



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 friday & 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...

บุฟเฟต์ซีฟู้ดสดใหม่ และอาหารนานาชาติ

ทุกวันศุกร์ วันเสาร์ ที่ห้องอาหาร เดอะ บีช คลับ
เวลา 18.00 น. - 21.00 น.

บุฟเฟต์อาหารนานาชาติ / กุ้ง / หอยนางรมนำเข้า / หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ / กุ้งแม่น้ำ / ปูม้า / ซูชิ ซาซิมิ / เครื่องดื่มน้ำสมุนไพร และอื่นๆ อีกมากมาย



25°

MEAL DEAL

DAILY FROM 11AM



SCAN TO VIEW MENU

THB 350++/SET
SIGNATURE BURGER + FRIES + DRAFT BEER

ชิกเนเจอร์เบอร์เกอร์ + เฟรนช์ฟรายส์ + เบียร์สด

NO DISCOUNT APPLICABLE | ไม่รวมกับส่วนลดใดๆ

THAI-INSPIRED

SNACKS & APPETISERS

Peek Gai Tod Nam Pla Marinated fried chicken wings with chili and garlic ปีกไก่ทอดน้ำปลา	180	01 Satay Moo / Gai Thai marinated satay skewers (choice of pork or chicken) with peanut sauce and cucumber relish สะเต๊ะหมู หรือ ไก่	190	Tod Mun Khaopod Poo Blue swimmer crab and sweet corn fritters with sweet chili ทอดมันข้าวโพด และเนื้อปู	220
Por Pia Tod Thai spring roll with vegetables and glass noodles ปอเปี๊ยะทอด	180	02 Larb Moo Tod Deep fried spicy pork balls with roasted rice and Thai herbs ลาบหมูทอด	200	03 Tod Mun Goong Thai shrimp cake with sweet plum sauce ทอดมันกุ้ง	280
Indian Samosa Indian vegetable samosa with classic raita ซามอส่าผักสโตอินเดีย	180	Thai Style Gyoza Thai inspired gyoza with pork, vegetables and Thai herbs เกี๊ยวซ่าสไตล์ไทย	220		
Yum Med Ma Muang Fried cashew nuts with chili and shallots ยำเม็ดมะม่วงหิมพานต์	180				



SALADS

Som Tum Spicy shredded green papaya salad with dried shrimp, string beans and peanuts ส้มตำไทย	200
Larb Moo Minced pork, roasted rice, Thai herbs ลาบหมู	200
Nam Tok Moo Spicy pork salad with Thai herbs น้ำตกหมู	200
04 Yum Nuea Yang Beef salad with cucumber, onion and Thai spicy dressing ยำเนื้อย่าง	240
05 Yum Som O Pomelo salad with prawns ยำส้มโอ	280
06 Yum Woonsen Glass noodle salad with minced pork, mixed seafood and peanuts ยำวุ้นเส้น	280



STIR FRIED

- Raad Nha** 250
Flat rice noodles with pork, chicken or beef in thick gravy sauce
ราดหน้าหมู ไก่ หรือ เนื้อ
- With seafood +40
ราดหน้าทะเล
- Tofu Phad Hoisin** ^V 280
Stir fried tofu with seasonal vegetables, green asparagus and hoisin sauce.
เต้าหู้ผัดซอสออยซิน

^V Vegan

- 07 Gai Phad Med Mamuang** 280
Stir fried chicken with cashew nuts, dried chili and Thai chili paste
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- 08 Kapraw Moo / Gai / Nuea** ^V 290
Choice of minced pork, chicken or beef with spicy holy basil sauce
กะเพราหมู ไก่ หรือ เนื้อ
- 09 Phad Thai Goong Sod** 320
Fried rice noodles with tamarind sauce, fresh prawns, bean sprout, tofu and peanut
ผัดไทยกุ้งสด

CURRIES

- 10 Khao Soi Gai** ^V 240
Chicken with yellow noodles in thick curry coconut broth
ข้าวซอยไก่
- Panang Moo** ^V 320
Slow cooked pork in Panang curry sauce and white rice
พะแนงหมู เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ
- 11 Kaeng Kheaw Whan Gai** ^V 280
Green curry chicken with Thai eggplant and white rice
แกงเขียวหวานไก่ เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ
- Massaman Nuea / Gai** ^V 350
Slow cooked beef or chicken with potatoes, peanuts, shallot in thick massaman curry sauce and white rice
มัสมั่นเนื้อ หรือ มัสมั่นไก่ เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ



