

APPETIZERS

อาหารว่าง

- Mozzarella di Bufala** ชีสมอสซาเรลล่าสดและมะเขือเทศ 290
Fresh Mozzarella with tomatoes, and basil pesto Genovese
- Tomato Bruschetta** มะเขือเทศบรูล์เซสตัด้า 190
Baguettes with tomatoes in garlic, basil and olive oil
- Prosciutto di Parma & Melon** พาร์มาแฮมและแคนตาลูป 350
Parma ham over sweet cantaloupe melon and breadsticks
- Crispy Squid** ปลาหมึกชุบแป้งทอด 320
Squid tempura fritters with lemon and tartar sauce
- Antipasti Platter** ของว่างรวม 480
Italian assortment of Parma ham, salami, mortadella and cheese
- Beef Carpaccio** เนื้อคาร์ปาซโซ (เนื้อสันในดิบสไลด์บางสไลด์อิตาลีเลียน) 320
Thinly sliced beef tenderloin, olive oil, marinated mushrooms and Parmesan cheese

SOUPS & SALADS

ซุ๊ปและสลัด

- Mushroom Soup** ซุ๊ปเห็ดรวม 220
Medley of mushrooms enhanced with truffle oil, served with Parmesan toasts
- Leek and Potato Soup** ซุ๊ปต้นกระเทียมและมันฝรั่ง 200
Leek and potato soup with rocket leaves and croutons
- Grilled Chicken Salad** สลัดไก่ย่าง 250
Grilled chicken salad, tomato, cucumber, onion with lime and honey dressing
- Caesar Salad** ซีซาร์สลัด 250
Romaine lettuce with classic Caesar dressing, anchovies, crispy bacon, croutons and grilled chicken
- Niçoise Salad** สลัดทูน่าซีซาร์ 260
Tuna, black olives, anchovy fillets, eggs, soya beans, tomatoes, potatoes, and mixed salad with vinaigrette
- Mixed Salad** สลัดผักรวม 180
Assorted green leaves with tomatoes, peppers, onions and cucumber with balsamic vinegar, olive oil and Parmesan cheese

PASTA

พาสต้า

- Selection of Pasta and Sauce** เลือกเส้นพาสต้าและซอสที่คุณชอบ 280
Spaghetti, Penne, Fettuccine เส้นสปาเก็ตตี้, เส้นเพนเน่, เส้นเฟตตูชินี
Pomodoro, Pesto, Arrabbiata ซอสมะเขือเทศ, ซอสเพสโต้, ซอสมะเขือเทศและพริก
Bolognese, Cheese sauce ซอสเนื้อ, ชีสซอส
- Lasagna alla Bolognese** ลาซานญาเนื้อ 380
Imported ground beef simmered in house-made tomato sauce, Mozzarella béchamel sauce
- Potato Gnocchi** ยอกกีในซีสกอร์กอนโซล่าซอส 340
Potato dumplings in light Gorgonzola sauce and sage leaves
- Spaghetti alla Carbonara** สปาเก็ตตี้ กับชีสพาร์มีซาน, เบคอนและครีม 290
Classic with Parmesan cheese, bacon, egg yolk and cream
- Ravioli** ราวิโอลีผักโขม, ชีสรีคอตต้า กับเนยและใบเซจ 320
Spinach Ricotta ravioli with butter and sage leaves, nutmeg, and breadcrumbs
- Fettuccine Kandaburi** เฟตตูชินีพาสต้ากับหน่อไม้ฝรั่ง, เห็ด, พาร์มาแฮม ในซอสครีมไวน์ขาว 380
Asparagus, king oyster mushrooms, Parma ham in creamy white wine sauce
- Spaghetti Frutti di Mare** สปาเก็ตตี้ทะเลและซอสมะเขือเทศ 360
Spaghetti with seafood, tomato sauce, garlic and chili
- Ravioli Mushroom with Truffle** ราวิโอลีเห็ดแชมปignonและชีสมอสซาเรลล่า 420
Ravioli with champignon mushroom, Mozzarella cheese and truffle paste cream sauce enhanced with truffle oil

PIZZA
พิซซ่า

- Pizza Margherita** พิซซ่าหน้ามะเขือเทศ 280
Tomato sauce, Mozzarella and basil
- Quattro Formaggi** พิซซ่าหน้าชีสรวมมี 350
Tomato sauce and four kinds of cheese
- Salame Picante** พิซซ่าหน้าซาลามี่ 340
Tomato sauce, salame piccante, Mozzarella cheese
- Hawaiian** พิซซ่าฮาวายีเนียนี้ 340
Tomato sauce, Mozzarella cheese, ham and pineapple
- Parma Ham** พิซซ่าพาร์มาแฮมกับผักร็อคเก็ต 380
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Parma ham and rocket leaves
- Ham & Mushroom** พิซซ่าแฮมกับเห็ด 300
Tomato sauce, Mozzarella, ham and mushroom
- Frutti di Mare** พิซซ่าหน้าทะเล 360
Tomato sauce, seafood and Mozzarella cheese
- Kraprow** พิซซ่าหน้ากะเพราไก่ 240
Tomato sauce, Mozzarella, chicken and hot basil, garlic and chili

