

# 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  
@ The Beach Club Restaurant

International Buffet / Rock Lobster / Imported Oysters / New Zealand Mussels / River Prawns / Blue Crab / Carving Stations / Japanese Corner / Thai Herbal Drinks and More...

## And enjoy additional free-flow packages:

Soft Drinks for THB 299++

Draught and Soft Drinks for THB 799++

House Wine, Draught, and Soft Drinks for THB 999++

*No discount is applicable for free-flow packages.*



BOOK A TABLE

## 25° MEAL DEAL

DAILY FROM 11AM



VIEW THE MENU

NO DISCOUNT APPLICABLE.

THB 380++/SET

BURGER + FRIES + SOFT DRINK OR DRAFT BEER

## Japanese Bites!

Everyday from 11am onwards @ The Beach Club Pattaya



VIEW THE MENU

*No discount applicable.*





## SNACKS & STARTERS

|                                                                                                                                                                                                        |     |                                                                                                                                                                                                   |     |                                                                                                                                                                                                         |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>01</b> Spring Rolls<br>ปอเปี๊ยะทอด                                                                                                                                                                  |     | <b>03</b> Satay Moo / Gai                                                                                     | 190 | <b>07</b> Aok Ped Tod Prik Klua <br>Crispy smoked duck breast with chili and spring onion<br>อกเป็ดทอดพริกเกลือ    | 240 |
| Por Pia Tod (Thai Spring Roll)   | 180 | <b>04</b> Peek Gai Tod Nam Pla                                                                                                                                                                    | 200 | <b>08</b> Moo Krob Tod Prik Klua <br>Fried marinated pork belly with chili and spring onion<br>หมูกรอบทอดพริกเกลือ | 240 |
| Ham & Cheese<br>แฮมและชีส                                                                                                                                                                              | 220 | <b>05</b> Larb Moo Tod                                                                                         | 220 | <b>09</b> Tod Mun Pla         | 240 |
| Prawn <br>กุ้งสด                                                                                                    | 240 | <b>06</b> Indian Samosa   | 220 | <b>10</b> Tod Mun Goong                                                                                            | 300 |
| <b>02</b> Potato Croquettes<br>โครเกต์มันฝรั่ง                                                                                                                                                         | 240 |                                                                                                                                                                                                   |     |                                                                                                                                                                                                         |     |
| Chicken Khao Soi                                                                                                    |     |                                                                                                                                                                                                   |     |                                                                                                                                                                                                         |     |
| Northern Thai chicken curry, roasted chili mayo and fresh mustard greens<br>ข้าวซอยไก่                                                                                                                 |     |                                                                                                                                                                                                   |     |                                                                                                                                                                                                         |     |
| Massaman Beef                    |     |                                                                                                                                                                                                   |     |                                                                                                                                                                                                         |     |
| Slow-braised Massaman beef<br>roasted peanut-coconut mayo and cucumber relish<br>มัสมั่นเนื้อ                                                                                                          |     |                                                                                                                                                                                                   |     |                                                                                                                                                                                                         |     |
| Chorizo & Cheese                                                                                                                                                                                       |     |                                                                                                                                                                                                   |     |                                                                                                                                                                                                         |     |
| Spanish chorizo, cheddar cheese, garlic aioli and pickled peppers<br>chorizo และชีส                                                                                                                    |     |                                                                                                                                                                                                   |     |                                                                                                                                                                                                         |     |