SOUPS

- Tom Jued** 180
Clear Thai soup with minced pork and tofu, served with white rice
ต้มจืดหมูสับ และเต้าหู้ เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ
- Tom Kha Gai** 220
Slow poached chicken, galangal, lemongrass in coconut broth, served with white rice
ต้มข่าไก่ เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ
- Wonton Noodle Soup** 220
Shrimp wonton noodle soup with BBQ pork
เกี๊ยวซ่า
- 12 Tom Yum Goong** ^V 320
Spicy and sour herbal soup with prawns and straw mushrooms, served with white rice.
ต้มยำกุ้ง เสริฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

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

13 Sea Snails (500g) หอยหวาน	270
14 River Prawns (500g) กุ้งแม่น้ำ	480
15 Blue Crab (500g) ปูม้า	560

French Fine de Claire No.4

6pcs / 12pcs	480 / 840
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 นึ่งกับน้ำจิ้มซีฟู้ด
Stir-fried with Black Pepper Sauce ผัดพริกไทยดำ
Stir-fried with Yellow Curry ผัดผงกระหรี่

No discount applicable | ไม่รวมกับส่วนลดใดๆ



RICE

Khao Man Gai Hainanese chicken rice ข้าวมันไก่	220
Fried rice with pork or chicken ข้าวผัดหมู หรือ ไก่	240
with seafood or beef ข้าวผัดทะเล หรือ เนื้อ	+40
with crab เพิ่มเนื้อปู	+60
16 Pineapple Fried Rice Fried rice with pineapple, raisin, prawns, ham and pork floss ข้าวผัดสับปะรด	340
Steamed Jasmine Rice ข้าวหอมมะลิ	50



FROM THE GARDEN

Phad Phak Boong ✓ Wok fried morning glory with chili, garlic and preserved beancurd ผัดผักบุ้ง	160
17 Wok-Fried Mixed Vegetables With oyster sauce ผัดผักรวมมิตร	160
18 Phad Kana Hong Kong ✓ Slow cooked kale and shitake mushrooms in premium soya sauce ผัดคะน้าฮ่องกง และเห็ดหอม	180
19 Sauteed Asparagus ✓ With fried garlic ผัดหน่อไม้ฝรั่ง	220

✓ Vegan

WORLD INSPIRED

STARTERS & SALADS

20 Caesar Salad	280	21 Cobb Salad	320	22 Salmon Ceviche	380
สลัดซีซาร์		Grilled chicken, smoked bacon, boiled egg, sweet corn, tomatoes, shallot, avocado and blue cheese		Avocado, tomato salsa, lime, chili and tortilla chips	
With grilled chicken breast	+60	สลัดคอบบ์ (ไก่ย่าง, เบคอน, ไข่ต้ม, ข้าวโพด, มะเขือเทศ, หอมแดง, อะโวคาโด และบลูชีส)		แซลมอนเซวิช (อะโวคาโด, มะเขือเทศซัลซ่า, มะนาว, พริก และแผ่นข้าวโพดทอดกรอบ)	
เพิ่มอกไก่ย่าง	+90	Akami Tuna Salad	380	Mushroom Soup 🌱	280
With grilled prawns	+90	พริกทอดกับสลัดทูน่า		Wild mushroom with truffle essence	
เพิ่มกุ้งย่าง	+120			ซูปเห็ด	
With smoked salmon					
เพิ่มแซลมอนรมควัน					