SANDWICHES
& BURGERS
แซนวิชและเบอร์เกอร์

- House Burger** เบอร์เกอร์เนื้อออสเตรเลีย, ชีส และเฟรนช์ฟราย 340
Australian beef, Cheddar cheese, bacon, onion, tomato, French fries
- Double Cheese Burger** ดับเบิลชีสเบอร์เกอร์ 650
Australian beef, Cheddar cheese, bacon, onion, tomato, French fries
- Ham & Cheese Panini Sandwich** แซนวิชพานินีแฮมและชีส 290
Grilled ham and Emmental cheese sandwich
- House Club Sandwich** คลับแซนวิช 320
White toast with roasted chicken breast, tomato, bacon, cheddar cheese and egg
- Grilled Chicken Pesto Panini** แซนวิชพานินีไก่ซอสเพสต์ 290
Homemade ciabatta bread with grilled chicken, pesto, cheese and tomato

MAIN COURSE
อาหารจานหลัก

- Local White Snapper Fillet** สเต็กปลากะพงขาว 420
Pan-roasted potatoes with wilted young spinach leaves, lemon and caper butter sauce
- Atlantic Salmon Fillet** สเต็กปลาแซลมอน 480
Mashed potatoes, buttered vegetables with pesto and cream sauce
- Fish N' Chips** ปลาสดอลลิชกับแป้งทอด 320
Dory fish fillet in light beer batter with tartar sauce, and French fries
- Grouper Fish** ปลาเก๋าอบเครื่องเทศ 480
Baked in parchment paper with garlic, tomato, capers and herbs
- Pork Loin** หมูสันนอกหมักย่างกับซอสมัสตาร์ดนำผึ้ง 420
Grilled marinated pork loin with roasted potatoes in honey mustard sauce and balsamic reduction
- Chicken Breast** อกไก่อบกับชีสจอร์จอนโซล่าซอส 380
Spiced roasted chicken with sautéed spinach and Gorgonzola cheese sauce
- Grass-Fed Australian Ribeye Steak** 890
สเต็กเนื้อวัววัยจากออสเตรเลีย (เนื้อส่วนที่ติดกับซี่โครง)
Red wine and peppercorn sauce with potato wedges, small mixed salad
- Chili Con Carne** ชีลิกอนคานเน่ 350
Slow-cooked minced beef with chili, kidney beans, paprika, corn, onion, tomato and spices
- Beef Bourguignon** สตูว์เนื้อสไตล์ฝรั่งเศส 380
Seared tender chunks of beef, simmered with onion, mushrooms in a rich red wine gravy, served with mashed potatoes

DESSERT
อาหารหวาน

Tiramisu เค้กทีรามิสุ Homemade classic Italian tiramisu layer cake	200
Chocolate Profiterole ชูครีมเพสต์กับซอสช็อคโกแลต Dark chocolate profiteroles with candied orange rind	180
Triple Chocolate Semifreddo มูสช็อคโกแลตสามชั้น With pistachio crumble	220
Passionfruit Cheesecake ชีสเค้กเสาวรส	200
Assortment of Ice Creams ไอศกรีมต่างๆ Assorted flavors of deluxe ice cream	200

THAI
FAVORITES
อาหารไทย

• SNACKS

Black Mushroom Spring Rolls (Poh Pia Tod) ปอเปี๊ยะผักทอด Crispy spring rolls with glass noodles and black mushrooms, plum sauce on the side	160
Chicken Fillet Satay (Satay Gai) ไก่สะเต๊ะ Grilled chicken satay with Thai herbs and yellow curry powder	180
Crispy Chicken Wings (Peek Gai Tod) ปีกไก่หมักสมุนไพรทอด Marinated with Thai herbs, sweet chili sauce on the side	200

• SPICY SALADS

Spicy Prawns Salad (Goong Yam Wunsen) ยำกุ้งเส้นใสกึ่ง 🌶️ With glass noodles, celery, and red onions	220
Spicy Beef Salad (Yum Neua Yang) ยำเนื้อย่าง 🌶️ Grilled beef salad with cucumbers, chili and lime dressing	250
Spicy Chicken Salad (Larb Gai) ลาบไก่ 🌶️ Marinated ground chicken, red onions, Thai coriander, ground roasted rice	200