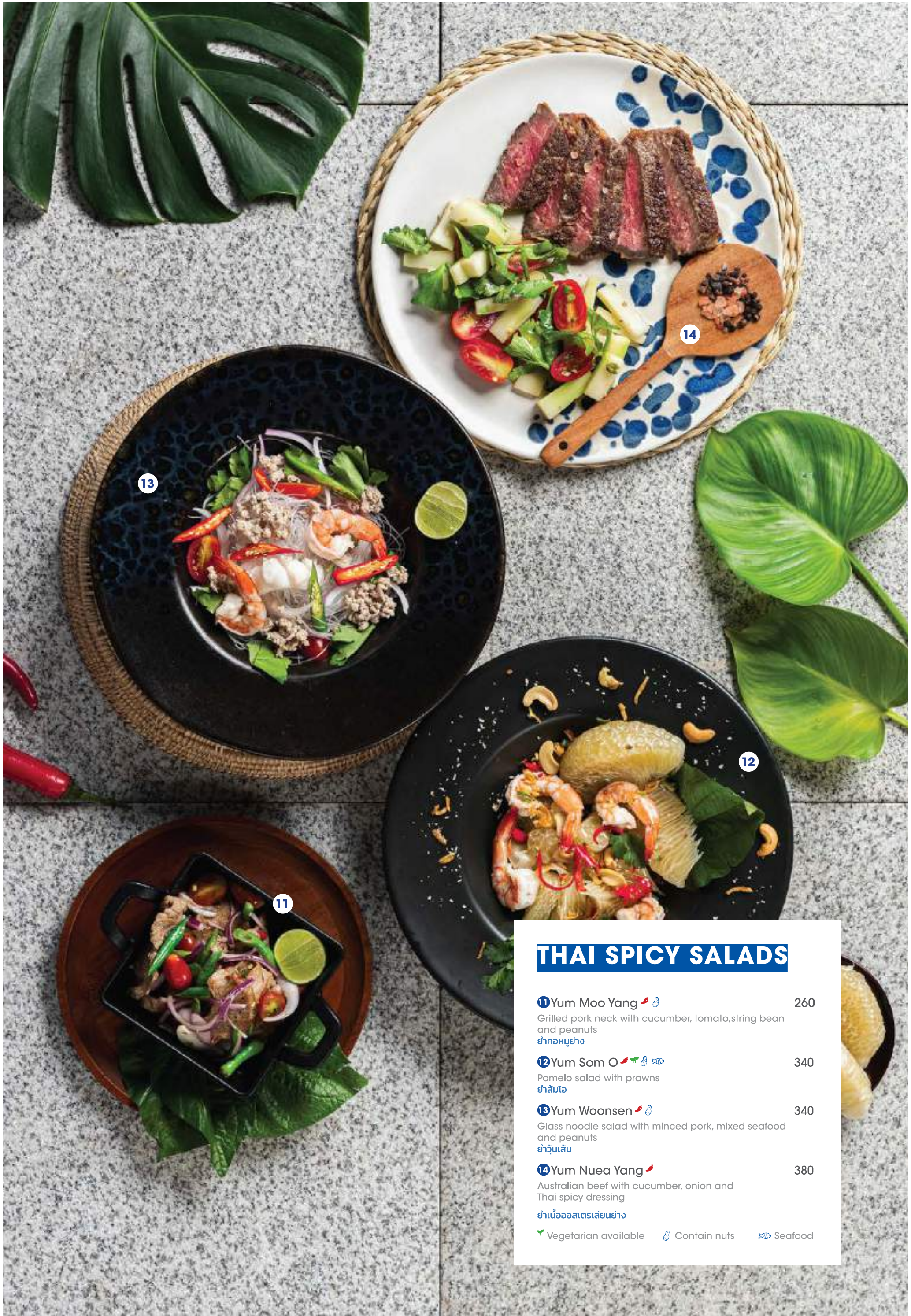
 Vegetarian available

 Vegan

 Contain nuts

 Seafood



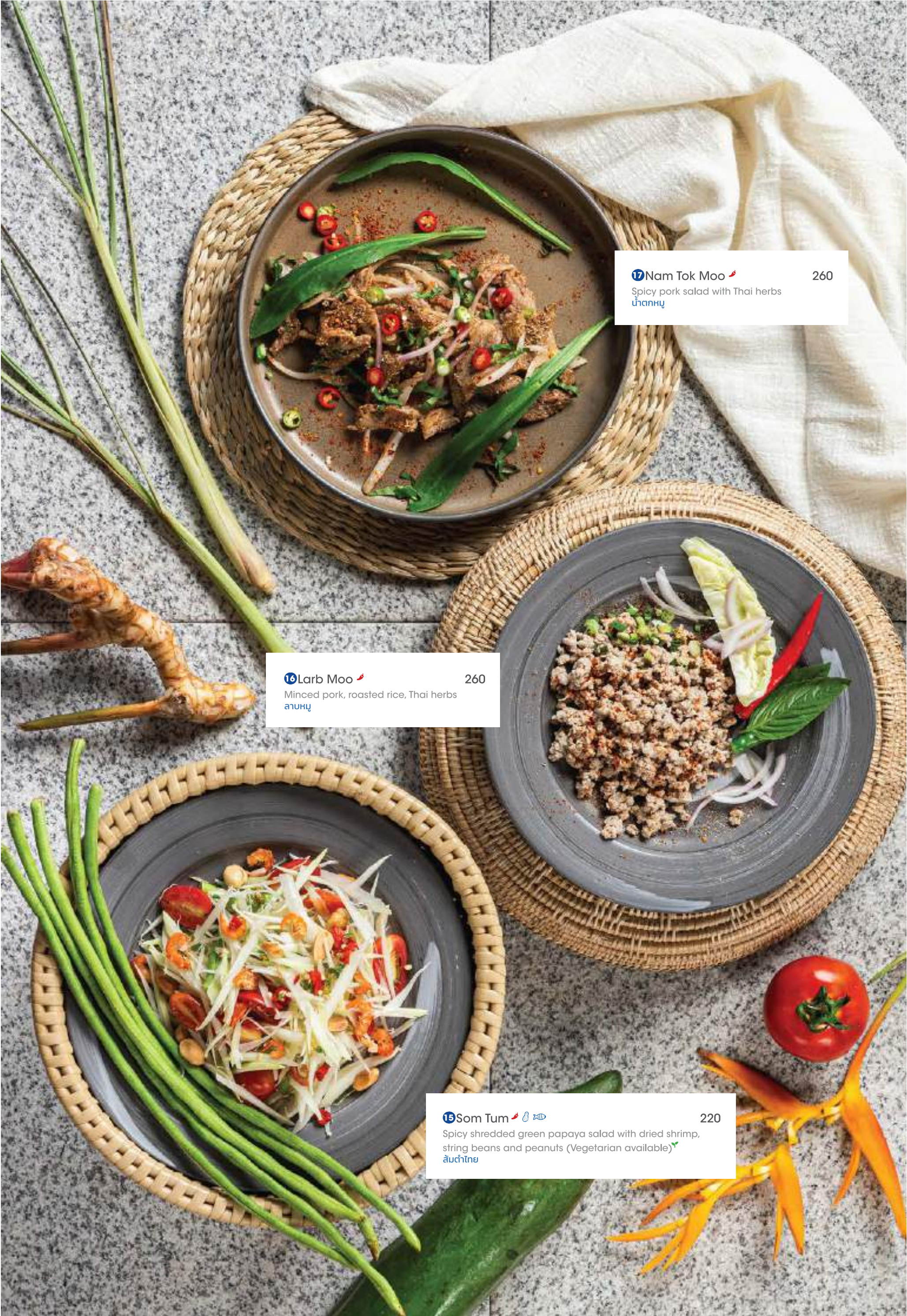


## THAI SPICY SALADS

- 11** Yum Moo Yang 🌶️ 🥜 260  
Grilled pork neck with cucumber, tomato, string bean and peanuts  
ยำคอหมูย่าง
- 12** Yum Som O 🌶️ 🥗 🥜 🐟 340  
Pomelo salad with prawns  
ยำส้มโอ
- 13** Yum Woonsen 🌶️ 🥜 340  
Glass noodle salad with minced pork, mixed seafood and peanuts  
ยำวุ้นเส้น
- 14** Yum Nuea Yang 🌶️ 380  
Australian beef with cucumber, onion and Thai spicy dressing  
ยำเนื้อออสเตรเลียย่าง

🌿 Vegetarian available    🥜 Contain nuts    🐟 Seafood





**17** Nam Tok Moo 🌶️ 260  
Spicy pork salad with Thai herbs  
น้ำตกหมู

**16** Larb Moo 🌶️ 260  
Minced pork, roasted rice, Thai herbs  
ลาบหมู

**15** Som Tum 🌶️🐞🐟 220  
Spicy shredded green papaya salad with dried shrimp, string beans and peanuts (Vegetarian available) 🌱  
ส้มตำไทย





STIR FRIED

|                                                                                  |     |                                                                       |     |                                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>18</b> Raad Nha                                                               | 250 | <b>20</b> Gai Phad Med Mamuang                                        | 300 | <b>22</b> Phad Thai Goong Sod                                                      | 340 |
| Flat rice noodles with pork, chicken or beef in thick gravy sauce                |     | Stir fried chicken with cashew nuts, dried chili and Thai chili paste |     | Fried rice noodles with tamarind sauce, fresh prawns, bean sprout, tofu and peanut |     |
| ราดหน้าหมู ไก่ หรือ เนื้อ                                                        |     | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์                                              |     | ผัดไทยกุ้งสด                                                                       |     |
| Seafood                                                                          | +80 | <b>21</b> Kapraw Moo / Gai / Nuea                                     | 300 |                                                                                    |     |
| ทะเล                                                                             |     | Choice of minced pork, chicken or beef with spicy holy basil sauce    |     |                                                                                    |     |
| <b>19</b> Tofu Phad Hoisin                                                       | 280 | กะเพราหมู ไก่ หรือ เนื้อ                                              |     |                                                                                    |     |
| Stir fried tofu with udon seasonal vegetables, green asparagus and hoisin sauce. |     | Seafood                                                               | +80 |                                                                                    |     |
| เต้าหู้ผัดซอสออยซีซัน                                                            |     | ทะเล                                                                  |     |                                                                                    |     |





## THAI CURRIES

- 23** Khao Soi Gai 🍗 300  
Chicken with yellow noodles in thick curry coconut broth  
ข้าวซอยไก่
- 24** Kaeng Kheaw Whan Gai 🍗🌿 300  
Green curry chicken with Thai eggplant and white rice  
แกงเขียวหวานไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ
- 25** Gaeng Phaed 🍗 340  
Thai red duck curry with lychee and white rice  
แกงเผ็ดเป็ด เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