SANDWICHES / BUNS / WRAPS

Mushroom Quesadilla 🌱	300
With mushroom and cheese, served with tomato salsa, guacamole	
เตาทอดชีสเห็ด (เห็ดและชีส เสิร์ฟพร้อมกับซัลซ่ามะเขือเทศ และกัวคาโมเล่)	
Beyond Meat Burger 🌱	320
Plant based meat with lettuce, tomato, cheese, caramelised onion, salad and French fries	
เบอร์เกอร์มังสวิรัต และเฟรนช์ฟรายส์	
23 The Beach Club Sandwich	320
Streaky bacon, grilled chicken, fried egg, tomato, lettuce and French fries	
เดอะบีช คลับ แซนด์วิช และเฟรนช์ฟรายส์	
Chicken Ciabatta Sandwich	320
Buttermilk chicken ciabatta with pickled gherkin, iceberg lettuce, Sriracha mayonnaise and French fries	
เชียบัตตาไก่ และเฟรนช์ฟรายส์	
24 Chicken Quesadilla	340
Roasted chicken, avocado, cheese, lemon sour cream and tomato salsa	
เตาทอดชีสไก่ (อะโวคาโด, ชีส, เลมอน, ซาวด์ครีม และมะเขือเทศซัลซ่า)	
The "G" Reuben Sandwich	380
Classic reuben sandwich with swiss gruyere cheese, Italian pastrami, corned beef, sauerkraut and French fries	
รูเบน แซนด์วิช และเฟรนช์ฟรายส์	
25 Beef Burger	380
Classic beef burger with cheese, lettuce, tomato, caramelized onion, sesame bun and French fries	
เบอร์เกอร์เนื้อ และเฟรนช์ฟรายส์	



PASTA

Choice of Spaghetti, Penne, Fettuccini or Squid Ink Spaghetti	
สามารถเลือกเส้นพาสต้า สปาเก็ตตี้ / เพนเน่ / เฟตตูชินี่ / เส้นหมึกดำ	
with extra-virgin olive oil, garlic and peperoncini 🌶️	220
น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ กระเทียม และพริกหวานอิตาลีเสียน	
26 with bacon, basil and cherry tomato	280
เบคอน โหระพา และมะเขือเทศราชินี	
27 with carbonara (bacon & cream)	280
ซอสคาโบนาร่า (เบคอน ครีม)	
with bolognese (minced beef & tomato)	280
ซอสเนื้อ (เนื้อบดในซอสมะเขือเทศ)	
28 with seafood and hot basil sauce 🌶️	320
ซอสพุดดิ้งทะเล	

PERFECT FOR SHARING

- 29** Loaded Nachos 440
Ground minced beef, sour cream, jalapeño, tomato salsa, guacamole
นาโชเนื้อวัวบด (ชาวด์ครีม, ผักชี, ซอสซามะเขือเทศ, กัวคาโมเล)
- 30** Pla Kapong Raad Prik 580
Fried whole sea bass with sweet chili and fragrant herbs
ปลากระพงราดพริก
- Pla Kapong Neung Manao 580
Steamed whole seabass with garlic & lime
ปลากระพงนึ่งมะนาว

- 31** Pork Knuckle 580
Served with mashed potato, mustard
ขาหมูเยอรมัน เสิร์ฟพร้อมมันบด และมัสตาร์ด
- 32** Gai Yang 580
Grilled half chicken Thai style with jaew sauce
ไก่ย่างครึ่งตัว เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว
- Assorted Cheese & Cold Cuts 650
Parma ham, salami, Spanish chorizo, brie, Danish blue, Emmental and condiments
ชีส และโคลด์คัทรวม

- Texas Smokehouse Board* 850
Slow cooked BBQ beef brisket and pulled pork tacos, cheesy jalapeno corn dog and onion fritters served with smokey BBQ sauce
เนื้อเสี้อร่อยไหม้รมควันสไตล์เท็กซัส เสิร์ฟพร้อมชีสชีฟพริกฮาลาปิโน คอว์นด็อก ทากั๊กหมูจิก หอมใหญ่ชุบแป้งทอด และซอสบาร์บีคิว
- 33** Australian Black Angus Tomahawk*(1kg) 2,700
Served with potato wedges, grilled garlic bulb, jaew sauce, red wine jus, and pepper sauce*
สเต็กเนื้อโทมาฮอว์ค เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด, กระเทียมย่าง, น้ำจิ้มแจ่ว, ซอสไวน์แดง และซอสพริกไทย
- *No discount applicable | ไม่รวมกับส่วนลดใดๆ



GOURMET PIZZAS

- Margherita 350
Tomato, mozzarella, fresh basil, extra-virgin olive oil
พิซซ่ามะเขือเทศชีส
- Mixed Mushroom 350
Mixed mushroom with truffle essence
พิซซ่าเห็ดรวม
- 34** Phad Kapraw Moo 350
Minced pork with hot basil sauce
พิซซ่าพิคคะพราหนู
- Pepperoni 350
Pepperoni, mozzarella, dried oregano and basil
พิซซ่าเปปเปอร์โรนี และชีส
- 35** Frutti di Mare 420
Mixed seafood
พิซซ่ารวมมิตรทะเล
- Quattro Formaggi 420
Four cheeses of mozzarella, aged cheddar, Emmental, and Danish blue
พิซซ่าชีส 4 ชนิด
- 36** Prosciutto 420
Prosciutto and arugula
พิซซ่าพาร์มาแฮม และผักร็อคเก็ต

