

To start with

Salads

Garden Greek Salad (D, G, C, V, SPA) กรีกสลัด๗

มะเขือเทศ, หอมแดง, มะกอกป่า, พริกหวาน, แดงกวา, โอลีฟออย, บัลซามิก, เฟต้าชีส, พริกไทยและออริกาโน

Ripe tomatoes, red onion, Kalamata olives, red capsicum, cucumbers, extra virgin olive oil, aged balsamic, Feta cheese, pepper, fresh oregano

350

Tuna Salad (G, V, C) ทูน่าสลัด

สลัด, เรดทูน่า, ไข่ต้ม, มะเขือเทศเชอร์รี่, มะกอกดำ, แคปเปอร์, พริกหวานสีแดง, แดงกวา, มันฝรั่งลูกเล็ก, บัลซามิกเดรสซิ่ง

Seasonal organic lettuce, "a la plancha" Akami tuna, boiled eggs, cherry tomatoes, black olives, shallots, capers, red capsicum, cucumber, baby potatoes and balsamic dressing

350.

Coast Caesar plain (S, H, V) โคทส์ไคซาร์สลัด

โรเมนคอส, พาเมซานชีส, ขนมปังกรอบ

Heart of romaine, Parmigiano Reggiano, baguette crisps

250.

Coast Caesar (P) โคทส์ไคซาร์สลัด

โรเมนคอส, แอนโชวีส์เปน, พาเมซานชีส, เบคอนกรอบ, ขนมปังกรอบ

Heart of romaine, Spanish anchovies, Parmigiano Reggiano, crispy bacon, baguette crisps

Add your favorite: เพิ่มรายการโปรดของคุณ

Paprika spiced chicken breast ออไก่ **290.**

Flash cooked sea prawns กุ้ง **360.**

Smoked Tasmanian salmon แซลมอน **390.**

Andaman at Coast

Starters

Tod man goong (S) ทอดมันกุ้ง

ทอดมันกุ้งเสิร์ฟกับซอสมะม่วง

Crispy shrimp cakes, mango dipping sauce.

250

Por piah tod (V, S) ปอเปี๊ยะทอด

วุ้นเส้นผัดกับกะหล่ำปลี, เห็ดหูหนู, ขึ้นฉ่าย เสิร์ฟกับน้ำจิ้มบ๊วย

Fried glass noodles with vegetables, plum dipping sauce

180

Traditional southern Char-Grilled Chicken Satay (G, C, N) ไก่สะเต๊ะ

เสิร์ฟกับซอสสะเต๊ะและอาจาด

with Thai vegetable pickles, slow cooked peanut sauce

160

Coast Fried Seafood Basket ซีฟู้ดบาสเก็ต

ปูนิ่ม, กุ้ง, ปลากระพง, ปลาทู

Soft shell crab, shrimps, seabass, squid

390

Extra

French fries (D, G, V, S) เฟรนช์ฟราย

90

Som Tam ส้มตำ Green papaya salad with โปรตีนเลือก

Salted black crab ส้มตำปู 180

Fresh shrimps ส้มตำกุ้งสด 299

Fresh blue crab ส้มตำปูม้า 299

Norwegian salmon ส้มตำปลาแซลมอน 299

Larb Moo ลาบหมู (P)

Spicy minced pork salad (G)

190

Larb Gai ลาบไก่

Spicy minced chicken salad (G)

160

Soups

Tom Yum Goong (G, C, D, SPA) ต้มยำกุ้ง

Legendary creamy hot and sour soup, Thai herbs, prawns, mushrooms

280

Tom Kha Gai (G, C, D) ต้มข่าไก่

Poached chicken breast in coconut milk with Galangal

250

Tom Som Pla Ching Chang (G, C) แกงเลียงกระบี่

Sweet and sour soup Krabi Style with Ching Chang fish

250

Tom saab Kra dook mou (G, D) ต้มแซ่บกระดูกหมูคู่วิโบตะ

Clear Spicy Korobuta pork rib soup with Thai herbs

290

Bruschetta on Artisan baguette ขนมปังบรูสเกตต์

Smoked salmon, sour cream, cucumber หน้าสโมคแซลมอน 150

Cherry tomatoes, extra virgin olive oil, Italian basil หน้ามะเขือเทศซัลซ่า (V, SPA) 120

