

A vibrant tropical floral pattern featuring pink lilies and large green leaves. The background is white, and the pattern is dense and repeating. In the center, there is a solid magenta circle containing the word "Brezza" in a white, elegant cursive font.

*Brezza*

# TO START

## จานเรียกน้ำย่อย

Rev up your appetite with light bites from all over the world and exotic flavours to inspire a little gastronomic exploration. From carpaccio and calamari to power poke and soup, these delectable appetisers will pique your palate, so let's get started.

บุลอรสลิမ်ผัสด้วยการลิ้มลองอาหารเบาๆ หลากหลายรสชาติจากทั่วทุกมุมโลก

## GO INTERNATIONAL

### อาหารนานาชาติ

#### COLD BITES

##### ออดิตรีฟเย็น

**Tuna Crudo**  **340**  
ครูดปลาทูน่า

Raw, marinated tuna loin tossed with pomegranate drizzled with lime and topped with coconut, chili fresh herbs and wakame

เนื้อปลาทูน่าสดคลุกเคล้ากับมะนาว, พริก, เมล็ดทับทิม สลัดรอกวากาเมะ และโรยด้วยมะพร้าวทึน

**Tako Carpaccio**  **290**  
คาร์ปาสซิโอะหมึกยักษ์นากาโตะ

Octopus and red radish in a honey and passion fruit dressing with little gem lettuce

หมึกยักษ์ชิ้นบางๆ และเรดิชปรุงรสด้วยน้ำผึ้งผสมเสาวรส

**Shrimp Salad**  **325**  
สลัดกุ้ง

Poached prawns with a red Thai curry mousse little gem lettuce, Thai basil and cucumber

กุ้งลวกเสิร์ฟกับมูสลังสีแดงและผักสลัดเขียว

#### GREENS

##### สลัดผัก

**Power Poke**  **290**  
พาวเวอร์พอก

Quinoa and tabbouleh with avocado, crunchy quail eggs, almonds and chickpeas, topped with marinated seaweed, lemon-maple dressing and chia crunches

**The Caesar**  **230**  
สลัดซีซาร์

Classic Caesar dressing drizzled over garlic croutons and crispy bacon, with Parmigiano flakes on top.

สลัดซีซาร์แบบดั้งเดิม โรยหน้าด้วยครูดองสิรกรงทะเล

เพิ่มไก่ย่าง **120**

เพิ่มปลาแซลมอนย่าง **150**

เพิ่มกุ้งย่าง **180**

 Vegetarian งดเนื้อสัตว์  Contains pork งดหมู  Spicy เผ็ด  Contains nut งดถั่ว  Seafood งดทะเล

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes



**Power Poke**  
พาวเวอร์พอก  
290

**Tuna Crudo**  
ครูดปลาทูน่า  
340

**Tako Carpaccio**  
คาร์ปาสซิโอะ หมึกยักษ์นากาโตะ  
290

**Shrimp Salad**  
สลัดกุ้ง  
325

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes

## HOT BITES

ออเดิร์ฟพร้อม

### Calamari 🐙

คาลามารี่ทอด

Panko-fried squid rings with smoked spicy bell pepper aioli for dipping and lime wedges for sprinkling  
ปลาหมึกชุกลูกเต๋าทอดแป้งกรอบเสิร์ฟกับซอสเผ็ดขิงและขิงคั่วหอม

270

### Madras Prawns 🍤

กุ้งมีทรา

Curried prawns in herbs, spices and coconut  
แกงกุ้งมีทราผอบเครื่องเทศแบบอินเดีย

325

### Yakitori Chicken Skewer

ไถยากิโทริ

Grilled chunky chicken pieces served with Teriyaki sauce  
pickled carrots and cucumber with shrimp crackers  
สะโพกไก่ย่างเสิร์ฟกับซอสเทริยากิ, ผักดอง และข้าวเกรียบกุ้ง

260

### Miso Salmon Skewer 🍣

ปลาแซลมอนซอสมิโซะ

Grilled salmon cubes served with miso sauce  
pickled carrots and cucumber with shrimp crackers  
เนื้อปลาแซลมอนชุกลูกเต๋าทอดแป้งกรอบเสิร์ฟกับผักดอง และข้าวเกรียบกุ้ง

290

### Scallops 🍤

หอยเชลล์ลิวเอ

US seared scallops with beetroot purée and passion fruit drops  
หอยเชลล์ย่างเสิร์ฟกับซอสบีทรูทและซอสเสาวรส

690

### Lamb Lollipops

แลมบี ลอลลิปอป

Served with mozzarella cheese and pumpkin purée, topped with mint  
เนื้อแกะบดอัดไส้ชีสและซอสฟักทองเสิร์ฟพร้อมซอสฟักทอง และซอสมินต์