FROM THE GRILL

Seabass Pan fried seabass with citrus, caper and dill butter ปลาพงย่าง	390
37 Pork Chop Grilled pork chop with jaew sauce พริตคออย่าง เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว	420
Atlantic Salmon Grilled Atlantic salmon with basil lemon butter ปลาแซลมอนย่าง	520

Black Angus Striploin (250gr.) Grilled Australian striploin steak with jus เนื้อสันนอกติดมันย่าง	750
38 Black Angus Tenderloin (200gr.) Australian black angus tenderloin with jus เนื้อสันในย่าง	850
39 Rib Eye (200gr.) Grilled Australian rib-eye steak with jus เนื้อริบอายย่าง	950

FROM THE OCEAN

40 Fish and Chips Served with classic tartar sauce and lemon ปลาซุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด	220
41 Calamari and Chips Fried calamari rings, classic tartar sauce and lemon ปลาหมึกซุบแป้งทอด และมันฝรั่งทอด	260



All dishes from the grill are served with sautéed vegetable and potato wedges
เมนูย่างเสริฟพร้อมผักผัดเนย และมันฝรั่งอบ



LOADED FRIES

160 each

- 42 Bolognese Fries**
Topped with spicy bolognese sauce
มันฝรั่งทอดกับซอสเนื้อ
- 43 Sweet Potato Fries** ✓
Tossed with dried herbs
มันหวานทอด และเครื่องเทศ
- 44 Spiced Cheesy Fries** ✓
Cajun spice and cheddar cheese
มันฝรั่งทอดกับเชดด้าชีส และผงเคจูน
- Truffle Fries** ✓
Tossed with black truffle essence
มันฝรั่งทอดคลุกน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

ON THE SIDE

160 each

- Mashed Potatoes**
มันบด
- 45 Mac & Cheese**
มักโรนือบชีส
- 46 French Fries**
มันฝรั่งทอด
- 47 Onion Rings**
หัวหอมซุบแป้งทอด
- Mesclun salad**
สลัดผักรวม
- Sautéed vegetable**
ผักผัดเนย





SWEETS

Selection of Ice-Cream (1 scoop)	90
Choice of vanilla, chocolate, strawberry, coconut, green tea, cookies and cream, coffee	
สามารถเลือกไอศกรีมได้ 1 สกूप	
ไอศกรีมรสวานิลลา, ช็อคโกแลต, สตอว์เบอร์รี่, มะพร้าว, ชาเขียว, คุกกี้แอนด์ครีม, กาแฟ	
Selection of Sorbet	90
Choice of raspberry, lime, mango	
ไอศกรีมซอร์เบทรสราสเบอร์รี่, มะนาว, มะม่วง	
48 Khao Niew Mamuang	180
Thai mango and sticky rice with coconut sauce	
ข้าวเหนียวมะม่วง	
49 Crème Brûlée	180
Classic vanilla crème brûlée and berries	
ครีมบุรุ่มวานิลลา	
Seasonal Fruit Platter	180
ผลไม้รวมตามฤดูกาล	
50 Thai Coconut Ice-cream	220
With sticky rice and peanuts in fresh young coconut	
ไอศกรีมมะพร้าว	
51 Chocolate Lava Pudding	220
Served with almond crumble and vanilla ice-cream	
ช็อคโกแลตลาวาฟูตติ้ง	
52 Strawberry Cheesecake	220
With vanilla ice cream	
สตอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก	
Ice-Cream Sundae	220
Sweet banana with chocolate fudge and ice cream	
กล้วยน้ำว้า ชนเดย์	
Ice-Cream Platter	220
3 scoops of ice cream with waffle, chocolate sauce, strawberry and almond flakes	
ไอศกรีม 3 ลูก เสิร์ฟพร้อมวาฟเฟิล	

