



# 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.

## 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

### แพ็คเกจพรีเมียมเครื่องดื่ม

299++ บาท พรีเมียม ซอฟต์ดริงก์

799++ บาท พรีเมียม ซอฟต์ดริงก์ ดราฟท์

999++ บาท พรีเมียม ซอฟต์ดริงก์ ดราฟท์ เฮาส์ไวน์

แพ็คเกจพรีเมียมเครื่องดื่มไม่รวมกับส่วนลดใดๆ



SCAN TO BOOK A TABLE!



25°

## MEAL DEAL

DAILY FROM 11AM



SCAN TO VIEW MENU

THB 380++/SET

SIGNATURE BURGER + FRIES + DRAFT BEER

ชิกเนเจอร์เบอร์เกอร์ + เฟรนช์ฟรายส์ + เบียร์สด

NO DISCOUNT APPLICABLE | ไม่รวมกับส่วนลดใดๆ



# THAI-INSPIRED

## SNACKS & APPETISERS

<b>Por Pia Tod</b> 🌿 Thai spring roll with vegetable and glass noodles ปอเปี๊ยะทอด	180	<b>02 Larb Moo Tod</b> 🌶️ Deep fried spicy pork balls with roasted rice and Thai herbs ลาบหมูทอด	220	<b>Moo Krob Tod Prik Klua</b> 🌶️ Fried marinated pork belly with chili and spring onion หมูกรอบทอดพริกเกลือ	240
<b>Hed Tod Sa Mun Plai</b> 🌿 Fried oyster mushroom with tamarind sauce เห็ดทอดสมุนไพร	180	<b>Indian Samosa</b> 🌿 Indian vegetable samosa with classic raita ซามอส่าผักสโตอินเดีย	220	<b>Tod Mun Pla</b> 🌶️ Thai fish cake with sweet chili sauce ทอดมันปลา	240
<b>01 Satay Moo / Gai</b> Thai marinated satay skewers (choice of pork or chicken) with peanut sauce and cucumber relish สะเต๊ะหมู หรือ ไก่	190	<b>Aok Ped Tod Prik Klua</b> 🌶️ Crispy smoked duck breast with chili and spring onion อกเป็ดทอดพริกเกลือ	240	<b>03 Tod Mun Goong</b> Thai shrimp cake with sweet plum sauce ทอดมันกุ้ง	300
<b>Peek Gai Tod Nam Pla</b> Marinated fried chicken wings with chili and garlic ปีกไก่ทอดน้ำปลา	200				



## SALADS

<b>Som Tum</b> 🌶️ Spicy shredded green papaya salad with dried shrimp, string beans and peanuts ส้มตำไทย	220
<b>Larb Moo</b> 🌶️ Minced pork, roasted rice, Thai herbs ลาบหมู	260
<b>Nam Tok Moo</b> 🌶️ Spicy pork salad with Thai herbs น้ำตกหมู	260
<b>Yum Moo Yang</b> 🌶️ Grilled pork neck with cucumber, tomato, string bean and peanuts ยำคอหมูย่าง	260
<b>04 Yum Som O</b> 🌶️ Pomelo salad with prawns ยำส้มโอ	340
<b>05 Yum Woonsen</b> 🌶️ Glass noodle salad with minced pork, mixed seafood and peanuts ยำวุ้นเส้น	340
<b>06 Yum Nuea Yang</b> 🌶️ Australian beef with cucumber, onion and Thai spicy dressing ยำเนื้อออสเตรเลียย่าง	380





## STIR FRIED

**Raad Nha** 250  
Flat rice noodles with pork, chicken or beef in thick gravy sauce  
ราดหน้าหมู ไก่ หรือ เนื้อ  
Seafood +80  
ทะเล

**Tofu Phad Hoisin** <sup>V</sup> 280  
Stir fried tofu with seasonal vegetables, green asparagus and hoisin sauce.  
เต้าหู้ผัดซอสออยซิน

<sup>V</sup> Vegan

**07 Gai Phad Med Mamuang** 300  
Stir fried chicken with cashew nuts, dried chili and Thai chili paste  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

**08 Kapraw Moo / Gai / Nuea** <sup>V</sup> 300  
Choice of minced pork, chicken or beef with spicy holy basil sauce  
กะเพราหมู ไก่ หรือ เนื้อ  
Seafood +80  
ทะเล

