

# LUNCH MENU

อาหารกลางวัน

## SALADS AND STARTERS

สลัด และอาหารว่าง

 COAST CAESAR / PLAIN – 250 

HEART OF ROMAINE, SPANISH ANCHOVY, PARMIGIANO REGGIANO,  
BACON, ARTISAN BAGUETTE CRISPS

สลัดชีซ่าร์

ผักกาดโรเมน ปลาไร้สเปน ชีส เบคอน และขนมปังกรอบ

ADD YOUR FAVORITE:

เพิ่มตามความชอบ

PAPRIKA SPICED CHICKEN BREAST – 290

อกไก่ย่าง

FLASH COOKED SEA PRAWNS – 360

กุ้งย่าง

SMOKED TASMANIAN SALMON – 360

ปลาแซลมอนรมควัน

GARDEN GREEK SALAD — 320 D / G / C / V - SPA


RIPE TOMATOES, SHALLOTS, KALAMATA OLIVES, YELLOW CAPSICUM, CUCUMBERS,  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, AGED BALSAMIC, FETA CHEESE, CRACKED PEPPER, THYME

การ์เด้นกรีกสลัด

มะเขือเทศ หอมแดง มะกอก พริกหวาน แดงกวาง น้ำมันมะกอก น้ำสลัดบัลซามิก ชีสเฟต้า

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

### COAST POWER BOWL — 350 D / G / C / S / H

THREE COLOR QUINOA TABBOULEH, SEASONAL ORGANIC LETTUCE, CHERRY TOMATOES, SHREDDED CARROTS, CUCUMBERS, AVOCADO, CHICKPEAS, SOFT BOILED QUAIL EGGS, PAPRIKA SPICED CHICKEN BREAST, LEMON VINAIGRETTE

โคสท์เพาเวอร์โบล

สลัดคีนัวร์ ผักกาดออร์แกนิก มะเขือเทศ แครอทแดงควา อโวคาโด ถั่วแขก  
ไข่ต้มกระเทียม อกไก่ย่างปาปริก้า น้ำสลัดมะนาว

### CLASSIC NICOISE SALAD — 350 G / C

SEASONAL ORGANIC LETTUCE, PEPPERED AKAMI TUNA, FRENCH BEANS, BOILED EGGS, CHERRY TOMATOES, KALAMATA OLIVES, SHALLOTS, BABY POTATOES AND DIJON MUSTARD DRESSING

สลัดนิซัวร์

ผักกาดออร์แกนิก ทูน่า ไข่ต้ม มะเขือเทศ มะกอก หอมแดง มันฝรั่ง น้ำสลัดมัสตาร์ด

### SEARED SOY MARINATED SALMON SALAD — 320 G / C

SEASONAL ORGANIC LETTUCE, GREEN ASPARAGUS, RED RADISH, ORANGE SEGMENTS, GREEN BEANS, SESAME DRESSING

สลัดปลาแซลมอน

ผักกาดออร์แกนิก หน่อไม้ฝรั่ง แรดิช ส้ม ถั่วแขก น้ำสลัดงา

### POACHED ROCK LOBSTER SALAD — 460


AVOCADO, BELL PEPPERS, SHALLOTS, LEMONGRASS, CHILI DRESSING, MIXED LETTUCE, ASIAN HERBS

สลัดกุ้งหิน

อโวคาโด พริกขี้หนู หอมแดง ตะไคร้ ซอสพริก ผักสลัด เครื่องเทศ

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 SEARED SHRIMPS — 250 G

SERVED WITH CHILI AND LIME AIOLI

กุ้งย่าง โรสแมรี่  
เสิร์ฟกับซอสไอโอดี้

## VIETNAMESE RICE PAPER SPRING ROLLS — 170 G / C - SPA

CORIANDER ROOT MARINATED TENDER CHICKEN, SEASONAL VEGETABLES,  
ASIAN HERBS, SPICY DIPPING SAUCE

ปอเปี๊ยะสด  
ไก่ย่าง ผักต่างๆ ซอสเผ็ด

## CEVICHE TOSTADAS — 310 G

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

ทูน่าทอดหยาบๆ  
แผ่นแป้งทอดกรอบ แซลมอน อโวคาโด พริก ผักกาดแก้ว และซอสสูตรลับของโคสต์