• THAI SOUPS

Thai Prawn Soup (Tom Yum Goong) ต้มยำกุ้ง 🌶️ Hot and sour prawns in lemongrass, kaffir lime, mushroom broth	260
Chicken Coconut Milk Soup (Tom Kha Gai) ต้มข่าไก่ Galangal, lemongrass, kaffir lime, and mushrooms	250

• CURRIES

Beef Fillet in Penang Sauce (Gang Panang Neua) แกงพะเนียงเนื้อ Thai curry paste with coconut milk and kaffir lime	290
Free-Range Chicken Breast in Green Curry (Gang Kiew Wan Gai) แกงเขียวหวานไก่ Green curry paste, eggplant, coconut milk, and Thai basil	230
Chicken Fillet Massaman Curry (Gaeng Massaman Gai) แกงมัสมั่นไก่ Chicken in mild Massaman curry with coconut milk, potatoes, and peanuts	250
Local Duck Breast in Red Curry (Gaeng Phed Ped Yang) แกงเผ็ดเป็ดข่า Duck breast in red curry sauce, pineapple, eggplant and basil	290

• RICE & NOODLES

Northern Thai Coconut Curry Noodles with Chicken Drumstick (Khao Soi Gai) ข้าวซอยไก่ 280
Egg noodles in a curry soup topped with crispy noodle and chicken drumstick

Thai Fried Rice with Chicken or Pork (Khao Phad Gai or Moo) ข้าวผัดไก่ หรือหมู 220
Fried rice with eggs, green onions, and diced tomatoes

Thai Fried Rice with Seafood or Crab Meat (Khao Phad Talay or Poo) ข้าวผัดทะเล หรือเนื้อปู 280
Fried rice with eggs, green onions, and diced tomatoes

Chicken, Pork or Beef with basil leaves (Krapow Gai, Moo or Neua) 220
ข้าวราดกะเพราไก่, หมู หรือเนื้อ
Rice topped with stir-fried chicken, pork or beef with chili and basil

Prawn or Seafood with Basil Leaves (Krapow Goong or Talay) ข้าวราดกะเพรากุ้ง หรือทะเล 280
Rice topped with stir-fried prawns or seafood with chili and basil

Thai Fried Noodles with Prawns (Phad Thai Goong) ผัดไทยกุ้ง 280
Rice noodles with prawns, brown tofu, eggs with bean sprouts, and ground peanuts

Thai Fried Noodles and Kale with Pork, Chicken or Beef (Phad See-Ew Moo, Gai or Neua) 280
ผัดซีอิ๊วไก่, หมู หรือเนื้อ
Thick rice noodles in a sweet and savory sauce made from soy sauce topped with pork, chicken or beef

Thai Fried Noodles and Kale with Prawns or Seafood (Phad See-Ew Moo, Gai or Neua) 280
ผัดซีอิ๊ว กุ้ง หรือทะเล
Thick rice noodles in a sweet and savory sauce made from soy sauce topped with prawns or seafood

• WOK-FRIED

Beef with Oyster Sauce (Neua Phad Nam Man Hoi) เนื้อผัดน้ำมันหอย 290
Stir-fried beef fillet with onion, mushrooms, spring onion and oyster sauce

Chicken with Cashew Nuts (Gai Phad Med Mamuang) ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 260
Stir-fried chicken breast with roasted chili, cashew nuts, carrot, garlic, onion and mushroom

Sweet and Sour Prawns (Phad Prieu Wan Goong) ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง 320
Stir-fried white prawns with cucumber, bell pepper, tomato and pineapple in sweet and sour sauce

White Snapper with Black Pepper Sauce (Pla Kapong Phad Prik Thai Dam) 380
ปลากะพงขาวผัดพริกไทยดำ
Stir-fried white snapper with garlic, onion, bell pepper and black pepper

Pork with Garlic and Pepper (Moo Tod Gratiem) หมูทอดกระเทียมพริกไทย 260
Stir-fried pork fillet with garlic and pepper

Seafood with Curry Sauce (Talay Phad Pong Karee) ทะเลผัดผงกะหรี่ 360
Stir-fried seafood with eggs, bell pepper, celery and curry powder

Mixed Vegetables with Oyster Sauce (Phad Pak Ruam) ผัดผักรวม 180
Stir-fried mixed vegetables and mushrooms with oyster sauce

Jasmine Steamed Rice ข้าวสวย 30

Spicy dish 🌶️ Vegetarian dishes upon request. 🌿

All prices are in Thai Baht (THB) and are subject to 10% service charge and applicable 7% government tax.

@BEACH RESTAURANT & BAR