**09 Phad Thai Goong Sod** 340  
Fried rice noodles with tamarind sauce, fresh prawns, bean sprout, tofu and peanut  
ผัดไทยกุ้งสด

## CURRIES

**10 Khao Soi Gai** <sup>V</sup> 300  
Chicken with yellow noodles in thick curry coconut broth  
ข้าวซอยไก่

**11 Kaeng Kheaw Whan Gai** <sup>V</sup> 300  
Green curry chicken with Thai eggplant and white rice  
แกงเขียวหวานไก่ เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

**Gaeng Phaed** <sup>V</sup> 340  
Thai red duck curry with chestnuts, lychee and white rice  
แกงเผ็ดเม็ด เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

**Massaman Nuea / Gai** <sup>V</sup> 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** 200  
Clear Thai soup with minced pork and tofu, served with white rice  
ต้มจืดหมูสับ และเต้าหู้ เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

**Wonton Noodle Soup** 270  
Shrimp wonton noodle soup with BBQ pork  
เกี๊ยวน้ำ

**Tom Kha Gai** 300  
Slow poached chicken, galangal, lemongrass in coconut broth, served with white rice  
ต้มข่าไก่ เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

**12 Tom Yum Goong** <sup>V</sup> 340  
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) 310

หอยหวาน

Squid (500g) 550

ปลาหมึก

**14** River Prawns (500g) 600

กุ้งแม่น้ำ

French Fine de Claire No.4 500 / 860

6pcs / 12pcs

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

Available Chilled

Add Lemon and Pepper Pearls +70

เพิ่มขี้พริกและเม็ดพริกไทย

Add Red Wine Vinegar Pearls +70

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 260

ข้าวผัดหมู หรือ ไก่

Khao Phad Kaeng Kheaw Whan Gai 280

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

ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่เสิร์ฟพร้อมไข่ต้ม

Seafood or crab +80

ทะเล หรือ เนื้อปู

Khao Phad Tom Yum Goong 340

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

ข้าวผัดต้มยำกุ้งเสิร์ฟพร้อมไข่เจียว

**15** Pineapple Fried Rice 360

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

ข้าวผัดสับปะรด

Steamed Jasmine Rice 50

ข้าวหอมมะลิ



## FROM THE GARDEN

Phad Phak Boong <sup>✓</sup> 180

Wok fried morning glory with chili, garlic and preserved beancurd

ผัดผักบุ้ง

**16** Wok-Fried Mixed Vegetables 180

With oyster sauce

ผัดผักรวมมิตร

**17** Phad Kana Hong Kong <sup>✓</sup> 200

Slow cooked kale and shitake mushrooms in premium soya sauce

ผัดคะน้าฮ่องกง และเห็ดหอม

**18** Sauteed Asparagus <sup>✓</sup> 240

With fried garlic

ผัดหน่อไม้ฝรั่ง

<sup>✓</sup> Vegan



# WORLD INSPIRED

## STARTERS & SALADS

<b>Mushroom Soup</b> 🌱	280
Wild mushroom with truffle essence ซูปเห็ด	
<b>Pumpkin Soup</b> 🌱	280
Smoked pumpkin soup with coconut milk and crouton ซูปฟักทอง	
<b>19 Caesar Salad</b>	300
สลัดซีซาร์	
Grilled chicken breast	+80
เพิ่มอกไก่ย่าง	
Grilled prawns	+110
เพิ่มกุ้งย่าง	
Smoked salmon	+140
เพิ่มแซลมอนรมควัน	

<b>Duck Salad</b>	300
Smoked duck breast, lettuce, walnuts, cranberries with apricot sesame dressing สลัดอกเป็ดรมควัน	
<b>20 Cobb Salad</b>	340
Grilled chicken, smoked bacon, boiled egg, sweet corn, tomatoes, shallot, avocado and blue cheese สลัดคอบบ์ (ไก่ย่าง, เบคอน, ไข่ต้ม, ข้าวโพด, มะเขือเทศ, หอมแดง, อโวคาโด และบลูชีส)	
<b>Burrata Salad</b>	380
Burrata cheese, heirloom tomatoes, green basil pesto, parma ham สลัดชีสบุร์ราตา, มะเขือเทศแอร์ลูม ซอสเพสโตโหระพา และพาร์มาแฮม	

