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 / กั้ง / หอยนางรมนำเข้า /
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ / กุ้งแม่น้ำ / ปูม้า / ซูชิ ซาชิมิ /
เครื่องดื่มน้ำสมุนไพร และอื่นๆ อีกมายมาย

แพ็คเกจฟรีโฟลว์เครื่องดื่ม

299++ บาท ฟรีโฟลว์ ซอฟต์ดริ๊งก์
799++ บาท ฟรีโฟลว์ ซอฟต์ดริ๊งก์ ดราฟท์
999++ บาท ฟรีโฟลว์ ซอฟต์ดริ๊งก์ ดราฟท์ เฮาส์ไวน์

แพ็คเกจฟรีโฟลว์เครื่องดื่มไม่ร่วมกับส่วนลดใดๆ

THAI-INSPIRED

SNACKS & APPETISERS

01 Por Pia Tod 180
Thai spring roll with vegetable and glass noodles
ปอเปี๊ยะทอด

02 Hed Tod Sa Mun Plai 180
Fried oyster mushroom with tamarind sauce
เห็ดทอดสมุนไพร

03 Satay Moo / Gai 190
Thai marinated satay skewers (choice of pork or chicken) with peanut sauce and cucumber relish
สะเต๊ะหมู หรือ ไก่

04 Peek Gai Tod Nam Pla 200
Marinated fried chicken wings with chili and garlic
ปีกไก่ทอดน้ำปลา

05 Larb Moo Tod 220
Deep fried spicy pork balls with roasted rice and Thai herbs
ลาบหมูทอด

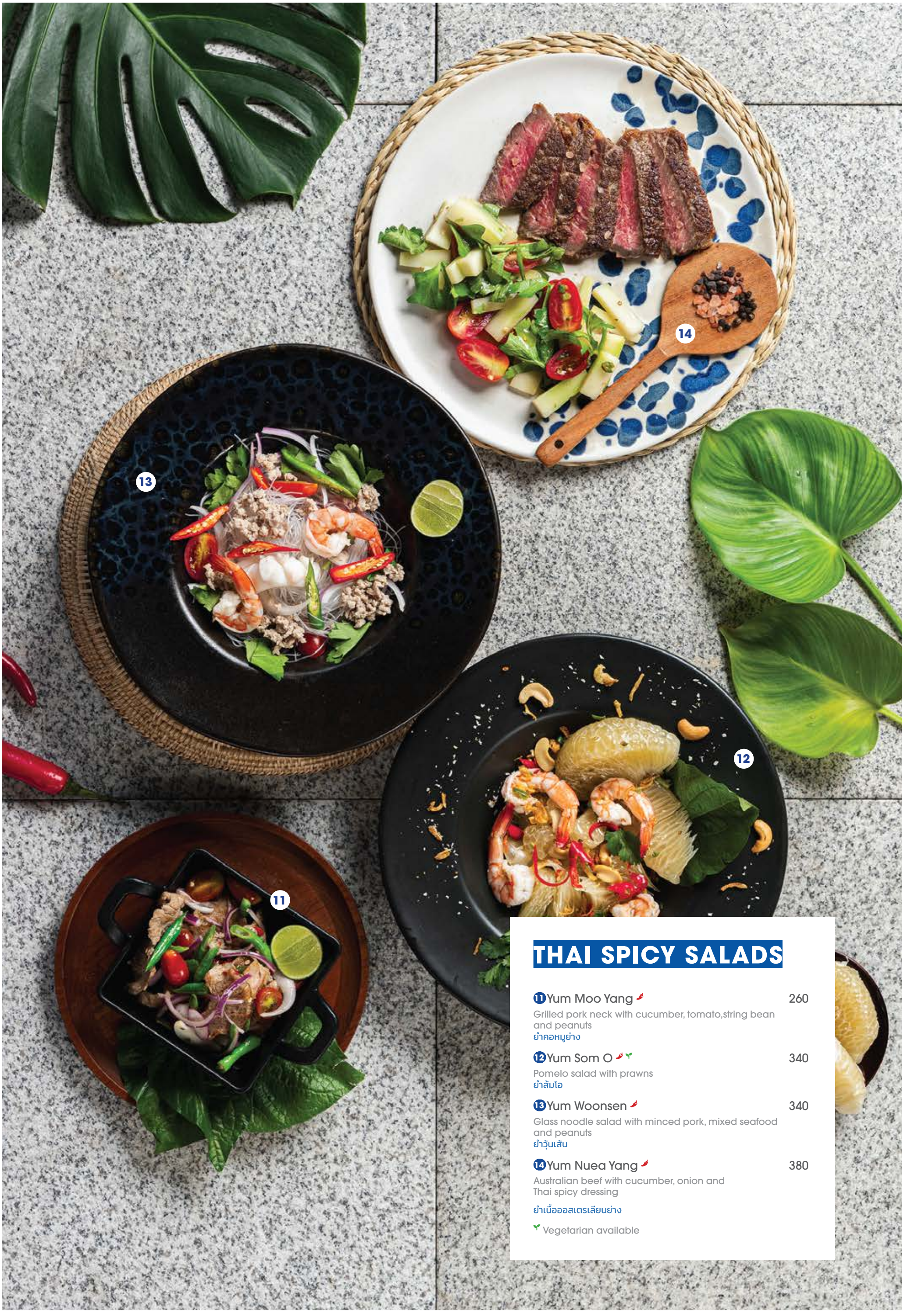
06 Indian Samosa 220
Indian vegetable samosa with classic raita
ซาโมซ่าผักสไตล์อินเดีย

