

# 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 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                                                                                                                                                                  |     |  |  |  |  |
| Por Pia Tod (Thai Spring Roll)   | 180 |  |  |  |  |
| Ham & Cheese<br>แฮมและชีส                                                                                                                                                                              | 220 |  |  |  |  |
| Prawn                                                                                                               | 240 |  |  |  |  |
| <b>02</b> Potato Croquettes<br>ทอดมันฝรั่ง                                                                                                                                                             | 240 |  |  |  |  |
| Chicken Khao Soi                                                                                                    |     |  |  |  |  |
| Northern Thai chicken curry, roasted chili mayo and fresh mustard greens                                                                                                                               |     |  |  |  |  |
| ข้าวซอยไก่                                                                                                                                                                                             |     |  |  |  |  |
| Massaman Beef                    |     |  |  |  |  |
| Slow-braised Massaman beef roasted peanut-coconut mayo and cucumber relish                                                                                                                             |     |  |  |  |  |
| มันบ่มเนื้อ                                                                                                                                                                                            |     |  |  |  |  |
| Chorizo & Cheese                                                                                                                                                                                       |     |  |  |  |  |
| Spanish chorizo, cheddar cheese, garlic aioli and pickled peppers                                                                                                                                      |     |  |  |  |  |
| ชีสโรซและชีส                                                                                                                                                                                           |     |  |  |  |  |
| <b>03</b> Satay Moo / Gai                                                                                          | 190 |  |  |  |  |
| Thai marinated satay skewers (choice of pork or chicken) with peanut sauce and cucumber relish                                                                                                         |     |  |  |  |  |
| สะเต๊ะหมู หรือ ไก่                                                                                                                                                                                     |     |  |  |  |  |
| <b>04</b> Peek Gai Tod Nam Pla                                                                                                                                                                         | 200 |  |  |  |  |
| Marinated fried chicken wings with chili and garlic                                                                                                                                                    |     |  |  |  |  |
| ปีกไก่ทอดน้ำปลา                                                                                                                                                                                        |     |  |  |  |  |
| <b>05</b> Larb Moo Tod                                                                                              | 220 |  |  |  |  |
| Deep fried spicy pork balls with roasted rice and Thai herbs                                                                                                                                           |     |  |  |  |  |
| ลาบหมูทอด                                                                                                                                                                                              |     |  |  |  |  |
| <b>06</b> Indian Samosa         | 220 |  |  |  |  |
| Indian vegetable samosa with classic raita                                                                                                                                                             |     |  |  |  |  |
| ชาโมซ่าผักสดสไตล์อินเดีย                                                                                                                                                                               |     |  |  |  |  |
| <b>07</b> Aok Ped Tod Prik Klua                                                                                   | 240 |  |  |  |  |
| Crispy smoked duck breast with chili and spring onion                                                                                                                                                  |     |  |  |  |  |
| อกเป็ดทอดพริกเกลือ                                                                                                                                                                                     |     |  |  |  |  |
| <b>08</b> Moo Krob Tod Prik Klua                                                                                  | 240 |  |  |  |  |
| Fried marinated pork belly with chili and spring onion                                                                                                                                                 |     |  |  |  |  |
| หมูกรอบทอดพริกเกลือ                                                                                                                                                                                    |     |  |  |  |  |
| <b>09</b> Tod Mun Pla        | 240 |  |  |  |  |
| Thai fish cake with sweet chili sauce                                                                                                                                                                  |     |  |  |  |  |
| ทอดมันปลา                                                                                                                                                                                              |     |  |  |  |  |
| <b>10</b> Tod Mun Goong                                                                                           | 300 |  |  |  |  |
| Thai shrimp cake with sweet plum sauce                                                                                                                                                                 |     |  |  |  |  |
| ทอดมันกุ้ง                                                                                                                                                                                             |     |  |  |  |  |

