



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...

บุฟเฟต์ซีฟู้ดสดใหม่ และอาหารนานาชาติ

ทุกวันศุกร์ วันเสาร์ ที่ห้องอาหาร เดอะ บีช คลับ
เวลา 18.00 น. - 21.00 น.

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



25°

MEAL DEAL

DAILY FROM 11AM



SCAN TO VIEW MENU

THB 350++/SET
SIGNATURE BURGER + FRIES + DRAFT BEER

ชิกเนเจอร์เบอร์เกอร์ + เฟรนช์ฟรายส์ + เบียร์สด

NO DISCOUNT APPLICABLE | ไม่รวมกับส่วนลดใดๆ

THAI-INSPIRED

SNACKS & APPETISERS

<p>Por Pia Tod 🌿 Thai spring roll with vegetable and glass noodles ปอเปี๊ยะทอด</p>	180	<p>Peek Gai Tod Nam Pla Marinated fried chicken wings with chili and garlic ปีกไก่ทอดน้ำปลา</p>	180	<p>Tod Mun Pla 🌶️ Thai fish cake with sweet chili sauce ทอดมันปลา</p>	220
<p>Indian Samosa 🌿 Indian vegetable samosa with classic raita ซามอส่าผักทอดอินเดีย</p>	180	<p>01 Satay Moo / Gai Thai marinated satay skewers (choice of pork or chicken) with peanut sauce and cucumber relish สะเต๊ะหมู หรือ ไก่</p>	190	<p>03 Tod Mun Goong Thai shrimp cake with sweet plum sauce ทอดมันกุ้ง</p>	280
<p>Hed Tod Sa Mun Plai 🌿 Fried oyster mushroom with tamarind sauce เห็ดทอดสมุนไพร</p>	180	<p>02 Larb Moo Tod 🌶️ Deep fried spicy pork balls with roasted rice and Thai herbs ลาบหมูทอด</p>	200		



SALADS

<p>Som Tum 🌶️ Spicy shredded green papaya salad with dried shrimp, string beans and peanuts ส้มตำไทย</p>	220
<p>Larb Moo 🌶️ Minced pork, roasted rice, Thai herbs ลาบหมู</p>	240
<p>Nam Tok Moo 🌶️ Spicy pork salad with Thai herbs น้ำตกหมู</p>	240
<p>Yum Moo Yang 🌶️ Grilled pork neck with cucumber, tomato, string bean and peanuts ยำคอหมูย่าง</p>	240
<p>04 Yum Som O 🌶️ Pomelo salad with prawns ยำส้มโอ</p>	320
<p>05 Yum Woonsen 🌶️ Glass noodle salad with minced pork, mixed seafood and peanuts ยำวุ้นเส้น</p>	320
<p>06 Yum Nuea Yang 🌶️ Australian beef with cucumber, onion and Thai spicy dressing ยำเนื้อออสเตรเลียย่าง</p>	360



STIR FRIED

Raad Nha 250
Flat rice noodles with pork, chicken or beef in thick gravy sauce
ราดหน้าหมู ไก่ หรือ เนื้อ
Seafood +60
ทะเล

Tofu Phad Hoisin ^V 280
Stir fried tofu with seasonal vegetables, green asparagus and hoisin sauce.
เต้าหู้ผัดซอสออยซิน

^V Vegan

07 Gai Phad Med Mamuang 280
Stir fried chicken with cashew nuts, dried chili and Thai chili paste
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

08 Kapraw Moo / Gai / Nuea ^V 290
Choice of minced pork, chicken or beef with spicy holy basil sauce
กะเพราหมู ไก่ หรือ เนื้อ
Seafood +60
ทะเล

09 Phad Thai Goong Sod 320
Fried rice noodles with tamarind sauce, fresh prawns, bean sprout, tofu and peanut
ผัดไทยกุ้งสด

