



PIZZA

|                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| MARGARITA, TOMATO AND BASIL<br>พิซซ่ามารการิต้า                               | THB 220 |
| PRANBURI, HAM AND PINEAPPLE<br>พิซซ่าสับปะรดกับแฮม                            | THB 230 |
| HAM AND MUSHROOM<br>พิซซ่าแฮมและเห็ด                                          | THB 230 |
| PEPPERONI, ITALIAN SAUSAGE, BELLPEPPER, ONION<br>พิซซ่าเปปเปอร์นีย์และไส้กรอก | THB 245 |
| PARMA, CURED HAM AND ROCKET SALAD<br>พิซซ่าพามาแฮม                            | THB 280 |
| OCEANA, CAJUN SEAFOOD<br>พิซซ่าซีฟู้ด                                         | THB 280 |



DESSERT

|                                                        |         |
|--------------------------------------------------------|---------|
| CHOCOLATE MOUSSE, LIKE MOM DID IT!<br>ช็อคโกแลตมูส     | THB 160 |
| CRÈME BRULÉE, ASSORTMENT OF 5 FLAVORS<br>แครมบริวว์ไล่ | THB 180 |
| LAVA CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM<br>เค้กลาวา | THB 160 |



PASTA

|                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| NAPOLITANA, TOMATO SAUCE<br>พาสต้าซอสมะเขือเทศ                      | THB 260 |
| CHICKEN PESTO<br>พาสต้าไก่ย่าง                                      | THB 280 |
| GARLIC AND CHILI<br>พาสต้าพริกและกระเทียม                           | THB 260 |
| BOLOGNESE, BEEF RAGOUT IN TOMATO SAUCE<br>พาสต้าซอสเนื้อ            | THB 280 |
| CARBONARA, GRILLED BACON WITH FRESH EGG YOLK<br>พาสต้าคาโบนาร่า     | THB 350 |
| SEAFOOD DRUNKEN STYLE, SPICY WITH WILD GINGER<br>พาสต้าผัดซีเมากะเล | THB 350 |

SANDWICHES

|                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| CLASSIC CLUB SANDWICH, IN WHITE TOAST<br>คลับแซนวิช                 | THB 275 |
| RUSTIC CLUB SANDWICH, IN HOMEMADE CIABATTA<br>คลับแซนวิชแบบดั้งเดิม | THB 295 |
| VEGETARIAN CLUB SANDWICH<br>แซนวิชผักรวม                            | THB 210 |
| CHEESE BEEF BURGER<br>เบอร์เกอร์เนื้อ                               | THB 380 |



|                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| MANGO STICKY RICE<br>ข้าวเหนียวมะม่วง                                  | THB 180 |
| ICE CREAM PER SCOOP, VANILLA STRAWBERRY, CHOCOLATE, COCONUT<br>ไอศกรีม | THB 50  |
| FRUIT CARVED PLATE , SPICY SUGAR AND LEMON<br>ผลไม้รวม                 | THB 160 |

OCEAN TERRACE  
RESTAURANT

VEGETARIAN DISHES ARE AVAILABLE ON REQUEST  
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE INFORM OUR STAFF PRIOR TO ORDER



GREENS

|                                                                            |         |                                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| CAJUN CHICKEN CAESAR SALAD<br>EGGS AND BACON BITE<br>ชีซ่าสลัดไก่          | THB 275 | HUA HIN MADE MOZZARELLA CAPPRESE SALAD<br>สลัดมอซซาเรลลา                             | THB 250 |
| SMOKED SALMON CAESAR SALAD<br>SHALLOTS AND EGG<br>ชีซ่าสลัดกับเซลมอนรมควัน | THB 350 | CHEF'S SALAD<br>HAM, CHICKEN, OLIVE, MOZZARELLA, EGGS<br>TOMATO, SHALLOTS<br>เซฟสลัด | THB 295 |
| GREEK SALAD<br>FRESH FETA, BLACK OLIVE, CHERRY TOMATO<br>สลัดกรีก          | THB 250 | GARDEN SALAD<br>WITH EVEN FRENCH OR BALSAMIC DRESSING<br>สลัดผัก ซอสบัลซามิก         | THB 150 |



APPETIZER

|                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| NORTHERN STYLE PORK DIPPING<br>WITH VEGETABLE<br>น้ำพริกอ่อน      | THB 180 |
| CRISPY SQUID HEAD WITH HERBS AND LIME<br>ปลาหมึกทอดกรอบกับสมุนไพร | THB 170 |
| MASALA POPPADUM, SWEET AND SOUR SAUCE<br>มาซาล่า                  | THB 160 |
| SAMOSA MINT CHUTNEY<br>ชาโมซ่าผัก                                 | THB 180 |
| GYOZA, PORK FILLING<br>เกี๊ยวซ่าหมู                               | THB 190 |





SALAD

|                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| GREEN PAPAYA, GARLIC, CHILI AND PEANUTS<br>“SOM TAM”<br>ส้มตำไทย                         | THB 150 |
| PORK OR CHICKEN MINCED<br>WITH GRILL RICE DRESSING, MINT AND CHILI<br>ลาบหมู หรือ ลาบไก่ | THB 185 |
| GRILLED CHICKEN WITH CELERY, TOMATO AND ONION<br>ย่างไก่ย่าง                             | THB 195 |
| SEAFOOD, THICK GLASS NOODLES<br>AND SWEET CHILI DRESSING<br>ยำวุ้นเส้นทะเล               | THB 200 |
| PRAWNS AND BANANA FLOWER SALAD, CHILI JAM<br>ยำหัวปลีกับกุ้ง                             | THB 210 |
| POMELO, CHILI JAM AND PRAWNS SALAD<br>ยำส้มโอกับกุ้ง                                     | THB 240 |

