



MENU



Prices in this menu are quoted in Thai Baht and are subject to 10% service charge & 7% government tax
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate



all you can eat seafood

every friday & saturday / 6-9pm
thb 999++/person
@ the beach club restaurant

international buffet / rock lobster / imported
oysters / New Zealand mussels / river prawns /
blue crab / carving stations / Japanese corner
and more...

บุฟเฟต์ซีฟู้ดสดใหม่ และอาหารนานาชาติ

ทุกวันศุกร์ วันเสาร์ ที่ห้องอาหาร เดอะ บีช คลับ
เวลา 18.00 น. - 21.00 น.
ราคาเพียง 999++บาท ต่อท่าน

บุฟเฟต์อาหารนานาชาติ / กุ้ง / หอยนางรมนำเข้า /
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ / กุ้งแม่น้ำ / ปูม้า / ซูชิ ซาซิมิ
และอื่นๆ อีกมากมาย



25° MEAL DEAL

DAILY
FROM 11AM

THB 350++/SET

SIGNATURE BURGER + FRIES + DRAFT BEER

ชิกเนเจอร์เบอร์เกอร์ + เฟรนช์ฟรายส์ + เบียร์สด

THAI-INSPIRED

SNACKS & APPETISERS

Tod Mun Khaopod Poo Blue swimmer crab and sweet corn fritters with sweet chili ทอดมันข้าวโพด และเนื้อปู	220	01 Satay Thai marinated satay skewers (choice of pork or chicken) with peanut sauce and cucumber relish สะเต๊ะหมู หรือ ไก่	190	Tod Mun Pla 🍷 Thai fish cake with sweet chili sauce ทอดมันปลา	220
Peek Gai Tod Nam Pla Marinated fried chicken wings with chili and garlic ปีกไก่ทอดน้ำปลา	180	Yum Med Ma Muang 🌿🍷 Fried cashew nuts with chili and shallots ยำเม็ดมะม่วงหิมพานต์	180	03 Tod Mun Goong Thai shrimp cake with sweet plum sauce ทอดมันกุ้ง	240
Por Pia Tod 🌿 Thai spring roll with vegetables and glass noodles ปอเปี๊ยะทอด	180	02 Larb Moo Tod 🍷 Deep fried spicy pork balls with roasted rice and Thai herbs ลาบหมูทอด	200		
Samosa 🌿 Indian vegetable samosa with classic raita ซามอซ่าผัก	180	Por Pia Ham Cheese Thai inspired ham and cheese spring rolls ปอเปี๊ยะแฮม และชีส	220		



SALADS

Som Tum 🍷 Spicy shredded green papaya salad with dried shrimp, string beans and peanuts ส้มตำไทย	180
Nam Tok Moo 🍷 Spicy pork salad with Thai herbs น้ำตกหมู	200
04 Yum Som O 🍷 Pomelo salad with prawns ยำส้มโอ	220
05 Yum Woonsen 🍷 Glass noodle salad with minced pork, mixed seafood and peanuts ยำวุ้นเส้น	220
06 Yum Nuea Yang 🍷 Beef salad with cucumber, onion and Thai spicy dressing ยำเนื้อย่าง	240
Larb Moo 🍷 Minced pork, roasted rice, Thai herbs ลาบหมู	190



STIR FRIED

Raad Nha Flat rice noodles with pork, chicken or beef in thick gravy sauce ราดหน้าหมู ไก่ หรือ เนื้อ With seafood +20 ราดหน้าทะเล	250
Phad See Ew Flat rice noodles with pork, chicken or beef with vegetable and soy sauce ผัดซีอิ๊วหมู ไก่ หรือ เนื้อ With seafood +20 ผัดซีอิ๊วทะเล	250

07 Gai Phad Med Mamuang Stir fried chicken with cashew nuts, dried chili and Thai chili paste ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	280
08 Kapraw Moo / Gai / Nuea 🌶️ Choice of minced pork, chicken or beef with spicy holy basil sauce กะเพราหมู ไก่ หรือ เนื้อ	290
09 Phad Thai Goong Sod Fried rice noodles with tamarind sauce, fresh prawns, bean sprout, tofu and peanut ผัดไทยกุ้งสด	320