CURRIES

10 Khao Soi Gai ^V 280
Chicken with yellow noodles in thick curry coconut broth
ข้าวซอยไก่

11 Kaeng Kheaw Whan Gai ^V 280
Green curry chicken with Thai eggplant and white rice
แกงเขียวหวานไก่ เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Gaeng Phaed ^V 320
Thai red duck curry with chestnuts, lychee and white rice
แกงเผ็ดเม็ด เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Massaman Nuea / Gai ^V 380 / 350
Slow cooked beef or chicken with potatoes, peanuts, shallot in thick massaman curry sauce and white rice
มัสมั่นเนื้อ หรือ มัสมั่นไก่ เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



SOUPS

Tom Jued 180
Clear Thai soup with minced pork and tofu, served with white rice
ต้มจืดหมูสับ และเต้าหู้ เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Wonton Noodle Soup 250
Shrimp wonton noodle soup with BBQ pork
เกี๊ยวน้ำ

Tom Kha Gai 280
Slow poached chicken, galangal, lemongrass in coconut broth, served with white rice
ต้มข่าไก่ เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

12 Tom Yum Goong ^V 320
Spicy and sour herbal soup with prawns and straw mushrooms, served with white rice.
ต้มยำกุ้ง เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

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) 290

หอยหวาน

Squid (500g) 500

ปลาหมึก

14 River Prawns (500g) 560

กุ้งแม่น้ำ

French Fine de Claire No.4 480 / 840

6pcs / 12pcs

หอยนางรมฝรั่งเศส ฟิน เดอ แคลร์ เบอร์ 4 (6 ตัว / 12 ตัว)

Available Chilled

Add Lemon and Pepper Pearls +50

เพิ่มขี้พริกและพริกไทย

Add Red Wine Vinegar Pearls +50

เพิ่มขี้พริกน้ำส้มสายชูไวน์แดง

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 | ไม่ส่วนลดกับส่วนลดใดๆ



RICE

Fried Rice with Pork or Chicken 240

ข้าวผัดหมู หรือ ไก่

Khao Phad Kaeng Kheaw Whan Gai 260

Green curry fried rice with chicken, Thai eggplant served with boiled egg

ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่เสิร์ฟพร้อมไข่ต้ม

Seafood or crab +60

ทะเล หรือ เนื้อปู

Khao Phad Tom Yum Goong 320

Spicy and sour fried rice with prawns and straw mushrooms, served with Thai omelet

ข้าวผัดต้มยำกุ้งเสิร์ฟพร้อมไข่เจียว

15 Pineapple Fried Rice 340

Fried rice with pineapple, raisin, prawns, ham and pork floss

ข้าวผัดสับปะรด

Steamed Jasmine Rice 50

ข้าวหอมมะลิ



FROM THE GARDEN

Phad Phak Boong [✓] 160

Wok fried morning glory with chili, garlic and preserved beancurd

ผัดผักบุ้ง

16 Wok-Fried Mixed Vegetables 160

With oyster sauce

ผัดผักรวมมิตร

17 Phad Kana Hong Kong [✓] 180

Slow cooked kale and shitake mushrooms in premium soya sauce

ผัดคะน้าฮ่องกง และเห็ดหอม

18 Sauteed Asparagus [✓] 220

With fried garlic

ผัดหน่อไม้ฝรั่ง

[✓] Vegan

WORLD INSPIRED

STARTERS & SALADS

Mushroom Soup 🌱	280
Wild mushroom with truffle essence ซูปเห็ด	
Pumpkin Soup 🌱	280
Smoked pumpkin soup with coconut milk and crouton ซูปฟักทอง	
19 Caesar Salad	280
สลัดซีซาร์	
Grilled chicken breast	+60
เพิ่มอกไก่ย่าง	
Grilled prawns	+90
เพิ่มกุ้งย่าง	
Smoked salmon	+120
เพิ่มแซลมอนรมควัน	

Duck Salad	280
Smoked duck breast, lettuce, walnuts, cranberries with apricot sesame dressing สลัดอกเป็ดรมควัน	
20 Cobb Salad	320
Grilled chicken, smoked bacon, boiled egg, sweet corn, tomatoes, shallot, avocado and blue cheese สลัดคอบบ์ (ไก่ย่าง, เบคอน, ไข่ต้ม, ข้าวโพด, มะเขือเทศ, หอมแดง, อโวคาโด และบลูชีส)	
Burrata Salad	380
Burrata cheese, heirloom tomatoes, green basil pesto, parma ham สลัดชีสบุร์ราตา, มะเขือเทศแอร์ลูม ซอสเพสโตโหระพา และพาร์มาแฮม	