- 26** Massaman Nuea / Gai 🍗🐟 380 / 350  
Slow cooked beef or chicken with potatoes, peanuts, shallot in thick massaman curry sauce and white rice  
มัสมั่นเนื้อ หรือ มัสมั่นไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ
- 27** Salmon Choo Chee 🍷🐟 550  
Salmon with Thai red curry sauce with coconut cream and kaffir lime  
ซูชิปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

## SOUPS

- 28** Tom Jued 🌿 200  
Clear Thai soup with minced pork and tofu, served with white rice  
ต้มจืดหมูสับ และเต้าหู้ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ
- 29** Wonton Noodle Soup 🍲 270  
Shrimp wonton noodle soup with BBQ pork  
บะหมี่เตี๋ยวน้ำหมูแดง
- 30** Tom Kha Gai 🌿 300  
Slow poached chicken, galangal, lemongrass in coconut broth, served with white rice  
ต้มข่าไก่ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ
- 31** Tom Yum Goong 🍷🐟🌿 340  
Spicy and sour herbal soup with prawns and straw mushrooms, served with white rice  
ต้มยำกุ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

🌿 Vegetarian available

🌱 Vegan

🌿 Contain nuts

🐟 Seafood



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                                       |           |
| 32 Sea Snails (500gr.)*                                 | 310       |
| หอยหวาน                                                 |           |
| 33 Squid (500gr.)*                                      | 550       |
| ปลาหมึก                                                 |           |
| 34 River Prawns (500gr.)*                               | 600       |
| กุ้งแม่น้ำ                                              |           |
| 35 French Fine de Claire No.4*                          | 500 / 860 |
| 6 pcs / 12 pcs                                          |           |
| 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 นึ่ง เสิร์ฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ด         |  |
| Stir-fried with Black Pepper Sauce            |  |
| ผัดพริกไทยดำ                                  |  |
| Stir-fried with Yellow Curry                  |  |
| ผัดผงกระหรี่                                  |  |
| *No discount applicable   ไม่ร่วมกับส่วนลดใดๆ |  |





RICE

|                                                                                                                             |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |                                                                                                                                                                                              |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>36</b> Fried Rice with Pork or Chicken  | 260 | <b>38</b> Khao Phad Tom Yum Goong                                                                                    | 340 | Steamed Jasmine Rice   | 50 |
| ข้าวผัดหมู หรือ ไก่                                                                                                         |     | Spicy and sour fried rice with prawns and straw mushrooms, served with Thai omelet                                                                                                                                                                                                         |     | ข้าวหอมมะลิ                                                                                                                                                                                  |    |
| <b>37</b> Khao Phad Kaeng Kheaw Whan Gai   | 280 | <b>39</b> Pineapple Fried Rice    | 360 |                                                                                                                                                                                              |    |
| Green curry fried rice with chicken, Thai eggplant served with boiled egg                                                   |     | Fried rice with pineapple, raisin, prawns, ham and pork floss                                                                                                                                                                                                                              |     |                                                                                                                                                                                              |    |
| ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่เสิร์ฟพร้อมไข่ต้ม                                                                                     |     | ข้าวผัดสับปะรด                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |                                                                                                                                                                                              |    |
| Seafood or crab +80                                                                                                         |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |                                                                                                                                                                                              |    |
| ทะเล หรือ เนื้อปู                                                                                                           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |                                                                                                                                                                                              |    |

 Vegetarian available  Vegan  Contain nuts  Seafood



FROM THE GARDEN

|                                                                                                                                                                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>40</b> Phad Phak Boong              | 180 |
| Wok fried morning glory with chili, garlic and preserved beancurd                                                                                                                                                |     |
| ผัดผักบุ้ง                                                                                                                                                                                                       |     |
| <b>41</b> Wok-Fried Mixed Vegetables   | 180 |
| With oyster sauce                                                                                                                                                                                                |     |
| ผัดผักรวมมิตร                                                                                                                                                                                                    |     |
| <b>42</b> Phad Kana Hong Kong          | 200 |
| Slow cooked kale and shitake mushrooms in premium soya sauce                                                                                                                                                     |     |
| ผัดคะน้าฮ่องกง และเห็ดหอม                                                                                                                                                                                        |     |
| <b>43</b> Sauteed Asparagus            | 240 |
| With fried garlic                                                                                                                                                                                                |     |
| ผัดหน่อไม้ฝรั่ง                                                                                                                                                                                                  |     |

 Vegan  Vegetarian available  Contain nuts  Seafood



## WORLD INSPIRED STARTERS & SALADS

51

### 45 Pumpkin Soup 280

Smoked pumpkin soup with coconut milk and crouton  
ซูปผักทอง

### 47 Duck Salad 300

Smoked duck breast, lettuce, walnuts, cranberries with apricot sesame dressing  
สลัดอกเป็ดรมควัน

### 49 Burrata Salad 380

Burrata cheese, heirloom tomatoes, green basil pesto, parma ham  
สลัดชีสบูร์ราตา, มะเขือเทศแฮร์ลิม, ซอสเพสโตโหระพา และพาร์มาแฮม

Vegetarian available

### 46 Caesar Salad 300

สลัดซีซาร์

Grilled chicken breast +80

เพิ่มอกไก่ย่าง

Grilled prawns +110

เพิ่มกุ้งย่าง

Smoked salmon +140

เพิ่มแซลมอนรมควัน

Vegetarian available

### 44 Mushroom Soup 280

Wild mushroom with truffle essence  
ซูปเห็ด

50

### Ceviche

Avocado, tomato salsa, lime, chili and tortilla chips  
อโวคาโด, มะเขือเทศซัลซ่า, มะนาว, พริก และแผ่นข้าวโพดทอดกรอบ

Seabass 380

ปลาทะเล

50 Tuna 400

ปลาทูน่า

51 Salmon 400

ปลาแซลมอน

### 48 Cobb Salad 340

Grilled chicken, smoked bacon, boiled egg, sweet corn, tomatoes, shallot, avocado and blue cheese  
สลัดคอบบ์ (ไก่ย่าง, เบคอน, ไข่ต้ม, ข้าวโพด, มะเขือเทศ, หอมแดง, อโวคาโด และบลูชีส)