CURRIES

10 Khao Soi Gai 🌶️ Chicken with yellow noodles in thick curry coconut broth ข้าวซอยไก่	240
11 Kaeng Kheaw Whan Gai 🌶️ Green curry chicken with Thai eggplant and white rice แกงเขียวหวานไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	280
Panang Moo 🌶️ Slow cooked pork in Panang curry sauce and white rice พะเนียงหมู เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	320
Massaman Nuea 🌶️ Slow cooked beef with potatoes, peanuts, shallot in thick massaman curry sauce and white rice มัสมั่นเนื้อ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	350



SOUPS

Tom Kha Gai Slow poached chicken, galangal, lemongrass in coconut broth, served with white rice ต้มข่าไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	180
Tom Jued Clear Thai soup with minced pork and tofu, served with white rice ต้มจืดหมูสับ และเต้าหู้ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	180
12 Tom Yum Goong 🌶️ Spicy and sour herbal soup with prawns and straw mushrooms, served with white rice. ต้มยำกุ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ	220
Wonton Noodle Soup Shrimp wonton noodle soup with BBQ pork เกี๊ยวน้ำ	220

YOU PICK, WE COOK SEAFOOD

Featuring fresh seafood from the famous Lan Pho market, take your pick and we will cook the seafood to your preference.

อาหารทะเลสดใหม่ ส่งตรงจากตลาดลานโพธิ์ เลือกอาหารทะเล และวิธีการปรุงในแบบที่คุณต้องการ

Choice of Seafood		
ตัวเลือกอาหารทะเล		
13	Sea Snails (500g) หอยหวาน	270
14	River Prawns (500g) กุ้งแม่น้ำ	480
15	Blue Crab (500g) ปูม้า	560
French Fine de Claire No.4		
6pcs / 12pcs		480 / 840
หอยนางรมฝรั่งเศส ฟิน เดอ แคลร์ เบอร์ 4 (6 ตัว / 12 ตัว)		
Available Chilled		

Choice of Preparation	
วิธีการปรุงอาหาร	
Grilled / Steamed with Thai Spicy Seafood Sauce	ย่าง หรือ นึ่งกับน้ำจิ้มซีฟู้ด
Stir-fried with Black Pepper Sauce	ผัดพริกไทยดำ
Stir-fried with Yellow Curry	ผัดผงกระหรี่



RICE

Fried rice with pork or chicken	240
ข้าวผัดหมู หรือ ไก่	
with seafood or beef	+20
ข้าวผัดทะเล หรือ เนื้อ	
with crab	+60
เพิ่มเนื้อปู	
Khao Man Gai	220
Hainanese chicken rice	
ข้าวมันไก่	
16 Pineapple Fried Rice	280
Fried rice with pineapple, raisin, prawns and ham	
ข้าวผัดสับปะรด	
Steamed Jasmine Rice	50
ข้าวหอมมะลิ	



FROM THE GARDEN

Phad Phak Boong	160
Wok fried morning glory with chili, garlic and preserved beancurd	
ผัดผักบุ้ง	
17 Sauteed Asparagus	160
With fried garlic	
ผัดหน่อไม้ฝรั่ง	
18 Wok-Fried Mixed Vegetables	160
With oyster sauce	
ผัดผักรวมมิตร	
19 Phad Kana Hong Kong	180
Slow cooked kale and shitake mushrooms in premium soya sauce	
ผัดคะน้าฮ่องกง และเห็ดหอม	

WORLD INSPIRED

STARTERS & SALADS

20 Caesar Salad	280	21 Cobb Salad	320	22 Salmon Ceviche 🍷	380
สลัดซีซาร์		Grilled chicken, smoked bacon, boiled egg, sweet corn, tomatoes, shallot, avocado and blue cheese		With avocado, tomato salsa, lime, chili and tortilla chips	
With grilled chicken breast	+60	สลัดคอบบ์ (ไก่ย่าง, เบคอน, ไข่ต้ม, ข้าวโพด, มะเขือเทศ, หอมแดง, อโวคาโด และบลูชีส)		แซลมอนเซวิช (อโวคาโด, มะเขือเทศซัลซ่า, มะนาว, พริก และแผ่นข้าวโพดทอดกรอบ)	
เพิ่มอกไก่ย่าง	+90	Akami Tuna Salad	320	Mushroom Soup 🌿	280
With grilled prawns		Pan seared Akami tuna with arugula salad and balsamic		Wild mushroom soup with porcini	
เพิ่มกุ้งย่าง	+120	สลัดปลาทูน่าอาคามิ เสิร์ฟคู่กับสลัดผักหรือกึ่งซอสบาซามิก		ซูปเห็ด	
With smoked salmon					
เพิ่มแซลมอนรมควัน					