340

### Mushroom Velouté 🍄

เวลูเต้เห็ด

Truffle scented with cheese croutons  
ซอสเห็ดหอมกลิ่นทรัฟเฟิลเสิร์ฟกับคุกกี้ชีส

260

Yakitori  
Chicken Skewer  
ไถยากิโทริ  
260

Madras Prawns  
กุ้งมีทรา  
325

Scallops  
หอยเชลล์ลิวเอ  
690

Lamb Lollipops  
แลมบี ลอลลิปอป  
340

Mushroom Velouté  
เวลูเต้เห็ด  
260

Vegetarian  
อาหารมังสวิรัติ

Contains pork  
มีหมู

Spicy  
เผ็ด

Contains nut  
มีถั่ว

Seafood  
อาหารทะเล

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes.

# LET'S SHARE

## แบ่งกันชิม

Get the party started with platters perfect for a pair or more. With all the good stuff on a plate in the centre, you get to try everything. Shared food is a shared experience, so team up and tuck in.

ลิ้มลองความอร่อยร่วมกัน ด้วยเมนูอาหารจานใหญ่

### Artisan Board 🍷

จานรวมโคลด์คัทและชีส

Coppa di Parma, spicy chorizo, salami, Parma ham, Manchego cheese marinated olives, hummus, garlic anchovies, gherkins and garlic toast  
ไส้กรอกคอปป์มา ซี ซาลามี่, ไชโรร์สสเป็ค, ซาลามี่, พาร์มาแฮม, ชีสมาเชโก, ไข่ฝอย, อิมมูส, แองโชวีหมักกระเทียม, แดงทวาดอง และขนมปังกระเทียม

1,050 / 1,900

### Seafood Platter 🍷

จานรวมอาหารทะเลเผา

Cha-am squid, prawns, seabass, mussels and seafood sauce  
ปลาหมึก, กุ้ง, ปลากระพง, หอยแมลงภู่ ซีร์ฟันทันน้ำจืดขี้ด

1,150 / 2,100

## BBQ SELECTION

บาร์บีคิว

### Seafood & Fish 🍷

อาหารทะเลและปลา

King Prawns	850
Whole Seabass	690
NZ Green Shell Mussels	690
Cha-am Squid	690

### Meat & Poultry

เนื้อริบอาย

Ribeye	1,150
Italian Sausage	490
½ Free Range Chicken	480

### Sides

เครื่องเคียง

Baked Potato / Chives / Sour cream	มันฝรั่งอบ/ต้นหอม/ครีมเปรี้ยว
French Fries	เฟรนช์ฟรายส์
Garlic Fried Rice	ข้าวผัดกระเทียม
Creamy Spinach	ผักโขมในครีม
Green Garden Salad	สลัดผัก
Stir-Fried Green Vegetables / Crunchy Garlic	ผัดผักสด/กระเทียมกรอบ
Grilled Bok-choy in Oyster Sauce / Chili	ผักกาดขาวย่างในซอสหอยนางรมและพริก
Crab Fried Rice / ข้าวผัดปู	180 🍷

90

🌿 Vegetarian ราคาลง 50% 🐷 Contains pork มีเนื้อหมู 🌶️ Spicy สดเผ็ด 🥜 Contains nut มีถั่ว 🐠 Seafood อาหารทะเล

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes



Seafood Platter  
จานรวม อาหารทะเลเผา  
1,150 / 2,100

Creamy Spinach  
ผักโขมในครีม  
90

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes

# THE MAINS

## อาหารจานหลัก

Ready for something satisfying? Take your time over hearty dishes prepared with flair. Choose from show-stopping entrees inspired by international culinary classics and refreshed with an innovative twist or two. Bon appetit.

อาหารจานหลักนานาชาติ ที่ประยุกต์จากต้นตำรับเดิมให้แปลกใหม่และโดดเด่น

### Seafood Tagliarini

ดิลยาร์นิกะเอา

Fresh squid-ink pasta with king prawns, white fish and mussels in a Vichyssoise mousseline with leek and saffron cream sauce and herb oil เส้นพาสต้าหมึกดำลงในซอสครีมวชิซซัวกับกุ้ง, เนื้อปลา และหอยนางรมปรุงพร้อมซอสครีมหัวหอมและต้นกระเทียม

590

### AUS Tenderloin

เนื้อสันในออสเตรเลีย

Grilled Australian Angus beef tenderloin served with pumpkin purée charred shallots, honey glazed baby carrots and red wine jus เนื้อสันในออสเตรเลียย่างเสิร์ฟพร้อมพิททงของต้นเบบี๋แครอทเคลือบน้ำผึ้ง, หอมแดงย่างกับซอสไวน์แดง