07 Aok Ped Tod Prik Klua 240
Crispy smoked duck breast with chili and spring onion
อกเป็ดทอดพริกเกลือ

08 Moo Krob Tod Prik Klua 240
Fried marinated pork belly with chili and spring onion
หมูกรอบทอดพริกเกลือ

09 Tod Mun Pla 240
Thai fish cake with sweet chili sauce
ทอดมันปลา

10 Tod Mun Goong 300
Thai shrimp cake with sweet plum sauce
ทอดมันกุ้ง



THAI SPICY SALADS

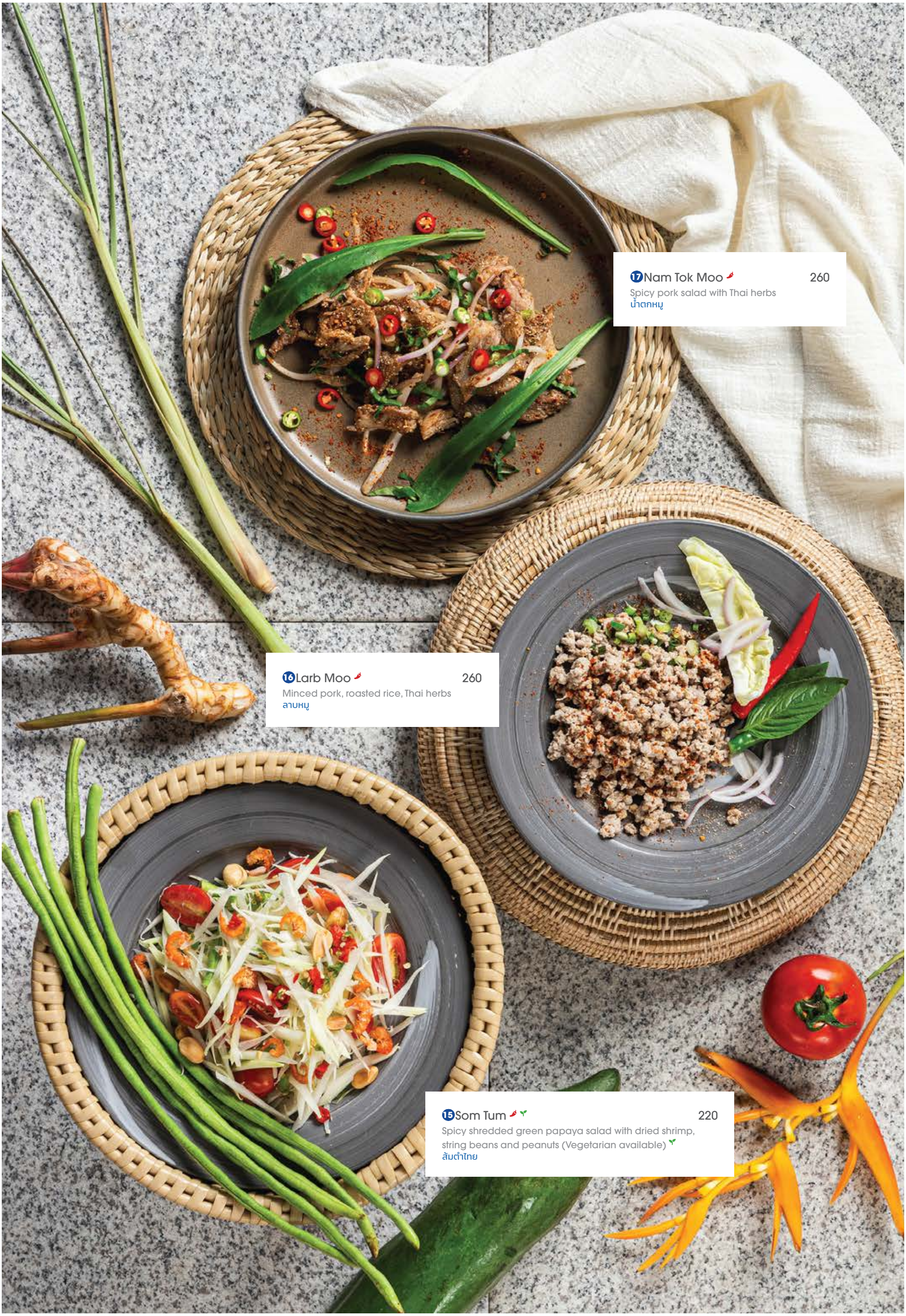
11 Yum Moo Yang 260
Grilled pork neck with cucumber, tomato,string bean and peanuts
ยำคอหมูย่าง