SANDWICHES / BUNS / WRAPS

Veggie Quesadilla 🌱	240	
With mushroom and cheese, served with tomato salsa, guacamole		
เกฮาดีย่าผัก (เห็ดและชีส เสิร์ฟพร้อมกับซัลซาทอมato และกัวคาโมเล)		
23 Chicken Quesadilla	260	
Roasted chicken, avocado, cheese, lemon sour cream and tomato salsa		
เกฮาดีย่าไก่ (อโวคาโด, ชีส, เลมอน, ซาวครีม และมะเขือเทศซัลซ่า)		
Beyond Meat Burger 🌱	280	
Plant based meat with lettuce, tomato, cheese, caramelised onion, salad and French fries		
เบอร์เกอร์มังสวิรัต และเฟรนช์ฟรายส์		
24 The Beach Club Sandwich	320	
Streaky bacon, grilled chicken, fried egg, tomato, lettuce and French fries		
เดอะบีช คลับ แซนด์วิชตัวแซนวิช และเฟรนช์ฟรายส์		
Chicken Burger	320	
Fried chicken burger with cilantro, white cabbage slaw and French fries		
เบอร์เกอร์ไก่ และเฟรนช์ฟรายส์		
25 Beef Burger	380	
Classic beef burger with lettuce, tomato, caramelised onion, sesame bun and French fries		
เบอร์เกอร์เนื้อ และเฟรนช์ฟรายส์		



PASTA & RISOTTO

Choice of Spaghetti, Penne, Fettuccini or Squid Ink Spaghetti	
สามารถเลือกเส้นพาสต้า สปาเก็ตตี้ / เพนเน่ / เฟตตูชินี่ / เส้นหมึกดำ	
with extra-virgin olive oil, garlic and peperoncini 🌿	220
น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ กระเทียม และพริกหวานอิตาลี	
26 with bacon, basil and cherry tomato	280
เบคอน ไช้พา และมะเขือเทศราชินี	
27 with carbonara (bacon & cream)	280
ซอสคาโบนาร่า (เบคอน ครีม)	
with bolognese (minced beef & tomato)	280
ซอสเนื้อ (เนื้อบดในซอสมะเขือเทศ)	
28 with seafood and hot basil sauce 🍷	320
ซอสผัดซีเมากะเล	
Truffle Risotto 🌿	320
With fresh asparagus and mushroom	
ทรัฟเฟิลริซอตโต้	

PERFECT FOR SHARING

- 29

Loaded Nachos

440

Ground minced beef, sour cream, jalapeño, tomato salsa, guacamole
นาโชเนื้อวุ้นบด (ชาวครีม, พริกซี, ซัลซามะเขือเทศ, ถั่วคามาเล่)
- Grilled Mixed Sausage Platter

420

Served with mashed potatoes, Dijon mustard, and BBQ sauce
ไส้กรอกรวมย่าง เสิร์ฟพร้อมมันบด ดิฌองมัสตาร์ด และซอสบาร์บีคิว
- 30

Pla Kapong Raad Prik

520

Fried whole sea bass with sweet chili and fragrant herbs
ปลากระพงราดพริก

- Pla Kapong Neung Manao

520

Steamed whole seabass with garlic & lime
ปลากระพงนึ่งมะนาว
- 31

Pork Knuckle

520

Served with mashed potato, mustard
ขาหมูเยอรมัน เสิร์ฟพร้อมมันบด และมัสตาร์ด
- 32

Gai Yang

580

Grilled half chicken Thai style with jaew sauce
ไก่ย่างครึ่งตัว เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