Garlic, butter with parsley หน้าเนยกระเทียม (V) 120

Pasta's

Linguini Clams (C, D) ลินกวินีพาสต้าผัดกับซอสครีมหอยหวาน

หอยหวาน, โอลีฟออย, กระเทียม, มะเขือเทศเชอร์รี่, พริกแห้ง, โหระพา, พามาซานชีส

Extra virgin olive oil, garlic, cherry tomatoes, dry chili, basil, Parmigiano Reggiano

350

Penne chicken breast (C,D) เพนเนพาสต้าผัดกับซอสครีมไก่

ไก่, โอลีฟออย, กระเทียม, เห็ด, ครีมซอส

Extra virgin olive oil, garlic, mushrooms, cream sauce

370

Tagliatelle sautéed shrimp (D, C) แทลเลียเทลเลพาสต้าเส้นแบนผัดกับกุ้ง

กุ้ง, มะเขือเทศเชอร์รี่, ใบโหระพา, กระเทียม, ทาร์ม, โอลีฟออย

Cherry tomatoes, basil, garlic, thyme, extra virgin olive oil

360

Spaghetti A.O.P (V, C, S, H, D) สปาเก็ตตี้เอโอพี

สปาเก็ตตี้, โอลีฟออย, กระเทียม, พริกแห้ง

Extra virgin olive oil, garlic, and dry chili

290

Spaghetti carbonara (P) สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า

เบคอนกรอบ, ไข่แดง, พามาซานชีส

Crispy bacon, egg yolk, Parmigiano Reggiano

310

Spaghetti Bolognese สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

เนื้อสับ, ซอสมะเขือเทศ, พามาซานชีส

Minced beef ragu, tomato sauce, Parmigiano Reggiano

330

Spaghetti Pomodoro (V, H, S, C) สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

ซอสมะเขือเทศ, กระเทียม, ใบโหระพา, พามาซานชีส

Tomato sauce, garlic, basil, Parmigiano Reggiano

290

Burgers, wraps, panini's เบอร์เกอร์, แรป, พานินี

All served with a side salad. ทุกเมนูเสิร์ฟคู่กับสลัด

The Coast Burger (P) โคทเบอร์เกอร์

เนื้อแองกัสบด, ชeddarชีส, เบคอน, หอมใหญ่ไซเต้, ผักกาดแก้ว, บาบี้คิวซอส เสิร์ฟกับแตงดองและเฟรนช์ฟราย

Angus beef pattie, cheddar cheese, bacon, onion jam, chopped iceberg, bbq sauce

House pickled cucumber and French fries

360

Breast Chicken Burger เบอร์เกอร์ไก่

ไก่บด, ผักกาดแก้ว, ชeddarชีส, พริก3สีอบ, มะเขือเทศ, ไอโอลี่ซอส, ไซเต้เห็ด

Chicken patty, iceberg, cheddar cheese roasted capsicum, tomato, aioli, sautéed mushrooms

290

Spicy Shrimp Wrap กุ้งแรป

กุ่มห่อแผ่นตอติญ่า, อโวคาโดครีม, มะเขือเทศเชอร์รี่ไซเต้, ผักชีไทย

Organic lettuce, spicy avocado, sautéed cherry tomatoes, coriander salsa

320

Thai Satay Wrap สate้แรป

ไก่สate้พันด้วยแผ่นแป้งตอติญ่า, ผักสลัด, เสิร์ฟด้วยซอสสะเต้และอากาด

Seasonal organic lettuce, char grilled chicken satay, Thai vegetable pickles, peanut sauce