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
ยำเนื้อออสเตรเลียนย่าง

Vegetarian available



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

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

Seafood +80
ทะเล

19 Tofu Phad Hoisin 280
Stir fried tofu with udon seasonal vegetables, green asparagus and hoisin sauce.
เต้าหู้ผัดซอสฮอยซิน

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

21 Kapraw Moo / Gai / Nuea 300
Choice of minced pork, chicken or beef with spicy holy basil sauce
กะเพราหมู ไก่ หรือ เนื้อ

Seafood +80
ทะเล

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

Vegan

Vegetarian available

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 chestnuts, 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

SOUPS

27 Tom Jued 200
Clear Thai soup with minced pork and tofu, served with white rice
ต้มจืดหมูสับ และเต้าหู้ เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

28 Wonton Noodle Soup 270
Shrimp wonton noodle soup with BBQ pork
บะหมี่เกี๊ยวน้ำหมูแดง

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

30 Tom Yum Goong 340
Spicy and sour herbal soup with prawns and straw mushrooms, served with white rice.
ต้มยำกุ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

Vegetarian available

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

31 Sea Snails (500g) หอยหวาน	310
32 Squid (500g) ปลาหมึก	550
33 River Prawns (500g) กุ้งแม่น้ำ	600
34 French Fine de Claire No.4 6 pcs / 12 pcs หอยนางรมฝรั่งเศส ฟิน เดอ แคลร์ เบอร์ 4 (6 ตัว / 12 ตัว) Available Chilled	500 / 860
Add Lemon and Pepper Pearls เพิ่มไข่มุกเลมอนพริกไทย	+70
Add Red Wine Vinegar Pearls เพิ่มไข่มุกน้ำส้มสายชูไวน์แดง	+70

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

35 Fried Rice with Pork or Chicken 260
ข้าวผัดหมู หรือ ไก่

36 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

37 Khao Phad Tom Yum Goong 340
Spicy and sour fried rice with prawns and straw mushrooms, served with Thai omelet
ข้าวผัดต้มยำกุ้งเสิร์ฟพร้อมไข่เจียว