SOFT DRINKS


You Pick, We Blend

Green Apple	130
Pineapple	
Banana	
Mango	
Orange	
Watermelon	
Fresh or Blended Coconut	140

Soft Drink

Coke / Coke Light / Coke Zero	80
Sprite / Fanta	
Ginger Ale / Tonic Water	
Soda Water / Schweppes Lime Soda	

Water

Greenery Water 330 ML 	60
San Benedetto Still 500 ML	120
San Benedetto Sparkling 500 ML	140
San Benedetto Sparkling 1000 ML	220

Coffee & Tea

Choice of Hot or Cold	120
Americano / Espresso / Cappuccino / Latte	
Earl Grey / Jasmine Green Tea / Chamomile Tea / Green Tea with Coconut / Ceylon Tea with Forest Berry / Oolong Tea with Peach	

Specialty Coffee

53 Coconut Zing	160
Espresso, Coconut Syrup, Almond Syrup, Coconut Cream, Fresh Milk เอสเปรสโซ่, น้ำเชื่อมกลิ่นมะพร้าว, น้ำเชื่อมกลิ่นอัลมอนด์, กะทิ, นมสด	
54 Breezy Hazelnut	
Espresso, Fresh Coconut Water, Hazelnut Syrup เอสเปรสโซ่, น้ำมะพร้าว, น้ำเชื่อมกลิ่นเฮเซลนัท	
55 Vanil-Orange	
Espresso, Orange Juice, Vanilla Syrup เอสเปรสโซ่, น้ำส้ม, น้ำเชื่อมกลิ่นวานิลลา	



SPIRITS

Aperitif

Aperol	180
Campari	180
Cinzano Rosso	180
Martini Bianco	180
Martini Rosso	180
Martini Dry	180
Pernod	180
Ricard	180
Fernet Branca	280

Gin

Beefeater Original / Pink	240
Gordon Dry	240
Tanqueray	260
Bombay Sapphire	260
Roku	350
Bulldog	350
Sipsmith	350
Iron Balls	400
Hendricks	400

Vodka

Absolut Original / Raspberry / Vanilla	220
Finlandia Original / Lime	220
Bangkok	220
Smirnoff	220
Stolichnaya	220
Russian Standard	220

Premium Vodka

Russian Standard Gold	350
Russian Standard Platinum	350
Belvedere	380
Beluga Silver	380
Grey Goose	380

Rum

Bacardi	240
Cachaça Canario	240
Captain Morgan Dark	240
Havana Club Gold 3y.	240
Havana Club 7y.	300
Phraya Elements	220
Phraya Deep Matured Gold	320

Local Rum

Sangsom / Mekhong	150
-------------------	-----

Tequila

Pepe Lopez Silver / Gold	220
Sierra White	220
Patron XO Café	290
Patron Silver	420

Blended Whisky

Ballantine Finest	220
JW Red Label	220
J&B Rare	220
Tenjaku	220
Suntory	220
Ballantine's 12y	240
Chivas Regal 12y	280
JW Black Label	280
Monkey Shoulder	320
Chivas Regal Extra	350

Premium Blended Scotch Whisky

Chivas Regal 18y	450
JW Gold Label	450
JW Green Label	450
JW Swing	450
Chivas Regal 25y	850
JW Blue Label	850

Single Malt Scotch Whisky

Glenlivet Founder's	350
Glenfiddich 12y	400
Bowmore 12y	600

Canadian Whisky

Canadian Club	220
---------------	-----

Irish Whisky

John Jameson	220
--------------	-----

Bourbon

Jim Beam White	220
Jim Beam Black	240
Jack Daniel's	240

Liqueur

Bailey's Irish Cream	230
Grand Marnier	230
Cointreau	230
Malibu	230
Drambuie	230
Kahlúa	230
Midori Melon	230
Sambuca	230
Apricot Brandy	230

Digestif

Jägermeister	240
--------------	-----

Cognac

Martell VSOP / Remy Martin VSOP	400
Hennessy VSOP	
Rémy Martin XO / Hennessy XO	750
Martell Cordon Bleu	

WINES

WHITE WINE

SAUVIGNON BLANC

Purisma Classic / Central Valley / CHL	1,450
KWV Vinecrafter / Western Cape / SA	1,550
Matua Valley / Marlborough / NZ	1,600
Skufflebutt / Margaret River / AUS	1,850
Villa Maria Private Bin / Marlborough / NZ	2,200
Stonefish / Margaret River / AUS	2,500
Wairau River / Marlborough / NZ	2,850