<b>21 Ceviche</b>	
Avocado, tomato salsa, lime, chili and tortilla chips อโวคาโด, มะเขือเทศซัลซ่า, มะนาว, พริก และแผ่นข้าวโพดทอดกรอบ	
Seabass	380
ปลาทะเลพง	
Tuna	400
ปลาทูน่า	
Salmon	400
ปลาแซลมอน	



## SANDWICHES / BUNS / WRAPS

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



## PASTA

<b>Choice of Spaghetti, Penne, Fettuccini or Squid Ink Spaghetti</b>	
สามารถเลือกเส้นพาสต้า สเปกเก็ตตี / เพนเน่ / เฟตตูชินี่ / เส้นหมึกดำ	
with extra-virgin olive oil, garlic and peperoncini 🌶️	250
น้ำมันมะกอก กระเทียม และพริกหวานอิตาลีเสียน	
with spicy Thai style sausage 🌶️	280
ไส้กรอกอีสาน น้ำมันมะกอก กระเทียม และพริกแห้ง	
<b>25 with carbonara (bacon &amp; cream)</b>	280
ซอสคาโบนาร่า (เบคอน ครีม)	
with bolognese (minced beef & tomato)	280
ซอสเนื้อ (เนื้อบดในซอสมะเขือเทศ)	
<b>26 with seafood and hot basil sauce</b> 🌶️	320
ซอสผัดซีเมากะทะเล	
Four cheese macaroni and bacon	350
มักกะโรนี ชีส 4 ชนิด และเบคอน	



## PERFECT FOR SHARING

<b>Grilled Chicken Thigh</b> "Wichian Buri" style with sticky rice น่องไก่ย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว	420	<b>Pla Kapong Neung Manao</b> 🌶️ Steamed whole seabass with garlic and lime ปลากระพงนึ่งมะนาว	580	<b>Assorted Cheese &amp; Cold Cuts</b> Parma ham, salami, Spanish chorizo, brie, Danish blue, Manchego and condiments ชีส และโคลด์คัท	800
<b>27 Loaded Nachos</b> Ground minced beef, sour cream, jalapeño, tomato salsa, guacamole นาโชเนื้อวัว (ซาวด์ครีม, พริกซี, ซัลซามะเขือเทศ, กัวคาโมเล)	460	<b>29 Pork Knuckle</b> Served with mashed potato and mustard ขาหมูเยอรมัน เสิร์ฟพร้อมมันบด และมัสตาร์ด	580	<b>30 Australian Black Angus Tomahawk* (1kg)</b> Served with potato wedges, jaew sauce, red wine jus, and pepper sauce* สเต็กเนื้อโทมาฮอว์ค เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด, น้ำจิ้มแจ่ว, ซอสไวน์แดง และซอสพริกไทย	2,700
<b>28 Pla Kapong Raad Prik</b> 🌶️ Fried whole sea bass with sweet chili and fragrant herbs ปลากระพงราดพริก	580	<b>Pork Tomahawk* (700g)</b> Served with potato wedges, jaew sauce, red wine jus and pepper sauce สเต็กโทมาฮอว์คหมู เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด, น้ำจิ้มแจ่ว, ซอสไวน์แดง และซอสพริกไทย	750	<b>*No discount applicable   ไม่รวมกับส่วนลดใดๆ</b>	



## GOURMET PIZZAS

<b>Margherita</b> 🌿 Tomato, mozzarella, fresh basil, extra-virgin olive oil พิซซ่ามะเขือเทศชีส	350
<b>Pizza di Funghi</b> 🌿 Mixed mushroom with truffle essence พิซซ่าเห็ดรวม	350
<b>31 Phad Kapraw Moo</b> 🌶️ Minced pork with hot basil sauce "Thai Style" พิซซ่าผัดกะเพราหมู	380
<b>Pizza al Diavolo</b> Pepperoni, mozzarella, dried oregano and basil พิซซ่าเปปเปอร์นี และชีส	380
<b>Pizza di Pollo</b> Smoked chicken, bell pepper, garlic and BBQ พิซซ่าอกไก่ กระเทียม และซอสบาร์บีคิว	380
<b>32 Frutti di Mare</b> Mixed seafood with tomato and basil พิซซ่ารวมมิตรทะเล	420
<b>Quattro Formaggi</b> 🌿 Four cheeses of mozzarella, aged cheddar, Emmental, and Danish blue พิซซ่าชีส 4 ชนิด	420
<b>33 Pizza di Parma</b> Prosciutto and arugula พิซซ่าพาร์มาแฮม และผักร็อคเก็ต	450
<b>Burrata Pizza</b> 🌿 Khao Yai burrata, arugula, basil pesto, harissa and pine nuts พิซซ่าชีสบุรรัต้า ผักร็อคเก็ต ซอสเพสโตโหระพา ซอสฮาริซา และเมล็ดสน	450