38 Pineapple Fried Rice 360
Fried rice with pineapple, raisin, prawns, ham and pork floss
ข้าวผัดสับปะรด

Steamed Jasmine Rice 50
ข้าวหอมมะลิ

Vegetarian available

FROM THE GARDEN

39 Phad Phak Boong 180
Wok fried morning glory with chili, garlic and preserved beancurd
ผัดผักบุ้ง

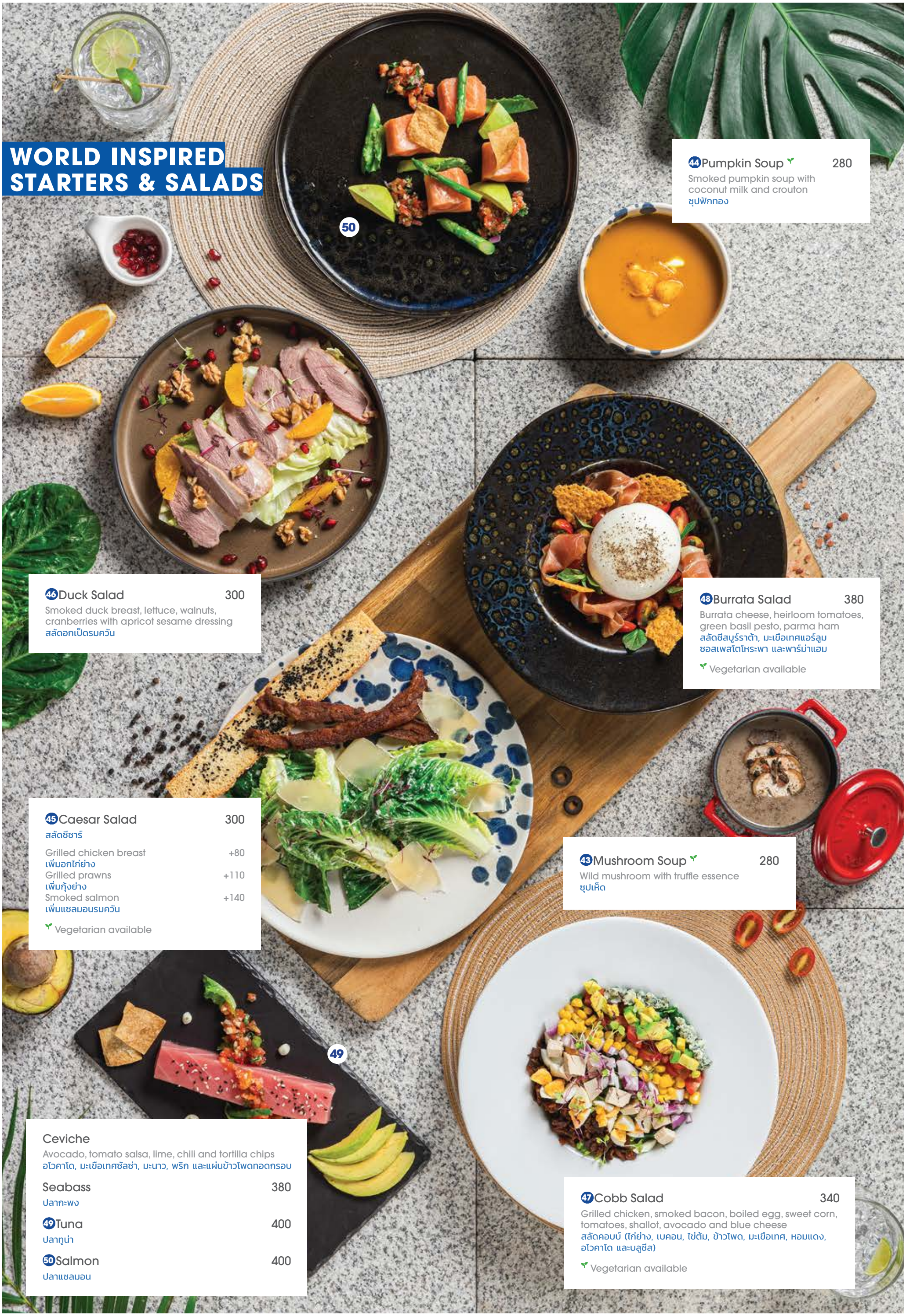
40 Wok-Fried Mixed Vegetables 180
With oyster sauce
ผัดผักรวมมิตร

41 Phad Kana Hong Kong 200
Slow cooked kale and shitake mushrooms in premium soya sauce
ผัดคะน้าฮ่องกง และเห็ดหอม

42 Sauteed Asparagus 240
With fried garlic
ผัดหน่อไม้ฝรั่ง

Vegan

Vegetarian



WORLD INSPIRED STARTERS & SALADS

44 Pumpkin Soup 280
Smoked pumpkin soup with coconut milk and crouton
ซุปฟักทอง

46 Duck Salad 300
Smoked duck breast, lettuce, walnuts, cranberries with apricot sesame dressing
สลัดอกเป็ดรมควัน

48 Burrata Salad 380
Burrata cheese, heirloom tomatoes, green basil pesto, parma ham
สลัดชีสบูร์ราต้า, มะเขือเทศแอร์ลูม ซอสเพสโตโหระพา และพาร์ม่าแฮม