790

### Kurobuta Pork Chop

สเต็กหมูคุโรบุตะ

Served with sweet and sour onion, honey-glazed carrots and hot basil sauce สเต็กหมูส่วนเนื้อสันนอก เสิร์ฟกับแครอทเคลือบน้ำผึ้ง, หอมแดง และซอสโหระพาสดร้อนจัด

410

### Risotto

ริซอตโต

With beetroot and gorgonzola cheese ข้าวริซอตโตปรุงกับบีทรูทและชีสกอโรนโซลา

290

 Vegetarian ราคาเริ่มต้น 550  Contains pork ราคาเริ่มต้น  Spicy ราคาเริ่มต้น  Contains nut ราคาเริ่มต้น  Seafood ราคาเริ่มต้น

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax



Seafood Tagliarini  
ดิลยาร์นิกะเอา  
590

AUS Tenderloin  
เนื้อสันในออสเตรเลีย  
790

Risotto  
ริซอตโต  
290

All prices are quoted in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% government tax

### Cauliflower 🌱

กะหล่ำดอกย่าง

Roasted florets seasoned with cumin and curry served with Romesco mousseline, almonds, bell peppers and black garlic  
กะหล่ำดอกย่างปรุงรสด้วยขมิ้นและผงกะหรี่ เสิร์ฟกับมูสลีนโรเมสโก ถั่วลิสงเม็ดอ่อน, พริกหวาน และกระเทียมดำ

390

### Wild Mushroom Ravioli 🍄

ราวิโอลีเห็ดป่า

Chanterelle, enoki and button mushrooms served with black garlic and green asparagus in a Parmesan and white wine cream  
ราวิโอลีไส้เห็ดของเทอเรสส์, เห็ดเข็มทอง และเห็ดแชมปิญองในซอสครีมพาร์เมซานและไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมกระเทียมดำและหน่อไม้ฝรั่ง

490

### Seabass 🐟

เนื้อปลากะพงทอด

A skin-fried fillet in Indian yellow curry, served with potato wasabi mayonnaise black olives and pickled coriander seeds  
เนื้อปลากะพงทอดราดด้วยแกงกะหรี่แบบอินเดีย เสิร์ฟกับมันฝรั่งมายองเนสพาสลิวาซาบิ, ไข่ฝัด้าและเมล็ดพริกขี้หนู

490

### Lamb Rack 🍖

ซี่โครงแกะย่าง

Grilled rack of lamb served with roasted grape tomatoes sweet potatoes fries, in a rich Marsala wine sauce with mint scents  
ซี่โครงแกะย่างเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศร่อน, มันหวานทอด, เหล้ามาซาล่าของกลั่นมันเทศ

910

### Chicken Truffle-Teriyaki 🍗

ไก่ซอสเทอริยากิเห็ดทรัฟเฟิล

Half a free-range chicken cooked sous vide, glazed with truffle and teriyaki served with bok choy, sweet potato and chili  
ไก่ซอสเทอริยากิครึ่งตัวนำมาชุบน้ำซอสเทอริยากิและเห็ดทรัฟเฟิลเสิร์ฟกับผักกาดกวางตุ้ง, มันเทศ และพริก

510

## SIGNATURE BURGER & PIZZAS

เบอร์เกอร์และพิซซ่าจานเด่น

### The Burger 🍔

เบอร์เกอร์

Served with avocado, crispy bacon, Russian dressing, cheddar cheese and jalapeños  
เบอร์เกอร์เนื้อวัว, ไข่คั่วโต, เบคอนกรอบ, ซอสมายองเนสพาสลิวาซาบิและเครื่องเทศ, ชีส และพริกขี้หนูย่าง

440

### Chicken Tikka Pizza 🍕

พิซซ่าไก่ทิกกา

Topped with Indian spices and a spicy tomato sauce  
พิซซ่าหน้าไก่ทิกกาโรยแบบอินเดีย

320

### Smoked Salmon Pizza 🍷

พิซซ่าปลาแซลมอนรมควัน

With cheddar cheese and spicy tomato sauce  
พิซซ่าหน้าปลาแซลมอนรมควัน ชีสเชดดาร์ และซอสมะเขือเทศ

360

### Paneer Pizza 🍷

พิซซ่าชีสพาดิแย

Topped with hard paneer cheese, Indian spices and spicy tomato sauce  
พิซซ่าหน้าชีสพาดิแย, เครื่องเทศของอินเดีย และซอสมะเขือเทศ

280



### The Burger

เบอร์เกอร์

440

### Wild Mushroom Ravioli

ราวิโอลีเห็ดป่า

490

### Lamb Rack

ซี่โครงแกะย่าง

910

### Chicken Truffle-Teriyaki

ไก่ซอสเทอริยากิ เห็ดทรัฟเฟิล

510

# GO LOCAL

## ลิ้มรสอาหารพื้นเมือง

Tap into the true taste of Thailand on a flavour trail all over the Kingdom. Sample light bites and aromatic soups, fresh zingy salads and hearty favourites and strike the perfect balance between salty, sweet, spicy and sour.

