IN ROOM DINING MENU

BREAKFAST MENU

Available from 06:30 hrs. to 10:30 hrs.

Our In Room breakfast offers the following choices.

AMERICAN BREAKFAST

อาหารเช้าแบบอเมริกัน

790++

Chilled juices (DGVS) น้ำผลไม้

Orange, Watermelon, apple, pineapple, guava

Tropical fruit platter (DGVS) ผลไม้รวม

Pineapple, watermelon, banana, and papaya

Cereal of your choice (V) ซีเรียล

Muesli, Bircher muesli, cornflakes, oat, or coco crunch, with cold or hot milk, low fat milk, soy milk or yoghurt

Artisan bakery basket (3 pieces per person) (V) ขนมปังอบ

Butter croissant, pain au chocolat, Danish pastry, white or whole-wheat toast, bread roll

Accompanied by premium butter, sunflower margarine, assorted jams and honey.

Two fresh farm eggs prepared to your liking (DGS) ไข่ตามสั่ง.

Fried, sunny side up or over easy, poached, boiled, or scrambled, accompanied by pork or chicken sausage, pork bacon, pork ham and hash brown potatoes

or

French style omelet, with the ingredients of your choice: pork ham, tomatoes, onion, cheese, or spring onions,

Hot beverages (DGCVS) เครื่องดื่มร้อน

Freshly brewed coffee, decaffeinated coffee, hot chocolate, tea: chamomile, Earl grey, English breakfast or green tea.

IN ROOM DINING MENU

CONTINENTAL BREAKFAST

อาหารเช้าแบบคอนติเนนทัล

650++

Chilled juices (DGVS) น้ำผลไม้

Orange, watermelon, apple, pineapple or guava

Tropical fruit platter (DGVS) ผลไม้รวม

Pineapple, watermelon, banana, and papaya

Cereal of your choice (V) ซีเรียล

Muesli, Bircher muesli, cornflakes, oat, or coco crunch, with cold or hot milk, low fat milk, soy milk or yoghurt

Artisan bakery basket (3 pieces per person) (V) ขนมปังอบ

Butter croissant, pain au chocolat, Danish pastry, white or whole-wheat toast, bread roll

Accompanied by premium butter, sunflower margarine, assorted jams and honey

Hot beverages (DGCVS) เครื่องดื่มร้อน

Freshly brewed coffee, decaffeinated coffee, hot chocolate, tea: chamomile, Earl grey, English breakfast or green tea

IN ROOM DINING MENU

ALL DAY A LA CARTE

Available from 12:00 hrs. to 22:30 hrs.

To start with

Salads

Garden Greek Salad (DGCV, SPA) **กรีกสลัด**
Tomatoes, red onion, Black olives, red capsicum, cucumbers, extra virgin olive oil, aged balsamic, Feta cheese, pepper, oregano
มะเขือเทศ, หอมแดง, มะกอกดำ, พริกหวาน, แตงกวา, น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์, บัลซามิก, เฟต้าชีส, ออริกาโน่
490++

Tuna Salad (GVC) **ทูน่าสลัด**
Seasonal organic lettuce, "a la plancha" Akami tuna, boiled eggs, cherry tomatoes, black olives, shallots, capers, capsicum, cucumber, baby potatoes and balsamic dressing
ผักกาดออร์แกนิกตามฤดูกาล, "อะ ลา พลันชา" ปลาทูน่าอะคามิ, ไข่ต้ม, มะเขือเทศเชอร์รี่, มะกอกดำ, แคปเปอร์, พริกหวาน, แตงกวา, มันฝรั่ง, บัลซามิกเดรสซิ่ง
490++

Coast Caesar plain (SHV) **โคทสไตล์ซีซาร์สลัด**
Heart of romaine, Parmigiano Reggiano, baguette crisps, anchovies
โรแมนคอส, พาเมซานชีส, ขนมปังกรอบ
390++
Add your favorite: เพิ่มรายการโปรดของคุณ
Paprika spiced chicken breast อกไก่ **440++**
Flash cooked sea prawns กุ้ง **510++**
Smoked Tasmanian salmon แซลมอน **540++**