CHARDONNAY

Rival / AUS	1,100
KWV Vinecrafter / Western Cape / SA	1,450
Wente Morning Fog / California / USA	1,700
Pietro Zardini, Pietro Jr Rosignol, Vino Bianco / Veneto / IT	1,850
Poggio Al Sole Chiara Toscana I.G.T. 2020 / Toscana / IT	2,250
Stonefish / Margaret River / AUS	2,500

RIESLING

Prinz von Hessen / Rheingau / DE	2,500
Pikes The Merle / Clare Valley / AUS	3,000
Whitehaven / Marlborough / NZ	2,500

OTHER WHITE WINE

Vasu Vasu / Pinot Grigio / Abruzzo / IT	1,650
Bulichella Tuscanio Costa / Vermentino Toscana / IT	2,050

RED WINE

PINOT NOIR

Fernbird Cuvee Signature / Marlborough / NZ	1,700
Cono Sur "Bicicleta" / Central Valley / CHL	1,800
Satellite / Marlborough / NZ	1,950
Villa Maria Private Bin / Marlborough / NZ	2,100

CABERNET SAUVIGNON

Reguta Carant Tre Venezie / Friuli - Venezia Giulia / IT	1,750
Tocornal Cono Sur / Maipo Valley / CHL	1,900
Beringer Main & Vine / California / USA	1,900
Stonefish / Margaret River / AUS	2,500

SHIRAZ

Black Pearl / South Eastern Australia / AUS	1,650
KWV Classic Shiraz / Western Cape / SA	1,800
Penfolds Koonunga Hill / Barossa / AUS	2,200
Stonefish / Margaret River / AUS	2,500

OTHER RED WINE

Argento 47 / Malbec / Mendoza / ARG	1,500
Bodegas Salentein / Malbec / Mendoza / ARG	1,600
Casa Al Vento Arai Chianti Classico Toscana / IT	2,000
Paolo e Noemia D'Amico Seiano Rosso I.G.P. Lazio / Lazio / IT	2,250
1 Uno Primitivo di Manduria Riserva Puglia / IT	2,500
Folie Rouge Malbec Blaye Côtes de Bordeaux / Bordeaux / FR	2,750

ROSÉ

Rival / Rose / AUS	1,290
Gerard Bertrand / Languedoc / FR	1,400
Beringer Main & Vine, Zinfandel / California / USA	1,550
Turkey Flat Rosé / Barossa / AUS	1,700
L'Ostal / Languedoc / FR	1,790
Casa al Vento Ros'aria Toscana Rosato / Toscana / IT	2,250
Gassier Le Pas du Moine / Organic, Cotes de Provence / FR	2,400
Stonefish / Margaret River / AUS	2,500
Renzo Marinai, Renzo Toscana Rosato / Toscana / IT	2,850

PREMIUM WINES

WHITE WINE

Rene Rostaing La Bonnette / Condrieu / Rhone / FR	5,000
Dagueneau Silex / Sauvignon Blanc Loire Valley / FR	6,500

RED WINE

Domaine Ponsot Morey St Denis / Pinot Noir / Burgundy / FR	6,500
Chateau D'Armailhac / Bordeaux Blend / Bordeaux / FR	8,500

BUBBLES

Bollinger Special Cuvee / Champagne / FR	7,500
--	-------

BUBBLES

SPARKLING ROSÉ

Annabelle / Western Cape / SA	1,390
Andreola Bolle Rose Extra Dry / Veneto / IT	1,600
Pietro Zardini Vino Rosato Brut / Veneto / IT	2,200
NV 18K Pinot Noir Rosé / Veneto / IT	3,400

SPARKLING

PerlAnima Sparkling Brut / Treviso / IT	1,350
Atto Primo Sparkling Brut / Veneto / IT	1,350
Zonin Prosecco Brut / Veneto / IT	1,450
Codorniu Clasico Brut / Cava / Catalonia / SP	1,650

CHAMPAGNE

Ernest Rapeneau / Champagne / FR	2,700
Drappier Carte D'Or / Champagne / FR	4,500
Louis Roederer Brut Premier / Champagne / FR	5,000
Taittinger / Champagne / FR	5,400