- Assorted Cheese & Cold Cuts

650

Parma ham, salami, Spanish chorizo, brie, Danish blue, Emmental and condiments
ชีส และโคลด์คัทรวม
- 33

Australian Black Angus Tomahawk*(1kg)

1,500

Served with potato wedges, grilled garlic bulb, jaew sauce, red wine jus, and pepper sauce*
สเต็กเนื้อโทมาฮอว์ค เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด, กระเทียมย่าง, น้ำจิ้มแจ่ว, ซอสไวน์แดง และซอสพริกไทย
- No discount applicable | ไม่รวมกับส่วนลดใดๆ



GOURMET PIZZAS

- Margherita

320

Tomato, mozzarella, fresh basil, extra-virgin olive oil
พิซซ่ามะเขือเทศชีส
- Mixed Mushroom

320

Mixed mushroom with truffle essence
พิซซ่าเห็ดรวม
- 34

Phad Kapraw Moo

380

Minced pork with hot basil sauce
พิซซ่าผัดกะเพราหมู
- Pepperoni

380

Pepperoni, mozzarella, dried oregano and basil
พิซซ่าเปปเปอร์โรนี และชีส
- 35

Frutti di Mare

380

Mixed seafood
พิซซ่ารวมมิตรทะเล
- Quattro Formaggi

380

Four cheeses of mozzarella, aged cheddar, Emmental, and Danish blue
พิซซ่าชีส 4 ชนิด
- 36

Prosciutto

420

Prosciutto and arugula
พิซซ่าพาร์มาแฮม และผักร็อคเก็ต

Seabass	390
---------	-----

ปลากระพงขาวย่าง

37 Pork Chop 420

Grilled pork chop with jaew sauce
พอร์คชอปลาย่าง เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

Atlantic Salmon 520

Grilled Atlantic salmon with basil lemon butter
ปลาแซลมอนย่าง

All beef and pork dishes from the grill are served with traditional Thai jaw sauce and red wine jus, with your choice of one side dish
เมนูเนื้อ และหมู เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว ซอสไวน์แดง และเลือกเครื่องเคียงได้ 1 รายการ

110 each

Mashed Potatoes

มันบด

39 Mac & Cheese มัคกะโรนีอบชีส

40 French Fries

มันฝรั่งทอด

41 Onion Rings

หัวหอมขบแป้งทอด

Mesclun salad
สลัดผักรวม

Sauteed vegetable
ผักผัดเนย



FROM THE OCEAN

42 Fish and Chips 220

Served with classic tartar sauce and lemon
ปลาซุสแป็งทอด และมันฝรั่งทอด

43 Calamari and Chips 260

Fried calamari rings, classic tartar sauce and lemon
ปลาหมึกชุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด

LOADED FRIES

44 Bolognese Fries 120

Topped with spicy bolognese sauce
มันฝรั่งทอดกับซอสเนื้อ

45 Sweet Potato Fries 120

Tossed with dried herbs
มันหวานทอด และเครื่องเทศ

46 Spiced Cheesy Fries 140

Cajun spice and cheddar cheese
มันฝรั่งทอดกับเซดด้าชีส และผงเคจูน

Truffle Fries 🌱 140

Tossed with black truffle essence
มันฝรั่งทอดคลุกน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล





SWEETS

Selection of Ice-Cream (1 scoop)	90
Choice of vanilla, chocolate, strawberry, coconut, green tea, cookies and cream, coffee สามารถเลือกไอศกรีมได้ 1 สกู๊ป ไอศกรีมรสวานิลลา, ช็อกโกแลต, สตรอว์เบอร์รี่, มะพร้าว, ชาเขียว, คูกี้แอนด์ครีม, กาแฟ	
Selection of Sorbet	90
Choice of passionfruit, raspberry, lime, mango ไอศกรีมซอร์เบทรสเลมอน, ราสเบอร์รี่, มะนาว, มะม่วง	
47 Khao Niew Mamuang	180
Thai mango and sticky rice with coconut sauce ข้าวเหนียวมะม่วง	
48 Crème Brûlée	180
Classic vanilla crème brulée and berries ครีมบริวเล่วานิลลา	
Panna Cotta	180
Served with mixed berries coulis พานาคอตต้า	
Seasonal Fruit Platter	180
ผลไม้รวมตามฤดูกาล	
49 Thai Coconut Ice-cream	220
With sticky rice and peanuts in fresh young coconut ไอศกรีมมะพร้าว	
50 Chocolate Lava Pudding	220
Served with almond crumble and vanilla ice-cream ช็อกโกแลตลาวาพุดดิ้ง	
51 Strawberry Cheesecake	220
With vanilla ice cream สตรอเบอร์รี่ชีสเค้ก	
Ice-Cream Sundae	220
Sweet banana with chocolate fudge and ice cream กล้วยน้ำว้า ชนเดย์	
Ice-Cream Platter	220
3 scoops of ice cream with waffle, chocolate sauce, strawberry and almond flakes ไอศกรีม 3 ลูก เสิร์ฟพร้อมวาฟเฟิล	

SOFT DRINKS

You Pick, We Blend	130	Water		Specialty Coffee	160
Green Apple		Minere 500 ML	50	52 Coconut Zing	
Pineapple		San Benedetto Still 500 ML	120	Espresso, Coconut Syrup, Almond Syrup, Coconut Cream, Fresh Milk	
Banana		San Benedetto Sparkling 500 ML	140	เอสเปรสโซ่, น้ำเชื่อมกลั่นมะพร้าว, น้ำเชื่อมกลั่นอัลมอนด์, กะทิ, นมสด	
Mango		San Benedetto Sparkling 1000 ML	220	53 Breezy Hazelnut	
Orange		Coffee & Tea	120	Espresso, Fresh Coconut Water, Hazelnut Syrup	
Watermelon		Choice of Hot or Cold		เอสเปรสโซ่, น้ำมะพร้าว, น้ำเชื่อมกลั่นเฮเซลนัท	
Fresh or Blended Coconut	140	Americano / Espresso / Cappuccino / Latte		54 Vanil-Orange	
Soft Drink	80	Earl Grey / Jasmine Green Tea /		Espresso, Orange Juice, Vanilla Syrup	
Coke / Coke Light		English Breakfast Tea		เอสเปรสโซ่, น้ำส้ม, น้ำเชื่อมกลั่นวานิลลา	
Sprite / Fanta					
Ginger Ale / Tonic Water					
Soda Water / Schweppes Lime Soda					



SPIRITS

SPIRITS

Aperitif		Rum		Single Malt Scotch Whisky	
Campari	180	Bacardi	240	Glenlivet Founder's	350
Cinzano Rosso	180	Cachaça Canario	240	Glenfiddich 12y	400
Martini Bianco	180	Captain Morgan Dark	240	Canadian Whisky	
Martini Rosso	180	Havana Club Gold 3y.	240	Canadian Club	220
Martini Dry	180	Havana Club 7y.	300	Irish Whisky	
Pernod	180	Tequila		John Jameson	220
Ricard	180	Pepe Lopez Silver / Gold	220	Bourbon	
Fernet Branca	280	Sierra White	220	Jim Beam White	220
Gin		Local Whisky		Jim Beam Black	240
Larios	220	Mekhong / Sangsom	150	Jack Daniel's	240
Beefeater Original / Pink	240	Blended Scotch Whisky		Liqueur	
Gordon Dry	240	Ballentine Finest	220	Bailey's Irish Cream	230
Tanqueray	260	JW Red Label	220	Grand Marnier	230
Bombay Sapphire	260	J&B Rare	220	Cointreau	230
Vodka		Tenjaku	220	Malibu	230
Absolut Original / Raspberry / Vanilla	220	Ballantine's 12y	240	Drambuie	230
Finlandia Original / Lime	220	Chivas Regal 12y	280	Kahlúa	230
Bangkok	220	JW Black Label	280	Midori Melon	230
Smirnoff	220	Chivas Regal Extra	350	Sambuca	230
Stolichnaya	220	Premium Blended Scotch Whisky		Apricot Brandy	230
Russian Standard	220	Chivas Regal 18y	450	Digestif	
Premium Vodka		JW Gold Label	450	Jägermeister	240
Russian Standard Gold	350	JW Green Label	450	Cognac	
Russian Standard Platinum	350	JW Swing	450	Martell VSOP / Remy Martin VSOP	400
Belvedere	380	Chivas Regal 25y	850	Hennessy VSOP	
Beluga Silver	380	JW Blue Label	850	Rémy Martin XO / Hennessy XO	750
Grey Goose	380				