Sides / Tapas

French fries (DGVS) **เฟร้นซ์ฟราย Small 150++/ Large 180++**

Bruschetta on Artisan baguette ขนมปังบรูสเกต้า
Smoked salmon, sour cream, gherkings, capers หน้าสโมคแซลมอน **260++**
Tomatoes, extra virgin olive oil, Italian basil หน้ามะเขือเทศซัลซซ่า (V, SPA) **220++**
Garlic, butter with parsley หน้าเนยกระเทียม (V) **170++**

V=Vegetarian, P=Contains Pork, G=Gluten Free, S=Sodium Free, D=Suitable for Diabetic, Spa Dish, H=Heart Friendly, N=Contains Nut
Items marked with a Ⓗ are not included in full or half board packages – see details at the back of this menu.
All prices are subject 10% service charges and 7% V.A.T

IN ROOM DINING MENU

Main Courses

Pasta

Spaghetti A.O.P (VCSHD) **สปาเก็ตตี้เอโอพี**
Olive oil, garlic, and fried chili
สปาเก็ตตี้ผัดกับ โอลีฟออย, กระเทียมและพริกทอด
400++

Spaghetti Pomodoro (VHSC) **สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ**
Tomato sauce, garlic, basil, Parmigiano Reggiano
ซอสมะเขือเทศ, กระเทียม, ใบโหระพา, พาเมซานชีส
400++

Spaghetti Carbonara (P) **สปาเก็ตตี้คาร์โบนาร่า**
Crispy bacon, egg yolk, Parmigiano Reggiano
เบคอนกรอบ, ไข่แดง, พามิซานชีส
440++

Spaghetti Bolognese สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ
Minced beef, tomato sauce, Parmigiano Reggiano
เนื้อสับ, ซอสมะเขือเทศ, พาเมซานชีส
470++

Pizza's

Margherita (V) **มาการิต้าพิซซ่า**
Tomato sauce based with mozzarella, basil.
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, ใบโหระพา
400++

Kaphrao พิซซ่ากระเพราไก่
Tomato sauce based, with mozzarella, spicy fried chicken, hot basil leaves, fried egg, Thai chili
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, กระเพราไก่, ไข่, พริก
400++

Hawaii (P) **ฮาวายพิซซ่า**
Tomato sauce based, with mozzarella, sweet pineapple, butcher ham.
มะเขือเทศซอส, มอสซาเรลล่า, สับปะรด, แฮม
400++

Veggie (V) **พิซซ่าผัก**
Tomato sauce based, with mozzarella, capsicum, onion, tomatoes, black olives, carrot
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, พริกสามสี, หอมใหญ่, มะเขือเทศ, มะกอกดำ, แครอท
450++

4 cheese Pizza (V) **4 ชีสพิซซ่า**
Mozzarella, parmesan, gorgonzola, Brie
มอสชีส, พาเมซานชีส, กอร์กอนโซลาชีส, บรีชีส
440++

Parma, Rocket (P) **พามาแฮมร็อกเก็ตพิซซ่า**
Tomato sauce based, with mozzarella, prosciutto di Parma, rocket
พามาแฮม (หมู) ผักสลัดร็อกเก็ต, และโอลีฟออย
520++

V=Vegetarian, P=Contains Pork, G=Gluten Free, S=Sodium Free, D=Suitable for Diabetic, Spa Dish, H=Heart Friendly, N=Contains Nut
Items marked with a Ⓗ are not included in full or half board packages – see details at the back of this menu.
All prices are subject 10% service charges and 7% V.A.T

IN ROOM DINING MENU

Burgers

The Coast Burger โคทเบอร์เกอร์
เนื้อแองกัสบด, เชดด้าชีส, หอมใหญ่โซเต, ผักกาดแก้ว, บาบีคิวซอส เสิร์ฟกับแตงดองและเฟร้นฟราย
Angus beef patty, cheddar cheese, onion jam, chopped iceberg, bbq sauce, gherkins and French fries
520++

Chicken Burger เบอร์เกอร์ไก่
อกไก่บด, ผักกาดแก้ว, เชดด้าชีส, พริก3สีอบ, ไอโอลี่ซอส, และแตงดอง
Panko chicken, iceberg, cheddar cheese roasted capsicum, aioli, and gherkins
440++

Thai Favourites

Phad Thai Goong (GN) **ผัดไทยกุ้งสด**
เส้นผัดไทยหนานุ่ม กุ้งขาว โฮมเมดซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมกับถั่วอบ และผักเคียง
Classic wok fried rice noodles, sea prawns, tamarind sauce, peanuts
450++