Vegetarian available

45 Caesar Salad 300
สลัดซีซาร์

Grilled chicken breast +80
เพิ่มอกไก่ย่าง
Grilled prawns +110
เพิ่มกุ้งย่าง
Smoked salmon +140
เพิ่มแซลมอนรมควัน

Vegetarian available

43 Mushroom Soup 280
Wild mushroom with truffle essence
ซุปเห็ด

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

Seabass 380
ปลากะพง

49 Tuna 400
ปลาทูน่า

50 Salmon 400
ปลาแซลมอน

47 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 สปาเก็ตตี้ / เพนเน่ / เฟตตูชินี่ / เส้นหมึกดำ

51 with extra-virgin olive oil, garlic and peperoncini — 250

น้ำมันมะกอก กระเทียม และพริกหวานอิตาเลี่ยน

52 with spicy Thai style sausage — 280

ไส้กรอกอีสาน น้ำมันมะกอก กระเทียม และพริกแห้ง

53 with carbonara (bacon & cream) — 280

ซอสคาโบนาร่า (เบคอน ครีม)

54 with bolognese (minced beef & tomato) — 280

ซอสเนื้อ (เนื้อบดในซอสมะเขือเทศ)

55 with seafood and hot basil sauce — 320

ซอสผัดขี้เมาทะเล

56 Four cheese macaroni and bacon — 350

มักกะโรนี ชีส 4 ชนิด และเบคอน

Vegetarian available

SANDWICHES / BUNS / WRAPS

57 Mushroom Quesadilla 320
With mushroom and cheese, served with tomato salsa, guacamole
เกซาดีย่าผัก (เห็ดและชีส เสิร์ฟพร้อมกับซัลซ่ามะเขือเทศ และกัวคาโมเล่)

58 The Beach Club Sandwich 340
Streaky bacon, grilled chicken, fried egg, tomato, lettuce and fries
เดอะบีช คลับ แซนด์วิช และเฟรนช์ฟรายส์

59 Buffalo Chicken Wrap 340
Spiced chicken breast, avocado, feta, lettuce and fries
แรพอกไก่ อโวคาโด เฟต้าชีส ผักกาดหอม และเฟรนช์ฟรายส์

60 Chicken Quesadilla 360
Roasted chicken, avocado, cheese, lemon sour cream and tomato salsa
เกซาดีย่าไก่ (อโวคาโด, ชีส, เลมอน, ซาวด์ครีม และมะเขือเทศซัลซ่า)

61 Beyond Meat Burger 360
Plant based meat with lettuce, tomato, cheese, caramelised onion, salad and fries
เบอร์เกอร์มังสวิรัติ และเฟรนช์ฟรายส์

62 The "G" Reuben Sandwich 380
Classic reuben sandwich with swiss gruyere cheese, Italian pastrami, corned beef, sauerkraut and fries
รูเบน แซนด์วิช และเฟรนช์ฟรายส์

63 Beef Burger 380
Classic beef burger with cheese, lettuce, tomato, caramelized onion, sesame bun and fries
เบอร์เกอร์เนื้อ และเฟรนช์ฟรายส์

61
60
63
62

BRICK OVEN CLASSIC PIZZA

THIN CRUST

64 Margherita 350
Tomato, mozzarella, fresh basil, extra-virgin olive oil
พิซซ่ามะเขือเทศชีส

65 Pizza di Funghi 350
Mixed mushroom with truffle essence
พิซซ่าเห็ดรวม

66 Phad Kapraw Moo 380
Minced pork with hot basil sauce " Thai Style"
พิซซ่าผัดกะเพราหมู

67 Pizza al Diavolo 380
Pepperoni, mozzarella, dried oregano and basil
พิซซ่าเปปเปอโรนี และชีส

BRICK OVEN GOURMET PIZZA

NEAPOLITAN STYLE

68 Pizza di Pollo 380
Smoked chicken, bell pepper, garlic and BBQ
พิซซ่าอกไก่ กระเทียม และซอสบาร์บีคิว

69 Frutti di Mare 420
Mixed seafood with tomato and basil
พิซซ่ารวมมิตรทะเล

70 Quattro Formaggi 420
Four cheeses of mozzarella, aged cheddar, Emmental, and Danish blue
พิซซ่าชีส 4 ชนิด

71 Pizza di Parma 450
Prosciutto and arugula
พิซซ่าพาร์ม่าแฮม และผักร็อคเก็ต

72 Burrata Pizza 450
Khao Yai burrata, arugula, basil pesto, harissa and pine nuts
พิซซ่าชีสบูร์ราต้า ผักร็อคเก็ต ซอสเพสโตโหระพา ซอสฮาริซา และเมล็ดสน

