



BREZZA

BEACH BAR & RESTAURANT

OUR STORY

The Brezza Bar Menu takes familiar bar food and reimagines it with a fresh coastal twist, drawing inspiration from Thai, Indian, Japanese, and Korean cuisines. Each dish is crafted to be bold, shareable, and full of characters – from raw plates and charcoal-grilled skewers, to creative fried bites, sizzling stone pots, and vibrant vegetarian dishes. It's approachable, flavorful, and made to pair perfectly with breezy afternoons and laid-back evenings by the sea.

เมนูของเรานำเสนออาหารสดคลาสสิก ในรูปแบบใหม่ที่สดชื่นและมีกลิ่นอายชายทะเล ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากอาหารไทย อินเดีย ญี่ปุ่น และเกาหลี ทุกจานรังสรรค์ขึ้นให้มีรสชาติจัดจ้าน แซ่ซ่ากันได้ และเปี่ยมไปด้วยเอกลักษณ์ ตั้งแต่เมนูอาหารดิบ เลียบไม่ย่างบนถ่าน เมนูทอดสุดครีเอทีฟ หม้อร้อน ไปจนถึงอาหารมังสวิรัติสันดาไส ทุกจานทั้งเข้าถึงง่าย อร่อยกลมกล่อมและเข้ากันได้ดีกับบ่ายวันสบายๆ หรือค่ำคืนสุดผ่อนคลายริมทะเล



Raw

Raw

Fresh, vibrant, and full of characters— our raw dishes celebrate the natural beauty of the ingredients while layering on flavors you already love. Think Pad Thai reimagined with raw seafood, bright ceviche-style marinades, and clean coastal accents. Light, punchy, and perfect for warm beachside afternoons.

สดใหม่ มีชีวิตชีวา และเต็มไปด้วยเอกลักษณ์ เมนูอาหารดิบของเราสร้างสรรค์ขึ้นจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ พร้อมเติมรสชาติที่คุณคุ้นเคยในมิติใหม่ ลองจินตนาการถึงผัดไทยที่ตีความใหม่ด้วยซีฟู้ดสด หมักซอสเปรี้ยวสไตล์เซบิเช และกลิ่นอายทะเลอันบริสุทธิ์ เมนูเบาๆ ที่ให้รสชาติจัดจ้าน เหมาะที่สุดสำหรับช่วงบ่ายอุ่นๆ ริมชายหาด



Skewer

Skewer

Grilled low and slow over real wooden charcoal, our skewers bring an irresistible smoky aroma to the beachfront. Juicy meats, fresh seafood, and vibrant veggies are kissed by the flames, creating that perfect balance of charred edges and tender bites. Inspired by Asian street grills, made for sharing, and impossible to resist.

ย่างด้วยไฟอ่อนๆ จากถ่านไม้แท้ กลิ่นหอมควันอันเย้ายวนของเมนูเลียบไม่ย่างจะลอยอบอวลทั่วชายหาด เนื้อนุ่ม ซีฟู้ดสดและผักหลากสีถูกไฟลวกได้อย่างพอดี จนได้รสชาติสมดุลกับเนื้อนุ่มละมุน ได้แรงบันดาลใจจากสตรีทฟู้ดเอเชีย ออกแบบมาเพื่อแชร์ความอร่อย และรับรองว่าคุณจะหยุดกินไม่ได้เลย



Deep Fried

Deep-Fried

Crispy meets creative. Here, we bring together two of your favorite flavors in unexpected ways – fusing classics with a playful twist and wrapping it all in a golden, crunchy bite. Think mashups that surprise but feel instantly familiar, perfect for sharing with friends and pairing with an ice-cold drink.

กรอบอร่อยพร้อมไอเดียสุดครีเอทีฟ ที่เรานำรสชาติสุดโปรดของคุณมาผสมผสานกันอย่างคาดไม่ถึง ด้วยความคลาสสิกแต่มียุคใหม่ สนุกแต่ยังคงความคุ้นเคย ทุกคำถูกห่อไว้ด้วยความอร่อยลงตัว เมนูที่ทั้งเซอร์ไพรส์และอบอุ่นในเวลาเดียวกัน เหมาะที่สุดสำหรับแชร์กับเพื่อนๆ หรือครอบครัว พร้อมเครื่องดื่มเย็นชื่นใจริมทะเล



Stone Pot

Stone Pot

Our sizzling stone pots arrive bubbling hot – a feast for the senses. Each pot layers fragrant rice, rich sauces, and premium proteins, locking in flavor and aroma. Bold, hearty, and made to impress, it's a modern coastal twist on comfort food with a dramatic flair.

