



## DISCOVER OUR TAPAS

<b>Prawns and chorizo grilled "à la minute" served with shallot dip</b>	THB 55
<small>กุ้งและไส้กรอกชอริโซย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสหอมแดง</small>	
<b>Breaded garlic mussels</b>	THB 55
<small>หอยแมลงภู่อบเนยกระเทียม</small>	
<b>Mild pepper-crusted tuna</b>	THB 55
<small>ปลาทูน่าอบพริกไทยย่าง</small>	
<b>Salmon delicacies marinated in lime and wasabi</b>	THB 55
<small>ปลาแซลมอนหมักน้ำมะนาวและวาซาบิ</small>	
<b>Crunchy vegetable mix with blue cheese dressing</b>	THB 55
<small>สลัดผักรวม เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดบลูชีส</small>	
<b>Creamy goat cheese and coppa ham</b>	THB 55
<small>ครีมชีสเนยแพะและคอปป์แฮม</small>	
<b>Spring roll, shrimps and vegetables</b>	THB 55
<small>ปอเปี๊ยะทอด สดใส่กุ้งและผัก</small>	
<b>Grilled chicken satay served with peanut sauce</b>	THB 55
<small>ไก่เสฉี่ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มถั่ว</small>	
<b>Traditional Spanish Pan con tomate</b>	THB 55
<small>ขนมปังป้ออันดูมาคัต (ขนมปังกับมะเขือเทศแบบสเปน)</small>	

## OUR CHEF'S SPECIAL

<b>Indulge in our selection of cheese and cold cuts</b>	THB 390
<small>Served with nuts, olive, cherry tomatoes and dried fruits</small>	
<small>ชีส และ แฮม เสิร์ฟพร้อมถั่ว, มะกอก, มะเขือเทศเชอร์รี่ และ ผลไม้แห้ง</small>	

## ENTER THE CHEF'S GARDEN

<b>Caesar Salad</b>	THB 320
<small>Romaine lettuce topped with grilled chicken or smoked salmon, croutons and parmesan served with our Beach Club dressing</small>	
<small>ซีสาร์สลัดกับไก่รมควัน หรือ ปลาแซลมอนรมควัน (ผักสลัดโรเมน ขนมปังกรอบ ชีสพาร์มาซานและน้ำสลัดเบจคลับ)</small>	
<b>Avocado Crab Salad</b>	THB 320
<small>Crab meat, tomatoes and asparagus topped with avocado served with Thousand Island dressing</small>	
<small>สลัดอะโวคาโด (เนื้อปู มะเขือเทศ และหน่อไม้ฝรั่ง โรยหน้าด้วยอะโวคาโด เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดเกาะซันไอซ์แลนด์)</small>	
<b>Chef's Salad</b>	THB 320
<small>Green salad mixed with rocket, tomatoes, ham, cheese and boiled egg served with a French mustard sauce</small>	
<small>แซฟสลัด (โรกเก็ต มะเขือเทศ แฮม ชีสและไข่ต้ม เสิร์ฟพร้อมซอสมัสตาร์ดฝรั่งเศส)</small>	
<b>Som Tam Poo Nim</b>	THB 320
<small>Spicy papaya salad with soft shell crab</small>	
<small>ส้มตำปูนิ่ม</small>	

## APPETIZERS

<b>Fresh French Oysters Fine de Claire no.4</b>	THB 39 / piece
<small>หอยนางรมสด จากฝรั่งเศส ชนิดฟิน เดอ แคลร์ เบอร์ 4</small>	
• <b>By the half-dozen (6)</b>	
<small>เสิร์ฟ 6 ตัว</small>	
• <b>By the dozen (12)</b>	
<small>เสิร์ฟ 12 ตัว</small>	
<b>Tomato Mozzarella</b>	THB 320
<small>A modern combination of tomatoes, mozzarella, basil leaves and summer greens</small>	
<small>มะเขือเทศกับชีสมอสซาเรลล่า ใบโหระพาและผักใบเขียว</small>	
<b>Melon and Parma Ham</b>	THB 320
<small>A selection of three melons tossed with fresh basil, Parma ham and cheese crumbles</small>	
<small>เมล่อนคลุกกับใบโหระพา พาร์มาแฮม โรยหน้าด้วยชีส</small>	
<b>Pan-Seared Tuna</b>	THB 320
<small>Seared Tuna fish served with balsamic dressing, tomato and rocket salad</small>	
<small>ปลาทูน่าย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสบัลซามิก มะเขือเทศและผักโรกเก็ต</small>	
<b>Steamed Blue Crab and Rock Lobster on Ice</b>	THB 790
<small>Served with homemade mayonnaise and lemon</small>	
<small>ปูม้าและกุ้งหิน ต้ม เสิร์ฟพร้อมไอศเมมายองเนสและมะนาว</small>	