21 Ceviche	
Avocado, tomato salsa, lime, chili and tortilla chips อโวคาโด, มะเขือเทศซัลซ่า, มะนาว, พริก และแผ่นข้าวโพดทอดกรอบ	
Seabass	350
ปลาทะเล	
Tuna	380
ปลาทูน่า	
Salmon	380
ปลาแซลมอน	



SANDWICHES / BUNS / WRAPS

Mushroom Quesadilla 🌱	300
With mushroom and cheese, served with tomato salsa, guacamole เกฮาดีย่าผัก (เห็ดและชีส เสิร์ฟพร้อมกับซัลซ่ามะเขือเทศ และกัวคาโมเล)	
22 The Beach Club Sandwich	320
Streaky bacon, grilled chicken, fried egg, tomato, lettuce and fries เดอะบิช คลับ แซนด์วิช และเฟรนช์ฟรายส์	
Buffalo Chicken Wrap 🌶️	320
Spiced chicken breast, avocado, feta, lettuce and fries แรพวอกไก่ อโวคาโด เฟต้าชีส ผักกาดหอม และเฟรนช์ฟรายส์	
23 Chicken Quesadilla	340
Roasted chicken, avocado, cheese, lemon sour cream and tomato salsa เกฮาดีย่าไก่ (อโวคาโด, ชีส, เลมอน, ซาวด์ครีม และมะเขือเทศซัลซ่า)	
Beyond Meat Burger 🌱	360
Plant based meat with lettuce, tomato, cheese, caramelised onion, salad and fries เบอร์เกอร์มังสวิรัต และเฟรนช์ฟรายส์	
The "G" Reuben Sandwich	380
Classic reuben sandwich with swiss gruyere cheese, italian pastrami, corned beef, sauerkraut and fries รูเบน แซนด์วิช และเฟรนช์ฟรายส์	
24 Beef Burger	380
Classic beef burger with cheese, lettuce, tomato, caramelized onion, sesame bun and fries เบอร์เกอร์เนื้อ และเฟรนช์ฟรายส์	



PASTA

Choice of Spaghetti, Penne, Fettuccini or Squid Ink Spaghetti สามารถเลือกเส้นพาสต้า สเปกเก็ตตี / เพนเน่ / เฟตตูชินี่ / เส้นหมึกดำ	
with extra-virgin olive oil, garlic and peperoncini 🌶️	220
น้ำมันมะกอก กระเทียม และพริกหวานอิตาลีเสียน	
with spicy Thai style sausage 🌶️	280
ไส้กรอกอีสาน น้ำมันมะกอก กระเทียม และพริกแห้ง	
25 with carbonara (bacon & cream)	280
ซอสคาโบนาร่า (เบคอน ครีม)	
with bolognese (minced beef & tomato)	280
ซอสเนื้อ (เนื้อบดในซอสมะเขือเทศ)	
26 with seafood and hot basil sauce 🌶️	320
ซอสผัดซีเมากทะเล	

PERFECT FOR SHARING

27 Loaded Nachos	440	29 Pork Knuckle	580	Assorted Cheese & Cold Cuts	800
Ground minced beef, sour cream, jalapeño, tomato salsa, guacamole นาคือเนื้อวัวบด (ซาวด์ครีม, พริก, ซอสซามะเขือเทศ, กัวคาโมเล)		Served with mashed potato, mustard หมูเข้อร์มัน เสิร์ฟพร้อมมันบด และมัสตาร์ด		Parma ham, salami, Spanish chorizo, brie, Danish blue, Manchego and condiments ชีส และโคลคักรวน	
28 Pla Kapong Raad Prik	580	30 Gai Yang	580	31 Australian Black Angus Tomahawk* (1kg)	2,700
Fried whole sea bass with sweet chili and fragrant herbs ปลากระพงราดพริก		Grilled half chicken Thai style with jaew sauce ไก่ย่างครึ่งตัว เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว		Served with potato wedges, jaew sauce, red wine jus, and pepper sauce* สเต็กเนื้อโทมาฮอว์ค เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด, น้ำจิ้มแจ่ว, ซอสไวน์แดง และซอสพริกไทย	
Pla Kapong Neung Manao	580	Pork Tomahawk* (700g)	750		
Steamed whole seabass with garlic & lime ปลากระพงนึ่งมะนาว		Served with potato wedges, jaew sauce, red wine jus and pepper sauce สเต็กโทมาฮอว์คหมู เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด, น้ำจิ้มแจ่ว, ซอสไวน์แดง และซอสพริกไทย			