## FROM THE GRILL

<b>34</b> Pork Chop*	420
Grilled pork chop with jaew sauce พอร์คชอปย่าง เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว	
<b>Atlantic Salmon*</b>	550
Grilled Atlantic salmon with basil lemon butter ปลาแซลมอนย่าง	
<b>Tuna Steak</b>	620
Mediterranean grilled vegetables and garlic herb potatoes ปลาทูนย่าง	

<b>Black Angus Striploin*</b> (250gr.)	750
Grilled Australian striploin steak with jus เนื้อสันนอกติดมันย่าง	
<b>35</b> Black Angus Tenderloin* (200gr.)	850
Australian black angus tenderloin with jus เนื้อสันในย่าง	
<b>36</b> Rib Eye* (200gr.)	950
Grilled Australian rib-eye steak with jus เนื้อริบอายย่าง	

## FROM THE OCEAN

<b>37</b> Fish and Chips	280
Served with classic tartar sauce and lemon ปลาซุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด	
<b>38</b> Calamari and Chips	300
Fried calamari rings, classic tartar sauce and lemon ปลาหมึกซุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด	



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



## LOADED FRIES

180 each

<b>39</b> Bolognese Fries
Topped with spicy bolognese sauce มันฝรั่งทอดท็อปปิ้งซอสเนื้อ
<b>40</b> Sweet Potato Fries
Tossed with dried herbs มันหวานทอด และเครื่องเทศ
<b>41</b> Spiced Cheesy Fries
Cajun spice and cheddar cheese มันฝรั่งทอดท็อปปิ้งชีส และผงเคจูน
<b>Truffle Fries</b>
Tossed with black truffle essence มันฝรั่งทอดคลุกน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

## ON THE SIDE

180 each

<b>Mashed Potatoes</b>
มันบด
<b>42</b> Mac & Cheese
มัคกะโรนีอบชีส
<b>43</b> French Fries
มันฝรั่งทอด
<b>44</b> Onion Rings
หัวหอมซุบแป้งทอด
<b>Mesclun Salad</b>
สลัดผักรวม
<b>Sautéed Vegetable</b>
ผักผัดเนย







## SWEETS

<b>Selection of Ice-Cream (1 scoop)</b>	100
Choice of vanilla, chocolate, strawberry, coconut, green tea, cookies and cream, coffee	
สามารถเลือกไอศกรีมได้ 1 สกู๊ป	
ไอศกรีมรสวานิลลา, ช็อคโกแลต, สตอว์เบอร์รี่, มะพร้าว, ชาเขียว, คุกกี้แอนด์ครีม, กาแฟ	
<b>Selection of Sorbet</b>	100
Choice of raspberry, lime, mango	
ไอศกรีมซอร์เบทรสราสเบอร์รี่, มะนาว, มะม่วง	
<b>Seasonal Fruit Platter</b>	180
ผลไม้รวมตามฤดูกาล	
<b>45 Khao Niew Mamuang</b>	250
Thai mango and sticky rice with coconut sauce	
ข้าวเหนียวมะม่วง	
<b>46 Thai Coconut Ice-cream</b>	250
With sticky rice and peanuts in fresh young coconut	
ไอศกรีมมะพร้าว	
<b>47 Chocolate Lava Pudding</b>	250
Served with almond crumble and vanilla ice-cream	
ช็อคโกแลตลาวาพุดดิ้ง	
<b>48 Strawberry Cheesecake</b>	250
With vanilla ice cream	
สตอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก	
<b>Ice-Cream Sundae</b>	250
Sweet banana with chocolate fudge and ice cream	
บานาน่า ชันเดย์	
<b>Ice-Cream Platter</b>	250
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