Vegetarian available





## PASTA

Choice of Spaghetti, Penne, Fettuccini or Squid Ink Spaghetti

สามารถเลือกเส้นพาสต้า สเปกเก็ตตี้ / เพนเน่ / เฟตตูชีนี / เส้นหมึกดำ

- 52** with extra-virgin olive oil, garlic and peperoncini (Aglio e Olio) 🌿🌶️ 250  
น้ำมันมะกอก กระเทียม และพริกหวานอิตาลีเสียน
- 53** with spicy Thai style sausage 🌶️ 280  
ไส้กรอกอีสาน น้ำมันมะกอก กระเทียม และพริกแห้ง
- 54** with carbonara (bacon & cream) 280  
ซอสคาโบนาร่า (เบคอน ครีม)
- 55** with Bolognese (minced beef & tomato) 🌿 280  
ซอสเนื้อ (เนื้อบดในซอสมะเขือเทศ)
- 56** with green curry chicken 🌶️ 300  
ซอสแกงเขียวหวานไก่
- 57** with stir-fried Khao Soi Chicken 🌶️ 300  
ซอสข้าวซอยไก่
- 58** Thai-style Drunken Seafood Pasta (with seafood and hot basil sauce) 🌶️🐠 320  
ซอสผัดซีเมากะเล
- 59** Mac & Cheese with bacon 🌿 350  
มัคกะโรนีอบชีส และเบคอน
- 60** with pesto, burrata and pine nuts 🌿 380  
ซอสเพสโต บูราตาชีส และเมล็ดสน

🌿 Vegetarian available    🐠 Seafood    🌿 Contain nuts





SANDWICHES / BUNS / WRAPS

- 61

Mushroom Quesadilla

360

With mushroom and cheese, served with tomato salsa, guacamole  
เกชาดี้ยำผัก (เห็ดและชีส เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือเทศซัลซ่า และกัวคาโมเล่)
- 62

The Beach Club Sandwich

340

Streaky bacon, grilled chicken, fried egg, tomato, lettuce and fries  
เดอะบีช คลับ แซนด์วิช และเฟรนช์ฟรายส์
- 63

Buffalo Ranch Chicken Wrap

340

Spicy chicken, avocado, feta, lettuce and fries  
โกล์ดไปซี่ อวคาโด เฟตาชีส ผักคอส และเฟรนช์ฟรายส์

- 64

Chicken Quesadilla

380

Pulled BBQ chicken, basil, cheese, tomato salsa, sour cream  
เกชาดี้ยำไก่ (ไต้ฉีก, โหระพา, ชีส, มะเขือเทศซัลซ่า และซาวครีม)
- 65

Beyond Meat Burger

360

Plant based meat with lettuce, tomato, cheese, caramelised onion, salad and fries  
เบอร์เกอร์มังสวิรัต และเฟรนช์ฟรายส์
- 66

The "G" Reuben Sandwich

380

Classic reuben sandwich with swiss gruyere cheese, Italian pastrami, corned beef, sauerkraut and fries  
รูเบน แซนด์วิช และเฟรนช์ฟรายส์

- 67

Beef Burger

380

Classic beef burger with cheese, lettuce, tomato, caramelized onion, sesame bun and fries  
เบอร์เกอร์เนื้อ และเฟรนช์ฟรายส์







## BRICK OVEN CLASSIC PIZZA

### THIN CRUST

- |                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>68</b> Margherita 🌿                                                     | 350 |
| Tomato, mozzarella, fresh basil, extra-virgin olive oil<br>พิซซ่ามะเขือเทศ |     |
| <b>69</b> Pizza di Funghi 🌿                                                | 350 |
| Mixed mushroom with truffle essence<br>พิซซ่าเห็ดรวม                       |     |
| <b>70</b> Phad Kapraw Moo 🌶️                                               | 380 |
| Minced pork with hot basil sauce " Thai Style"<br>พิซซ่าผัดกะเพราหมู       |     |
| <b>71</b> Pizza al Diavolo                                                 | 380 |
| Pepperoni, mozzarella, dried oregano and basil<br>พิซซ่าเปปเปอร์ONI และชีส |     |





## BRICK OVEN GOURMET PIZZA

### NEAPOLITAN STYLE

- 72** Pizza di Pollo 380  
Smoked chicken, bell pepper, garlic and BBQ  
พิซซ่าอกไก่ กระเทียม และซอสบาร์บีคิว
- 73** Frutti di Mare 420  
Mixed seafood with tomato and basil  
พิซซ่ารวมมิตรทะเล
- 74** Quattro Formaggi 420  
Four cheeses of mozzarella, aged cheddar, Emmental, and Danish blue  
พิซซ่าชีส 4 ชนิด
- 75** Pizza di Parma 450  
Prosciutto and arugula  
พิซซ่าพาร์มาแฮม และผักร็อกเก็ต
- 76** Burrata Pizza 450  
Khao Yai burrata, arugula, basil pesto, harissa and pine nuts  
พิซซ่าชีสบูร์ราต้า ผักร็อกเก็ต ซอสเพสโตโหระพา ซอสฮาริซา และเมล็ดสน
- 77** Smoked Salmon 550  
Chili & garlic oil, red onion, cream cheese, smoked salmon, fresh chives and caviar  
พิซซ่าแซลมอนรมควัน น้ำมันพริกกระเทียม หัวหอมแดง ครีมชีส ต้นหอมซอย และไขปลาเค็ม



FROM THE BUTCHER

|                                   |     |                                                  |       |
|-----------------------------------|-----|--------------------------------------------------|-------|
| <b>78</b> Pork Chop               | 420 | <b>80</b> Black Angus Striploin (350gr.)         | 850   |
| Grilled pork chop                 |     | Grilled Australian striploin steak               |       |
| พอร์คชอปย่าง                      |     | เนื้อสันนอกติดมันย่าง                            |       |
| <b>79</b> Pork Tomahawk* (600gr.) | 750 | <b>81</b> Black Angus Tenderloin (200gr.)        | 850   |
| สเต็กโทมาฮอว์คหมู                 |     | Australian black angus tenderloin                |       |
|                                   |     | เนื้อสันในย่าง                                   |       |
|                                   |     | <b>82</b> Rib Eye (350gr.)                       | 950   |
|                                   |     | Grilled Australian rib- eye steak                |       |
|                                   |     | เนื้อริบอายย่าง                                  |       |
|                                   |     | <b>83</b> Australian Black Angus Tomahawk*(1kg)  | 2,700 |
|                                   |     | (Please select 3 side dishes & 3 sauces)*        |       |
|                                   |     | (กรุณาเลือกเครื่องเคียง 3 อย่าง และซอส 3 อย่าง)* |       |

Side dish & Sauce

ตัวเลือกเครื่องเคียงและซอส

Choose 1 Side dish

สามารถเลือกเครื่องเคียง 1 อย่าง

Mashed Potatoes / French Fries / Onion Rings / Sweet Potato Fries / Sautéed Vegetables