## SOUP

ซูป

## WILD MUSHROOM VELOUTÉ, CRISPY LEEK, PARMA HAM CRISP — 180 G


ซูปเห็ด  
ต้นกระเทียม ปาร์มาแฮม

## CREAMY BUTTERNUT SQUASH WITH APPLES, GARLIC, THYME, SOUR CREAM, SUNFLOWER SEEDS — 180 G / V

ซูปขึ้นบัทเทอร์นัทและแอปเปิ้ล  
กระเทียม ไขมัน ชามครีม เมล็ดทานตะวัน

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

## PASTA AND RISOTTO

### พาสต้า และ ริซอตโต้

#### PENNE WITH SMOKED CHORIZO AND CHICKEN BREAST – 370

PENNE, SMOKED CHORIZO, CHICKEN BREAST EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC, WILD MUSHROOMS, DASH OF CREAM

เพนเน่ ผัดกับไส้กรอกโชริโซหมู กับอกไก่ กระเทียม เห็ด พริก และครีม

#### SEAFOOD SPAGHETTI – 360

SPAGHETTI, LOCAL SEAFOOD, ITALIAN BASIL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC, PRAWNS, SQUID, CLAMS, WHITE WINE, ZUCCHINI

สปาเก็ตตี้ทะเล โบโหระพาน้ำมันมะกอก กระเทียม กุ้ง หมึก หอยตลับ แดงซูกินี

#### MUSSEL, CLAM POT – 290

CLAMS, GREEN MUSSELS IN A CHARDONNAY CRÈME, SPAGHETTI, CRISPY BACON GARLIC, THYME, PARMIGIANO REGGIANO

พาสต้าหอยแมลงภู่กับซอสครีมชีส

หอยตลับและหอยแมลงภู่ผัดกับเส้นสปาเก็ตตี้และชาคอนเนคริมซอส

#### MUSHROOM FLORENTINE TAGLIATELLE – 310

ORGANIC BABY SPINACH, ASSORTED MUSHROOMS IN SEASON, PARMIGIANO REGGIANO, CREAM SAUCE

ตาเกลียเทลเล่เห็ด

ผักโขม เห็ดตามฤดูกาล ชีสพามาซาน ซอสครีม


#### MUSHROOM RISOTTO – 370

BLACK TRUFFLE, MUSHROOM, CHICKEN STRIPS RISOTTO ENRICHED WITH FRENCH BUTTER GREEN ASPARAGUS TIPS

ข้าวริซอตโต้ ผัดกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ เนื้อไก่ และหน่อไม้ฝรั่ง

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

SPAGHETTI CARBONARA – 290   
CRISPY BACON, EGG YOLK, PARMESAN

สปาเก็ตตี้ คาโบนาร่า

เบคอน ไข่แดง และพามาซานชีส

### BRUSCHETTA'S ON ARTISAN SOUR DOUGH

ขนมปังกระเทียมออติซาน

 CHERRY TOMATOES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SHALLOTS, ROCKET — 120

กับมะเขือเทศ น้ำมันมะกอก หอมแดง และผักร็อกเก็ต

PARMA HAM, ROCKET, PARMIGIANO REGGIANO— 150 

ปาร์มาแฮม ร็อกเก็ต ชีสพามีซาน

SMOKED SALMON, SOUR CRÈME, SPRING ONION— 150

แซลมอนรมควัน ซาวครีม ต้นหอม

 SAUTÉED MUSHROOMS, PARMIGIANO REGGIANO — 120

กับผักเห็ด และชีสพามาซาน

### BURGERS, WRAPS, PANINI'S AND SANDWICHES

เบอร์เกอร์ แรป พานินี และแซนวิช

SERVED WITH A SIDE SALAD

เสิร์ฟกับสลัดผัก

#### THE COAST BURGER

EMMENTHAL CHEESE, ONION JAM, CHOPPED ICEBERG,  
BLOODY MARY BBQ SAUCE HOUSE PICKLED CUCUMBER AND FRENCH FRIES

YOUR CHOICE OF PORK PATTIE — 320

ANGUS BEEF PATTIE — 360


เดอะ โคสต์เบอร์เกอร์

ชีสเอมเมนทอล แฮมหัวหอม ผักกาดแก้ว ซอสบาร์บีคิว แดงกวาดอง และมันฝรั่งทอด

มีตัวเลือกระหว่าง หมู และ เนื้อแองกัส

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

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือน้อย, 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

### SHORELINE CHICKEN BURGER — 290 / SPA

PAPRIKA SPICED CHICKEN BREAST, CHOPPED ICEBERG, SPICY MANGO CHUTNEY,  
CHEDDAR CHEESE, CHERRY TOMATO SALSA, SAUTÉED CAPSICUM,  
ROASTED THAI JALAPENOS CHILIES, FRENCH FRIES

