

THAI

INTERNATIONAL

MAIN DISHES ✈

11.30 hrs. - 14.30 hrs. | 18.00 hrs. - 22.30 hrs.



HUA HIN'S BEACH
RESTAURANT

thai specialties

- ✂ ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 350
'Tom Yum Goong' (River Prawns)
-
- ต้มข่าไก่ | ต้มข่าทะเล 200 | 270
'Tom Kha Gai' | 'Tom Kha Seafood'
-
- แกงส้มชะอมชูบไข่ใส่เนื้อปลาเก๋าทอด หรือ กุ้งสด 220
Spicy & Sour Vegetable Soup
with Grouper Fillets or Shrimps
-
- ✂ ต้มโคล้งปลาสดกรอบ 220
Spicy & Sour Clear Soup with Crispy Fish
-
- แกงจืดสาหร่ายทะเล+หมูสับ | 200
เต้าหู้+หมูสับ
Clear Minced Pork Soup
with Seaweed, Vegetable, or Tofu
-
- แกงเขียวหวานไก่ | ทะเล 220 | 270
Chicken Green Curry |
Seafood Green Curry
-
- แกงพะเนียงเนื้อ | หมู | ไก่ 270
Indian Curry with Beef | Pork | Chicken
-
- ✂ แกงเผ็ดเปิดอย่าง 280
Roasted Duck Curry with Apple,
Pineapple & Cherry Tomato
-
- ✂ กุ้งี่กุ้งลายเสือ 490
Tiger Prawns with Dry Curry
-
- กุ้งเผา น้ำปลาหวาน กับผักชี 490
Charcoal Grilled River Prawns
with Sweeten Fish Sauce + Vegetable
-
- กุ้งชุบแป้งทอด หรือ กรรีเซียงปูชุบแป้งทอด 280
Thai Style Shrimp
or Crab Wing Tempura

กุ้งลายเสือทอดกระเทียมพริกไทย 490
Fried Tiger Prawns
with Garlic & Pepper

✂ หอยแมลงภู่ออกแบบสไตล์ Let's Sea 320
Let's Sea Style Steamed Big Mussels

✂ หอยตลับผัดหิระพา + ไวน์ขาว 220
Sautéed Big Clams
with White Wine & Basil Leaves

กรรเชียงปูนึ่ง 320
Steamed Crab Wings

✂ เนื้อปูผัดผงกะหรี่ 370
Sautéed Crab Meat
with Yellow Curry Powder

✂ ปูนึ่งผัดพริกไทยอ่อน 370
Sautéed Soft Shell Crab with Fresh Pepper

ปูนึ่งทอดกระเทียมพริกไทย หรือ 350
ปูนึ่งราดซอสมะขามปรง
Deep Fried Soft Shell Crab with
Garlic+Pepper or with Tamarind Sauce

✂ ปลากระพงทอดราดน้ำปลา 470
Deep Fried Sea Bass with Fish Sauce

✂ ปลากระพงนึ่งมะนาว 470
Steamed Sea Bass with Spicy Lime Sauce

ปลากระพงสามรส 470
Deep Fried Sea Bass with
Sweet+Sour+Little Spicy Sauce

ผัดฉ่าเนื้อปลาเก๋า 290
Sautéed Spicy Grouper Fillets

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม
Subject to 10% service charge & VAT

✂ Preferred

ทะเลต้มยำเหือด	380
Dry Version of Tom Yum Seafood	
ปลาหมึกนึ่งมะนาว	380
Steamed Squid with Spicy Lime Sauce	
✂ ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน	290
Aromatic Seafood Curry Cake in Coconut	
ไข่เจียวหรีปะพา ไข่เจียวกุ้ง, ไข่เจียวปู	120 180
หรือ ไข่เจียวลาบ	
Thai Omelet with Basil Leaves Shrimps, Crab Meat or Spicy & Sour Minced Pork	
✂ ซี่โครงหมูอบสับปะรด	280
Baked Pork Spareribs with Pineapple	
✂ ซลุกขลิกซี่โครงอ่อน	250
Pork Spareribs with Dry Green Curry	
✂ แกงแดงหมูใส่ฟักทอง	250
Red Curry with Pork & Pumpkin	
เนื้อผัดน้ำมันหอย	320
Sautéed Beef with Oyster Sauce	
ผักคะน้าผัดเบคอน ลูกชิ้นกุ้งผัดกาดแก้ว	220
ยอดฟักแม้วผัดปลาเค็มพริกชี้หนูบุบ	
Sautéed Vegetable: Kale with Bacon Lettuce with Shrimp Balls Sayote String with Salted Fish & Chili	
น้ำพริกไข่ปู กับผักจานใหญ่	270
Thai Chili Paste with Crab Eggs served with Vegetables	

ข้าว - Rice

ข้าวสวย | ข้าวเหนียว (จาน | โถ) 45 | 120
Steamed Jasmine | Sticky Rice
(Plate | Bowl)

ข้าวผัดไข่ ผัก หมู ไก่ หรือ ไส้กรอก 190 | 270 | 470
จานเล็ก | กลาง | ใหญ่
Fried Rice with Egg, Vegetables,
Pork, Chicken, or Sausage
S | M | L

ข้าวผัดปู กุ้ง หรือ ทะเล 220 | 290 | 490
จานเล็ก | กลาง | ใหญ่
Fried Rice with Crab Meat, Shrimps
or Seafood - S | M | L

✂ ข้าวผัดปูไข่เค็ม 230 | 310 | 490
จานเล็ก | กลาง | ใหญ่
Fried Rice with Crab Meat +
Salted Egg - S | M | L

✂ ข้าวอบสับปะรด 230
Baked Rice in Pineapple

int'l specialties

 Grilled Baby Snapper on Spinach Bed with Fresh Lemon	495
Grilled Salmon with Mushroom Risotto	380
 Gratin Rock Lobster served with White Wine Mushroom	580
Surf & Turf of Pan Seared Tiger Prawn and Pan Grilled Beef Sirloin with Vegetable Caponata	720
 Pan Grilled Beef Sirloin	680
 Pan Grilled Beef Tenderloin	695
Roasted Duck Breast with Wild Mushroom, Pomme Bouchon and Raspberry Sauce	470
Roasted Half Spring Chicken with Country Fried Potato	420
Rosemary Lamb Cutlet with Potato and Curry Glaze	650
Lamb Shank with Olive Oil Mashed Potato	490
Grilled Pork Chop with Apple Sauce or Mustard Gravy	480

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม
Subject to 10% service charge & VAT

 Preferred