WINES

WHITE WINE

SAUVIGNON BLANC

Purisma Classic / Central Valley / CHL	1,450
KWV Vinecrafter / Western Cape / SA	1,550
Skuttlebutt / Margaret River / AUS	1,850
Matua Valley / Marlborough / NZ	1,900
Villa Maria Private Bin / Marlborough / NZ	2,200
Stonefish / Margaret River / AUS	2,500
Wairau River / Marlborough / NZ	2,850

CHARDONNAY

KWV Vinecrafter / Western Cape / SA	1,450
Wente Morning Fog / California / USA	1,700
Pietro Zardini, Pietro Jr Rosignol, Vino Bianco / Veneto / IT	1,850
Poggio Al Sole Chiara Toscana I.G.T. 2020 / Toscana / IT	2,250
Stonefish/ Margaret River / AUS	2,500

RIESLING

Wairau River / Marlborough / NZ	2,150
Pewsey Vale / Eden Valley / AUS	2,350
Stonefish / Margaret River / AUS	2,500

OTHER WHITE WINE

Vasu Vasu / Pinot Grigio / Abruzzo / IT	1,450
Villa Sandi / Pinot Grigio / Veneto/ IT	1,600
Bulichella Tuscanio Costa / Vermentino / Toscana / IT	2,050

RED WINE

PINOT NOIR

Casillero Del Diablo Reserva / Maipo Valley / CHL	1,550
Fernbird Cuvee Signature / Marlborough / NZ	1,700
Cono Sur "Bicicleta" / Central Valley / CHL	1,800
Satellite / Marlborough / NZ	1,950
Villa Maria Private Bin / Marlborough / NZ	2,100

CABERNET SAUVIGNON

Reguta Carant Tre Venezie / Friuli - Venezia Giulia / IT	1,750
Tocornal Cono Sur / Maipo Valley / CHL	1,900
Beringer Main & Vine / California / USA	1,900
Stella Bella / Margaret River / AUS	2,200
Stonefish/ Margaret River / AUS	2,500

SHIRAZ

Black Pearl / South Eastern Australia / AUS	1,650
KWV Classic Shiraz / Western Cape / SA	1,800
Torbreck Woodcutter's / Barossa / AUS	2,050
Stonefish / Margaret River / AUS	2,500

OTHER RED WINE

Bodegas Salentein / Malbec / Mendoza / ARG	1,600
Torbreck Old Vines / GSM / Barossa / AUS	1,650
Casa Al Vento Arai Chianti Classico Toscana / IT	2,000
Paolo e Noemia D’Amico Seiano Rosso I.G.P. Lazio / Lazio / IT	2,250
1 Uno Primitivo di Manduria Riserva Puglia / IT	2,500
Folie Rouge Malbec Blaye, Côtes de Bordeaux / Bordeaux / FR	2,750

ROSÉ

Les Pins D'Aubane / Provence / FR	1,290
Gerard Bertrand / Languedoc / FR	1,400
Beringer Main & Vine, Zinfandel / California / USA	1,550
Turkey Flat Rosé / Barossa / AUS	1,700
Chateau Rasque / Provence / FR	1,900
Casa al Vento Ros'aria Toscana Rosato / Toscana / IT	2,250
Stonefish / Margaret River / AUS	2,500
Renzo Marinai, Renzo Toscana Rosato / Toscana / IT	2,850

RECOMMENDED BY THE BEACH

WHITE WINE

KWV Vinecrafter / Sauvignon Blanc Western Cape / SA	1,550
Villa Sandi / Pinot Grigio / Veneto / IT	1,600
Pietro Zardini, Pietro Jr Rosignol, Vino Bianco / Chardonnay/ Veneto / IT	1,850
Matua Valley / Sauvignon Blanc / Marlborough / NZ	1,900
Stonefish / Sauvignon Blanc / Margaret River / AUS	2,500