มันฝรั่งบด / เฟรนช์ฟรายส์ / หอมใหญ่ชุบแป้งทอด / มันหวานทอด / ผักผัดเนย

Choose 1 Sauce

สามารถเลือกซอส 1 อย่าง

Red Wine Jus / Pepper Sauce / Chimichurri / Blue Cheese / Mushroom, Jaew Sauce

ซอสไวน์แดง / ซอสพริกไทยดำ / ซอสชีมีซูร์ / ซอสบลูชีส / ซอสเห็ด / น้ำจิ้มแจ่ว

\*No discount applicable | ไม่รวมกับส่วนลดใดๆ





FROM THE SEA

|                                                                                          |     |                                                                                           |     |                                                                                   |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>84</b> Fish and Chips 🐟                                                               | 280 | <b>86</b> Atlantic Salmon* 🐟                                                              | 550 | <b>87</b> Tuna Steak 🐟                                                            | 620 |
| Served with classic tartar sauce and lemon<br>ปลาชุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด               |     | Grilled Atlantic salmon with basil lemon butter<br>and grilled asparagus<br>ปลาแซลมอนย่าง |     | Mediterranean grilled vegetables, garlic herb potato<br>and capers<br>ปลาทูนาย่าง |     |
| <b>85</b> Calamari and Chips 🐙                                                           | 300 |                                                                                           |     |                                                                                   |     |
| Fried calamari rings, classic tartar sauce and lemon<br>ปลาหมึกชุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด |     |                                                                                           |     |                                                                                   |     |



🐟 Seafood





PERFECT FOR SHARING

|                                                                                                                                       |     |                                                                                                                      |     |                                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>88</b> Grilled Chicken Thigh                                                                                                       | 420 | <b>90</b> Pla Kapong Raad Prik    | 580 | <b>92</b> Pork Knuckle                                                                                | 580 |
| "Wichian Buri" style with sticky rice cake<br>น้องไก่วีเชียบุรีย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวตัง                                                 |     | Fried whole sea bass with sweet chili and fragrant herbs<br>ปลากระพงราดพริก                                          |     | Served with mashed potato and mustard<br>ขาหมูเยอรมัน เสิร์ฟพร้อมมันบด และมัสตาร์ด                    |     |
| <b>89</b> Loaded Nachos                                                                                                               | 460 | <b>91</b> Pla Kapong Neung Manao  | 580 | <b>93</b> Assorted Cheese & Cold Cuts                                                                 | 800 |
| Ground minced beef, sour cream, jalapeño, tomato salsa,<br>guacamole<br>นาโชเนื้อวัวบด (ข้าวด้ครีม, ผักชี, ซัลซามะเขือเทศ, กัวคาโมเล) |     | Steamed whole seabass with garlic and lime<br>ปลากระพงนึ่งมะนาว                                                      |     | Parma ham, salami, Spanish chorizo, brie, Danish blue,<br>manchego and condiments<br>ชีส และโคลคัทรวน |     |



 Seafood





LOADED FRIES

|                                                                                                                 |     |                                                                                                                                                                                                                |     |                                                                                                          |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>94</b> Bolognese Fries                                                                                       | 220 | <b>96</b> Truffle Parmesan Pesto Fries   | 220 | <b>98</b> Crispy Smoked Duck Fries                                                                       | 280 |
| Topped with spicy Bolognese sauce<br>มันฝรั่งทอดกับซอสเนื้อ                                                     |     | Crispy fries tossed with truffle oil, parmesan, and pesto<br>มันฝรั่งทอดคลุกน้ำมันทรัฟเฟิล พาร์เมซาน และเพสโต้                                                                                                 |     | Crispy smoked duck, plum hoisin mayo, and scallions<br>มันฝรั่งทอด อกเป็ดรมควันกรอบ ซอสบ๊วย และต้นหอมซอย |     |
| <b>95</b> Spiced Cheesy Fries  | 220 | <b>97</b> Chipotle Smoked Chicken Fries                                                                                                                                                                        | 240 |                                                                                                          |     |
| Cajun spice and cheddar cheese<br>มันฝรั่งทอดกับเซดด้าชีส และผงเคจูน                                            |     | Smoky chipotle chicken, cheese, and jalapeño<br>มันฝรั่งทอด ซอสชิโปล์ ออโต้ ชีส และพริกฮาลาปินโญ                                                                                                               |     |                                                                                                          |     |

 Vegetarian available

 Vegan



ON THE SIDE 

180 each

- 99**Mashed Potatoes  
มันบด
- 100**Sweet Potato Fries  
มันหวานทอด และเครื่องเทศ
- 101**Baked Spinach Gratin  
ผักโขมอบชีส
- 102**French Fries  
มันฝรั่งทอด
- 103**Onion Rings  
หัวหอมชุบแป้งทอด
- 104**Sautéed Vegetable  
ผักผัดเนย

 Vegetarian available



## SWEETS

- 105 Selection of Ice-Cream (1 scoop) ✓** 100  
Choice of vanilla, chocolate, strawberry, coconut, green tea, cookies and cream, coffee  
สามารถเลือกไอศกรีมได้ 1 สก๊อป  
ไอศกรีมรสวานิลลา, ช็อคโกแลต, สตรอว์เบอร์รี่, มะพร้าว, ชาเขียว, คุกกี้แอนด์ครีม, กาแฟ
- 106 Selection of Sorbet ✓** 100  
Choice of raspberry, lime, mango  
ไอศกรีมซอร์เบรสราสเบอร์รี่, มะนาว, มะม่วง
- 107 Seasonal Fruit Platter ✓✓** 180  
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- 108 Khao Niew Mamuang ✓✓🌱** 250  
Thai mango and sticky rice with coconut milk  
ข้าวเหนียวมะม่วง
- 109 Thai Coconut Ice-cream ✓🌱** 250  
With sticky rice and peanuts in fresh young coconut  
ไอศกรีมมะพร้าว
- 110 Chocolate Lava Pudding 🌱🌱** 250  
Served with almond crumble and vanilla ice-cream  
ช็อคโกแลตลาวาพุดดิ้ง
- 111 Strawberry Cheesecake ✓** 250  
With vanilla ice cream  
สตรอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก
- 112 Ice-Cream Platter ✓🌱** 250  
3 scoops of ice cream with waffle, chocolate sauce, strawberry and almond flakes  
ไอศกรีม 3 ลูก เสิร์ฟพร้อมวaffle