Phad Thai Poo Nim (GN) **ผัดไทยปูนิ่ม**
เส้นผัดไทยหนานุ่ม ปูนิ่มทอดกรอบ โฮมเมดซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมกับถั่วอบ และผักเคียง
Wok fried rice noodles, crispy fried soft-shell crab and homemade tamarind sauce
510++

Khao Phad Goong (GSPA) **ข้าวผัดกุ้ง**
ไข่ หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า กุ้ง
Stir fried rice with eggs, onion, spring onion, carrot, prawns
450++

Khao Phad Gai or Moo (GVSPA) **ข้าวผัดไก่ หรือหมู**
ไข่ หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า ไก่ หรือหมู
Stir fried rice with eggs, onion, spring onion carrot with chicken or pork
390++

Wok fried chicken or pork or beef with chili (GV) **ผัดกระเพรา**
ข้าวราดผัดกระเพราเสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาว
Wok fried with chili, hot basil leaves, fried egg and steamed rice.
Your choice of chicken or pork (P) หมูหรือไก่ **360** ++
Ⓗ Beef เนื้อ/Seafood ทะเล **510++**

Rice ข้าว
ข้าวหอมมะลิ / ข้าวไรท์เบอร์รี่
Steamed Jasmine rice / Rice berry
120++/ 150++

V=Vegetarian, P=Contains Pork, G=Gluten Free, S=Sodium Free, D=Suitable for Diabetic, Spa Dish, H=Heart Friendly, N=Contains Nut
Items marked with a Ⓗ are not included in full or half board packages – see details at the back of this menu.
All prices are subject 10% service charges and 7% V.A.T

IN ROOM DINING MENU

Indian Food

Vegetable Samosa (6 pcs.)
Deep fried Indian pastry filled with spiced vegetables.
280++

Butter Chicken (5 pcs.)
Buttery tomato gravy with Indian spices.
400++

Lamb Vindaloo (6 pcs.)
Sour Indian curry.
510++

Aloo Gobi
Potatoes and cauliflower in Indian spiced curry
340++

Chana Masala
North Indian curry with chickpeas.
310++

Dal Makhani
Stewed lentils in creamy Indian gravy.
290++

Dal Tadka
Yellow lentils cooked in spices and butter.
270++

Jeera Rice
210++

Paratha (1 pcs.)
160++

Garlic Naan (1 pcs. Cut 3)
150++

Plain Naan (1 pcs. Cut 3)
150++

V=Vegetarian, P=Contains Pork, G=Gluten Free, S=Sodium Free, D=Suitable for Diabetic, Spa Dish, H=Heart Friendly, N=Contains Nut
Items marked with a Ⓗ are not included in full or half board packages – see details at the back of this menu.
All prices are subject 10% service charges and 7% V.A.T

IN ROOM DINING MENU

Desserts

Mixed berry crème brûlée (S) **มิกซ์เบอร์รี่แครมบรูว์เล**
ท็อปปิ้งครีมคัสตาร์ดกับมิกซ์เบอร์รี่
burnt cream custard topped with mixed berries
340++

Passion fruit crème brûlée (S) **เสาวรสแครมบรูว์เล**
ท็อปปิ้งครีมคัสตาร์ดและซอสเสาวรส
burnt cream custard topped with passion fruit sauce
340++

Panna cotta with mixed berry (VS) **พานาค็อตต้ามิกเบอร์รี่**
วนิลลาพานาค็อตต้า เสิร์ฟเย็นกับมิกซ์เบอรี่ซอส
Vanilla panna cotta top with mixed berries compote
340++

Mango and sticky rice (V) **ข้าวเหนียวมะม่วง**
มะม่วงสุกหวาน เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว และถั่วทอง
Sweet ripe mango served with sticky rice, and golden beans.
300++

Seasonal fresh fruit plate (VG) **ผลไม้รวม (S/L)**
ผลไม้ตามฤดูกาลหั่นเสิร์ฟพร้อมมะนาวสด
Seasonal fruits cut and served with fresh lime
210++/270++

V=Vegetarian, P=Contains Pork, G=Gluten Free, S=Sodium Free, D=Suitable for Diabetic, Spa Dish, H=Heart Friendly, N=Contains Nut
Items marked with a Ⓗ are not included in full or half board packages – see details at the back of this menu.
All prices are subject 10% service charges and 7% V.A.T