GOURMET PIZZAS

Margherita	350
Tomato, mozzarella, fresh basil, extra-virgin olive oil พิซซ่ามะเขือเทศชีส	
Pizza di Funghi	350
Mixed mushroom with truffle essence พิซซ่าเห็ดรวม	
32 Phad Kapraw Moo	350
Minced pork with hot basil sauce "Thai Style" พิซซ่าพิคเคอเรราหมู	
Pizza al Diavolo	350
Pepperoni, mozzarella, dried oregano and basil พิซซ่าเปปเปอร์โรนี และชีส	
Pizza di Pollo	350
Smoked chicken, bell pepper, garlic and BBQ พิซซ่าไก่คักรวน กระเทียม และซอสบาร์บีคิว	
33 Frutti di Mare	420
Mixed seafood with tomato and basil พิซซ่ารวมมิตรทะเล	
Quattro Formaggi	420
Four cheeses of mozzarella, aged cheddar, Emmental, and Danish blue พิซซ่าชีส 4 ชนิด	
34 Pizza di Parma	420
Prosciutto and arugula พิซซ่าพาร์มาแฮม และผักโรตเก็ต	

FROM THE GRILL

35 Pork Chop*	420
Grilled pork chop with jaew sauce พอร์คชอปย่าง เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว	
Atlantic Salmon*	520
Grilled Atlantic salmon with basil lemon butter ปลาแซลมอนย่าง	
Tuna Steak	620
Mediterranean grilled vegetables and garlic herb potatoes ปลาทูนย่าง	

Black Angus Striploin* (250gr.)	750
Grilled Australian striploin steak with jus เนื้อสันนอกติดมันย่าง	
36 Black Angus Tenderloin* (200gr.)	850
Australian black angus tenderloin with jus เนื้อสันในย่าง	
37 Rib Eye* (200gr.)	950
Grilled Australian rib-eye steak with jus เนื้อริบอายย่าง	

FROM THE OCEAN

38 Fish and Chips	250
Served with classic tartar sauce and lemon ปลาซุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด	
39 Calamari and Chips	280
Fried calamari rings, classic tartar sauce and lemon ปลาหมึกซุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด	



*All dishes from the grill are served with sautéed vegetable and potato wedges
เมนูย่างเสริฟพร้อมผักผัดเนย และมันฝรั่งอบ



LOADED FRIES

160 each

40 Bolognese Fries
Topped with spicy bolognese sauce มันฝรั่งทอดท๊อปซอสเนื้อ
41 Sweet Potato Fries
Tossed with dried herbs มันหวานทอด และเครื่องเทศ
42 Spiced Cheesy Fries
Cajun spice and cheddar cheese มันฝรั่งทอดท๊อปชีส และผงเคจูน
Truffle Fries
Tossed with black truffle essence มันฝรั่งทอดคลุกน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

ON THE SIDE

160 each

Mashed Potatoes
มันบด
43 Mac & Cheese
มักโรนีสชีส
44 French Fries
มันฝรั่งทอด
45 Onion Rings
หัวหอมซุบแป้งทอด
Mesclun Salad
สลัดผักรวม
Sautéed Vegetable
ผักผัดเนย