หม้อร้อนที่มาเสิร์ฟพร้อมกลิ่นหอมอบอวล เต็มเต็มทุกประสาทสัมผัสในมือเดียว ข้าวหอม ซอสเข้มข้น และวัตถุดิบคุณภาพ ถูกรวมไว้ในหม้อเดียวเพื่อเก็บกลิ่นและรสชาติไว้อย่างสมบูรณ์ เมนูนี้ทั้งแซ่ซ่า เต็มอิ่ม และน่าประทับใจ ถ่ายทอดความอบอุ่นของอาหารจานสบายในสไตล์ชายทะเลสมัยใหม่ที่มีเอกลักษณ์ ไม่เหมือนใคร



Vegetarian

Vegetarian

Wholesome, colorful, and full of life. Our vegetarian dishes let seasonal produce shine, combining vibrant flavors and textures for plates that are light yet deeply satisfying. Ideal for a refreshing balance by the beach.

อิมพอร์ตอย่างมีชีวิตชีวา เมนูมังสวิรัตของเรานำเสนอผักผลไม้ตามฤดูกาลให้โดดเด่นอย่างเป็นธรรมชาติ ผสมผสานรสชาติและสัมผัสที่หลากหลายให้อาหารจานเบาแต่เต็มอิ่ม เหมาะอย่างยิ่งสำหรับมือที่สมดุล สดชื่น และสบายริมทะเล

RAW



GOONG CHAE NUM PLA

Carpaccio of white prawns with Ebiko purée, pickled bitter melon, and garlic

กุ้งแช่น้ำปลา



THB 180++



TUNA WITH JAPANESE CEVICHE

Raw red Tuna with shallots, chili, wasabi, and organic shoyu

ทูน่าดิบใช้แบบญี่ปุ่น



THB 220++

PAD THAI

Raw cobia with pad Thai flavor

ผัดไทยปลาช่อนทะเล



THB 180++

RAW

WAGYU BEEF AND OYSTERS

Wagyu beef and fresh Oyster with coffee ponzu sauce

เนื้อวากิวและหอยนางรมซอสกาแฟพอนลี



THB 240++





Skewer

Grilled low and slow over real wooden charcoal, our skewers bring an irresistible smoky aroma to the beachfront. Juicy meats, fresh seafood, and vibrant veggies are kissed by the flames, creating that perfect balance of charred edges and tender bites.

Inspired by Asian street grills, made for sharing, and impossible to resist.

ย่างด้วยไฟอ่อนๆ จากถ่านไม้แท้ กลิ่นหอมควันอันเย้ายวนของเมนูเสียบไม้ย่างจะล่อยอบอวลทั่วชายหาด เนื้อน้ำซีฟู้ดสด และผักหลากสีถูกไฟลวกได้อย่างพอดี จนได้รสชาติสมดุลกับเนื้อนุ่มละมุน ได้แรงบันดาลใจจากสตรีทฟู้ดเอเชีย ออกแบบมาเพื่อแชร์ความอร่อย และรับรองว่าคุณจะหยุดกินไม่ได้เลย



Deep Fried

Crispy meets creative. Here, we bring together two of your favorite flavors in unexpected ways — fusing classics with a playful twist and wrapping it all in a golden, crunchy bite. Think mashups that surprise but feel instantly familiar, perfect for sharing with friends and pairing with an ice-cold drink.

กรอบอร่อยพร้อมไอเดียสุดครีเอทีฟ ที่นักรสชาติสุดโปรดของคุณมาผสมผสานกันอย่างคาดไม่ถึง ด้วยความคลาสสิกแต่มีลูกเล่นสนุกแต่ยังคงความคุ้นเคย ทุกคำถูกห่อไว้ด้วยความอร่อยลงตัว เมนูที่ทั้งเซอร์ไพรส์และอบอุ่นในเวลาเดียวกัน เหมาะที่สุดสำหรับแชร์กับเพื่อนๆ หรือครอบครัว พร้อมเครื่องดื่มเย็นชื่นใจริมทะเล