CHAMPAGNE ROSÉ

Ernest Rapeneau / Champagne / FR	2,950
Drappier Rose de Saignee / Champagne / FR	5,400

CHAMPAGNE MAGNUMS

Ernest Rapeneau / Champagne / FR	5,400
Bollinger / Champagne / FR	11,000

SWEET WINE

Bera Moscato D'Asti / Piemonte / IT	1,650
KWV Moscato / Western Cape / SA	1,800
Bera Brachetto / Piemonte / Italy	1,950



WINE BY THE GLASS

SPARKLING

Atto Primo Sparkling Brut/Veneto / IT	290
---------------------------------------	-----

WHITE WINE

Rival / Chardonnay / AUS	270
Vasu Vasu / Pinot Grigio / IT	350
Matua Valley / Sauvignon Blanc / Marlborough / NZ	350

ROSÉ

Rival / Rose / AUS	275
Gerard Bertrand / Languedoc / FR	290

RED WINE

Fernbird Cuvee Signature / Pinot Noir / Marlborough / NZ	360
KWV Classic / Shiraz / SA	360
Tocornal Cono Sur / Maipo Valley / CHL	380

ACCORPLUS

MORE
benefits at a glance

SCAN TO VIEW



FROM THE BAR

COCKTAILS & MOCKTAILS

The Classics 300

56 Caipirinha

Cachaça, Lime, Brown Sugar
เหล้ารัมคachaça, มะนาว, น้ำตาลทรายแดง

57 Mojito

White Rum, Mint Leaves, Brown Sugar, Lime, Soda
เหล้ารัม, ใบสะระแหน่, น้ำตาลทรายแดง, มะนาว, โซดา

58 Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberry Juice
วอดก้า, ทริปปี้ล เซค, น้ำมะนาว, น้ำแครนเบอร์รี่

59 Mai Tai

White Rum and Dark Rum, Orange Curaçao, Grenadine, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice
ไวท์รัม, ดาร์ครัม, ออเรนจ์คูราโซ, น้ำเชื่อมกรีนาดีน, น้ำมะนาว, น้ำส้ม, น้ำสับปะรด

Singapore Sling

Gin, Cherry Liqueur, Bénédictine D.O.M., Lime Juice, Soda
เหล้าจิน, เหล้าหวานรสเชอร์รี่, เบนเนดิกทิน ดี.โอ.เอ็ม, น้ำมะนาว, โซดา

Margarita / Daiquiri

Tequila / White Rum, Triple Sec, Lime Juice
เตกีลา / เหล้ารัม, ทริปปี้ล เซค, น้ำมะนาว

Negroni

Campari, Bulldog Gin, Cinzano Vermouth Rosso, Orange
คัมพารี, เหล้าจิน, เวอร์มูท รอสโซ, ส้ม

Pina Colada

White Rum, Malibu, Pineapple Juice, Lime Juice, Coconut Cream
ไวท์รัม, มาลิบู, น้ำสับปะรด, น้ำมะนาว, น้ำกะทิ

For more, just ask our bartender!

Perfect to share (Caraffe) 750

Mojito

White Rum, Mint Leaves, Brown Sugar, Lime, Soda
เหล้ารัม, ใบสะระแหน่, น้ำตาลทรายแดง, มะนาว, โซดา

Pina Colada

White Rum, Malibu, Pineapple Juice, Lime Juice, Coconut Cream
ไวท์รัม, มาลิบู, น้ำสับปะรด, น้ำมะนาว, น้ำกะทิ

Mai Tai

White Rum and Dark Rum, Orange Curacao, Grenadine, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice
ไวท์รัม, ดาร์ครัม, ออเรนจ์คูราโซ, น้ำเชื่อมกรีนาดีน, น้ำมะนาว, น้ำส้ม, น้ำสับปะรด

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
ลิ้นจี่, น้ำลิ้นจี่, มะกรูด, น้ำมะนาว, สปริต

Dis Moi Oui

Cranberry Juice, Lime Juice, Raspberry Purée, Sprite
น้ำแครนเบอร์รี่, น้ำมะนาว, ราสเบอร์รี่เพียวเวร์, สปริต

Detoxify

Ginger, Red Apple, Carrot, Lime Juice, Orange Juice
ขิง, แอปเปิ้ลแดง, แครอท, น้ำมะนาว, น้ำส้ม