ลิ้มลองรสชาติอาหารไทยสุดต้นตำรับจากทั่วทุกภาค



## APPETISERS & SOUPS

### ยำและต้มต่างๆ

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>Tom Yam Goong</b> 🌶️👉 325<br/>ต้มยำกุ้ง<br/>Traditional hot and sour soup with prawns, spices and herbs, served with steamed rice. ต้มยำกุ้งเสิร์ฟกับข้าวสวย</p>                                   | <p><b>Yum Som O</b> 🌶️👉 325<br/>ยำส้มโอ<br/>Spicy pomelo, shrimp and US sea scallop salad with fried shallots and ripe papaya. ยำส้มโอสลากล่องเนื้อใส่กุ้งและหอยเชลล์สดโตโตเสิร์ฟพร้อมมะเขือสุก</p> |
| <p><b>Tom Kha Gai</b> 290<br/>ต้มยำไก่<br/>Chicken and coconut soup with galangal and chili. ต้มยำรสขม เหมยข่าและกะทิ</p>  | <p><b>Yam Nua</b> 🌶️ 290<br/>ยำเนื้อ<br/>Spicy beef salad tossed in sweet and sour dressing. เนื้อย่างกुकุกล้างน้ำยำรสเข้มข้น</p>   |
| <p><b>Yam Woon Sen Talay</b> 🌶️👉 325<br/>ยำวุ้นเส้นทะเล<br/>Fresh seafood and rice noodle salad topped with fresh green herbs, chili and lime. วุ้นเส้นนุ่มเหนียวและอาหารทะเลกुकุกล้างน้ำยำรสเข้มข้น</p> | <p><b>Yam Phak Kood Goong</b> 🌶️👉 290<br/>ยำผักกูดกุ้ง<br/>Spicy prawn and local fern salad. ยำผักกูดหวานกรอบกับกุ้ง</p>  |
| <p><b>Tod Man Goong</b> 🌶️👉 240<br/>ทอดมันกุ้ง<br/>Deep-fried prawn cakes with sweet chili sauce for dipping. ทอดมันกุ้งเนื้อแน่นเสิร์ฟกับน้ำจิ้มหวาน</p>  |   |

## THAI MAINS

### อาหารไทยจานหลัก

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>Kang Kratiem Prik Thai</b> 🌶️👉 690<br/>กั้งกระเทียมพริกไทย (750 กรัม)<br/>750 grams of stir-fried rock lobster with garlic and pepper. กั้งจืดกระเทียมพริกไทยหอมกรุ่น</p>  | <p><b>Talay Phad Pong Karee</b> 🌶️👉 390<br/>ทะเลผัดผงกะหรี่<br/>Stir-fried seafood with curry powder. อาหารทะเลผัดผงกะหรี่รสเข้มข้น</p>      |
| <p><b>Khao Pad</b> 270<br/>ข้าวผัด<br/>Stir-fried rice with your choice of pork or chicken. ข้าวผัดหมูหรือไก่<br/>Add prawns 🌶️ 120<br/>เพิ่มกุ้ง</p>  | <p><b>Massaman Gai</b> 🌶️ 290<br/>แกงมัสมั่นไก่<br/>Braised chicken thigh in massaman curry. แกงมัสมั่นสะโพกไก่รสเข้มข้นหอมเครื่องเทศ</p>    |
| <p><b>Phad Kapraow</b> 🌶️👉 290<br/>ผัดกะเพรา<br/>Wok-fried spicy minced pork, chicken or beef with Thai basil and a fried egg. หมู, ไก่ หรือเนื้อสับผัดกะเพรา เสิร์ฟกับไข่ดาว<br/>Add seafood 🌶️ 90<br/>เพิ่มอาหารทะเล</p> | <p><b>Gaeng Poo</b> 🌶️👉 440<br/>แกงปู<br/>Southern-style crab curry with rice vermicelli. แกงปูแบบบิกซีสีเสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่</p>             |
| <p><b>Phad Cha Talay</b> 🌶️👉 325<br/>ผัดจ๋าทะเล<br/>Stir-fried seafood with young green peppercorn. อาหารทะเลผัดรสเผ็ดร้อนใส่พริกไทยอ่อน</p>   | <p><b>Pad Thai Goong</b> 🌶️👉 310<br/>ผัดไทยกุ้ง<br/>Traditional Thai fried noodle with prawn wrapped in an omelet. ผัดไทยโบราณกุ้งห่อไข่</p> |

# SOME THING SWEET



## อาหารเพิ่มความหวาน

Treat your tastebuds to a delicious grand finale. Go for fruity or chocolatey, classic or contemporary, light or indulgent, but whatever you do, save room for dessert.