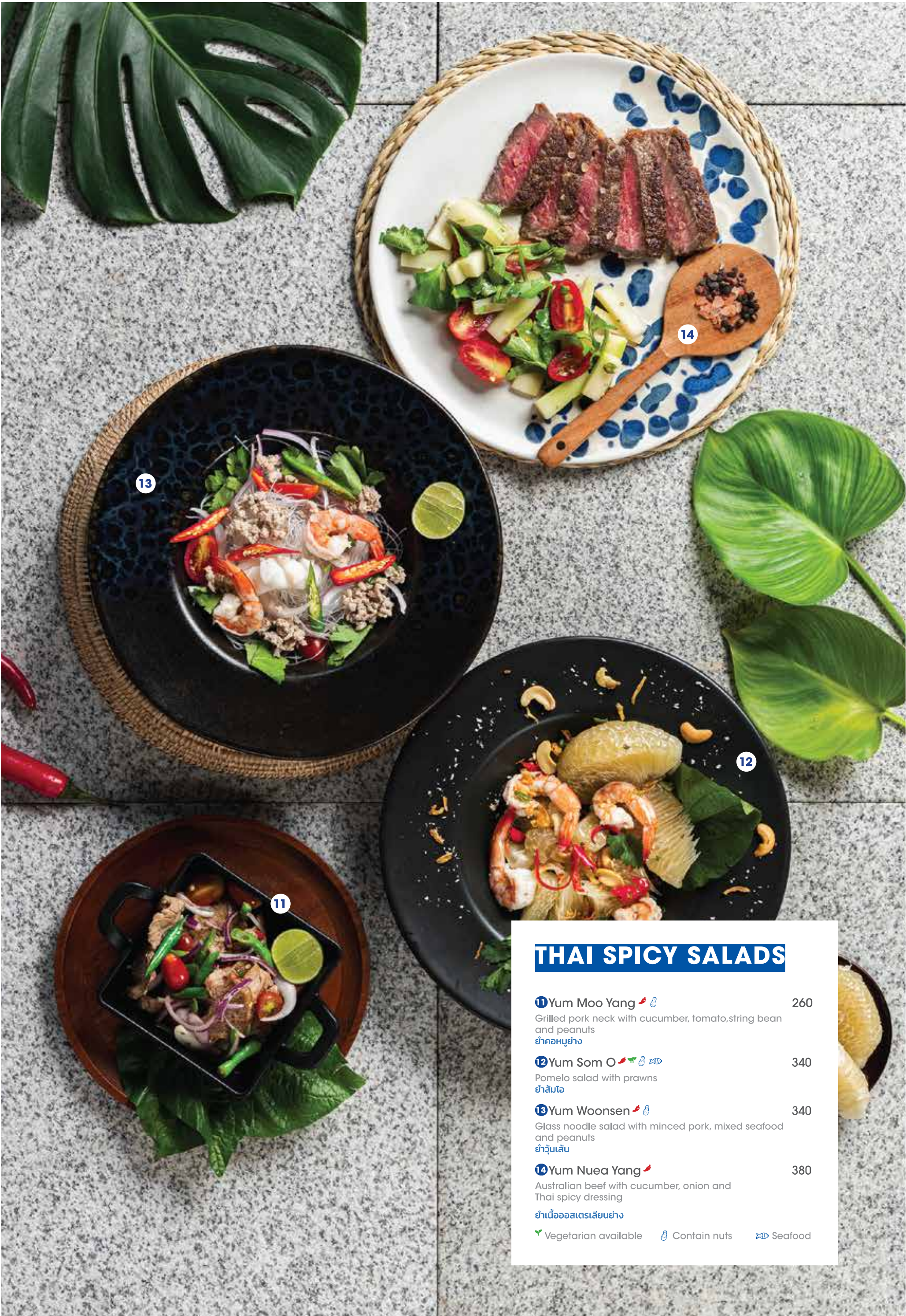
 Vegetarian available

 Vegan

 Contain nuts

 Seafood





## THAI SPICY SALADS

- 11

Yum Moo Yang

Grilled pork neck with cucumber, tomato, string bean and peanuts

ยำคอหมูย่าง

260
- 12

Yum Som O

Pomelo salad with prawns

ยำส้มโอ

340
- 13

Yum Woonsen

Glass noodle salad with minced pork, mixed seafood and peanuts

ยำวุ้นเส้น

340
- 14

Yum Nuea Yang

Australian beef with cucumber, onion and Thai spicy dressing

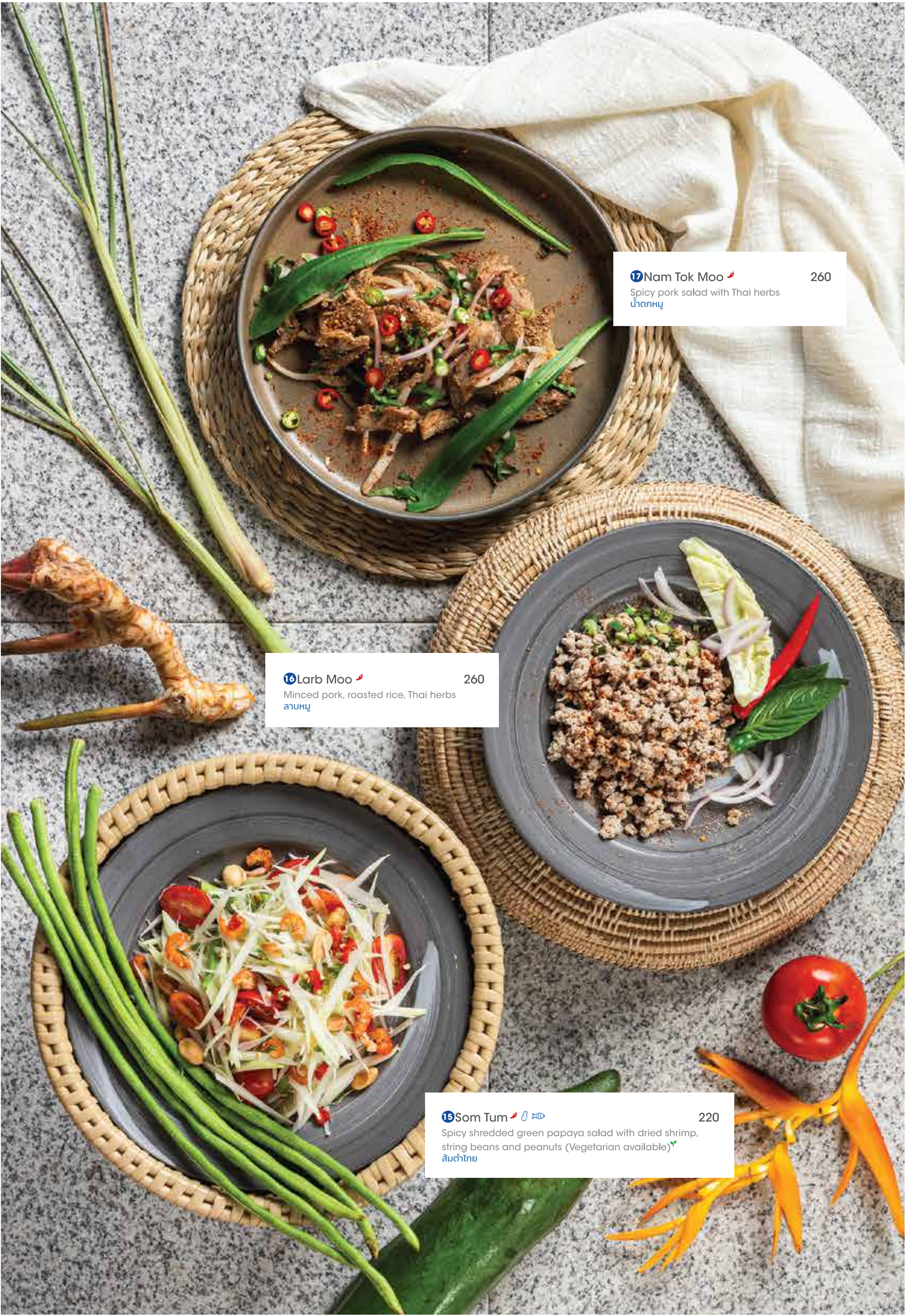
ยำเนื้อออสเตรเลียย่าง

380
- 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 |                                                                                    |     |
| n:la                                                                             |     | 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 |                                                                                    |     |
| เต้าหู้ผัดซอสออยซิน                                                              |     | n:la                                                                  |     |                                                                                    |     |