FROM THE BUTCHER

73 Pork Chop 420
Grilled pork chop with jaew sauce
พอร์คชอปย่าง เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

74 Pork Tomahawk* (700g) 750
Served with potato wedges, jaew sauce, red wine jus and pepper sauce
สเต็กโทมาฮอว์คหมู เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด, น้ำจิ้มแจ่ว, ซอสไวน์แดง และซอสพริกไทย

75 Black Angus Striploin (250gr.) 750
Grilled Australian striploin steak with jus
เนื้อสันนอกติดมันย่าง

76 Black Angus Tenderloin (200gr.) 850
Australian black angus tenderloin with jus
เนื้อสันในย่าง

77 Rib Eye (200gr.) 950
Grilled Australian rib- eye steak with jus
เนื้อริบอายย่าง

78 Australian Black Angus Tomahawk* (1kg) 2,700
Served with potato wedges, jaew sauce, red wine jus, and pepper sauce*
สเต็กเนื้อโทมาฮอว์ค เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด, น้ำจิ้มแจ่ว, ซอสไวน์แดง และซอสพริกไทย

All dishes from the grill are served with sautéed vegetable and potato wedges
เมนูย่างเสิร์ฟพร้อมผักผัดเนย และโปเตโต้ เวจ

*No discount applicable | ไม่ร่วมกับส่วนลดใดๆ

FROM THE SEA

79 Fish and Chips 280
Served with classic tartar sauce and lemon
ปลาชุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด

80 Calamari and Chips 300
Fried calamari rings, classic tartar sauce and lemon
ปลาหมึกชุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด

81 Atlantic Salmon* 550
Grilled Atlantic salmon with basil lemon butter, sautéed vegetable and potato wedges
ปลาแซลมอนย่าง

82 Tuna Steak 620
Mediterranean grilled vegetables, garlic herb potato and capers
ปลาทูน่าย่าง

RESPONSIBLE CHOICE

PERFECT FOR SHARING

83 Grilled Chicken Thigh 420
"Wichian Buri" style with sticky rice cake
น่องไก่วิเชียรบุรีย่างเสิร์ฟพร้อมข้าวตัง

84 Loaded Nachos 460
Ground minced beef, sour cream, jalapeño, tomato salsa, guacamole
นาโช่เนื้อวัวบด (ซาวด์ครีม, ผักชี, ซัลซ่ามะเขือเทศ, กัวคาโมเล่)

85 Pla Kapong Raad Prik 580
Fried whole sea bass with sweet chili and fragrant herbs
ปลากะพงราดพริก

86 Pla Kapong Neung Manao 580
Steamed whole seabass with garlic and lime
ปลากะพงนึ่งมะนาว

87 Pork Knuckle 580
Served with mashed potato and mustard
ขาหมูเยอรมัน เสิร์ฟพร้อมมันบด และมัสตาร์ด

88 Assorted Cheese & Cold Cuts 800
Parma ham, salami, Spanish chorizo, brie, Danish blue, manchego and condiments
ชีส และโคลคัทรวม

RESPONSIBLE CHOICE

LOADED FRIES 180 each

89 Bolognese Fries
Topped with spicy bolognese sauce
มันฝรั่งทอดกับซอสเนื้อ

90 Sweet Potato Fries
Tossed with dried herbs
มันหวานทอด และเครื่องเทศ

91 Spiced Cheesy Fries
Cajun spice and cheddar cheese
มันฝรั่งทอดกับเชดด้าชีส และผงเคจุน

92 Truffle Fries
Tossed with black truffle essence
มันฝรั่งทอดคลุกน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

ON THE SIDE 180 each

93 Mashed Potatoes
มันบด

94 Mac & Cheese
มักกะโรนีอบชีส

95 French Fries
มันฝรั่งทอด

96 Onion Rings
หัวหอมชุบแป้งทอด

97 Sautéed Vegetable
ผักผัดเนย

SWEETS

98 Selection of Ice-Cream (1 scoop) 100
Choice of vanilla, chocolate, strawberry, coconut, green tea, cookies and cream, coffee
สามารถเลือกไอศกรีมได้ 1 สกู๊ป
ไอศกรีมรสวานิลลา, ช็อคโกแลต, สตรอว์เบอร์รี่, มะพร้าว, ชาเขียว, คุ้กกี้แอนด์ครีม, กาแฟ