SWEETS

Selection of Ice-Cream (1 scoop)	90
Choice of vanilla, chocolate, strawberry, coconut, green tea, cookies and cream, coffee	
สามารถเลือกไอศกรีมได้ 1 สกूप	
ไอศกรีมรสวานิลลา, ช็อคโกแลต, สตอว์เบอร์รี่, มะพร้าว, ชาเขียว, คุกกี้แอนด์ครีม, กาแฟ	
Selection of Sorbet	90
Choice of raspberry, lime, mango	
ไอศกรีมซอร์เบทรสราสเบอร์รี่, มะนาว, มะม่วง	
Seasonal Fruit Platter	180
ผลไม้รวมตามฤดูกาล	
46 Khao Niew Mamuang	220
Thai mango and sticky rice with coconut sauce	
ข้าวเหนียวมะม่วง	
47 Crème Brûlée	220
Classic vanilla crême brûlée and berries	
เครมบริวเล่วานิลลา	
48 Thai Coconut Ice-cream	220
With sticky rice and peanuts in fresh young coconut	
ไอศกรีมมะพร้าว	
49 Chocolate Lava Pudding	220
Served with almond crumble and vanilla ice-cream	
ช็อคโกแลตลาวาฟู๊ดดิ้ง	
50 Strawberry Cheesecake	220
With vanilla ice cream	
สตอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก	
Ice-Cream Sundae	220
Sweet banana with chocolate fudge and ice cream	
กล้วยน้ำว้า ชันเดย์	
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

Green Apple	130
Pineapple	
Banana	
Mango	
Orange	
Watermelon	
Fresh or Blended Coconut	140

Soft Drink

Coke / Coke Light / Coke Zero	80
Sprite / Fanta	
Ginger Ale / Tonic Water	
Soda Water / Schweppes Lime Soda	

Water

Greenery Water 330 ML 	60
San Benedetto Still 500 ML	120
San Benedetto Sparkling 500 ML	140
San Benedetto Sparkling 1000 ML	220

Coffee & Tea

Choice of Hot or Cold	120
Americano / Espresso / Cappuccino / Latte	
Earl Grey / Jasmine Green Tea / Chamomile Tea / Green Tea with Coconut / Ceylon Tea with Forest Berry / Oolong Tea with Peach	

Specialty Coffee

51 Coconut Zing	160
Espresso, Coconut Syrup, Almond Syrup, Coconut Cream, Fresh Milk เอสเปรสโซ่, น้ำเชื่อมกลิ่นมะพร้าว, น้ำเชื่อมกลิ่นอัลมอนด์, กะทิ, นมสด	
52 Breezy Hazelnut	
Espresso, Fresh Coconut Water, Hazelnut Syrup เอสเปรสโซ่, น้ำมะพร้าว, น้ำเชื่อมกลิ่นเฮเซลนัท	
53 Vanil-Orange	
Espresso, Orange Juice, Vanilla Syrup เอสเปรสโซ่, น้ำส้ม, น้ำเชื่อมกลิ่นวานิลลา	



SPIRITS

Aperitif

Campari	180
Cinzano Rosso	180
Martini Bianco	180
Martini Rosso	180
Martini Dry	180
Pernod	180
Ricard	180
Aperol	250
Fernet Branca	280

Gin

Beefeater Original / Pink	240
Gordon Dry	240
Tanqueray	260
Bombay Sapphire	260
Roku	350
Bulldog	350
Sipsmith	350
Iron Balls	400
Hendricks	400

Vodka

Absolut Original / Raspberry / Vanilla	220
Finlandia Original / Lime	220
Bangkok	220
Smirnoff	220
Stolichnaya	220
Russian Standard	220

Premium Vodka

Russian Standard Gold	350
Russian Standard Platinum	350
Belvedere	380
Beluga Silver	380
Grey Goose	380

Local Rum

Sangsom / Mekhong	150
-------------------	-----

Rum

Bacardi	240
Cachaça Canario	240
Captain Morgan Dark	240
Havana Club Gold 3y.	240
Havana Club 7y.	300
Phraya Elements	220
Phraya Deep Matured Gold	320

Tequila

Pepe Lopez Silver / Gold	220
Sierra White	220
Patron XO café	290
Patron Silver	420

Blended Whisky

Ballantine Finest	220
JW Red Label	220
J&B Rare	220
Tenjaku	220
Suntory	220
Ballantine's 12y	240
Chivas Regal 12y	280
JW Black Label	280
Monkey Shoulder	320
Chivas Regal Extra	350