THAI CURRIES

- 23

Khao Soi Gai

Chicken with yellow noodles in thick curry coconut broth

ข้าวซอยไก่

300
- 24

Kaeng Kheaw Whan Gai

Green curry chicken with Thai eggplant and white rice

แกงเขียวหวานไก่

300
- 25

Gaeng Phaed

Thai red duck curry with lychee and white rice

แกงเผ็ดเป็ด

340

- 26

Massaman Nuea / Gai

Slow cooked beef or chicken with potatoes, peanuts, shallot in thick massaman curry sauce and white rice

มัสมั่นเนื้อ หรือ มัสมั่นไก่

380 / 350
- 27

Salmon Choo Chee

Salmon with Thai red curry sauce with coconut cream and kaffir lime

ซูชิปลาแซลมอน

550

SOUPS

- 28

Tom Jued

Clear Thai soup with minced pork and tofu, served with white rice

ต้มจืดหมูสับ

200
- 29

Wonton Noodle Soup

Shrimp wonton noodle soup with BBQ pork

บะหมี่เตี๋ยวน้ำหมูแดง

270
- 30

Tom Kha Gai

Slow poached chicken, galangal, lemongrass in coconut broth, served with white rice

ต้มข่าไก่

300
- 31

Tom Yum Goong

Spicy and sour herbal soup with prawns and straw mushrooms, served with white rice

ต้มยำกุ้ง

340



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 |
| 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   ไม่รวมกับส่วนลดใดๆ |  |





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 +110  
เพิ่มกุ้งย่าง +140  
Smoked salmon  
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 สเปกเก็ตตี / เพนเน่ / เฟตตูชินี่ / เส้นหมึกดำ

**52** with extra-virgin olive oil, garlic and peperoncini (Aglio e Olio) 🌿🔥 250  
น้ำมันมะกอก กระเทียม และพริกหวานอิตาลีเลี่ยน

**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  
มักกะโรนีอบชีส และเบคอน

**60** with pesto, burrata and pine nuts 🌿 380  
ซอสเพสโต้ บูราต้าชีส และเมล็ดสน

🌿 Vegetarian available   🐠 Seafood   🌰 Contain nuts





SANDWICHES / BUNS / WRAPS

|                                                                                                                                        |     |                                                                                                                                          |     |                                                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>61</b> Mushroom Quesadilla                       | 360 | <b>64</b> Chicken Quesadilla                                                                                                             | 380 | <b>67</b> Beef Burger                                                                                                        | 380 |
| With mushroom and cheese, served with tomato salsa, guacamole<br>เกชาดีย่าผัก (เห็ดและชีส เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือเทศซัลซ่า และกัวคาโมเล่) |     | Pulled BBQ chicken, basil, cheese, tomato salsa, sour cream<br>เกชาดีย่าไก่ (ไต้ฉีก, โหระพา, ชีส, มะเขือเทศซัลซ่า และซาวครีม)            |     | Classic beef burger with cheese, lettuce, tomato, caramelized onion, sesame bun and fries<br>เบอร์เกอร์เนื้อ และเฟรนช์ฟรายส์ |     |
| <b>62</b> The Beach Club Sandwich                                                                                                      | 340 | <b>65</b> Beyond Meat Burger                        | 360 |                                                                                                                              |     |
| Streaky bacon, grilled chicken, fried egg, tomato, lettuce and fries<br>เดอะบิช คลับ แซนด์วิช และเฟรนช์ฟรายส์                          |     | Plant based meat with lettuce, tomato, cheese, caramelised onion, salad and fries<br>เบอร์เกอร์มังสวิรัต และเฟรนช์ฟรายส์                 |     |                                                                                                                              |     |
| <b>63</b> Buffalo Ranch Chicken Wrap                | 340 | <b>66</b> The "G" Reuben Sandwich                                                                                                        | 380 |                                                                                                                              |     |
| Spicy chicken, avocado, feta, lettuce and fries<br>ไต้สไปซี่ อวคาโด เฟตาชีส ผักคอส และเฟรนช์ฟรายส์                                     |     | Classic reuben sandwich with swiss gruyere cheese, Italian pastrami, corned beef, sauerkraut and fries<br>รูเบน แซนด์วิช 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 |     |