Green Apple Smoothie

Green Apple, Honey, Yoghurt, Lime
แอปเปิ้ลเขียว, น้ำผึ้ง, โยเกิร์ต, มะนาว

BEERS

Bottled Beer

Singha, Chang, Tiger	160
Heineken	160
San Miguel Light	160
San Miguel Zero (0 Sugar / 3% Alc)	160
Corona	200
Hoegaarden	300
Hoegaarden Rosée	300



RECOMMENDED BY THE BEACH

Cuba Libre	240
Bacardi White Rum, Coke, Citrus บาคาร์ดี ไวท์รัม, โค้ก, ซิตรัส	
Bacardi Ginger	240
Bacardi White Rum, Ginger Ale, Citrus บาคาร์ดี ไวท์รัม, จิงเจอร์เอล, ซิตรัส	
Bombay Iconic Gin Tonic	260
Bombay Sapphire, Watermelon Syrup, Watermelon Cubes, Citrus, Tonic บอมเบย์ แซฟไฟร์, น้ำเชื่อมกลิ่นแตงโม, แตงโมหั่นเต๋า, ซิตรัส, โทนิค	
Aperol Spritz	350
Aperol, Prosecco, Soda, Orange เอเพอิล, โปรเซคโค, โซดา, ส้ม	
Grey Goose Cranberry	380
Grey Goose Vodka, Cranberry, Citrus เกรย์กูซ วอดก้า, แครนเบอร์รี่, ซิตรัส	
Patron Berry Squeeze	420
Patron Silver, Strawberry Puree, Orange, Citrus พาดรอน ซิลเวอร์, เดทิลล่า, สตรอว์เบอร์รี่เพียวเวร์, ส้ม, ซิตรัส	

SOMETHING LOCAL

"Spirit of Bangkok"	380
Bangkok Vodka, Grapefruit, Citrus, Lime Soda วอดก้า, เทรปฟรุ้ต, ซิตรัส, มะนาว, โซดา	
"Iron Balls G&T"	450
Iron Balls Gin, Basil, Pineapple, Tonic เหล้าจิน, โหระพา, น้ำสับปะรด, โทนิค	
"Siam Gold"	480
Phraya Deep Matured Gold Rum, Citrus, Honey, Ginger, Soda เหล้ารัม, ซิตรัส, น้ำผึ้ง, น้ำขิง, โซดา	

Draught Chang

Half Pint (320ML)	150
Pint (500ML)	240
Pitcher (1L)	400
Tower (3L)	990
Alcohol Free	
Heineken Zero	180

HAPPY HOUR ON THE BEACH

EVERYDAY / 2 - 5PM @ THE BEACH CLUB BAR

Beer	120
Draught Chang (320ML)	
Cocktails	190
Mai Tai	
White Rum and Dark Rum, Orange Curaçao, Grenadine, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice ไวท์รัม, ดาร์ครัม, ออเรนจ์คูราโซ, น้ำเชื่อมกรีนาดีน, น้ำมะนาว, น้ำส้ม, น้ำสับปะรด	
Margarita / Daiquiri	
Tequila / White Rum, Triple Sec, Lime Juice เตกีลา / เหล้ารัม, ทริปปี้ล เซค, น้ำมะนาว	
Mojito	
White Rum, Mint Leaves, Brown Sugar, Lime, Soda เหล้ารัม, ใบสะระแหน่, น้ำตาลทรายแดง, มะนาว, โซดา	
Pina Colada	
White Rum, Malibu, Pineapple Juice, Lime Juice, Coconut Cream ไวท์รัม, มาลิบู, น้ำสับปะรด, น้ำมะนาว, น้ำกะทิ	
Wine	190
Sparkling	
Perl Anima / Treviso / IT	
Rosé	
Rival / Rosé / AUS	
White	
Rival / Sauvignon Blanc / AUS	
Red	
Rival / Shiraz / AUS	
Mocktails	160
Tutti Fruity	
Orange Juice, Lime, 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 are net ราคาตั้งกล่าวเป็นราคาสุทธิ	
No discount applicable ไม่ร่วมกับส่วนลดใดๆ	

BEACH BUCKET!

	3 Bottles / 5 Bottles
Singha, Chang, Tiger	420 / 570
Heineken, San Miguel Light / Zero	440 / 580
Corona	520 / 850