

# IN ROOM DINING MENU

## BREAKFAST MENU

Available from 06:00 hrs. to 10:30 hrs.

**Our In Room breakfast offers the following choices.**

อาหารเช้าแบบอเมริกัน

### AMERICAN BREAKFAST

**790.**

**Chilled juices** (DGVS) น้ำผลไม้

Orange, watermelon, apple, pineapple or guava

**Tropical fruit platter** (DGVS) ผลไม้รวม

Pineapple, watermelon, banana, mango 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 chocolate, Danish pastry, pain aux raisins, white or whole-wheat toast, bread roll

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

**Two fresh farm eggs prepared to your taste** (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

All price are subject to 10% service charge and applicable Government tax

# IN ROOM DINING MENU

อาหารเช้าแบบคอนติเนนทัล

## CONTINENTAL BREAKFAST

650.

**Chilled juices** (DGVS) น้ำผลไม้

Orange, watermelon, apple, pineapple or guava

**Tropical fruit platter** (DGVS) ผลไม้รวม

Pineapple, watermelon, banana, mango and papaya

**Cereal of your choice** (V) ซีเรียล

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

**Artisan bakery basket** (3 pieces per person) (V) ขนมปัง

Butter croissant, pain au chocolate, Danish pastry, pain aux raisins, 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

## A LA CARTE BREAKFAST

น้ำผลไม้

**Chilled juices** (DGVS) 180

Orange, watermelon, apple, pineapple or guava

ผลไม้รวม

**Tropical fruit platter** (DGVS) 280

Pineapple, watermelon, banana, mango and papaya

ซีเรียล

**Cereal of your choice** (V) 210

All price are subject to 10% service charge and applicable Government tax

# IN ROOM DINING MENU

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

โปรดตามสั่ง

**Two fresh farm eggs prepared to taste (DGS)** 280

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, and spring onions, accompanied by pork or chicken sausage, pork bacon,  
pork ham and hash brown potatoes

**Hot beverages (DGCVS) เครื่องดื่มร้อน** 160

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 11:00 hrs. To 21:30 hrs.

### To start with

#### Salads

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

มะเขือเทศ, หอมแดง, มะกอกป้า, 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, เรตทูน่า, 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) โคทส์ไคโลซีซาร์สลัด

โรเมนคอส, พาเมซานชีส, ขนมปังกรอบ

Heart of romaine, Parmigiano Reggiano, baguette crisps

**250.**

Coast Caesar (P) โคทส์ซาร์สลัด

โรเมนคอส, แอนโชวีส์เป้น, พาเมซานชีส, เบคอนกรอบ, ขนมปังกรอบ

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

Add your favorite: เพิ่มรายการโปรดของคุณ

Paprika spiced chicken breast ออไก่

**290.**

### 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**

All price are subject to 10% service charge and applicable Government tax

# IN ROOM DINING MENU

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

เสิร์ฟกับซอสสะเต๊ะและอาจาด

with Thai vegetable pickles, slow cooked peanut sauce

**160**

## Extra

French fries (D, G, V, S) เฟรนช์ฟราย

**90**

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**

**Bruschetta on Artisan baguette** ขนมปังบรูสเกตต้า

Smoked salmon, sour cream, cucumber หนัสน้ำส้มและสลัด

**150**

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

**120**

Garlic, butter with parsley หนัสน้ำมันกระเทียม (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**

All price are subject to 10% service charge and applicable Government tax

# IN ROOM DINING MENU

Penne chicken breast (C,D) เพนเน่พาสต้าผัดกับซอสครีมไก่  
ไก่, ไขมันพอลอย, กระเทียม, เห็ด, ครีมซอส

Extra virgin olive oil, garlic, mushrooms, cream sauce  
**370**

Tagliatelle sautéed shrimp (D, C) แทลเลียเตลเลพาสต้าเส้นแบนผัดกับกุ้ง  
กุ้ง, มะเขือเทศเชอร์รี่, ใบโหระพา, กระเทียม, ทาร์ม, ไขมันพอลอย

Cherry tomatoes, basil, garlic, thyme, extra virgin olive oil  
**360**

Spaghetti A.O.P (V, C, S, H, D) สปาเก็ตตี้เอโอพี  
สปาเก็ตตี้, ไขมันพอลอย, กระเทียม, พริกแห้ง

Extra virgin olive oil, garlic, and dry chili  
**290**

Spaghetti carbonara (P) สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า  
เบคอนกรอบ, ไข่แดง, พามิซานชีส