HOT STARTER

|                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| GRILLED CHICKEN SATAY, PEANUTS SAUCE<br>สะเต๊ะไก่                    | THB 210 |
| SHITAKE FRIED SPRING ROLLS<br>ปอเปี๊ยะผัก                            | THB 175 |
| DEEP FRIED SHRIMP TOAST<br>ขนมปังหน้ากุ้ง                            | THB 180 |
| FRIED PRAWNS ROLL IN EGG NOODLE “GOONG SARONG”<br>กุ้งโรตัง          | THB 340 |
| COCONUT MILK, GALANGAL<br>KAFFIR LEAVE AND CHICKEN SOUP<br>ต้มข่าไก่ | THB 210 |
| HOT AND A SPICY PRAWNS SOUP<br>ต้มยำกุ้ง                             | THB 240 |



HOT WOK

|                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| CHICKEN, PORK OR PRAWNS SINGAPORE NOODLES<br>บะหมี่ไก่, หมู หรือทะเล                                       | THB 230 |
| THAI STYLE CHICKEN, PORK OR SEAFOOD<br>FRIED RICE “KAOW PAD”<br>ข้าวผัดไก่, หมู หรือทะเล                   | THB 200 |
| CHICKEN, PORK OR SEAFOOD SAUTÉED NOODLES<br>“PAD THAI”<br>ผัดไทยไก่, หมู หรือทะเล                          | THB 210 |
| CHICKEN, PORK OR SEAFOOD SAUTÉED LARGE NOODLES<br>WITH SOYA SAUCE “PAD SIEW”<br>ผัดซีอิ๊วไก่, หมู หรือทะเล | THB 210 |
| LARGE NOODLES IN THICK PORK BROTH “RAD NAH”<br>ราดหน้าหมู                                                  | THB 210 |
| MINCED CHICKEN OR PORK, OYSTER SAUCE<br>CHILI, HOT BASIL “PAD KRAPAOW”<br>ผัดกะเพราไก่ หรือหมู             | THB 210 |



CURRY

|                                                                       |         |                                                                              |         |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| CHICKEN, PORK OR SEAFOOD GREEN CURRY<br>แกงเขียวหวานไก่, หมู หรือทะเล | THB 230 | STIR FRIED SEAFOOD<br>IN YELLOW CURRY POWDER EGGY SAUCE<br>ซีฟู้ดผัดผงกะหรี่ | THB 310 |
| LAMB, POTATO, SHALLOTS<br>IN MASAMAN COCONUT MILK<br>แกงมัสมั่นแกะ    | THB 470 | YELLOW CURRY OF CHICKEN WITH YELLOW NOODLE<br>ข้าวซอยไก่                     | THB 230 |
| ROASTED DUCK, RAMBUTAN, EGGPLANTS RED CURRY<br>แกงเผ็ดเป็ดข่า         | THB 290 | SOUR CURRY OF PRAWNS AND VEGETABLE SOUTH STYLE<br>แกงส้มกุ้งและผัก           | THB 260 |



FISH AND SEAFOOD

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| SALMON RED CURRY “CHU CHI” SAUCE<br>ซูชิแซลมอน                                  | THB 370 |
| SALT AND CHILI SAUTÉED SQUID<br>หมึกผัดพริกเกลือ                                | THB 310 |
| SWEET AND SOUR FRIED FISH, SPRING ONION<br>ปลาเปรี้ยวหวาน                       | THB 330 |
| FRIED WHITE SNAPPER<br>IN SPICY ZINGY GREEN PEPPERCORNS SAUCE<br>ปลากระพงผัดฉ่ำ | THB 330 |
| GRILLED WHITE SNAPPER, GARLIC PEPPER SAUCE<br>ปลากระพงผัดพริกไทยดำ              | THB 330 |
| FRIED RIVER PRAWNS, TAMARIND SAUCE<br>กุ้งราดซอสมะขาม                           | THB 650 |

MEAT

|                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| CHICKEN CASHEW NUTS<br>ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์                   | THB 240 |
| GRILLED CHICKEN BREAST, MUSHROOM SAUCE<br>อกไก่ย่างราดซอสครีมเห็ด | THB 310 |
| PORK FILET ROLLED IN BACON<br>หมูห่อเบคอน                         | THB 350 |
| CRISPY PORK WITH KALE<br>กะป๋ำหมูกรอบ                             | THB 310 |
| BRAISED BEEF SHORT RIBS, SESAME, SPRING ONION<br>เนื้อตุ๋น        | THB 580 |
| BEEF STROGANOFF<br>ผัดเนื้อกับเห็ดและพริกปาสีดำ                   | THB 395 |



SIDE DISHES

|                                               |         |                             |        |
|-----------------------------------------------|---------|-----------------------------|--------|
| FRENCH FRIES เฟรนช์ฟราย                       | THB 110 | JASMINE RICE ข้าวสวย        | THB 50 |
| MASH POTATOES มันบด                           | THB 120 | RICE BERRY ข้าวไรซ์เบอร์รี่ | THB 80 |
| STEAMED VEGETABLE ผักนึ่ง                     | THB 110 | STICKY RICE ข้าวเหนียว      | THB 50 |
| SAUTÉED KING OYSTER<br>MUSHROOM เห็ดออริบิผัด | THB 120 |                             |        |