<b>49</b> Coconut Zing	160
Espresso, Coconut Syrup, Almond Syrup, Coconut Cream, Fresh Milk เอสเปรสโซ่, น้ำเชื่อมกลิ่นมะพร้าว, น้ำเชื่อมกลิ่นอัลมอนด์, กะทิ, นมสด	
<b>50</b> Breezy Hazelnut	
Espresso, Fresh Coconut Water, Hazelnut Syrup เอสเปรสโซ่, น้ำมะพร้าว, น้ำเชื่อมกลิ่นเฮเซลนัท	
<b>51</b> 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

Jose Cuervo	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
Wairau River / Marlborough / NZ	2,850

### CHARDONNAY

Rival / AUS	1,290
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

Prinz Von Hessen / Rheingau / DE	2,500
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	1,800
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	1,900
Penfolds Koonunga Hill / Barossa / AUS	2,200
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
Renzo Marinai, Renzo Toscana Rosato / Toscana / IT	2,850

## RECOMMENDED BY THE BEACH "STONEFISH EDITION"

### SPARKLING

Stonefish / Cuvee Brut / Margaret River / AUS	2,500
---	-------

### WHITE WINE

Stonefish / Sauvignon Blanc/ Margaret River / AUS	2,500
---	-------

### ROSÉ

Stonefish / Margaret River / AUS	2,500
----------------------------------	-------

### RED WINE

Stonefish / Shiraz / Margaret River / AUS	2,500
---	-------

## BUBBLES

### SPARKLING ROSÉ

Annabelle / Western Cape / SA	1,390
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

### 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

### 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	290
Vasu Vasu / Pinot Grigio / IT	380
Matua Valley / Sauvignon Blanc / Marlborough / NZ	380

### ROSÉ

Rival / Rose / AUS	290
Gerard Bertrand / Languedoc / FR	310

### RED WINE

Fernbird Cuvee Signature / Pinot Noir / Marlborough / NZ	380
Tocornal Cono Sur / Maipo Valley / CHL	380
KWV Classic / Shiraz / SA	400



ACCORPLUS

**MORE**  
benefits at a glance

SCAN TO VIEW





# FROM THE BAR

## COCKTAILS & MOCKTAILS

### The Classics

320

#### 52 Caipirinha

Cachaça, Lime, Brown Sugar  
เหล้ารัมคาซาซ่า, มะนาว, น้ำตาลทรายแดง

#### 53 Mojito

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

#### 54 Cosmopolitan

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

#### 55 Mai Tai

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

#### Singapore Sling

Gin, Cherry Liqueur, Bénédictine D.O.M., Lime Juice, Soda  
เหล้าจิน, เหล้าหวานเบเนดิกติน, 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, ซินซานโรวอสโซ่, 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, ออเรนจ์คูราโซ่, น้ำเชื่อมกรีนาดิน, 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, 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 / Leo	180
Heineken / Tiger / Asahi	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	260
White Rum, Coke, Citrus ไวท์รัม, โค้ก, ซิตรัส	
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 อะเปโรลา, โปรเซคโค, โซดา, ส้ม	
Grey Goose Cranberry	380
Grey Goose Vodka, Cranberry, Citrus เกรย์กูซ วอดก้า, แครนเบอร์รี่, ซิตรัส	

## MEZCAL INSPIRED DRINKS

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

### Draught Leo

Half Pint (320ML)	160
Pint (500ML)	240
Pitcher (1L)	400
Tower (3L)	990
Alcohol Free	
Heineken Zero	160

## HAPPY HOUR ON THE BEACH

EVERYDAY / 2 - 5PM @ THE BEACH CLUB BAR

Beer	140
Draught Leo (320ML)	
Cocktails	210
Mai Tai	
White and Dark Rum, Orange Curaçao, Grenadine, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice ไวท์รัม, ดาร์ครัม, ออเรนจ์คูราโซ่, น้ำเชื่อมกรีนาดิน, 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	210
Sparkling	
Perl Anima / Treviso / IT	
Rosé	
Rival / Rosé / AUS	
White	
Rival / Chardonnay / AUS	
Red	
Rival / Shiraz / AUS	
Mocktails	160
Tutti Fruity	
Orange Juice, Lime Juice, Pineapple Juice, Grenadine Syrup น้ำส้ม, น้ำมะนาว, น้ำสับปะรด, น้ำเชื่อมกรีนาดิน	
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	450 / 720
Heineken / Tiger / Asahi	
San Miguel Light / Zero	
Corona	550 / 880