

Chef's Specials Sandwiches

Pulled pork (P)

Steamed bao bun, pickled radish, crispy onion, coriander, sesame seeds, sriracha mayo
หมูสันคอหมักเครื่องเทศต้นซอสบาบีคิว เสิร์ฟกับหัวไชเท้าดอง หอมใหญ่ ผักชีไทย และซอสพริกศรีราชามายोเนส บนแป้งชالاเปา

400++

Smoked Salmon (DH)

Bagel, herb cream cheese, chives, pickled shallots, dill, capers
สโมคแซลมอน ครีมชีส หอมแดงดอง ผักชีฝรั่ง แคปเปอร์ บนขนมปังเบเกิลงาขาว

400++

Roasted Cajun chicken (S)

Tortilla bread, cheddar cheese, avocado spread, sweet corn, red onion, iceberg salad, tomato, jalapeno pepper
อกไก่หมักเครื่องเทศเคจัน เสิร์ฟกับเซตดำชีส อโวคาโดสเปรด ข้าวโพด หอมแดง ผักกาดแก้ว มะเขือเทศและพริกเม็กซิกัน-พริกเจลาปิโน
แผ่นแป้งตอกัว

400++

Hot smoked prawns (S)

Taco's, tzatziki dressing, tomato, lime, avocado, corn, parsley, sriracha mayo
กุ้งขาวหมักเครื่องเทศคลุกเคล้ารวมกับ มะเขือเทศ อโวคาโด ข้าวโพด พาสลีย์ ในซอสศรีราชามายो เสิร์ฟพร้อมกับแผ่นหาโก้กรอบ และ
ทาซาซิกิเดรสซิง

400++

****Add French fries to your sandwich 120++**

****Add green salad to your sandwich 120++**

Tapas

Nachos (SV) นาโช

Cheese mayo, avocado spread, red onions, tomato, jalapeno, chives, sour cream
เซตดำชีส อโวคาโดสเปรด หอมแดง มะเขือเทศ พริกเจลาปิโน ต้นหอมและชาวครีม

360++

Homemade Vegetable Spring Rolls (SV) ปอเปี๊ยะทอด

mango chutney
โฮมเมดสปริงโรล เสิร์ฟคู่กับซอสมะม่วง

270++

Homemade Crab Cakes (S) ทอดมันปู


Remoulade dip
โฮมเมดทอดมันปู เสิร์ฟคู่กับสเปเชียลซอสบายเชฟ

460++

Traditional southern Char-Grilled Chicken Satays (GCN) ไก่สะเต๊ะ

เสิร์ฟกับซอสสะเต๊ะ อาจาด และขนมปังปิ้ง
Grilled chicken satays marinated with coconut milk, galanga, served with curry peanut sauce & cucumber relish

240++

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

Andaman at Coast Starters

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, ออริกาโน
460++

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, แคลเปออร์, พริกหวาน, แตงกวา, มันฝรั่ง, บัลซามิกเดรสซิ่ง
460++

Caprese Salad (GV) คาเปรเซสลัด

Tomato / fresh mozzarella / pesto
คาเปรเซ สลัดมะเขือเทศกับมอสซาเรลล่าชีสสด
510++

Ⓜ Warm Goat Cheese Salad (GV) โทชีทสลัด

Grilled goat cheese / honey / crispy bacon / apple / rocket salad
โทชีทย่าง เสิร์ฟกับน้ำผึ้ง เบคอนกรอบ แอปเปิ้ลและร็อกเก็ตสลัด
550++

Coast Caesar plain (GSHV) โคสต์ไคส์ซาร์สลัด

Heart of romaine, Parmigiano Reggiano, baguette crisps, anchovies
โรเมนคอส, พามาซานชีส, ขนมปังกรอบ
360++

Add your favorite: เพิ่มรายการโปรดของคุณ

Paprika spiced chicken breast อกไก่ 410++

Ⓜ Flash cooked sea prawns กุ้ง 480++

Ⓜ Smoked Tasmanian salmon แซลมอน 510++

Sides / Tapas

French fries (DGVS) เฟรนช์ฟราย Small 120++ / Large 150++

Bruschetta on Artisan baguette ขนมปังรูสเกตต้า

Ⓜ Smoked salmon, sour cream, gherkins, capers หน้าสโมคแซลมอน (G) 230++
Tomatoes, extra virgin olive oil, Italian basil หน้ามะเขือเทศซัลซ่า (GV, SPA) 190++

Garlic, butter with parsley หน้าเนยกระเทียม (GV) 140++

Soups

Cream of Tomato Soup (V)