Premium Blended Scotch Whisky

Chivas Regal 18y	450
JW Gold Label	450
JW Green Label	450
JW Swing	450
Chivas Regal 25y	850
JW Blue Label	850

Single Malt Scotch Whisky

Glenlivet Founder's	350
Glenfiddich 12y	400
Bowmore 12y	600

Canadian Whisky

Canadian Club	220
---------------	-----

Irish Whisky

John Jameson	220
--------------	-----

Local Whisky

Rival Whisky	150
--------------	-----

Bourbon

Jim Beam White	220
Jim Beam Black	240
Jack Daniel's	240

Liqueur

Bailey's Irish Cream	230
Grand Marnier	230
Cointreau	230
Malibu	230
Drambuie	230
Kahlúa	230
Midori Melon	230
Sambuca	230
Apricot Brandy	230

Digestif

Jägermeister	240
--------------	-----

Cognac

Martell VSOP / Remy Martin VSOP	400
Hennessy VSOP	
Rémy Martin XO / Hennessy XO	750
Martell Cordon Bleu	

Mezcal

400 Conejos Joven Mezcal	380
2 Creyente Joven Mezcal	450
3 Montelobos Espadin Mezcal	480

WINES

WHITE WINE

SAUVIGNON BLANC

KWV Vinecrafter / Western Cape / SA	1,550
Matua Valley / Marlborough / NZ	1,600
Skuttlebutt / Margaret River / AUS	1,850
Villa Maria Private Bin / Marlborough / NZ	2,200
Stonefish / Margaret River / AUS	2,500
Wairau River / Marlborough / NZ	2,850

CHARDONNAY

Rival / AUS	1,100
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

Reguta Tre Venezie I.G.P. 2021 / IT	2,500
Pikes The Merle/ Clare Valley / AUS	3,000
Whitehaven / Marlborough / NZ	2,500

OTHER WHITE WINE

Vasu Vasu / Pinot Grigio / Abruzzo / IT	1,650
Bulichella Tuscanio Costa / Vermentino Toscana / IT	2,050

RED WINE

PINOT NOIR

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
Stonefish / Margaret River / AUS	2,500

SHIRAZ

Black Pearl / South Eastern Australia / AUS	1,650
KWV Classic Shiraz / Western Cape / SA	1,800
Penfolds Koonunga Hill / Barossa / AUS	2,200
Stonefish / Margaret River / AUS	2,500
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
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

Rival / Rose / AUS	1,290
Gerard Bertrand / Languedoc / FR	1,400
Beringer Main & Vine, Zinfandel / California / USA	1,550
Turkey Flat Rosé / Barossa / AUS	1,700
L'Ostal / Languedoc / FR	1,790
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

PREMIUM WINES

WHITE WINE

Rene Rostaing La Bonnette / Condrieu / Rhone / FR	5,000
Dagueneau Silex / Sauvignon Blanc Loire Valley / FR	6,500

RED WINE

Domaine Ponsot Morey St Denis / Pinot Noir / Burgundy / FR	6,500
Chateau D'Armailhac / Bordeaux Blend / Bordeaux / FR	8,500

BUBBLES

Bollinger Special Cuvee / Champagne / FR	7,500
--	-------

BUBBLES

SPARKLING 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

Perl Anima Sparkling Brut / Treviso / IT	1,350
Zonin Prosecco Brut / Veneto / IT	1,450
Codorniu Clasico Brut / Cava / Catalonia / SP	1,650
Bolle Andreola Vino Spumante / IT	1,800

CHAMPAGNE

Ernest Rapeneau / Champagne / FR	2,700
Drappier Carte D'Or / Champagne / FR	4,500
Taittinger / Champagne / FR	5,400

