

Christmas Day Brunch Menu

Thursday 25th December | 12 - 3pm @ The Beach Club Restaurant

Adults @ THB 2,350 net

Add THB 1,000 net for Free-flow Selected Cocktails, House Wine, Local Beer & Soft Drinks
Kids (7-12 years) @ THB 700 net | Kids under 7 years eat for free

SALADS

Grilled Scallops & Mango Salsa

หอยเชลล์ย่างและซอสส้ม-ม่วง

Classic Coleslaw

สลัดโคลสลอว์

Potato, Seeded Mustard Mayo & Bacon Salad

สลัดมันฝรั่ง

Penne, Pinenut & Pesto Salad

เพนเน่ เมล็ดสน เพสโตสลัด

Grilled Corn, Cherry Tomato Avocado & Citrus

ข้าวโพดหวานย่าง มะเขือเทศเชอร์รี่ อะโวกาโด และซิตรัส

Selection of Dips & Flat Breads

น้ำสลัด เมล็ดฟักทอง เมล็ดทานตะวัน ฮัมมัส ตีป และขนมปัง

COLD CUTS & CHEESE

Selection of Cheeses & Cold Cuts

ชีสและโคลด์คัทต่างๆ

House Made Bread Station

Pretzels, Baguette, Ciabatta

ขนมปังโฮมเมด เฟรชเชล บาเก็ต เซียบัตต้า

“YUM” STATION

Smoked Duck

with Chili, Lime & Garlic

ย่างอกเป็ดรมควัน

Green Mango Salad

with Pork & Prawn

ยำมะม่วง

Crispy Pork

with Red Onion, Chili & Parsley

ยำหมูกรอบ

SEAFOOD ON ICE

Beetroot Cured Salmon

with Lemon & Basil

ปลาแซลมอนหมักเครื่องเทศ

French Fine de Claire Oysters No. 4

หอยนางรมฝรั่งเศส ฟินเดอแคลร์ เบอร์ 4

New Zealand Green Lip Mussel

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

Chilled Tiger Prawns

กุ้งลายเสือ

JAPANESE CORNER

Wonton Tacos

Pulled Pork / Chipotle Chicken / Tuna / Salmon

ทาโกะเกียวกวอบ

Sashimi

Tuna / Salmon / Mackerel / Tamago

ซาซิมิ

Sushi

Signature rolls / Nigiri / Maki

ซูชิ

SOUPS

Roasted Pumpkin

with Coconut & Cashews

ซุปฟักทอง

Thai Spicy Prawn Soup

with Lemongrass

ต้มยำกุ้ง

BBQ SEAFOOD

River Prawns / Rock Lobster

Blue Crab / Mussels / Squid

Sea Snails

กุ้งแม่น้ำ กุ้งกระดาน ปูม้า หอยแมลงภู่ หมีก หอยหวานย่าง

CHRISTMAS CARVING STATION

Roasted Australian Prime Rib

เนื้ออบออสเตรเลีย

Stuffed Turkey Breast

อกไก่งวงยัดไส้

Honey Glazed Ham with Cloves

แฮมอบน้ำผึ้ง

Pulled Pork Shoulder

สันคอหมูอบ

Roasted Lamb Leg

ขาแกะอบ

SIDES

Roasted Potatoes / Pumpkin / Sweet Potato / Assorted Vegetables

มันฝรั่งอบ, ฟักทองอบ, มันหวานอบ, ผักนานาชนิด

Brussels Sprouts

with Bacon & Black Pepper

กะหล่ำดาวผัด

Cauliflower & Broccoli Gratin

กราแต็งดอกกะหล่ำ และบรอกโคลี

Christmas Stuffing

คริสมาสต์สตัฟฟ์ฟิง

Red Cabbage

กะหล่ำปลีม่วง

Potato Gratin

มันฝรั่งกราแตง

LIVE STATION

Brick Oven Pizzas Neapolitan inspired

Margarita / Pepperoni / Harissa pesto & pinenut

พิซซ่ามาการิต้า, เปเปเปอร์โรนี, ฮาริซา เพสโต และเมล็ดสน

Tacos : Classic Mexican Corn & Fusion Bao Buns

Hoisin Pulled Pork / Chipotle Chicken

Berria Beef / Crispy Smoked Duck

ทาโกะข้าวโพดสไลด์เนื้อบิกซิกันแบบดั้งเดิม และเป่ามันสไลด์ฟิวชั่น

หมูฉีกซอสโอสัน / ซิโปลเลโก / สตูว์เนื้อเบอร์เรีย / เป็ดกรอบรมควัน

Toppings

Guacamole, Pico de Gallo, Chipotle Sour Cream, Cheese
Hoisin Sesame Slaw, Pickled Red Onion, Pineapple Salsa
Spicy Sriracha Mayo, Mango Jalapeño Slaw

ควากาโมเล / ซอสซามะเขือเทศ / ซาวครีมซิโปลเล / ซีส / โคลว์สลอว์ซอสโอสันงา

หอมแดงดอง / ซอสซาลิปปะรด / มายองเนสซอสพริกศรีราชา / โคลว์สลอมะม่วงและพริกฮาลาบีโฌ

HOT DISHES

Roasted Duck Breast

with Pan Jus

อกเป็ดย่าง

Miso Glazed Salmon Fillet

with Bok Choy and Burnt Lemon

ปลาแซลมอนซอสมิโสะ

Spinach, Artichoke & Feta

Roasted Chicken Roulade

with sundried tomato sauce

ไก่นิวยอร์กยัดผักโขม อาร์ติโชก ซิฟเฟด้า และมะเขือเทศอบแห้ง

Lamb ragu

with Tomato, Basil, Calamarata & Parmigiano Reggiano

พาสต้าเนื้อแกะ

Wild Mushroom & Truffle Pappardelle

พาสต้าเห็ดป่าและเห็ดทรัฟเฟิล

THAI HOT DISH

Thai Yellow Curry

with Chicken, Potato and Cilantro

แกงกะหรี่ไก่

Slow Cooked Pork Rib

with Soya Honey Glaze

หมูตุ๋น

Stir-Fried Seafood

with Curry Powder

ผัดผงกะหรี่ทะเล

Pad Kee Mao

Thai Spaghetti with Basil, Chili & Prawn

สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา

SWEETS

Christmas Stollen

เค้กชโตลเลน

Mini Linzer Torte

มินิลินซ์เชอร์รี่

Gingerbread Cookies

คุกกี้ขนมปังขิง

Minced Fruit Tarts

ทาร์ตผลไม้

Green Tea Crème Brûlée

แครมบริวว์เลชาเขียว

Panacotta with Cinnamon

พานาคอตต้า

Black Forest

เค้กแบล็คฟอเรสต์

Coffee Cheesecake

ชีสเค้กกาแฟ

Meringue Santa's

เมอแรงค์ซานต้า

Chocolate Santa's

ช็อคโกแลตซานต้า

Yule Log

เค้กขอนไม้

Panettone

Italian Christmas Cake

เค้กปานetton

Fresh Sliced Fruit

ผลไม้

Christmas Pudding

พุดดิ้งคริสตมาส

Pears Poached in Gluwein

ลูกแพร์เชื่อมในกลูไวน์

Brandy Custard

คัสตาร์ดแบรนด์ดี



Prices are net and quoted in Thai Baht.