99 Selection of Sorbet 100
Choice of raspberry, lime, mango
ไอศกรีมชอร์เบทรสราสเบอร์รี่, มะนาว, มะม่วง

100 Seasonal Fruit Platter 180
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

101 Khao Niew Mamuang 250
Thai mango and sticky rice with coconut milk
ข้าวเหนียวมะม่วง

102 Thai Coconut Ice-cream 250
With sticky rice and peanuts in fresh young coconut
ไอศกรีมมะพร้าว

103 Chocolate Lava Pudding 250
Served with almond crumble and vanilla ice-cream
ช็อคโกแลตลาวาพุดดิ้ง

104 Strawberry Cheesecake 250
With vanilla ice cream
สตรอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก

105 Ice-Cream Sundae 250
Sweet banana with chocolate fudge and ice cream
บานาน่า ซันเดย์

106 Ice-Cream Platter 250
3 scoops of ice cream with waffle, chocolate sauce, strawberry and almond flakes
ไอศกรีม 3 ลูก เสิร์ฟพร้อมวาฟเฟิล

SPIRITS

Aperitif

Campari	180
Martini Bianco	180
Martini Rosso	180
Martini Dry	180
Pernod	180
Ricard	180
Cinzano Vermouth Rosso	200
Aperol	250
Fernet Branca	280

Gin

Beefeater Original / Pink	240
Gordon Dry	240
Henkes Gin	260
Tanqueray	260
Bombay Sapphire	260
Roku	350
Bulldog	350
Sipsmith	350
Iron Balls	400
Hendricks	400
GinSTR	400
Monkey 47	450

Vodka

Absolut Original / Raspberry / Vanilla	220
Bangkok	220
Smirnoff	220
Tito's Handmade	220
Stolichnaya	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
Matusalem Gran Reserva 15 Years	550

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

Canadian Whisky

Canadian Club	220

Single Malt Scotch Whisky

Glenlivet Founder's	350
Glenfiddich 12y	400
Bowmore 12y	600
The Macallan Double Cask 12 Years	650

Irish Whisky

John Jameson	220

Local Whisky

Rival Whisky	150

Bourbon

Jim Beam White	220
Jack Daniel's	240
Wild Turkey	280

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
Creyente Joven Mezcal	450
Montelobos Espadin Mezcal	480

SOFT DRINKS

You Pick, We Blend 130

Green Apple / Pineapple / Banana

Mango / Orange / Watermelon

Fresh or Blended Coconut 160

Soft Drink 80

Coke / Coke Light / Coke Zero

Singha Soda Lemon Zero

Sprite / Fanta

Ginger Ale / Tonic Water

Soda Water / Schweppes Lime Soda

Water

Greenery Water 330 ML	60
Evian Still / Perrier Sparkling 330 ML	150
Evian Still / Perrier Sparkling 750 ML	250

Coffee & Tea 120

Choice of Hot or Cold

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

107 Coconut Zing 160

Espresso, Coconut Syrup, Almond Syrup, Coconut Cream, Fresh Milk

เอสเปรสโซ่, น้ำเชื่อมกลิ่นมะพร้าว, น้ำเชื่อมกลิ่นอัลมอนด์, กะทิ, นมสด

108 Breezy Hazelnut 180

Espresso, Fresh Coconut Water, Hazelnut Syrup

เอสเปรสโซ่, น้ำมะพร้าว, น้ำเชื่อมกลิ่นเฮเซลนัท

109 Vanil-Orange 160

Espresso, Orange Juice, Vanilla Syrup

เอสเปรสโซ่, น้ำส้ม, น้ำเชื่อมกลิ่นวานิลลา

SUSTAINABLE COFFEE & TEA

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
Chateau "Le Bonnat" Bordeaux Blend / FR	2,375
1 Uno Primitivo di Manduria Riserva Puglia / IT	2,750
Folie Rouge Malbec Blaye Côtes de Bordeaux / Bordeaux / FR	2,950

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"