ปิดท้ายมื้ออาหารด้วยของหวาน เดิมเดิรสลับผัสให้ครบครัน

<p><b>Tofu Passion Fruit</b> ชีสเค้กเต้าหู้เสาวรส</p> <p>Super light and creamy cheesecake served with black sesame, passion fruit sorbet, mint moss and passion fruit spheres</p> <p>ชีสเค้กเต้าหู้เนื้อเนียนนุ่ม เสิร์ฟกับจาดำ, ซอร์เบตเสาวรส, ซอสเสาวรส และมินท์</p>	250	<p><b>Coffee Panna Cotta</b> พานาคอตต้ากาแฟ</p> <p>Served with tonka bean ice cream, Kahlua Jelly, Tia Maria gel, spiced bread and chocolate caramel pearls</p> <p>เสิร์ฟกับไอศกรีมเมล็ดถั่วทองดำ, เจลลี่คาห์ลิว, เจล มารีเรีย, ขนมปังเครื่องเทศ และไขนุกช็อกโกแลตคาราเมล</p>	270
<p><b>Our Apple Strudel</b> สตรูเดิลแอปเปิล</p> <p>Baked phyllo dough with apples, served with sour cream and crème anglaise</p> <p>แป้งฟิลโลอบกรอบใส่แอปเปิล เสิร์ฟกับครีมเปรี้ยว และซอสครีมคัสตาร์ดรสวานิลลา</p>	240	<p><b>Mango Sticky Rice</b> ข้าวเหนียวมะม่วง</p> <p>A modern version of the Thai classic: Infused mango with sticky rice ice cream</p> <p>ไอศกรีมข้าวเหนียวมะม่วงประยุกซ์จากซินดีฮาร์ริสัน</p>	250
<p><b>Fresh Fruits</b> ผลไม้สด</p> <p>Selection of seasonal fruits with a mixed berry coulis</p> <p>ผลไม้ตามฤดูกาลเสิร์ฟพร้อมคูลีส้มเบอร์รี่</p>	140	<p><b>Grand Marnier Semifreddo</b> 🍷</p> <p>เซมิเฟร็ดโตกรองดี มานิเย่</p> <p>With crunchy hazelnuts and caramel</p> <p>หวานเย็นคล้ายไอศกรีมผสมนุกถั่วลิสงและคาราเมล</p> <p>เสิร์ฟกับถั่วเฮเซลและซอสคาราเมล</p>	250



Coffee Panna Cotta  
พานาคอตต้ากาแฟ  
270

Tofu Passion Fruit  
ชีสเค้กเต้าหู้เสาวรส  
250

Grand Marnier Semifreddo  
เซมิเฟร็ดโตกรองดี มานิเย่  
250

## SORBETS

### ซอร์เบต

Your choice of สามารถเลือก

#### Passion Fruit or Strawberry

รสเสาวรสหรือรสสตอเบอรี่  
Served with berry coulis  
whipped cream and vanilla tuille

เสิร์ฟพร้อมคูลีส้มเบอร์รี่, ฟูแลน และขนมทวีสาวรสวานิลลา

## ICE CREAM

### ไอศกรีม

Your choice of สามารถเลือก

#### Vanilla or Dark Chocolate

รสวานิลลาหรือรสช็อกโกแลต  
Served with berry coulis  
whipped cream and vanilla tuille

เสิร์ฟพร้อมคูลีส้มเบอร์รี่, ฟูแลน และขนมทวีสาวรสวานิลลา

90 per scoop  
สcoop 1: 90 บาท



# AVANI+

Hua Hin

## Avani+ Hua Hin Resort

1499 Petchkasem Road Cha-am Petchaburi 76120, Thailand

T: +66 32 898 989 | F: +66 32 898 999 | E: [avaniplus.huahin@avanihotels.com](mailto:avaniplus.huahin@avanihotels.com)



AvaniHuahin

[AVANIHOTELS.COM/HUA-HIN](https://www.avanihotels.com/hua-hin)