SPIRITS

|                            |     |  |                               |     |  |                                 |       |  |
|----------------------------|-----|--|-------------------------------|-----|--|---------------------------------|-------|--|
| Aperitif                   |     |  | Local Rum                     |     |  | Canadian Whisky                 |       |  |
| Campari                    | 180 |  | Sangsom / Mekhong             | 150 |  | Canadian Club                   | 220   |  |
| Martini Bianco             | 180 |  | Rum                           |     |  | Irish Whisky                    |       |  |
| Martini Rosso              | 180 |  | Phraya Elements               | 220 |  | John Jameson                    | 220   |  |
| Martini Dry                | 180 |  | Bacardi                       | 240 |  | Single Malt Scotch Whisky       |       |  |
| Pernod                     | 180 |  | Bacardi Carta Oro Gold Rum    | 240 |  | Glenfiddich 12 Yrs              | 400   |  |
| Ricard                     | 180 |  | Cachaça Canario               | 240 |  | Bowmore 12 Yrs                  | 600   |  |
| Cinzano Vermouth Rosso     | 200 |  | Captain Morgan Dark           | 240 |  | The Macallan Double Cask 12 Yrs | 650   |  |
| Aperol                     | 250 |  | Havana Club Gold 3 Yrs        | 240 |  | The Macallan Sherry Oak 12 Yrs  | 1,200 |  |
| Fernet Branca              | 280 |  | Havana Club 7 Yrs             | 300 |  | Local Whisky                    |       |  |
| Gin                        |     |  | Kraken Black Spiced Rum       | 380 |  | Rival Whisky                    | 150   |  |
| Beefeater Original / Pink  | 240 |  | Flor de Cana 12 Yrs           | 420 |  | Bourbon                         |       |  |
| Gordon Dry                 | 240 |  | Matusalem Gran Reserva 15 Yrs | 550 |  | Jim Beam White                  | 220   |  |
| Henkes Gin                 | 260 |  | Tequila                       |     |  | Jack Daniel’s                   | 240   |  |
| Tanqueray                  | 260 |  | Jose Cuervo Silver            | 220 |  | Jim Beam Black                  | 240   |  |
| Bombay Sapphire            | 260 |  | Sierra White                  | 220 |  | Wild Turkey 101                 | 400   |  |
| Roku                       | 350 |  | Olmecca Gold                  | 250 |  | Liqueur                         |       |  |
| Bulldog                    | 350 |  | Jose Cuervo Especial Reposado | 260 |  | Bailey’s Irish Cream            | 230   |  |
| Iron Balls                 | 400 |  | Patron Silver                 | 420 |  | Grand Marnier                   | 230   |  |
| Hendricks                  | 400 |  | Blended Whisky                |     |  | Cointreau                       | 230   |  |
| GinSTR                     | 400 |  | Ballantine Finest             | 220 |  | Malibu                          | 230   |  |
| Monkey 47                  | 450 |  | JW Red Label                  | 220 |  | Drambuie                        | 230   |  |
| Vodka                      |     |  | J&B Rare                      | 220 |  | Kahlúa                          | 230   |  |
| Absolut Original / Vanilla | 220 |  | Tenjaku                       | 220 |  | Midori Melon                    | 230   |  |
| Bangkok                    | 220 |  | Suntory                       | 230 |  | Apricot Brandy                  | 230   |  |
| Smirnoff                   | 220 |  | Ballantine’s 12 Yrs           | 240 |  | Digestif                        |       |  |
| Tito’s Handmade            | 220 |  | Chivas Regal 12 Yrs           | 280 |  | Jägermeister                    | 240   |  |
| Stolichnaya                | 220 |  | JW Black Label                | 280 |  | Cognac                          |       |  |
| Finlandia Lime             | 220 |  | Monkey Shoulder               | 320 |  | Martell VSOP / Remy Martin VSOP | 400   |  |
| Premium Vodka              |     |  | Premium Blended Scotch Whisky |     |  | Hennessy VSOP                   |       |  |
| Russian Standard Gold      | 350 |  | Chivas Regal 18 Yrs           | 450 |  | Rémy Martin XO / Hennessy XO    | 750   |  |
| Russian Standard Platinum  | 350 |  | JW Gold Label                 | 450 |  | Martell Cordon Bleu             |       |  |
| Belvedere                  | 380 |  | JW Green Label                | 450 |  | Mezcal                          |       |  |
| Beluga Silver              | 380 |  | JW Swing                      | 450 |  | 400 Conejos Joven Mezcal        | 380   |  |
| Grey Goose                 | 380 |  | JW Blue Label                 | 850 |  | Creyente Joven Mezcal           | 450   |  |
|                            |     |  |                               |     |  | Montelobos Espadin Mezcal       | 480   |  |



SOFT DRINKS

|                                  |     |  |                                                                                                             |     |  |                                                                       |     |  |
|----------------------------------|-----|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|-----------------------------------------------------------------------|-----|--|
| You Pick, We Blend               |     |  | Water                                                                                                       |     |  | Specialty Coffee                                                      |     |  |
| Green Apple / Pineapple / Banana | 130 |  | Greenery Water 330 ML  | 60  |  | 113 Coconut Zing                                                      | 180 |  |
| Mango / Orange / Watermelon      |     |  | Evian Still / Perrier Sparkling 330 ML                                                                      | 150 |  | Espresso, Coconut Syrup, Almond Syrup, Coconut Cream, Fresh Milk      |     |  |
| Fresh or Blended Coconut         | 160 |  | Evian Still / Perrier Sparkling 750 ML                                                                      | 250 |  | เอสเปรสโซ่, น้ำเชื่อมกลิ่นมะพร้าว, น้ำเชื่อมกลิ่นอัลมอนด์, กะทิ, นมสด |     |  |
| Soft Drink                       |     |  | Coffee & Tea                                                                                                |     |  | 114 Breezy Hazelnut                                                   | 180 |  |
| Coke / Coke Light / Coke Zero    | 80  |  | Choice of Hot or Cold                                                                                       | 120 |  | Espresso, Fresh Coconut Water, Hazelnut Syrup                         |     |  |
| Singha Soda Lemon Zero           |     |  | Americano / Espresso / Cappuccino / Latte                                                                   |     |  | เอสเปรสโซ่, น้ำมะพร้าว, น้ำเชื่อมกลิ่นเฮเซลนัท                        |     |  |
| Sprite / Fanta                   |     |  | Earl Grey / Jasmine Green Tea /                                                                             |     |  | 115 Vanil-Orange                                                      | 160 |  |
| Ginger Ale / Tonic Water         |     |  | Chamomile Tea / Oolong Tea with Peach                                                                       |     |  | Espresso, Orange Juice, Vanilla Syrup                                 |     |  |
| Soda Water / Schweppes Lime Soda |     |  |                                                                                                             |     |  | เอสเปรสโซ่, น้ำส้ม, น้ำเชื่อมกลิ่นวานิลลา                             |     |  |





WINES

WHITE WINE

SAUVIGNON BLANC

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Rival / AUS                                | 1,290 |
| Matua Valley / Marlborough / NZ            | 1,600 |
| Skuttlebutt / Margaret River / AUS         | 1,850 |
| Villa Maria Private Bin / Marlborough / NZ | 2,200 |
| Pascal Jolivet Attitude / Loire / FR       | 2,400 |

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 |
| Wither Hills/ Marlborough / NZ                                | 1,950 |
| Stonefish / Margaret River / AUS                              | 2,100 |

RIESLING

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Prinz Von Hessen / Rheingau / DE | 2,500 |
| Whitehaven / Marlborough / NZ    | 2,500 |

OTHER WHITE WINE

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Prego/ Pinot Grigio /Venezie / IT                   | 1,450 |
| Vasu Vasu / Pinot Grigio / Abruzzo / IT             | 1,650 |
| Bulichella Tuscanio Costa / Vermentino Toscana / IT | 2,050 |

RED WINE

PINOT NOIR

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Cono Sur "Bicicleta" / Central Valley / CHL | 1,500 |
| Villa Maria Private Bin / Marlborough / NZ  | 2,100 |

CABERNET SAUVIGNON

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Rival / AUS                                              | 1,290 |
| Tocornal Cono Sur / Maipo Valley / CHL                   | 1,550 |
| Reguta Carant Tre Venezie / Friuli - Venezia Giulia / IT | 1,750 |
| Beringer Main & Vine / California / USA                  | 1,900 |
| Stonefish / Margaret River / AUS                         | 2,100 |