เบอร์เกอร์ไก่

อกไก่ย่างกับปาปริกา ผักกาดแก้ว แยมมะม่วง ชีสเชดด้า ซัลซ่า มะเขือเทศ พริกหวาน และมันฝรั่งทอด

### SPICY SHRIMP WRAP — 320 G / SPA

SEASONAL ORGANIC LETTUCE, SPICY AVOCADO SPREAD, CHERRY TOMATOES, CORIANDER SALSA

กุ้งห่อแผ่นแป้ง

ผักกาดออแกนิก แยมอโวคาโด มะเขือเทศ ซัลซ่าผักชี

### THAI SATAY WRAP – 290 / G / N

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

ไก่สะเต๊ะห่อแผ่นแป้ง

ผักกาดออแกนิก อาจาด ซอสถั่ว

### SOURDOUGH CHICKEN AVOCADO CLUB — 320

PAPRIKA SPICED GRILLED CHICKEN BREAST, AVOCADO SPREAD, CANADIAN BACON,  
FRIED EGG, TOMATOES, ROCKET SALAD, FRENCH FRIES

คลับแซนวิช

อกไก่ย่างปาปริกา แยมอโวคาโด เบคอน ไข่ดาว มะเขือเทศ สลัดร็อกเก็ต มันฝรั่งทอด

### PANANG CURRY CHICKEN PANINI — 230

MOZZARELLA MELT

พานินีพะเนงไก่ ชีสมอสซาเรลลา

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

PARIS HAM PANINI — 250   
SWISS CHEESE, GREEN APPLE  
พานินีแฮม ชีสสวิส แอปเปิ้ลเขียว

ROASTED PORK LOIN PANINI — 270   
BUTCHERS HAM , YELLOW MUSTARD, GHERKINS, SWISS CHEESE  
พานินีหมูสันใน แฮม มัสตาร์ด ผักดอง ชีสสวิส

### SIAM AT COAST

#### อาหารไทย

CHAR GRILLED CHICKEN SATAY — 230 G / C / N  
WITH THAI VEGETABLE PICKLES, SLOW COOKED PEANUT SAUCE  
สะเต๊ะไก่


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

YAM NUEA YANG — 360 G / C  
THAI STYLE BEEF SALAD WITH SPICY DRESSING, CRUNCHY VEGETABLES  
ยำเนื้อย่าง

 YAM SOM O GOONG — 280 G / C  
POMELO SALAD WITH COCONUT, POACHED SHRIMPS  
ยำส้มโอกุ้ง

YAM TALAY — 300 G / C - SPA  
FRESHLY POACHED SEAFOOD SALAD WITH PRAWNS, SQUID, MUSSELS,  
SCALLOPS, TOMATOES, ONIONS, CELERY LEAVES AND SPICY LIME DRESSING  
ยำทะเล


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


 SEA PRAWN PHAD THAI – 300 G / N  
CLASSIC WOK FRIED RICE NOODLES WITH SEA PRAWNS  
ผัดไทยกุ้งสด

CASHEW'S AND PORK OR CHICKEN – 230 / N   
WOK FRIED WITH CAPSICUM, MUSHROOMS, SPRING ONIONS, DRIED CHILI, STEAMED RICE  
หมูหรือไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

THAI GARLIC AND BLACK PEPPER CRISP SEA BASS – 260  
COLORED CAPSICUMS, RED CHILI AND SPRING ONIONS, GREEN PEPPERCORNS, STEAMED RICE  
ปลากระพงทอดกระเทียมพริกไทย


 WOK PORK OR CHICKEN NOODLE – 210 / G   
FLAT RICE NOODLE, SOY SAUCE, BROCCOLI, CARROTS, BABY KALE, LIME  
เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วไก่

 COASTAL FRIED RICE – 300 / SPA / G / N  
CURRIED FRIED RICE, PINEAPPLE, SEA PRAWNS  
ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง

THAI HOT BASIL KAPHRAO G   
WOK FRIED WITH CHILI, HOT BASIL LEAVES, FRIED EGG, STEAMED RICE  
WITH YOUR CHOICE OF CHICKEN, PORK — 230  
AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN — 360  
ผัดกระเพราไก่ หมู หรือเนื้อ ราดข้าวกับไข่ดาว