ซูปครีมมะเขือเทศ

320++

Asian Pumpkin Soup (V)

Asian pumpkin soup with coriander

ซูปฟักทองกับผักชี ในแบบของชาวเอเชีย

320++

Tom Yum Goong (GCD,SPA) ต้มยำกุ้ง

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

กุ้งขาว ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด เห็ด น้ำพริกเผา พริกขี้หนู รสเปรี้ยวเผ็ดกลาง

420++

Main Courses

Pasta

Spaghetti A.O.P (GVCSHD) สปาเก็ตตี้เอโอพี

Olive oil, garlic, and fried chili

สปาเก็ตตี้ผัดกับ โอลีฟออย, กระเทียมและพริกทอด

370++

Spaghetti Pomodoro (GVHSC) สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

Tomato sauce, garlic, basil, Parmigiano Reggiano

ซอสมะเขือเทศ, กระเทียม, ใบโหระพา, พามซานชีส

370++

Spaghetti Carbonara (GP) สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า

Crispy bacon, egg yolk, Parmigiano Reggiano

เบคอนกรอบ, ไข่แดง, พามซานชีส

410++

Spaghetti Bolognese (G) สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

Minced beef, tomato sauce, Parmigiano Reggiano

เนื้อสับ, ซอสมะเขือเทศ, พามซานชีส

440++

Ⓜ Freshly made Beef lasagna ลาซานญาเนื้อตุ๋น

Beef ragout / mornay sauce / mozzarella cheese

ลาซานญาเนื้อตุ๋น มาพร้อมกับมอร์เนซอส และมอสซarellaชีส

510++

Pizza's

Margherita (GV) มากาเร็ตต้าพิซซ่า

Tomato sauce based with mozzarella, basil.

ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, ใบโหระพา

370++

Kaphrao (G) พิซซ่ากระเพราไก่

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

ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, กระเพราไก่, ไข่, พริก

370++

Hawaii (GP) ฮาวายพิซซ่า

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

มะเขือเทศซอส, มอสซาเรลล่า, สับปรัด, แฮม

370++

Veggie (GV) พิซซ่าผัก

Tomato sauce based, with mozzarella, capsicum, onion, tomatoes, black olives, carrot

ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, พริกสามสี, หอมใหญ่, มะเขือเทศ, มะกอกดำ, แครอท

420++

4 cheese Pizza (GV) 4 ชีสพิซซ่า

Mozzarella, parmesan, gorgonzola, Brie

มอสชีส, พามาซานชีส, กอร์กอนโซลาชีส, บริชีส

410++

Pizza Bolognese (G) พิซซ่าหน้าเนื้อตุ๋น

Tomato / beef ragout / mozzarella cheese

พิซซ่าหน้าเนื้อตุ๋น มาพร้อมกับมะเขือเทศ และมอสซาเรลล่าชีส

420++

Pizza Frutti Di Mare (G) พิซซ่าซีฟู้ด

Mixed fresh seafood / tomatoes / garlic oil / mozzarella cheese

พิซซ่าซีฟู้ด ประกอบด้วย มะเขือเทศ กาลิคออยล์และมอสซาเรลล่าชีส

450++

Pizza Massaman Curry with beef (GN) พิซซ่ามัสมั่นเนื้อ

Beef, mozzarella, star anise, cinnamon, potatoes, crispy onions

พิซซ่ามัสมั่นเนื้อ มันฝรั่ง หอมใหญ่ มอซาเรลล่าชีส ตกแต่งด้วย โป๊ยกั๊ก และอบเชย

450++

Pizza Smoked Salmon (G) สโมคแซลมอนพิซซ่า

Smoked salmon / red onion / tomatoes / capers / mozzarella cheese

สโมคแซลมอนพิซซ่า ประกอบด้วย หอมแดง มะเขือเทศ เคเปอร์และมอสซาเรลล่าชีส

490++

Parma, Rocket (GP) พามาแฮมร็อกเก็ตพิซซ่า

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

พามาแฮม (หมู) ผักสลัดร็อกเก็ต, และโอลีฟออย

490++

Pizza Diavola (G) พิซซ่ารอสเฟ็ด

Tomatoes / spicy salami / mozzarella cheese

พิซซ่ารอสเฟ็ด มะเขือเทศ ซาลามิรอสเฟ็ด และมอสชีส

490++

Burgers

The Coast Burger (G) โคทเบอร์เกอร์

เนื้อแองกัสบด, เชดดาร์ชีส, หอมใหญ่ไซเต, ผักกาดแก้ว, บายีคิวซอส เสิร์ฟกับแตงตองและเฟรนช์ฟราย
Angus beef patty, cheddar cheese, onion jam, chopped iceberg, bbq sauce, gherkins and French fries
490++