CHAMPAGNE ROSÉ

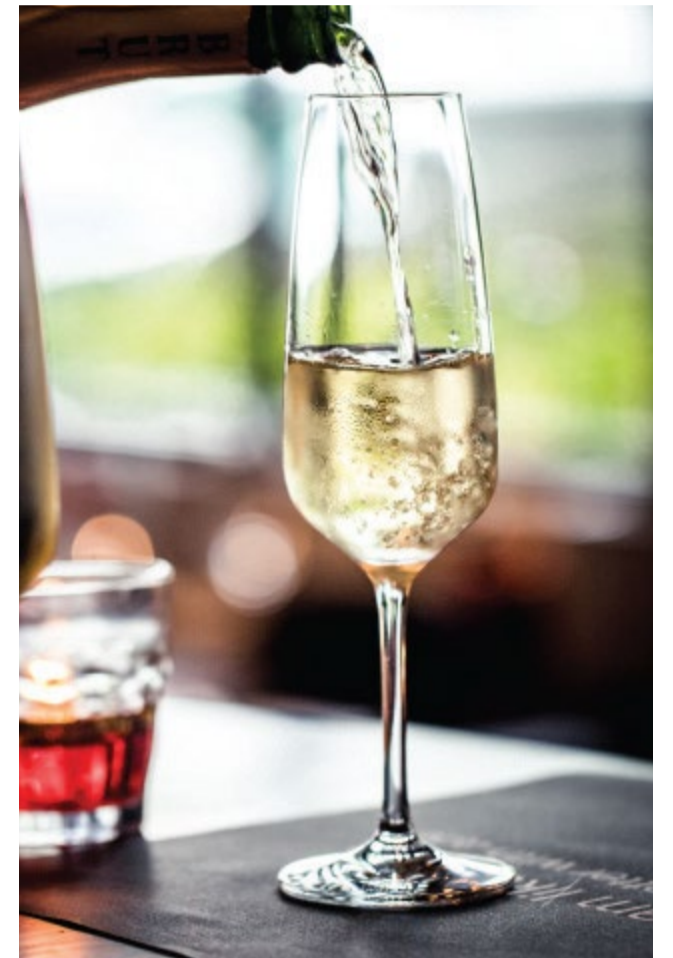
Ernest Rapeneau / Champagne / FR	2,950
Drappier Rose de Saignee / Champagne / FR	5,400

CHAMPAGNE MAGNUMS

Ernest Rapeneau / Champagne / FR	5,400
Bollinger / Champagne / FR	11,000

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

Perl Anima Sparkling Brut / Treviso / IT	290
--	-----

WHITE WINE

Rival / Chardonnay / AUS	270
Vasu Vasu / Pinot Grigio / IT	350
Matua Valley / Sauvignon Blanc / Marlborough / NZ	350

ROSÉ

Rival / Rose / AUS	275
Gerard Bertrand / Languedoc / FR	290

RED WINE

Fernbird Cuvee Signature / Pinot Noir / Marlborough / NZ	360
KWV Classic / Shiraz / SA	360
Tocornal Cono Sur / Maipo Valley / CHL	380

ACCORPLUS

MORE
benefits at a glance

SCAN TO VIEW



FROM THE BAR

COCKTAILS & MOCKTAILS

The Classics

300

54 Caipirinha

Cachaça, Lime, Brown Sugar
เหล้ารัมคาซาซ่า, มะนาว, น้ำตาลทรายแดง

55 Mojito

White Rum, Mint Leaves, Brown Sugar, Lime, Soda
เหล้ารัม, ใบสะระแหน่, น้ำตาลทรายแดง, มะนาว, โซดา

56 Cosmopolitan

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

57 Mai Tai

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

Singapore Sling

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

Margarita / Daiquiri

Tequila / White Rum, Triple Sec, Lime Juice
เตกีลา / เหล้ารัม, ทริปปี้ล เซค, น้ำมะนาว

Pina Colada

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

Negroni

350

Campari, Bulldog Gin, Cinzano Vermouth Rosso, Orange
คัมพารี, เหล้าจิน บูลด็อก โรสโซ, ส้ม

For more, just ask our bartender!