THAI NORTHERN YELLOW CURRY — 290  
TENDER CHICKEN DRUM STICKS, YELLOW NOODLES AND VEGETABLE PICKLES  
ข้าวซอยไก่

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



### CHU CHEE PLA SALMON — 390 G - SPA

SEARED SALMON FILET TOPPED WITH RED CURRY, COCONUT SAUCE, STEAMED RICE

งู๋จีปลาแซลมอน

### KAO PHAD — 320 G

STIR FRIED RICE WITH EGGS, VEGETABLES, WITH YOUR CHOICE OF SEAFOOD OR CRAB MEAT

ข้าวผัดปู หรือทะเล

### GAENG KAEW WAN G

GREEN CURRY WITH JUNGLE PEAS, STEAMED RICE WITH YOUR CHOICE OF CHICKEN OR PORK — 230

SHRIMPS OR SEAFOOD — 300

แกงเขียวหวาน ไก่ หมู กุ้ง หรือทะเล

### PIZZA

พิซซ่า

#### PARMA, ROCKET – 350

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZARELLA, BURRATA, PROSCIUTTO DI PARMA AND ROCKET

พิซซ่าปาร์มาแฮม และใบร็อกเก็ต

มะเขือเทศ มอสซาเรลลาชีส เบอรัตาชีส ปาร์มาแฮม และใบร็อกเก็ต

#### 360 DEGREE – 310

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZARELLA, PROSCIUTTO DI PARMA, ARTICHOKES, OLIVES, MUSHROOMS

พิซซ่า360ดีกรี มะเขือเทศ มอสซาเรลลาชีส ปาร์มาแฮม อาร์ติโช๊ค มะกอก และเห็ด

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

 MARGHERITA – 210

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZARELLA TOMATOES AND BASIL

พิซซ่ามาเกริต้า ซอสมะเขือเทศ มอสซาลล่าชีส โหระพา

WOODSMAN – 360 

BBQ SAUCE BASED WITH MOZARELLA, CHORIZO, GROUND WAGYU BEEF, SPICY ITALIAN SAUSAGE, SUN DRIED TOMATO, RED ONION, PARSLEY

พิซซ่าวู้ดแมน

ซอสบาร์บีคิว ไส้กรอกอิตาเลียน เนื้อบด มะเขือเทศ หอมแดง มอสซาลล่าชีส

THAI SEAFOOD PIZZA – 420

SWEET-SPICY-SOUR TOMATO SAUCE BASED WITH MOZARELLA, PRAWNS, SCALLOP, SQUID, MUSSELS, SHALLOTS, PINEAPPLE, CHERRY TOMATO, THAI HERB MIX


พิซซ่าไทยซีฟู้ด

ซอสเปรี้ยวหวาน กุ้ง หอยเชลล์ หมึก หอยแมลงภู่ หอมแดง สับปะรด มะเขือเทศ และสมุนไพร

KRAPHAO GAI – 290

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZARELLA, SPICY FRIED CHICKEN, HOT BASIL LEAVE, FRIED EGG, THAI JALAPENOS

พิซซ่าหน้ากระเพราไก่ไข่ดาว

HAWAII – 290 


TOMATO SAUCE BASED WITH MOZARELLA, SWEET PINEAPPLE, BUTCHER HAM

พิซซ่าฮาวาย

ซอสมะเขือเทศ สับปะรด แฮม และมอสซาลล่าชีส

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

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือน้อย, 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

### BBQ HAWAII – 290

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

พิซซ่าบาร์บีคิวฮาวาย

ซอสบาร์บีคิว สับปะรด แฮม และมอสซาเรลลาชีส

### GARLIC SHRIMPS – 310

GARLIC BUTTER BASED WITH MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, PARSLEY