SHIRAZ

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| Rival / AUS                                      | 1,290 |
| Black Pearl / South Eastern Australia / AUS      | 1,650 |
| KWV Classic Shiraz / Western Cape / SA           | 1,900 |
| Roodeberg Dr Charles Niehaus / Western Cape / SA | 2,750 |

OTHER RED WINE

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Argento 47 / Malbec / Mendoza/ARG                             | 1,500 |
| Bodegas Salentein / Malbec / Mendoza / ARG                    | 1,600 |
| Roodeberg Classic Red Blend/ Western Cape / SA                | 2,100 |
| Paolo e Noemia D'Amico Seiano Rosso I.G.P. Lazio / Lazio / IT | 2,250 |
| 1 Uno Primitivo di Manduria Riserva Puglia / IT               | 2,750 |
| Chateau „Le Bonnat“ Bordeaux Blend / FR                       | 2,800 |
| Folie Rouge Malbec Blaye Côtes de Bordeaux / Bordeaux / FR    | 2,950 |

ROSÉ

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| Rival / Rosé / AUS                                   | 1,290 |
| Exhib’s / Pays d’Oc / FR                             | 1,400 |
| Gerard Bertrand / Languedoc / FR                     | 1,500 |
| Beringer Main & Vine, Zinfandel / California / USA   | 1,550 |
| L'Ostal / Languedoc / FR                             | 1,600 |
| Turkey Flat Rosé / Barossa / AUS                     | 1,700 |
| Casa al Vento Ros'aria Toscana Rosato / Toscana / IT | 2,250 |
| Renzo Marinai, Renzo Toscana Rosato / Toscana / IT   | 2,850 |

RECOMMENDED BY THE BEACH

"STONEFISH EDITION" MARGARET RIVER / AUSTRALIA

SPARKLING

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Stonefish / Cuvee Brut | 2,100 |
|------------------------|-------|

WHITE WINE

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Stonefish / Sauvignon Blanc | 2,100 |
|-----------------------------|-------|

ROSÉ

|                  |       |
|------------------|-------|
| Stonefish / Rosé | 2,100 |
|------------------|-------|

RED WINE

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Stonefish / Shiraz | 2,100 |
|--------------------|-------|

BUBBLES

SPARKLING ROSÉ

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Annabelle / Western Cape / SA        | 1,390 |
| Cinzano Rosé Edition / Veneto / IT   | 2,200 |
| NV 18K Pinot Noir Rosé / Veneto / IT | 3,400 |

SPARKLING

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Nua Brut / Vino Spumante Brut / IT             | 1,390 |
| Codorniu Clasico Brut / Cava / Catalonia / SP  | 1,650 |
| Zonin Prosecco Brut / Veneto / IT              | 1,700 |
| Laborie Cap Classique Brut / Western Cape / SA | 2,400 |

CHAMPAGNE

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| A. Bergere / Champagne / FR              | 3,500 |
| Drappier Carte D'Or / Champagne / FR     | 4,500 |
| Telmont / Champagne / FR                 | 5,200 |
| Bollinger Special Cuvée / Champagne / FR | 7,500 |

CHAMPAGNE ROSÉ

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Ernest Rapeneau / Champagne / FR          | 2,950 |
| Drappier Rosé de Saignee / Champagne / FR | 5,400 |
| Telmont / Champagne / FR                  | 5,700 |

SWEET WINE

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Bera Moscato d'Asti / Piemonte / IT | 1,650 |
| KWV Moscato / Western Cape / SA     | 1,800 |
| Bera Brachetto / Piemonte / Italy   | 1,950 |

WINE BY THE GLASS

SPARKLING

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Nua Brut / Vino Spumante Brut / IT | 290 |
|------------------------------------|-----|

WHITE WINE

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Prego / Pinot Grigio / IT                         | 310 |
| KWV Vinecrafter / Chardonnay / SA                 | 360 |
| Matua Valley / Sauvignon Blanc / Marlborough / NZ | 380 |

ROSÉ

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Exhib's/ Pays d'Oc / FR          | 300 |
| Gerard Bertrand / Languedoc / FR | 320 |

RED WINE

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| Cono Sur “Bicicleta”/ Pinot Noir / CHL       | 320 |
| Argento47/ Malbec / ARG                      | 320 |
| Tocornal Cono Sur / Cabernet Sauvignon / CHL | 350 |



All+ ACCOR

FOR THE Explorer AT HEART



SCAN TO VIEW



FROM THE BAR

COCKTAILS & MOCKTAILS

The Classics 320

Caipirinha

Cachaça, Lime, Brown Sugar  
เหล้ารัมคachaça, มะนาว, น้ำตาลทรายแดง

Mojito

Bacardi White Rum, Mint Leaves, Brown Sugar, Lime, Soda  
บาคาร์ดี ไวท์รัม, ใบสะระแหน่, น้ำตาลทรายแดง, มะนาว, โซดา

Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberry Juice  
วอดก้า, ทริปปี้ล เซค, น้ำมะนาว, น้ำแครนเบอร์รี่

Mai Tai

Bacardi White Rum and Capt. Dark Rum, Orange Curaçao, Grenadine, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice  
บาคาร์ดีไวท์รัม, ดาร์ครัม, ออเรนจ์คูราโซ, น้ำเชื่อมกรีนาดิน, น้ำมะนาว, น้ำส้ม, น้ำสับปะรด

Singapore Sling

Gin, Cherry Liqueur, Bénédictine D.O.M, Lime Juice, Soda  
เหล้าจิน, เหล้าหวานสเชอร์รี่, เบนเนดิกติน ดี.โอ.เอ็ม, น้ำมะนาว, โซดา

Margarita / Daiquiri

Tequila / Bacardi White Rum, Triple Sec, Lime Juice  
เตกิล่า / บาคาร์ดี ไวท์รัม, ทริปปี้ล เซค, น้ำมะนาว

Pina Colada

Bacardi White Rum, Malibu, Pineapple Juice, Lime Juice, Coconut Cream  
บาคาร์ดี ไวท์รัม, มาลิวู, น้ำสับปะรด, น้ำมะนาว, น้ำกะทิ

For more, just ask our bartender!