71

69

68

70





## 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  
พิซซ่าชีสบูร์ราตา 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 และไข่มปลาคาเวียร์



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   |
| สเต็กโทมาฮอว์กหมู                 |     | 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 |
|                                   |     | (Choose 3 side dishes & 3 sauces)*              |       |
|                                   |     | โทมาฮอว์กแบล็กแองกัสออสเตรเลีย                  |       |
|                                   |     | (เลือกเครื่องเคียง 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 / ผัดผักเนย

Choose 1 Sauce  
สามารถเลือกซอส 1 อย่าง  
Red Wine Jus / Pepper Sauce / Chimichurri /  
Blue Cheese / Mushroom, Jaew Sauce  
ซอสไวน์แดง / ซอสพริกไทยดำ / ซอสซิมิซูร์ /  
ซอสบลูชีส / ซอสเห็ด / น้ำจิ้มแจ่ว

\*No discount applicable | ไม่รวมกับส่วนลดใดๆ





FROM THE SEA

- 84

Fish and Chips



Battered fish fillet, served with tartar sauce and lemon

ปลาชุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด

280
- 85

Calamari and Chips



Fried calamari rings, served with tartar sauce and lemon

ปลาหมึกชุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด

300



 Seafood

- 86

Atlantic Salmon\*



Grilled Atlantic salmon fillet

(Choose 1 side dish, 1 green & 1 sauce)

ปลาแซลมอนย่าง

เลือกเครื่องเคียง 1 อย่าง ผัก 1 อย่างและซอส 1 อย่าง

550
- 87

Tuna Steak



Grilled Akami tuna steak

(Choose 1 side dish, 1 green & 1 sauce)

ปลาทูน่าย่าง

เลือกเครื่องเคียง 1 อย่าง ผัก 1 อย่างและซอส 1 อย่าง

620

Side Dish & Sauce

ตัวเลือกเครื่องเคียงและซอส

- Choose 1 Side Dish
- สามารถเลือกเครื่องเคียง 1 อย่าง
- Mashed Potatoes / French Fries / Onion Rings / Sweet Potato Fries / Roasted Potatoes
- มันฝรั่งบด / เฟรนช์ฟรายส์ / หอมใหญ่ชุบแป้งทอด / มันหวานทอด / มันฝรั่งอบ
- Choose 1 Green
- เลือกเครื่องเคียงผัก 1 รายการ
- Charred Broccolini / Grilled Asparagus / Sautéed Seasonal Vegetables / Baked Spinach Gratin
- บรอกโคลีนี้อย่างถ่าน / หน่อไม้ฝรั่งย่าง / ผักโขมอบกราแตงชีส
- Choose 1 Sauce
- สามารถเลือกซอส 1 อย่าง
- Lemon Butter / Mango Salsa / Beurre Blanc / Seafood Sauce
- ซอสเนยเลมอน / ซัลซามะม่วง / ซอสเนยขาว / ซอสเบอริบล็องก์ / น้ำจิ้มซีฟู้ด





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 (ชาวดัตช์ครีม, พริกซี, ซัลซามะเขือเทศ, กัวคาโมเล่) |     | Steamed whole seabass with garlic and lime<br>ปลากระพงนึ่งมะนาว                                                      |     | Parma ham, salami, Spanish chorizo, brie, Danish blue,<br>manchego and condiments<br>ชีส และโคลด์คัทวอน |     |



 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 สกู๊ป  
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 / Lime | 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                          | 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 |
| Stonefish / Margaret River / AUS   | 2,100 |

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Villa Maria Private Bin / Marlborough / NZ | 2,200 |
| Pascal Jolivet Attitude / Loire / FR       | 2,400 |

CHARDONNAY

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| De Bortoli Family Selection / Riverina / AUS                  | 1,490 |
| 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 |
| Two Oceans / Western Cape / SA                   | 1,490 |
| Black Pearl / South Eastern Australia / AUS      | 1,650 |
| Stonefish / Margaret River / AUS                 | 2,100 |
| 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 / 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 / Barossa / AUS                          | 1,700 |
| Stonefish / Margaret River / AUS                     | 2,100 |
| Casa al Vento Ros'aria Toscana Rosato / Toscana / IT | 2,250 |
| Renzo Marinai, Renzo Toscana Rosato / Toscana / IT   | 2,850 |