290

Panini พานินีแซนด์วิช

ปารีสแฮม, มะเขือเทศ, ใบโหระพา, โอลี่ฟอย, มอสซาเรลล่าชีส

Paris Ham, tomato, basil, extra virgin olive oil, mozzarella cheese

270

Andaman at Coast

Main Course

Phad Thai Goong (G) ผัดไทยกุ้ง

Classic wok fried rice noodles, sea prawns, tamarind sauce

300

Phad Thai Poo Nim (G) ผัดไทยปูนิ่ม

Wok fried rice noodles, crispy fried soft-shell crab Chinese chives

350

Phad see ew (V, P, G) ผัดซีอิ้ว

ผัดซีอิ้วหมูหรือไก่

Wok Pork or Chicken Flat rice noodles, soy sauce, carrots, baby kale, lime.

250

Poo Nim Phad Prik Thai Dum (D) ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ

Stir-fried soft-shell Crab with Thai garlic black pepper sauce.

360

Kao Phad Goong (G, SPA) ข้าวผัดกุ้ง

Stir fried rice with eggs, onion, spring onion, sea prawns

300

Kao Phad Gai or Moo (G, V, SPA) ข้าวผัดไก่ หรือหมู

Stir fried rice with eggs, onion, spring onion with chicken or pork

260

Pla Goong (G) ปลากุ้ง

กุ้ง, ตะไคร้, หอมแดง, น้ำพริกเผา

Poached Prawn, lemongrass, shallot, roasted chili paste, lime

Salmon chae num pla (G, SPA) แซลมอนแช่น้ำปลา

Marinated salmon filet topped with spicy lime sauce, butter gourd, mint leave.

390

Gaeng Som Pla Ka-Pong Yod-Ma-Prow แกงส้มปลากระพงยอดมะพร้าว

Sea bass fillet in sour yellow curry, with young coconut Shoot

350

Thai Hot Basil Kaphrao (G, V) ผัดกระเพรา

ข้าวราดผัดกระเพราเสิร์ฟพร้อมข้าวต้ม

Wok fried with chili, hot basil leaves, fried egg and steamed rice.

V = Vegetarian, P = Contains Pork, G = Gluten Free, S = Sodium Free, D = Suitable for Diabetic,
Spa Spa Dish, H = Heart Friendly

your choice of chicken or pork (P) หมูหรือไก่ **230**

Beef เนื้อ **350**

Mou Hong (G, P) หมูฮ่องกง

หมูสามชั้นตุ๋นกับเครื่องเทศ

Slow cooked pork belly, with sweet dark sauce, Chinese Spice
350

Bai Liang Phad Khai (G, D) ใบเหลียงผัดไข่

Stir fried Liang leaves with egg

230

Mou Phad Ka – pi-Sa – Tor (G) หมูผัดกะปิสะตอ

Stir fried pork belly in shrimp paste.

350

Raad-Nah (G) ราดหน้า

Flat Rice noodle in vegetable stock

your choice of pork or chicken หมูหรือไก่ **250**

Seafood ทะเล **290**

Hok Kien Mee (G, D, S) ฮกเกี้ยนหมี่

หมี่เหลืองผัดสไตล์ฮกเกี้ยนกับกุ้งและไก่เสิร์ฟพร้อมกับไข่อ่อนชิ้น

Stir – fried noodle hok–kien style with chicken and shrimp poached egg.

270

Mee Hoon Gang Poo (G, D) หมี่หุ่นแกงปู

กินขนมจีนแบบภาคใต้ต้องหมี่หุ่นแกงปูใส่ใบชะพลู

Thin rice noodle serve with crab curry with betel leaves

380

Tai pla curry แกงไตปลา

Fish kidney curry

250

Rice ข้าว

ข้าวหอมมะลิ, ข้าวไรท์เบอร์รี่, ข้าวเหนียว

steam rice, rice berry, sticky rice

90

Pizza

Your choice of

Margherita (V) มากาเร็ตต้าพิซซ่า

ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, มะเขือเทศเชอร์รี่, ใบโหระพา

Tomato sauce based with mozzarella, cherry tomatoes, basil.