Chicken Burger (G) เบอร์เกอร์ไก่

อกไก่บด, ผักกาดแก้ว, เชดดาร์ชีส, พริก3สีอบ, ไอโอสซอส, และแตงตอง
Panko chicken, iceberg, cheddar cheese roasted capsicum, aioli, and gherkins
410++

Falafel Wrap ฟาลาเฟล แรบ

Soft tortilla / falafel / madras mayo / lettuce / tomatoes / cucumber
ฟาลาเฟล เมนูอาหารตะวันออกกลาง ทำจากถั่วลูกไก่ เสิร์ฟกับซอสแมสตรัสมายองเนส ผักกาดหอม มะเขือเทศและแตงกวา
490++

Main Seafood & Meat

Andaman Fish and Chips ปลาซุบแป้งทอด

Battered seabass / chips / Tartare sauce / lemon
ปลากะพงซุบแป้งทอดเสิร์ฟคู่กับเฟรนช์ฟราย ทาหาร์ซอสและมะนาว
530++

Ⓜ Grilled Salmon Steak (G) สเต็กแซลมอน

Mustard white wine sauce / green pea puree
แซลมอนสเต็ก กับมัสดาร์ตไวท์ไวน์ซอส ถั่วลันเตาบด
760++

Ⓜ Coast Seafood Platter (G) ซีฟู้ดเพลทเตอร์

Whole seabass / 2 blue crabs / 2 squids / 3 tiger prawns / bbq sauce / lemon
Fried rice / mango salad / seafood sauce
ซีฟู้ดเพลทเตอร์ สำหรับ 2 ท่าน ปลากะพงตัว ปูมี้า2 ปลาหมึก2 กุ้งลายเสือ 3 ซอสบายีคิว มะนาว ข้าวผัด ยำมะม่วง
2350++

Creamy Risotto (N) ครีมริซอตโต

Mixed mushrooms / asparagus / parmesan / walnuts
ครีมริซอตโต มากับเห็ด หน่อไม้ฝรั่ง พาเมซานชีสและถั่ววอลนัท
530++

Ⓜ Australian Beef Rib Eye (G) ออสเตรเลียริบอายสเต็ก

Pepper or mushroom sauce / mixed salad / French fries or baked potato
ออสเตรเลียริบอายสเต็ก เสิร์ฟกับซอสพริกไทยหรือซอสครีมเห็ด มิกซ์สลัด เฟรนช์ฟรายหรือมันอบ
1350++

Ⓜ Australian Beef Tenderloin (G) สเต็กเนื้อสันใน

Pepper or mushroom sauce / mixed salad / French fries or baked potato
สเต็กเนื้อสันใน เสิร์ฟพร้อม กับ ซอสพริกไทยหรือซอสครีมเห็ด มิกซ์สลัด เฟรนช์ฟรายหรือมันอบ
1400++

Thai Favourites

Phad Thai Goong (GN) ผัดไทยกุ้งสด

เส้นผัดไทยหนานุ่ม กุ้งขาว โสมเมดซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมกั๋วอบ และผักเคียง
Classic wok fried rice noodles, sea prawns, tamarind sauce, peanuts
420++

Phad Thai Poo Nim (GN) ผัดไทยปูนิ่ม

เส้นผัดไทยหนานุ่ม ปูนิ่มทอดกรอบ โสมเมดซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมกั๋วอบ และผักเคียง
Wok fried rice noodles, crispy fried soft-shell crab and homemade tamarind sauce
480++

Khao Phad Goong (G,SPA) ข้าวผัดกุ้ง

ไข่ หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า กุ้ง
Stir fried rice with eggs, onion, spring onion, carrot, prawns
420++

Khao Phad Gai or Moo (GV,SPA) ข้าวผัดไก่ หรือหมู

ไข่ หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า ไก่ หรือหมู
Stir fried rice with eggs, onion, spring onion carrot with chicken or pork
360++

Wok fried chicken or pork or beef with chili (GV) ผัดกระเพรา

ข้าวราดผัดกระเพราเสิร์ฟพร้อมกั๋วอบ
Wok fried with chili, hot basil leaves, fried egg and steamed rice.
Your choice of chicken or pork (P) หมูหรือไก่ **330++**
Ⓜ Beef เนื้อ/Seafood ทะเล **480++**