RECOMMENDED BY THE BEACH

“BLOCK 88 EDITION” MARLBOROUGH, NEW ZEALAND

WHITE WINE

Sauvignon Blanc 2,500  
Fresh, Aromatic, Passionfruit, Citrus & Peach

RED WINE

Pinot Noir 2,900  
Silky, Rich Cherry, Chocolate & Spice

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

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Prego Primo / Vino Spumante Bianco / IT        | 1,390 |
| Codorniu Clasico Brut / Cava / Catalonia / SP  | 1,650 |
| Zonin Prosecco Brut / Veneto / IT              | 1,700 |
| Stonefish Cuvée Brut / Margaret River / AUS    | 2,100 |
| 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 / IT      | 1,950 |

WINE BY THE GLASS

SPARKLING

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Prego Primo / Vino Spumante Bianco / IT | 290 |
|-----------------------------------------|-----|

WHITE WINE

|                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| Prego / Pinot Grigio / IT                                 | 310 |
| De Bortoli Family Selection / Chardonnay / Riverina / AUS | 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 |
| Two Oceans / Shiraz / Western Cape / SA      | 380 |



All+ ACCOR

FOR THE Explorer AT HEART



SCAN TO VIEW



FROM THE BAR

COCKTAILS & MOCKTAILS

The Classics 320

Caipirinha  
Cachaça, Lime, Brown Sugar  
เหล้ารัมคacha, 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, Benedictine D.O.M, Lime Juice, Soda  
เหล้าจิน, เหล้าหวานสเชอร์รี่, เบนเนดิกติน ดี.โอ.เอ็ม, น้ำมะนาว, โซดา

Margarita / Daiquiri  
Tequila / Bacardi White Rum, Triple Sec, Lime Juice  
เตกิลล่า / 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, น้ำเชื่อมกลิ่นพีชคิเกรปฟรุ๊ต

Pink Paradise 380  
Pink Gin, Lime, Strawberry Syrup, Orange Juice  
พิงค์ จิน, น้ำมะนาว, น้ำเชื่อมกลิ่นสตรอว์เบอร์รี่, น้ำส้ม

Ocean Breeze 380  
Vodka, Crème de Menthe, Blue Curaçao, Lime, Sugar  
วอดก้า, เหล้าหวานกลิ่นมินต์, น้ำเชื่อมกลิ่นบลูคูราโซ, น้ำมะนาว, น้ำตาล

Blue Wave 380  
Tequila, Blue Curaçao, Lime, Grenadine, Apple Juice, Soda  
เตกิลล่า, น้ำเชื่อมกลิ่นบลูคูราโซ, 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



TAVERN SPORTS BAR

LIVE SPORTS, PUB CLASSICS, DRAUGHT BEER

Weekdays from 4 pm until late  
Weekends from 12 pm until late  
Closed on Mondays & Tuesdays

BEACH, BEATS & BITES

HAPPENING EVERY SECOND FRIDAY  
THB 1,490 NET PER PERSON

Featuring 5 Selected Wines, Live Stations, Unlimited Cold Cuts & Cheeses, and Gourmet Desserts



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  
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, ออเรนจ์คูราโช, น้ำเชื่อมกรีนาดีน, น้ำมะนาว, น้ำส้ม, น้ำสับปะรด

Margarita / Daiquiri

Tequila / Bacardi White Rum, Triple Sec, Lime Juice  
เตกีลา / บาคาร์ดี ไวท์รัม, ทริเปิลเซค, เชค, 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

Prego Primo / Vino Spumante Bianco / IT

Rosé

Rival / Rosé / AUS

White

Reservado / Sauvignon Blanc / CHL

Reservado / Chardonnay / CHL

Red

Reservado / Cabernet Sauvignon / CHL

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 | 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, น้ำเชื่อมกลิ้นแตงโม, 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 เวอร์มูท 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\*



SCAN FOR  
EVENTS & PROMOTIONS

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