280

Kaphrao พืชซ่ากระเพราไก่

ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, กระเพราไก่, ไข่, พริก

Tomato sauce based with mozzarella, spicy fried chicken, hot basil leaves, fried egg, Thai jalapenos

280

Hawaii (P) ฮาวายพิซซ่า

มะเขือเทศซอส, มอสซาเรลล่า, สับประรด, แฮม

Tomato sauce based with mozzarella, sweet pineapple, butcher ham.

290

Parma, Rocket (P) พามาแฮมร็อกเก็ตพิซซ่า

Tomato sauce based with mozzarella, burrata, prosciutto di Parma, rocket

350

Thai Seafood Pizza ซีฟู้ดพิซซ่า

Sweet spicy and sour tomato sauce based with mozzarella, prawns, scallop, squid, mussels, shallots, cherry tomatoes, Thai herb mix

390

4 cheese Pizza (V) 4 ชีสพิซซ่า

Mozzarella, parmesan gorgonzola, fontina

330

Coast Seafood platter

Tha-Lay-Pow ทะเลเผา

ปลากระพง, กุ้งลายเสือ, กุ้ง, ปลาหมึก, ปู เสริฟกับข้าวผัด ยำมะม่วง, น้ำจิ้มซีฟู้ด, บาบีคิวซอส, มะนาว

Seabass, shrimp, rock lobster, tiger prawn, squid, blue crab serve with fried rice and mango salad, seafood sauce, BBQ sauce, lemon wedge.

1700

Seafood

Goong Pow (G) กุ้งเผา

กุ้งลายเสือปรุงรสด้วยเนยกระเทียม เสริฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ด

COAST

BEACH CLUB & BISTRO

Tiger prawn marinated with garlic butter, serve with spicy seafood sauce.

540

Pla Pow (G) ปลาเผา

ปลาเผาเกลือ เสิร์ฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ดและผักสด

Salt crusted whole seabass.

Marinated with Thai herbs, serve with spicy seafood sauce.

450

Pla Muk Yang (G) ปลาหมึกย่าง

ปลาหมึกย่างเสิร์ฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ด

BBQ squid served with spicy seafood sauce

390

Phuket lobster ภูเก็ตล็อบสเตอร์

เสิร์ฟกับข้าวผัด, ซอสเห็ด, สลัดโบวี่

Served with fried rice, sautéed mushroom, seasonal salad and white wine sauce,

2100

Salmon แซลมอน

Norwegian roasted salmon (G, C, S, H) ปลาแซลมอนอบ

กระเทียม, ผักโขม, มันบด, ร็อกเกต

Garlic spinach truffle mashed potato, rocket pest

520

Meats

Slow Cooked "Korbuta" Pork Chop (P, G) พอร์คช็อป

Mashed potato, beer sauce and onion เสิร์ฟกับมันบด, เบียร์ซอส, หอมใหญ่

440

Grill Chicken Breast (G, SPA) สเต็กอกไก่

เสิร์ฟกับมันอบ, ซอสผักโขมและเวดไวน์ซอส

Roasted potatoes, sautéed baby spinach, red wine sauce

380

Steak et frites (G) สเต็กและเฟรนช์ฟราย

สเต็กเนื้อสันนอกจอกฮันดีย่าง เสิร์ฟกับซอสพริกไทยและเฟรนช์ฟราย

Grilled John Dee grain fed sirloin, black pepper sauce and French fries

Desserts

Crema "Catalana" (S) กาตาลันนา(ครีมบูว์โล่)

230

Key lime pie (V, S) คีย์ลิมพาย

220

Mango and sticky rice (V) ข้าวเหนียวมะม่วง

170

Seasonal fresh fruit plate (V,G) ผลไม้รวม

Papaya, dragon fruit, pineapple, watermelon, lime

140

Ice Cream ไอศกรีม

ช็อกโกแลต, วานิลลา, กะทิ, สตอร์เบอร์รี่, มะม่วง

Chocolate, vanilla , coconut , strawberry , mango (V)

60 per scoop

toppings

chocolate sauce , toasted nut , wiping cream (V)