SIGNATURE COCKTAILS

Golden Sand 380

Gold Rum, Peach Schnapps, Pineapple Juice, Lime, Pink Grapefruit Syrup  
โกลด์รัม, เหล้าพีชแนปส์, น้ำสับปะรด, น้ำมะนาว, น้ำเชื่อมกลืนพังก์เกรปฟรุต

Pink Paradise 380

Pink Gin, Lime, Strawberry Syrup, Orange Juice  
พังก์ จิน, น้ำมะนาว, น้ำเชื่อมกลืนสตรอว์เบอร์รี่, น้ำส้ม

Ocean Breeze 380

Vodka, Crème de Menthe, Blue Curaçao, Lime, Sugar  
วอดก้า, เหล้าหวานกลืนมินต์, น้ำเชื่อมกลืนบลูคูราโซ, น้ำมะนาว, น้ำตาล

Blue Wave 380

Tequila, Blue Curaçao, Lime, Grenadine, Apple Juice, Soda  
เตกิล่า, น้ำเชื่อมกลืนบลูคูราโซ, น้ำมะนาว, น้ำแอปเปิ้ล, โซดา

Perfect to share (Caraffe) 750

Mojito

Bacardi White Rum , Mint Leaves, Brown Sugar, Lime, Soda  
บาคาร์ดี ไวท์รัม, ใบสะระแหน่, น้ำตาลทรายแดง, มะนาว, โซดา

Pina Colada

Bacardi White Rum, Malibu, Pineapple Juice, Lime Juice, Coconut Cream  
บาคาร์ดี ไวท์รัม, มาลิวู, น้ำสับปะรด, น้ำมะนาว, น้ำกะทิ

Mai Tai

Bacardi White and Capt. Dark Rum, Orange Curaçao, Grenadine, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice  
บาคาร์ดี ไวท์รัม, ดาร์ครัม, ออเรนจ์คูราโซ, น้ำเชื่อมกรีนาดิน, น้ำมะนาว, น้ำส้ม, น้ำสับปะรด



Mocktails 180

Oh Honey!

Blueberry, Raspberry, Honey, Lime Juice, Ginger Ale  
บลูเบอร์รี่, ราสเบอร์รี่, น้ำผึ้ง, น้ำมะนาว, จิงเจอร์เอลล

Coconut Guru

Coconut Juice, Lime Juice, Vanilla Syrup, Blue Curaçao Syrup  
น้ำมะพร้าว, น้ำมะนาว, น้ำเชื่อมกลืนวานิลลา, น้ำเชื่อมกลืนบลูคูราโซ

Lychee Lemonade

Lychee, Lychee Juice, Kaffir Lime, Lime Juice, Sprite  
ลั่นจี่, น้ำลั่นจี่, 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



BEERS

Bottled Beer

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Singha / Leo                        | 180 |
| Heineken / Tiger / Asahi            | 180 |
| San Miguel Light                    | 180 |
| San Miguel Zero ( 0 Sugar / 3% Alc) | 180 |
| Corona                              | 220 |
| Hoegaarden                          | 220 |
| Hoegaarden Rosée                    | 220 |

Draught Leo

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Half Pint (320ML) | 160 |
| Pint (620ML)      | 280 |
| Pitcher (1L)      | 400 |
| Tower (3L)        | 990 |

Alcohol Free

|               |     |
|---------------|-----|
| Heineken Zero | 160 |
|---------------|-----|

BEACH BUCKET!

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| 3 Bottles / 5 Bottles    |           |
| Singha / Leo             | 450 / 720 |
| Heineken / Tiger / Asahi |           |
| San Miguel Light / Zero  |           |
| Corona                   | 550 / 880 |

Beach Bucket is not applicable to any discount







# HAPPY HOUR ON THE BEACH

EVERYDAY / 2 - 5PM  
@ THE BEACH CLUB BAR

## Beer 140

Draught Leo (320ML)

## Cocktails 210

### Mai Tai

Bacardi White Rum and Dark Rum, Orange Curaçao, Grenadine, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice  
บาคาร์ดี ไวท์รัม, ดาร์ครัม, ออเรนจ์คูราโซ, น้ำเชื่อมกรีนาดีน, น้ำมะนาว, น้ำส้ม, น้ำสับปะรด

### Margarita / Daiquiri

Tequila / Bacardi White Rum, Triple Sec, Lime Juice  
เตกีล่า / บาคาร์ดี ไวท์รัม, ทริเปิลเซค, น้ำมะนาว

### Mojito

Bacardi White Rum, Mint Leaves, Brown Sugar, Lime, Soda  
บาคาร์ดี ไวท์รัม, ใบสะระแหน่, น้ำตาลทรายแดง, มะนาว, โซดา

### Pina Colada

Bacardi White Rum, Malibu, Pineapple Juice, Lime Juice, Coconut Cream  
บาคาร์ดี ไวท์รัม, มาลิบู, น้ำสับปะรด, น้ำมะนาว, น้ำกะทิ

## Wine 210

### Sparkling

Nua Brut / Vino Spumante Brut / IT

### Rosé

Rival / Rosé / AUS

### White

Rival / Sauvignon Blanc / AUS

### Red

Rival / Shiraz / AUS

## Mocktails 160

### Tutti Frutti

Orange Juice, Lime Juice, Pineapple Juice, Grenadine Syrup  
น้ำส้ม, น้ำมะนาว, น้ำสับปะรด, น้ำเชื่อมกรีนาดีน

### Minty Sugar

Brown Sugar, Mint Leaves, Lime, Soda  
น้ำตาลทรายแดง, ใบสะระแหน่, มะนาว, โซดา

### Creamylada

Coconut Cream, Pineapple Juice, Lime Juice, Sugar  
น้ำกะทิ, น้ำสับปะรด, น้ำมะนาว, น้ำตาล



All prices for happy hour are net  
ราคาเครื่องดื่มเมนูพิเศษดังกล่าวเป็นราคาสุทธิ

No discount applicable | ไม่รวมกับส่วนลดใดๆ

## RECOMMENDED BY THE BEACH

### Moscow Mule 320

Vodka, Lime juice, Ginger Beer  
วอดก้า, น้ำมะนาว, โซดาน้ำขิง

### Bombay Iconic Gin Tonic 320

Bombay Sapphire, Watermelon Syrup, Watermelon Cubes, Citrus, Tonic  
บอมเบย์ แซฟไฟร์, น้ำเชื่อมกลิ่นแตงโม, แตงโมหั่นเต๋า, ซิตรัส, โทนิค

### Aperol Spritz 350

Aperol, Prosecco, Soda, Orange  
อะเปโรล, โปรเซคโค, โซดา, ส้ม

### Negroni 350

Campari, Bulldog Gin, Cinzano Vermouth Rosso, Orange  
คัมพารี, เหล้าจิน เฮอร์เบรต รอสโซ, ส้ม

### Grey Goose Cranberry 380

Grey Goose Vodka, Cranberry, Citrus  
เกรย์กูซ วอดก้า, แครนเบอร์รี่, ซิตรัส



## SPIRITS BY THE BOTTLE

### Gin

Beefeater Original 3,200

Bombay Sapphire 3,500

### Vodka

Absolut Blue 3,000

Grey Goose 5,500

### Rum

Bacardi White 3,200

### Tequila

Olmecca Gold 3,200

Patron Silver 6,000

### Whisky

John Jameson 3,200

JW Black Label 3,800

\*Inclusive of 6 mixers\*

THE IMAGES SHOWN ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY AND MAY NOT BE AN EXACT REPRESENTATION OF THE PRODUCT

f @THEBEACHCLUBPATTAYA @PULLMANPTYHOTELG

HOTELS-G.COM/PATTAYA | +66 38 411 940 | BEACHCLUB@PULLMANPATTAYAHOTELG.COM