RED WINE

FERNBIRD Cuvee Signature / Pinot Noir / Marlborough / NZ	1,700
--	-------

ROSÉ

Gerard Bertrand / Rosé / Languedoc / FR	1,400
Stonefish / Rosé / Margaret River / AUS	2,500

BUBBLES

Annabelle / Sparkling Rose / Western Cape / SA	1,390
Zonin Prosecco Brut / Sparkling / Veneto / IT	1,450
Pietro Zardini Vino Rosato Brut / Sparkling Rosé / Veneto / IT	2,200
Ernest Rapeneau / Champagne / FR	2,700
Taittinger / Champagne / FR	5,400
Ernest Rapeneau / Champagne Magnum / Champagne / FR	5,400

BUBBLES

SPARKING ROSÉ

Annabelle / Western Cape / SA	1,390
Andreola Bolle Rose Extra Dry / Veneto / IT	1,600
Pietro Zardini Vino Rosato Brut / Veneto / IT	2,200
NV 18K Pinot Noir Rosé / Veneto / IT	3,400

SPARKLING

Zonin Prosecco Brut / Veneto / IT	1,450
Mc Pherson / Central Victoria / AUS	1,550
Andreola Bolle Cuvee Brut Extra Dry / Veneto / IT	1,700
Prosecco DOC Brut Millesimato Family Section / Veneto / IT	2,350

CHAMPAGNE

Ernest Rapeneau / Champagne / FR	2,700
Drappier Carte D'Or / Champagne / FR	3,400
Taittinger / Champagne / FR	5,400

CHAMPAGNE ROSÉ

Ernest Rapeneau / Champagne / FR	2,950
----------------------------------	-------

CHAMPAGNE MAGNUMS

Ernest Rapeneau / Champagne / FR	5,400
Bollinger / Champagne / FR	8,000

MAGNUMS

Gassier Le Pas du Moine / Organic, Cotes de Provence / Provence / FR (Rosé)	4,200
M de Minuty / Cotes de Provence / Provence / FR (Rosé)	4,500

SWEET WINE

Bera Moscato D'Asti/ Piemonte / Italy	1,650
KWV Moscato/ Western Cape / SA	1,800
Bera Brachetto / Piemonte / Italy	1,950



WINE BY THE GLASS

SPARKLING

Andreola Bolle Cuvee Brut Extra Dry / IT	340
--	-----

SPARKLING ROSÉ

Annabelle / Western Cape / SA	285
-------------------------------	-----

WHITE WINE

Vasu Vasu / Pinot Grigio / IT	295
KWV Vinecrafter / Sauvignon Blanc / SA	310
Wente Morning Fog / Chadonnay / USA	340

ROSÉ

Les Pins D'Aubane / Provence / FR	275
Gerard Bertrand / Languedoc / FR	290
Beringer Main & Vine Zinfandel / California / USA	320

RED WINE

Casillero Del Diablo Reserva / Pinot Noir / CHL	320
KWV Classic / Shiraz / SA	360
Cono Sur Single Vineyard Block 18 / Cabernet Sauvignon / CHL	380

FROM THE BAR

COCKTAILS & MOCKTAILS

The Classics 300

- 55

Caipirinha

Cachaça, Lime, Brown sugar

เหล้ารัมคachaคำ, มะนาว, น้ำตาลทรายแดง
- 56

Mojito

Rum, Mint Leaves, Brown Sugar, Lime, Soda

เหล้ารัม, ใบสะระแหน่, น้ำตาลทรายแดง, มะนาว, โซดา
- 57

Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberry Juice

วอดก้า, ทริปปี้ล เซค, น้ำมะนาว, น้ำแครนเบอร์รี่
- 58

Mai Tai

White and Dark Rum, Orange Curaçao, Grenadine, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice

ไวท์รัม, ดาร์ครัม, ออเรนจ์คูราโซ่, น้ำเชื่อมกรีนาดีน, น้ำมะนาว, น้ำส้ม, น้ำสับปะรด
- 59

Manhattan

Bourbon, sweet vermouth, bitter

เบอร์เบิน, เวอร์มูทชนิดหวาน, บิทเทอร์

For more, just ask our bartender!