พิซซ่าหน้ากุ้งกระเทียม

เนยกระเทียม มะเขือเทศ และมอสซาเรลลาชีส

### MIXED MUSHROOMS – 320

BECHAMEL SAUCE TOPPED WITH MOZZARELLA, PANCETTA, CARAMELIZED ONIONS

พิซซ่าเห็ด

ซอสเบซามิล อิตาลีเลียนเบคอน แฮมหิวหอม และมอสซาเรลลาชีส

### MILANO SALAMI – 290

TOMATO SAUCE BASED WITH MOZZARELLA, OLIVES

พิซซ่าซาลามี่

ซอสมะเขือเทศ มิลาโนซาลามี่ มะกอก และมอสซาเรลลาชีส

### COASTAL SEAFOOD

อาหารทะเล 海岸海鲜

### CRISPY SKIN SALMON – 440 G / C


GARLIC MASH POTATOES, SAUTEED LEEK, EDAMAME, BACON, CAPSICUM, ASPARAGUS, SAFFRON CAPER SAUCE

ปลาแซลมอน

มันฝรั่งบด ต้นหอม ถั่วระตูปั่น เบคอน พริกหวาน หน่อไม้ฝรั่ง ซอสแซฟฟรอนเคเปอร์

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

## PAN SEARED BABY SEABASS FILLET – 360 G / C

SAUTEED CANDY CHERRY TOMATOES, LOCAL CLAMS, BUTTERNUT SQUASH PUREE

ปลากระพงขาว

ผักมะเขือเทศ หอยตลับ บัตเทอร์นัทบด

## COAST FISH N' CHIPS — 360

BATTERED SEA BASS, FRIES, MALT VINEGAR, TARTAR SAUCE

โคสท์ฟิชแอนด์ชิพ ปลากระพงชุบแป้งทอด เฟรนช์ฟราย น้ำส้มสายชูม้อลท์ และซอสทาร์ทาร์

## MEATS AND GRILL

เนื้อและของย่าง

### SLOW COOKED PORK CHOP — 390

LYONNAISE POTATOES, FRENCH BEANS, BROCCOLI, PEPPER CORN SAUCE

หมูสันในย่าง

มันฝรั่งอบ ถั่วแขก บลอค โคลี่ ซอสพริกไทย

### AUSTRALIAN ANGUS, GRASS FED BEEF SIRLOIN 250GR — 890 / G

BABY CARROTS. FRENCH BEANS, GRILLED SPINASH ONIONS, BLISTERED TOMATOES, RED WINE JUS

เนื้อสันนอกแองกัสจากออสเตรเลีย

แครอท ถั่วแขก หัวหอมย่าง มะเขือเทศ ซอสไวน์แดง

### OVEN BAKED CHICKEN BREAST — 390


ROASTED CHAT POTATOES, CHORIZO, BABY SPINACH, MUSTARD SAUCE

อกไก่อบ

มันฝรั่งอบ ไส้กรอกสเปน ผักโขม ซอสมัสตาร์ด

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

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือน้อย, 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

## VEGETARIAN—อาหารเจ

### VEGETARIAN TACOS — 180

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

ทาโก้เจ — ผักบดผัดกับ อโวคาโด มะเขือเทศ ผักกาดแก้ว ชีสเชดด้า

### VEGAN MEDITERRANEAN VEGETABLE PASTA — 220

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

พาสต้าเจ — พาสต้าเส้นเกลียว ผัดกับผักรวมและพริก

### VEGETARIAN SUMMER SUCCOTASH AND ZUCCHINI FRITTERS — 250

BROAD BEANS, CHERRY TOMATOES, GRILLED SWEET CORN DIZZLES WITH LIME

สลัดผัดกับแตงซูกินีทอด — ถั่วปากอ้า มะเขือเทศ ข้าวโพดย่าง และมะนาว

### SEARED TOFU, SATAY WRAP — 220

CRUNCHY LETTUCE, VEGETABLES, PEANUT SAUCE, CRISS CROUS FRIES

เต้าหู้สะเต๊ะห่อแป้ง

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

## DESSERTS

### ของหวาน

✓ **WARM APPLE CRUMBLE – 210**  
WITH CINNAMON, VANILLA ICE CREAM  
แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมรสวานิลลา

✓ **TRADITIONAL TIRAMISU – 230**  
WITH BISCOTTI AND STRAWBERRY  
ทiramisu กับขนมปังกรอบ และสตรอเบอร์รี่

✓ **FRESH BERRY TRIFLE – 180**  
LIGHT VANILLA CREAM LAYERED WITH FRESH BERRIES  
เบอร์รี่ทริฟเฟิล ครีมวานิลลา เบอร์รี่สด

✓ **CHIA SEED, COCONUT AND MANGO PANNA COTTA – 160**  
พืชนาคี้อัดตำมะพร้าวกับมะม่วง

✓ **LONGAN CRÈME BRULEE – 220**  
BUTTERSCOTCH SAUCE, CRUMBLES AND STRAWBERRY ICE CREAM  
ครีมบลูเล่ล่าโยเสิร์ฟกับซอสบัทเทอร์สกอร์ต และไอศกรีมสตรอเบอร์รี่

✓ **SEASONAL FRUIT PLATE - 200**  
SLICED FRESH FRUITS IN SEASON  
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

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

D = น้ำตาลน้อย, V = ไม่มีเนื้อสัตว์, G = ปราศจากแป้งสาลี, S = ปริมาณเกลือน้อย, 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