## SOUPS

<b>Tom Yum Goong or Talay</b>	THB 290
<small>Spicy prawn or seafood soup flavored with lemongrass, lime and chili</small>	
<small>ต้มยำกุ้งหรือต้มยำทะเลน้ำขุ่น (ปรุงรสด้วยตะไคร้ มะนาว และพริก)</small>	
<b>Double Beef Consommé</b>	THB 240
<small>Double-boiled beef soup</small>	
<small>ซุปร้อนคอกบวม (ซุปร้อนวัวแบบใส)</small>	
<b>Pumpkin Cream Soup</b>	THB 240
<small>Pumpkin soup serviced with poached eggs</small>	
<small>ครีมซุปรักทอง เสิร์ฟพร้อมไข่ลวก</small>	

## MAIN COURSES

<b>Beef Lasagna</b>	THB 490
<small>Baked minced beef pasta with béchamel sauce</small>	
<small>ลาซานญ่าเนื้อ</small>	
<b>Chicken Provençal</b>	THB 590
<small>Roasted chicken with 3 colors peppers and steamed vegetables</small>	
<small>ไก่ย่างแบบฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมพริกหยวก 3 สี และผักนึ่ง</small>	
<b>Duck Breast</b>	THB 690
<small>Gently roasted on mango sauce and wild rice</small>	
<small>อกเป็ดย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสมะม่วง ข้าวเบอรี่สีม่วง</small>	
<b>Grilled Salmon</b>	THB 690
<small>In tomato cream sauce</small>	
<small>ปลาแซลมอนย่างราดด้วยซอสครีมมะเขือเทศ</small>	
<b>Sea Bass on Risotto</b>	THB 690
<small>With candied lemon and steamed vegetables</small>	
<small>ปลากระพงย่างราดด้วยมะนาวเชื่อมและผักนึ่ง</small>	
<b>"The 8 OZ Beef"</b>	THB 790
<small>Pan-seared and crusted with black pepper, creamy potato gratin, garden greens, traditional Béarnaise sauce</small>	
<small>เนื้อวัวคอกุญชรไทยดำย่าง เสิร์ฟพร้อมกราแตงมันฝรั่ง ซอสเบร์เนส</small>	
<b>Lamb Shank</b>	THB 790
<small>Slow-cooked in the red wine with mashed potato and garden greens</small>	
<small>ขาแกะตุ๋นไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมมันบดและสลัดผักรวม</small>	

## PIZZA SELECTION

<b>La Parma OR Salmon (Tomato sauce and rocket salad)</b>	THB 320
<small>พิซซ่าหน้า พาร์มาแฮม หรือเนื้อปลาแซลมอน (ซอสมะเขือเทศ และ โรยด้วยผักโรกเก็ต)</small>	

## ASIAN FOOD

<b>Kao Pad Gai, Moo, Nua, Goong or Talay</b>	THB 260
<small>Stir-fried rice with pork, chicken, beef, prawns or seafood</small>	
<small>ข้าวผัดไก่, หมู, เนื้อ, กุ้ง หรือซีฟู้ด</small>	
<b>Pad Krapraow Moo, Gai, Nua or Talay</b>	THB 260
<small>Stir-fried minced pork, chicken, beef or seafood with fresh chili and hot basil leaves served with steamed rice</small>	
<small>ผัดกระเพรา หมู, ไก่, เนื้อ, กุ้ง หรือซีฟู้ด พร้อมข้าวสวย</small>	
<b>Phad Thai Talay or Poo Nim</b>	THB 290
<small>Thai-style fried rice noodles with seafood or soft shell crab</small>	
<small>ผัดไทยทะเลหรือปูนิ่ม</small>	
<b>Kao Soi Gai or Talay</b>	THB 290
<small>Northern-style chicken or seafood curry with egg noodles</small>	
<small>ข้าวซอยไก่หรือทะเล</small>	

## DELIGHTFUL DESSERTS

<b>Tiramisu cake</b>	THB 250
<small>เค้กทิรามิสุ</small>	
<b>Fruit panna cotta</b>	THB 250
<small>แพนนาคอตต้าผลไม้</small>	
<b>Raspberry and white chocolate mousse with fresh fruit</b>	THB 250
<small>ราสเบอร์รี่และไวท์ช็อกโกแลตมูสพร้อมผลไม้สด</small>	