Signatures 320

- The Beach Club

Vodka, Blue Curaçao, Coconut Syrup, Lime, Egg White, Blue & White Chocolate

วอดก้า, บลูคูราโซ่, น้ำเชื่อมมะพร้าว, มะนาว, ไข่ขาว, บลูและไวท์ช็อกโกแลต
- Hello Summer

Rum, Peach Syrup, Pink Grapefruit, Vanilla, Apple Juice, Lime

เหล้ารัม, น้ำเชื่อมกลิ่นพีช, เกรป ฟรุ๊ต, วานิลลา, น้ำแอปเปิ้ล, น้ำมะนาว
- Sunset Breeze

Bourbon, Campari, Orange Curaçao, Cinnamon, Orange Peel

เบอร์เบิน, คัมพารี, ออเรนจ์คูราโซ่, อบเชย, เปลือกส้ม
- Very Raspberry

Gin, Lime, Raspberry Puree, Raspberry Syrup

เหล้าจิน, มะนาว, ราสเบอร์รี่เพียวเร่, น้ำเชื่อมกลิ่นราสเบอร์รี่
- The Purple Wave

Tequila infused with Butterfly Pea, Lime, Sugar, Egg White

เตกิล่า น้ำอัญชัน, มะนาว, น้ำตาล, ไข่ขาว

Perfect to share (Jugs) 750

- Mojito

Rum, Mint Leaves, Brown Sugar, Lime, Soda

เหล้ารัม, ใบสะระแหน่, น้ำตาลทรายแดง, มะนาว, โซดา
- Pinã Colada

Rum, Malibu, Pineapple juice, Lime juice, Coconut Cream

เหล้ารัม, มาลิบู, น้ำสับปะรด, น้ำมะนาว, น้ำกะทิ
- Mai Tai

White and Dark Rum, Orange Curacao, Grenadine, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice

ไวท์รัม, ดาร์ครัม, ออเรนจ์คูราโซ่, น้ำเชื่อมกรีนาดีน, น้ำมะนาว, น้ำส้ม, น้ำสับปะรด

For more, just ask our bartender!

Mocktails 180

- Oh Honey!

Blueberry, Raspberry, Honey, Lime Juice, Ginger Ale

บลูเบอร์รี่, ราสเบอร์รี่, น้ำผึ้ง, น้ำมะนาว, จิงเจอร์เอล
- Coconut Guru

Coconut Juice, Lime Juice, Vanilla Syrup, Blue Curaçao Syrup

น้ำมะพร้าว, น้ำมะนาว, น้ำเชื่อมกลิ่นวานิลลา, น้ำเชื่อมกลิ่นบลูคูราโซ่
- Lychee Lemonade

Lychee, Lychee Juice, Kaffir Lime, Lime Juice, Sprite

ลิ้นจี่, น้ำลิ้นจี่, มะกรูด, น้ำมะนาว, สไปรท์
- Dis Moi Oui

Cranberry Juice, Lime Juice, Raspberry Purée, Sprite

น้ำแครนเบอร์รี่, น้ำมะนาว, ราสเบอร์รี่เพียวเร่, สไปรท์
- Detoxify

Ginger, Red Apple, Carrot, Lime Juice, Orange Juice

ขิง, แอปเปิ้ลแดง, แครอท, น้ำมะนาว, น้ำส้ม
- Green Apple Smoothie

Green Apple, Honey, Yoghurt, Lime

แอปเปิ้ลเขียว, น้ำผึ้ง, โยเกิร์ต, มะนาว



BEERS

- Bottled Beer

Singha, Chang, Tiger

160
- Heineken

180
- San Miguel Light

180
- San Miguel Zero

180
- Snow beer

180
- Corona

240
- Hoegaarden

300
- Hoegaarden Rosée

300

- Alcohol Free

Heineken Zero

180
- Bucket List

Singha, Chang, Tiger

420 / 570
- Heineken, San Miguel Light / Zero

460 / 590
- Snow beer

- Draught Chang

Half Pint (300ML)

150
- Pint (500ML)

240
- Pitcher (1L)

400
- Tower (3L)

990