซซ่าไทยซีฟู้ด

ซอสเปรี้ยวหวาน กุ้ง หอยเชลล์ หมึก หอยแมลงภู่ หอมแดง สับปะรด มะเขือเทศ และสมุนไพร

#### KRAPHAO GAI – 300

TOMATO SAUCE BASED, MOZZARELLA, SPICY FRIED CHICKEN, HOT BASIL LEAF, FRIED EGG, THAI JALAPENOS

พิซซ่าหน้ากระเพราไก่ไข่ดาว

#### HAWAII – 300

TOMATO SAUCE BASED, MOZZARELLA, SWEET PINEAPPLE, BUTCHER HAM

พิซซ่าฮาวาย

ซอสมะเขือเทศ สับปะรด แฮม และมอสซาเรลลาชีส

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

**BBQ HAWAII – 300** 🐷

BBQ SAUCE BASED, SHALLOTS, MOZZARELLA, SWEET PINEAPPLE, BUTCHER HAM

พิซซ่าบาร์บีคิวฮาวาย

ซอสบาร์บีคิว สับปะรด แฮม และมอสซาเรลลาชีส

**EUROPEAN SALAMI – 360** 🐷

TOMATO SAUCE BASED, MOZZARELLA, OLIVES

พิซซ่าซาลามี่ ซอสมะเขือเทศ มิลาโน่ซาลามี่ มะกอก และมอสซาเรลลาชีส

**VEGGIE V - 280**

TOMATO SAUCE BASED, MOZZARELLA, ARTICHOKE, BELLPEPPERS, MUSHROOMS,  
BLACK OLIVES, SHALLOTS

พิซซ่าเวจจี

ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรลลาชีส อาร์ติโชค พริกกระฉับ เห็ด มะกอกดำ หอมแดง

**COASTAL SEAFOOD**

อาหารทะเล

**CRISPY CALAMARI RINGS — 260**

HOUSE-MADE PINEAPPLE SWEET CHILI SAUCE, FRIED KAFFIR LIME LEAVES

ปลาหมึกชุบแป้งทอด

ปลาหมึกชุบแป้งทอดกับซอสสามรสโรยด้วยใบมะกรูดทอด

**NORWEGIAN SALMON - 450 G**

MASH POTATO, SAUTEED BEGETABLES, LEMON CAPER SAUCE

ปลาแซลมอนนอร์เวย์

ปลาแซลมอนหมักสมุนไพรย่าง มันฝรั่งบด ผักผักรวม และซอสเนยเคเปอร์มะนาวเลมอน

**COAST FISH N' CHIPS — 370**

BATTERED SEA BASS, FRIES, MALT VINEGAR, TARTAR SAUCE

โคสท์ฟิชแอนด์ชิพ ปลากระพงชุบแป้งทอด เฟรนช์ฟราย น้ำส้มสายชูมัลท์ และซอสทาร์ทาร์

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

### COAST SEAFOOD SET — 2,300

GRILLED SHRIMPS, BLUE SWIMMER CRAB, NZ MUSSELS, ROCK LOBSTER, SQUIDS,  
LEMONS, SAUCE ASSORTMENT

#### โคสต์ซีฟู้ดเซต

กุ้งลายเสือ ปูม้า หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ กุ้งหิน หมึก ซอสต่างๆ

### BABY SEA BASS FILLET - 370 G

CANDY TOMATOES, ANCHOVIES, CAPERS, WHITE WINE BUTTER SAUCE  
BASIL, BLACK MUSSELS

#### ปลากระพงขาว

ปลากระพงขาวย่างเสิร์ฟกับ กระจ่างมะเขือเทศเชอร์รี่ผัดกับไวน์ขาว หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์  
เคเปอร์และโหระพาฝรั่ง

### PARMESAN CRUSTED OVEN ROASTED SNOW FISH - 620 G

PURPLE SWEET POTATO MASH, CAULIFLOWER, CHERRY TOMATOES  
WHITE WINE SAUCE, HERB OIL

#### ปลาหิมะอบ

ปลาหิมะอบกับพามาซานชีส มันม่วงบด ดอกกะหล่ำ มะเขือเทศเชอร์รี่ ซอสไวน์ขาวและน้ำมันสมุนไพร

### MEATS AND GRILL

#### เนื้อและของย่าง

### HONEY GLAZED PORK CHOP - 430 G



OVEN ROASTED, MASH POTATO, GREEN BEANS, ALMONDS, APPLE MUSTARD SAUCE

#### พอร์คชอป

เนื้อหมูสันนอกติดกระดูกเคลือบน้ำผึ้งอบ มันบด ถั่วแขก อัมมอนต์ แอปเปิ้ลมัสตาร์ดซอส

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

### ROSEMARY CHICKEN - 400 D / G

OVEN ROASTED, BASIL, GARLIC, PATATOES, BABY CARROTS, GRAPES,  
LEMON THYME VINAIGRETTE, BASIL OIL

#### ไกอบโรสแมรี่

โรสแมรี่ กระเทียม มันฝรั่ง แครอท องุ่น น้ำส้มสายชูมะนาว น้ำมันโรสแมรี่

### COAST BBQ FOR 2 — 2,900 G

CHAR GRILLED TENDERLOIN, CHICKEN BREAST, LAMB CUTLET TIGER PRAWN,  
BLUE SWIMMER CRAB, ROCK LOBSTER, CLAMS  
FRIED RICE, SEASONAL VEGETABLES, SAUCE ASSORTMENT

#### โคสต์บาร์บีคิวเซต

เนื้อสันในย่าง ออกไก่ เนื้อแกะ กุ้งลายเสือ ปูม้า กุ้งหิน หอยตลับ ข้าวผัด ผัดผัก ซอสต่างต่าง