Crispy bacon, egg yolk, Parmigiano Reggiano  
**310**

Spaghetti Pomodoro (V, H, S, C) สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ  
ซอสมะเขือเทศ, กระเทียม, ใบโหระพา, พามิซานชีส

Tomato sauce, garlic, basil, Parmigiano Reggiano  
**290**

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

All served with a side salad. ทุกเมนูเสิร์ฟคู่กับสลัด

## **Club Sandwich** คลับแซนด์วิช

bacon, free range chicken and egg, tomato, lettuce, smashed avocado with mayonnaise  
เบคอน, ไก่, ไข่, อโวคาโด, มายองเนสและสลัด

**340**

The Coast Burger (P) โคทเบอร์เกอร์

เนื้อแองกัสบด, ชeddarชีส, เบคอน, หอมใหญ่ไซเต, ผักกาดแก้ว, บานีควซอส เสิร์ฟกับแตงทองและเฟรนช์ฟราย

Angus beef pattie, cheddar cheese, bacon, onion jam, chopped iceberg, bbq sauce  
House pickled cucumber and French fries

**360**

All price are subject to 10% service charge and applicable Government tax

# IN ROOM DINING MENU

Breast Chicken Burger เบอร์เกอร์ไก่

ไก่อบ, ผักกาดแก้ว, เซดด้าชีส, พริก3สีอบ, มะเขือเทศ, ใส่ออิลี่ซอส, โซเดอ์

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

**290**

Spicy Shrimp Wrap กุ้งแรป

กุ้งห่อแผ่นตอติญ่า, อโวคาโดครีม, มะเขือเทศเชอร์รี่ไซเต, ผักชีไทย

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

**320**

Thai Satay Wrap สะเต๊ะแรป

ไก่สะเต๊ะพันด้วยแผ่นแป้งตอติญ่า, ผักสลัด, เสริฟด้วยซอสสะเต๊ะและออจากาด

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

**290**

Panini พานินีแซนด์วิช

ปารีสแฮม, มะเขือเทศ, ไบโหระพา, ใส่ออิลี่ฟอย, 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**

All price are subject to 10% service charge and applicable Government tax

# IN ROOM DINING MENU

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

**300**

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

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

**350**

Thai Hot Basil Kaphrao (G, V) ผัดกระเพรา

ข้าวราดผัดกระเพราเสิร์ฟพร้อมกับไข่ดาว

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

your choice of chicken or pork (P) หมูหรือไก่ **230** | Beef เนื้อ **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) สก๊ี้เย็นหมี

หมีเหลืองผัดสไตล์สก๊ี้เย็นกับกุ้งและไก่เสิร์ฟพร้อมกับไข่อบนึ่ง

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

**270**

Tai pla curry แกงไตปลา

Fish kidney curry

**250**

**Rice** ข้าว

ข้าวหอมมะลิ, ข้าวไรท์เบอร์รี่, ข้าวเหนียว

steam rice, rice berry, sticky rice

**90**

All price are subject to 10% service charge and applicable Government tax



# IN ROOM DINING MENU

## Pizza

### Your choice of

Margherita (V) มาการิต้าพิซซ่า

ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลล่าชีส, มะเขือเทศเชอร์รี่, ใบโหระพา

Tomato sauce based with mozzarella, cherry tomatoes, basil.

**280**

Kaphrao พิซซ่ากระเพราไก่

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, สับปะรด, แฮม

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

**290**

Parma, Rocket (P) พามาแฮมมร็อกเก็ตพิซซ่า

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**

## Seafood

Goong Pow (G) กุ้งเผา

กุ้งลายเสือปรุงรสด้วยเนยกระเทียม เสิร์ฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ด

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

**540**

All price are subject to 10% service charge and applicable Government tax

# IN ROOM DINING MENU

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) พอร์คช้อป

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

**440**

Grill Chicken Breast (G, SPA) สเต็กอกไก่

เสิร์ฟกับมันอบ, ไซเต้ผักโขมและเรดไวน์ซอส

Roasted potatoes, sautéed baby spinach, red wine sauce

**380**

Steak et frites (G) สเต็กและเฟรนช์ฟราย

สเต็กเนื้อสันนอกจอบหั่นดีย่าง เสิร์ฟกับซอสพริกไทยและเฟรนช์ฟราย

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

**950**

## Desserts

Crema "Catalana" (S) กาตาลันนา(ครีมบูว์เล่)

**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)

All price are subject to 10% service charge and applicable Government tax