MARGARET RIVER / AUSTRALIA

SPARKLING

Stonefish / Cuvee Brut	2,500

WHITE WINE

Stonefish / Sauvignon Blanc	2,500

ROSÉ

Stonefish / Rosé	2,500

RED WINE

Stonefish / Shiraz	2,500

BUBBLES

SPARKLING ROSÉ

Annabelle / Western Cape / SA	1,390
Cinzano Rose Edition / 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

A. Bergere / Champagne / FR	2,700
Drappier Carte D'Or / Champagne / FR	4,500
Bollinger Special Cuvée / Champagne / FR	6,000

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 / Malborough / NZ	380
KWV Classic / Shiraz / SA	400
Chateau "Le Bonnat" / Bordeaux Blend / FR	480

ACCOR PLUS

MORE

benefits at a glance

SCAN TO VIEW

FROM THE BAR

COCKTAILS & MOCKTAILS

The Classics 320

Caipirinha
Cachaça, Lime, Brown Sugar
เหล้ารัมคาชาค่า, มะนาว, น้ำตาลทรายแดง

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

Cosmopolitan
Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberry Juice
วอดก้า, ทริปเปิล เซค, น้ำมะนาว, น้ำแครนเบอร์รี่

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

Singapore Sling
Gin, Cherry Liqueur, Bénédictine D.O.M, Lime Juice, Soda
เหล้าจิน, เหล้าหวานรสเชอร์รี่, เบนเนดิกทีน ดี.โอ.เอ็ม, น้ำมะนาว, โซดา

Margarita / Daiquiri
Tequila / White Rum, Triple Sec, Lime Juice
เตกิล่า / เหล้ารัม, ทริปเปิล 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
คัมพารี่, เหล้าจิน เวอร์มุต รอสโซ่, 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, ออเร็นจ์คูราโซ่, 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, น้ำเชื่อมกลิ่นบลูคูราโซ่

Lychee Lemonade
Lychee, Lychee Juice, Kaffir Lime, Lime Juice, Sprite
ลิ้นจี่, น้ำลิ้นจี่, มะกรูด, น้ำมะนาว, สไปร์ท

Dis Moi Oui
Cranberry Juice, Lime Juice, Raspberry Purée, Sprite
น้ำแครนเบอร์รี่, น้ำมะนาว, ราสเบอร์รี่เพียวเร่, สไปร์ท

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 / Singha 89 / 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

Draught Leo

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

Alcohol Free

Heineken Zero	160

BEACH BUCKET!

	3 Bottles / 5 Bottles
Singha / Singha 89 / Leo Heineken / Tiger / Asahi San Miguel Light / Zero	450 / 720
Corona	550 / 880

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, ออเร็นจ์คูราโซ่, น้ำเชื่อมกรีนาดีน, น้ำมะนาว, น้ำส้ม, น้ำสับปะรด

Margarita / Daiquiri
Tequila / White Rum, Triple Sec, Lime Juice
เตกิล่า / ไวท์รัม, ทริปเปิล 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 Frutty
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

THE BEACH CLUB • EAT • CHILL • PATTAYA • EST. 2011

All prices for happy hour are net
ราคาเครื่องดื่มเมนูพิเศษดังกล่าวเป็นราคาสุทธิ

No discount applicable | ไม่ร่วมกับส่วนลดใดๆ

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, Prosseco, Soda, Orange
อะเปโรล, โปรเซคโก้, โซดา, ส้ม

Elysian Blossom 380
Vodka, Elderflower, Yuzu, Lychee Liqueur
วอดก้า, เอลเดอร์ฟลาวเวอร์, ยูซุ, เหล้าลิ้นจี่

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
เหล้าแมซเคิล, เหล้ารัม, น้ำเชื่อมออจาร์ต, น้ำมะนาว, ใบสะระแหน่

“Mexican Mint Julep” 450
Creyente Joven Mezcal, Vermouth Rosso, Lime, Mint, Sugar Syrup
เหล้าแมซเคิล, เวอร์มุต รอสโซ, มะนาว, ใบสะระแหน่, น้ำเชื่อม

“Mezcal Mango Smash” 480
Montelobos Espadin Mezcal, Jalapenos, Mango, Lime juice, Fresh Herbs
เหล้าแมซเคิล, พริกฮาลาพิโน, น้ำมะนาว, สมุนไพรสด

The images shown are for illustration purposes only and may not be an exact representation of the product

@THEBEACHCLUBPATTAYA @ PULLMANPTYHOTELG

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