### AUSTRALIAN LAMB RACK – 1,150 G

MASH POTATO, BABY CARROTS, BROCCOLINI, EDAMAME, RED WINE SAUCE

#### ซี่โครงแกะจากออสเตรเลีย

ซี่โครงแกะย่าง มันบด เบบี้แครอท บล็อกโคลินี ถั่วแระญี่ปุ่น ซอสไวน์แดง

### HONEY GLAZED DUCK BREAST - 450

COCONUT CRUSTED GLAZED STRAWBERRIES, TOMARIND SAUCE

#### อกเป็ดย่าง

อกเป็ดย่างเสิร์ฟกับสตอเบอรี่เคลือบน้ำผึ้ง โรยมะพร้าวคั่ว และซอสมะขาม

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัติได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

## PREMIUM BEEF CUTS

AUSTRALIAN SIRLOIN STEAK 250 GR—860

AUSTRALIAN RIB EYE STEAK 250 GR—1,060

AUSTRALIAN TENDERLOIN STEAK 250 GR—1,110

AUSTRALIAN WAGYU 4/5 SIRLOIN STEAK 250 GR – 1,350

AUSTRALIAN WAGYU 4/5 RIBEYE STEAK 250 GR – 1,550

AUSTRALIAN TOMAHAWK STEAK 1.5 KG — 4,200

RED WINE SAUCE

PEPPERCORN

JACK DANIELS BACON SAUCE

CHIMICHURRI

สเต็กเนื้อสันนอกจากออสเตรเลีย 250 กรัม

สเต็กเนื้อริบอายจากออสเตรเลีย 250 กรัม

สเต็กเนื้อสันในจากออสเตรเลีย 250 กรัม

สเต็กเนื้อวากิวสันนอกออสเตรเลีย 250 กรัม

สเต็กเนื้อวากิวสันในออสเตรเลีย 250 กรัม

โทมาฮอว์คสเต็กออสเตรเลีย 1.5 กิโลกรัม

ซอสไวน์แดง

ซอสพริกไทยอ่อน

ซอสแจ็กเคเนี่ยล เบคอน

ซอสชิมิซูรี

SERVED WITH FONDANT POTATOES, GREEN BEANS,

BABY CARROTS, ROASTED GARLIC

เสิร์ฟกับมันฝรั่งอบเนยสมุนไพร ถั่วแขก เบบี้แครอท กระเทียมอบ

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือต่ำ, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board



## VEGETARIAN—อาหารเจ

### VEGETARIAN TACOS — 190

SPICY PLANT BASED MINCED, AVOCADOS, TOMATOES, ICEBERG SHREDDED CHEDDAR CHEESE

ทาโก้เจ — เนื้อเจผัดแบบเม็กซิกัน อโวคาโด มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว ชีสเชดด้า

### VEGAN MEDITERRANEAN VEGETABLE PASTA — 270 G

SOY BASED SPIRAL PASTA , OLIVE OIL, ZUCCHINI, ARTICHOKES, BLACK OLIVES, CHERRY TOMATOES, CAPERS, DRY CHILI

พาสต้าเจ — พาสต้าเส้นเกลียวผัดกับ ซูกินี อาร์ติโชค มะกอกดำ มะเขือเทศเชอร์รี่ เคเปอร์ พริกแห้ง

### SEARED TOFU, SATAY WRAP — 230

CRUNCHY LETTUCE, VEGETABLES, PEANUT SAUCE

เต้าหู้ห่อแป้งตอติญ่า—เต้าหู้ขาวทอด ซอสถั่ว ผัก ห่อแป้งตอติญ่า

### BUTTERNUT SQUASH RISOTTO - 250 G

PARMESAN CHEESE, MUSHROOMS

ข้าวริซอตโต้ผัดกับฟักทองบัทเทอร์นัท พามซานชีส ผัดเห็ดรวม

### SWEET POTATO KALE QUINUA PATTIES - 250

POMELO, STRAWBERRY, ROCKET, GREEK YOGURT SAUCE

มันหวานข้าวควินัวผักเคลทอด เสิร์ฟกับสลัดส้มโอ สตอเบอร์รี่ ร็อกเก็ตสลัด และซอสโยเกิร์ต

### SPIRALS WOLFFIA PESTO CREAM - 250 G

HOME-MADE SUN DRIED TOMATOES, MUSHROOMS

พาสต้าเส้นเกลียว เพลสโต้ซอสไข่ฝ่ำ มะเขือเทศชั้นคราย เห็ด

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

## DESSERTS

ของหวาน

PANDANUS LONGAN MILLE FEUILLE — 130

มิลเฟย์ลำไย ใบเตย

LEMONGRASS BASIL PANNA COTTA KIWI COULIS — 150 G

แพนนาคอตตำตะไคร้ใบโหระพา ซอสกีวี

HUA HIN VALLEY GRAPE CHEESE CAKE MOUSSE— 150

มูสชีสเค้กองุ่นจากไร่องุ่นหัวหิน

WARM KAFFIR LIME LEAVES CHERRY CRUMBLE VANILLA ICE CREAM — 180

เชอร์รี่มะกรูดครีมเบิ้ล

SEASONAL FRUIT PLATE — 250

SLICED FRESH FRUITS IN SEASON

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

STICKY RICE WITH MANGO — 240

ข้าวเหนียวมะม่วง

D = Diabetic, V = Vegetarian, G = Gluten Free, S = Low Sodium, C = Low Calories, H = Heart Friendly

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือเล็กน้อย, C = แคลอรีต่ำ, H = เป็นมิตรกับหัวใจ



= can be prepared vegetarian

= สามารถปรุงเป็นอาหารมังสวิรัตได้

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

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board