SKEWER

INDIAN CHICKEN TIKKA

Chicken tikka with egg yolk masala

ไก่ย่างทิกกา



THB 180++

DUCK VINDALOO

Grilled Duck breast glaze with vindaloo curry
and homemade gun powder

เบ็ดย่างแกงวินดาลู



THB 200++

SKEWER

LAYERS OF PORK

Pork Loin, Pork belly with mulberry teriyaki

หมูย่างซอสเทรียกิ



THB 200++

KOREAN BBQ BEEF

Korean BBQ Beef with spicy kimchi purée

เนื้อย่างซอสเกาหลี



THB 220++



SCALLOP

Local Scallop with XO sauce
หอยเชลล์ย่างซอสเอ็กซ์โอ



THB 200++



LOBSTER

Rock Lobster meat with garlic and chili oil
เนื้อกุ้งย่างน้ำมันพริกกระเทียม



THB 200++

DEEP-FRIED



SHAR SUI PORK SAMOSA

Chinese BBQ Pork in samosa shape served
with hoi sin tamarind chutney

ซาโมซ่าไส้หมูแดง



THB 180++



PLA KRAPONG TOD NUM PLA

Boneless deep-fried Seabass
with green mango, nuts and chili salsa
ปลากะพงทอดนํ้าปลา น้ำยำพริกซัลซ่า



THB 240++

POTATO AND SERRANO

Deep-fried potato bar, cooked ham, Serrano ham
and peanut ketchup

มันฝรั่งทอดและแฮมเชอร์ราโน



THB 200++



LAAB PED

Deep-fried spicy Duck sphere with crispy skin

ลาบเป็ดทอดกรอบ



THB 180++





CHICKEN POPCORN

Deep-fried chicken with green mango
and sweet chili sauce

ไก่ทอดป๊อปปอร์น ซอสพริกหวาน



THB 180++



MASALA SHRIMP 'N' CHIPS

Deep-fried Prawns in masala batter
served with sweet potato chips and makhani tartar sauce

กุ้งทอดซอสมาซาล่า



THB 220++

DEEP-FRIED



Stone Pot

Our sizzling stone pots arrive bubbling hot — a feast for the senses. Each pot layers fragrant rice, rich sauces, and premium proteins, locking in flavor and aroma. Bold, hearty, and made to impress, it's a modern coastal twist on comfort food with a dramatic flair.

หม้อร้อน ที่มาเลิร์ฟพร้อมกลิ่นหอมอบอวล เต็มเต็มทุกประสาทสัมผัสในมือเดียว ข้าวหอม ซอสเข้มข้นและวัตถุดิบคุณภาพ ถูกรวมไว้ในหม้อเดียวเพื่อเก็บกลิ่นและรสชาติไว้อย่างสมบูรณ์ เมนูนี้ทั้งเข้มข้น เต็มอิ่ม และน่าประทับใจ ถ่ายทอดความอบอุ่นของอาหารจานสบาย ในสไตล์ชายทะเลสมัยใหม่ที่มีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร



Vegetarian

Wholesome, colorful, and full of life. Our vegetarian dishes let seasonal produce shine, combining vibrant flavors and textures for plates that are light yet deeply satisfying. Ideal for a refreshing balance by the beach.

อ่อมอร่อยอย่างมีชีวิตชีวา เมนูมังสวิรัตของเรานำเสนอผักผลไม้ตามฤดูกาลให้โดดเด่น อย่างเป็นธรรมชาติ ผสมผสานรสชาติและสัมผัสที่หลากหลายให้จานอาหารเบาแต่เต็มอิ่ม เหมาะอย่างยิ่งสำหรับมือที่สมดุล สดชื่น และสบายริมทะเล

STONE POT

CHINESE BOWL

Rice with char sui Pork, Chinese sausage, peanut, black mushroom, dried Shrimp, egg and Pork tongue, ข้าวหมูแดงอบสไล์ถั่วงาตุ้ง



THB 400++

GRILLED PORK NECK WITH KOREAN CARBONARA RICE

Korean BBQ Pork neck with mushroom, spicy carbonara sauce and egg ข้าวคอกหมูย่างซอสคาร์ไบน์ราเกาหลิ



THB 400++

SPICY SEAFOOD

Medley of seafood with garlic rice, green mango and spicy sauce เซ็ดซีฟู้ดผัดกระเทียมสไปซี่ซอส



THB 500++



POTATO AND SPINACH

Potato gnocchi with Indian spinach purée, mushroom, pickled onion and masala butter

หรืออกเก็ตมันฝรั่งและผักโขม



THB 180++



GRILLED VEGETABLES

Daily vegetables from garden served with Spanish romesco sauce

ผักย่างกับซอสโรมีสโก



THB 180++



WATERMELON

Spicy watermelon, tomato skewer served with blue cheese and dried black olive

แตงโมเสียบไม้บลูชีส



THB 180++

VEGETARIAN



Avani+ Hua Hin Resort

1499 Petchkasem Road Cha-am Petchaburi 76120, Thailand
T: +66 32 898 989 | F: +66 32 898 999 | E: fb.vhh@avanihotels.com



AvaniHuaHin

AVANIHOTELS.COM/HUA-HIN

AVANI+
Hua Hin