Steamed Rice

ข้าวหอมมะลิ / ข้าวไรท์เบอร์รี่
Steamed Jasmine rice / Rice berry
90++/120++

Vegetarians Dishes

Nachos (SV) 360++

Cheddar cheese, avocado spread, red onions, tomato, jalapeno, chives, sour cream
เชดด้าชีส อโวคาโดสเปรด หอมแดง มะเขือเทศ พริกเจลาปิโน ต้นหอมและขาวครีม

Homemade vegetable pring rolls (SV) 270++

mango chutney
โฮมเมดสปริงโรล เสิร์ฟคู่กับซอสมะม่วง

Garden Greek Salad (DGCV, SPA) กรีกสลัด 460++

มะเขือเทศ, หอมแดง, มะกอกดำ, พริกหวาน, แดงกวาง, น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์, บัลซามิก, เฟต้าชีส, ออริกาโน
Tomatoes, red onion, Black olives, red capsicum, cucumbers, extra virgin olive oil, aged balsamic, Feta cheese, pepper, oregano

French fries (DGVS) เฟรนช์ฟราย Small 120++ / Large 150++

Bruschetta on Artisan baguette ขนมปังรูสเกตต้า

Tomatoes, extra virgin olive oil, Italian basil หน้ามะเขือเทศซัลซซา (GV, SPA) 190++
Garlic, butter with parsley หน้าเนยกระเทียม (GV) 140++

Pizza Margherita (GV) มากาเร็ตต้าพิซซ่า 370++

ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, ใบโหระพา
Tomato sauce based, with mozzarella, basil.

4 cheese Pizza (GV) 4 ชีสพิซซ่า 410++

มอสชีส, พาเมซานชีส, กอร์กอนโซลาชีส, บรีชีส
Mozzarella, parmesan, gorgonzola, Brie

Spaghetti A.O.P (GVCSHD) สปาเก็ตตี้เอโอพี 370++

สปาเก็ตตี้ผัดกับ โอลีฟออย, กระเทียมและพริกทอด
Olive oil, garlic, and fried chili

Spaghetti Pomodoro (GVHSC) สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ 370++

ซอสมะเขือเทศ, กระเทียม, ใบโหระพา, พาเมซานชีส
Tomato sauce, garlic, basil, Parmigiano Reggiano

Phad Thai Vegetable (GN) ผัดไทย 410++

เส้นผัดไทยหนานุ่ม โฮมเมดซอสมะขามเสิร์ฟพร้อมกัวบ และผักเคียง
Classic wok fried rice noodles, vegetables, tamarind sauce, peanuts

Vegetarian fried rice (GSPA) ข้าวผัด 360++

หัวหอม ต้นหอม แครอทหั่นเต๋า
Stir fried rice with onion, spring onion, carrot diced,

Desserts

Mixed berry crème brûlée (S) มิกซ์เบอร์รี่แครมบรูล์เล

ท็อปปิ้งครีมคัสตาร์ดกับมิกซ์เบอร์รี่
burnt cream custard topped with mixed berries
310++

Passion fruit crème brûlée (S) เสาวรสแครมบรูล์เล

ท็อปปิ้งครีมคัสตาร์ดและซอสเสาวรส
burnt cream custard topped with passion fruit sauce
310++

Key lime pie (NVS) คีย์ไลม์พาย-พายมะนาว

พายมะนาวคลาสสิกกับวิปครีมและเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ
Classic key lime pie with whipped cream and roasted cracked cashew nuts
310++

Panna cotta with mixed berry (VS) พานาค็อตต้ามิกซ์เบอร์รี่

วานิลลาพานาค็อตต้า เสิร์ฟเย็นกับมิกซ์เบอร์รี่ซอส
Vanilla panna cotta top with mixed berries compote
310++

Mango and sticky rice (GV) ข้าวเหนียวมะม่วงไอศกรีมกะทิ

มะม่วงสุกหวาน เสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว ไอศกรีมมะพร้าว และถั่วทอง
Sweet ripe mango served with sticky rice, coconut ice cream and.
270++

Seasonal fresh fruit plate (GV) ผลไม้รวม (S/L)

ผลไม้ตามฤดูกาลหั่นเสิร์ฟพร้อมมะนาวสด
Seasonal fruits cut and served with fresh lime
180++/240++

Ice Cream (V) ไอศกรีม

ช็อกโกแลต, วานิลลา, กะทิ, สตอว์เบอร์รี่
Chocolate, vanilla, coconut, strawberry (V)
150++