Perfect to share (Caraffe)

750

Mojito

White Rum, Mint Leaves, Brown Sugar, Lime, Soda
เหล้ารัม, ใบสะระแหน่, น้ำตาลทรายแดง, มะนาว, โซดา

Pina Colada

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

Mai Tai

Bacardi White and Capt. Dark Rum, Orange Curacao, Grenadine, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice
ไวท์รัม, ดาร์ครัม, ออเรนจ์คูราโซ, น้ำเชื่อมกรีนาดีน, น้ำมะนาว, น้ำส้ม, น้ำสับปะรด

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, น้ำเชื่อมกลิ่นบลูคูราโซ

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, Leo, Tiger, Asahi	160
Heineken	180
San Miguel Light	180
San Miguel Zero (0 Sugar / 3% Alc)	180
Corona	220
Hoegaarden	300
Hoegaarden Rosée	300



RECOMMENDED BY THE BEACH

Cuba Libre	240
White Rum, Coke, Citrus ไวท์รัม, โค้ก, ซิตรัส	
Moscow Mule	240
Vodka, Lime juice, Ginger Beer วอดก้า, น้ำมะนาว, โซดา น้ำขิง	
Bombay Iconic Gin Tonic	260
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	
Grey Goose Cranberry	380
Grey Goose Vodka, Cranberry, Citrus เกรย์กูซ วอดก้า, แครนเบอร์รี่, ซิตรัส	
Patron Berry Squeeze	420
Patron Silver, Strawberry Puree, Orange, Citrus พาดรอน ซิลเวอร์, สตรอว์เบอร์รี่เพียวเร่, ส้ม, ซิตรัส	

MEZCAL INSPIRED DRINKS

"Tia Mia"	380
400 Conejos Joven Mezcal, Rum, Orgeat, Lime Juice, Mint เหล้าเมซคัล, เหล้ารัม, น้ำเชื่อมออการ์ต, น้ำมะนาว, ใบสะระแหน่	
"Mexican Mint Julep"	450
2 Creyente Joven Mezcal, Vermouth Rosso, Lime, Mint, Sugar Syrup เหล้าเมซคัล, เวิร์มวูด โรสโซ, มะนาว, ใบสะระแหน่, น้ำเชื่อม	
"Mezcal Mango Smash"	480
3 Montelobos Espadin Mezcal, Jalapenos, Mango, Lime juice, Fresh Herbs เหล้าเมซคัล, พริกฮาลาพีน, น้ำมะนาว, สบุนฝรั่ง	

Draught Chang

Half Pint (320ML)	150
Pint (500ML)	240
Pitcher (1L)	400
Tower (3L)	990
Alcohol Free	
Heineken Zero	180

HAPPY HOUR ON THE BEACH

EVERYDAY / 2 - 5PM @ THE BEACH CLUB BAR

Beer	120
Draught Chang (320ML)	
Cocktails	190
Mai Tai	
White and Dark Rum, Orange Curaçao, Grenadine, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice ไวท์รัม, ดาร์ครัม, ออเรนจ์คูราโซ, น้ำเชื่อมกรีนาดีน, น้ำมะนาว, น้ำส้ม, น้ำสับปะรด	
Margarita / Daiquiri	
Tequila / White Rum, Triple Sec, Lime Juice เตกีลา / ไวท์รัม, ทริปปี้ล เซค, น้ำมะนาว	
Mojito	
White Rum, Mint Leaves, Brown Sugar, Lime, Soda ไวท์รัม, ใบสะระแหน่, น้ำตาลทรายแดง, มะนาว, โซดา	
Pina Colada	
White Rum, Malibu, Pineapple Juice, Lime Juice, Coconut Cream ไวท์รัม, มาลิบู, น้ำสับปะรด, น้ำมะนาว, น้ำกะทิ	
Wine	190
Sparkling	
Perl Anima / Treviso / IT	
Rosé	
Rival / Rosé / AUS	
White	
Rival / Sauvignon Blanc / AUS	
Red	
Rival / Shiraz / AUS	
Mocktails	160
Tutti Fruity	
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 are net ราคาดังกล่าวเป็นราคาสุทธิ	
No discount applicable ไม่ร่วมกับส่วนลดใดๆ	

BEACH BUCKET!

	3 Bottles / 5 Bottles
Singha, Leo, Tiger, Asahi	400 / 640
Heineken, San Miguel Light / Zero	450 / 720
Corona	550 / 880