







Yum Phak Kood Talay ยำผักกูดกะเล 🧈 🌶 Spicy salad of seafood and phak kood – a local edible fern that's only found in beach towns and completely resistant to chemicals.	300
Tod Mun Goong ทอดมันกุ้งซอสมะขาม	250
Tom Yum Goong ตับยำกุ้ง 🔧 🥖 Hot and sour soup with prawns and straw mushroom	350
Tom Kha Gai ตับข่าไก่ 🤌 Sour coconut broth with chicken and oyster mushroom	250
Massaman Nau แกงมัสมั่นเนื้อ 🍎 🍎 Slow cooked beef cheek, peanut and cassava root in massaman curry	400
Gaeng Poo แกงปูในชะพลู 🍑 🍎 Crab meat in yellow curry and pepper leaf	400
Phad Cha Talay ผัดฉ่าทะเล 🍤 🌶 Stir fried seafood with wild galangal, chili and herbs	400
Grilled Pork Neck คอหมูย่างกับน้ำจิ้มแจ่ว 🦛 🌶	290













อาหารทะเลคาร์โบ SEAFOOD CARB

Crab Fried Rice ข้าวผัดปู 🤝	300
Phad See Ew Goong ผัดซีอิ๊วกุ้ง 🤝 Wok-fried flat noodles with kale and prawns	300
Fried Rice in Shrimp Fat ข้าวผัดมันกุ้ง	380
Rad Nah Talay ราดหน้าทะเล 🤝 Braised flat noodles with a seafood medley in superior gravy	300

From the deep just taste better especially when paired with carbs and seafood is no exception















อาหารยุโรป EUROPEAN

Go continental with Chef's favourite light bites and indulgent dishes from across Europe

Contains pork มีเนื้อหมู

Vegetarian

Caesar Salad สลัดซีซาร์กับกุ้งลายเสือ 🤝 with grilled tiger prawn	380
Brezza Salad สลัดเบรสซ่า	320
Rocket and Strawberry Salad 🌾 สลัดผักร็อกเกตและสตรอเบอร์รี่ with tomato, parmesan cheese and balsamic vinaigrette	280
Crispy Duck Leg Confit ขาเป็ดตุ้นน้ำมัน 🦛 🥖 with bitter lettuce, green apple, almonds and Korean mustard dressing	350
Crab Cocktail คอกเทลปู 🤝 with lettuce, avocado, tomato and cocktail sauce	450
Crispy Calamari ปลาหมึกทอดแบบอิตาลี 🦈 with lime mayonnaise	300
Black Truffle Soup ซุปเห็ดทรัฟเฟิลดำ 🗸	300
Seafood Soup ซุปทะเล 🤝 Mediterranean-style seafood soup with garlic croutons	390

🄰 Spicy saເລີ້ດ Contains nut

Seafood





STEP 1: CHOOSE YOUR MEAT

Ribeye 220 g เนื้อริบอาย 220 กรัม	1200
Picanha 220 g เนื้อพิคานยา 220 กรัม	850

Grain-fed Australian beef, 250 days เนื้อวัวออสเตรเลียขุน 250 วัน Our Ebony Black Angus beef comes direct from the award-winning, organic and environmentally friendly Kilcoys Farm.

Pork Tomahawk หมูโทมาฮอว์ก 🦛	520
Black pig from Phupan Royal Project in Sakon Nakhon,	
served with roasted potato, kale and porcini mushroom sauce	

Half Roasted Chicken ไก่อบครึ่งตัว An organic brown-rice-fed Benja chicken served with wok fried vegetables, mashed potato and old school gravy

Lamb Cutlet ซี่โครงแกะย่าง 900

STEP 2: CHOOSE YOUR ADD ONS

with candied vegetables and four-pepper jus

Grilled tiger prawn กุ้งลายเสือย่าง 3 240 Grilled seabass fillet ปลากระพงขาวย่าง 240 Grilled rock lobster กั้งหินย่าง 3 260

STEP 3: CHOOSE YOUR SIDE DISH เครื่องเคียง

Roasted baby potato มันฟรั่งอบ Sautéed vegetables ผักผัดเนย Mashed potato มันบด Grilled vegetables ผักย่าง Wok fried vegetables ผัดผักแบบจีน

STEP 4: CHOOSE YOUR SAUCE ซอสต่างๆ

Red wine sauce Green peppercorn sauce Mushroom sauce Roasted garlic sauce

ซอสไวน์ขาว ซอสพริกไทยอ่อน ซอสเห็ด ซอสกระเทียมย่าง













Spaghetti Vongole with clams, garlic, chili, white wine สปาเกตตั้วองโกเล ผัดกับหอยลาย กระเทียม พริก และไวน์ขาว

280 Angel Hair Pasta with Salmon, vodka and caviar 410 Black Tagliatelle with seafood in white wine sauce ตัลยาเตลเลหมึกดำทะเลในซอสไวน์ขาว **390**



Spaghetti Vongole with clams, garlic, chili, white wine 🔫 สปาเกตตั้วองโกเล ผัดกับหอยลาย กระเทียม พริก และไวน์ขาว	280
Black Truffle Linguini with ricotta cheese 🏏 ลิงกวีเนเห็ดทรัฟเฟิลดำ	450
Pork Bolognese with spaghetti 🦛 สปาเกตตีโบโลเนสหมู	280
Spaghetti A.O.P. with bacon, garlic, chili and olive oil 🥌 🤌 สปาเกตตีเบคอน พริก กระเทียม และน้ำมันมะกอก	280
Black Tagliatelle with seafood in white wine sauce 🤝 ตัลยาเตลเลหมึกดำทะเลในซอสไวน์ขาว	390
Pork Ragout Penne with mushroom 🦛 เพนเนหมูตุ๋นและเห็ด	280
Angel Hair Pasta with Salmon, vodka and caviar 🔧 แองเจิลแฮร์แซลมอน วอดก้า และไข่ปลาคาเวียร์	410
Pesto Spaghetti 🍎 สปาเกตตีซอสโหระพา	240
Seafood Risotto in tomato sauce 🤏 ข้าวริชอตโตทะเลในซอสมะเขือเทศ	400













FROM SEA TO TABLE

Select your fresh catch, choose your cooking style and enjoy!

CHOOSE YOUR SEAFOOD

Salmon 200 grams ปลาแซลมอน 200 กรัม 🤝	550
Seabass 600 grams ปลากระพงขาว 600 กรับ 🤝	450
Tiger Prawn 120 grams per piece (minimum 2 pcs.) 🤏 กุ้งลายเสือ 120 กรัม/ตัว (ขั้นต่ำ 2 ตัว)	500
Squid 400 grams ปลาหมึกศอก 400 กรับ 🤝	500
Soft shell crab 2 pcs ปูนิ่ม 2 ตัว 🤝	520
Slipper lobster 500 grams กั้งกระดาน 500 กรัม 🤝	650

COOKING STYLE

Tod Num Pla ทอดน้ำปลา 🇳 🏺 Deep fried with fish sauce and green mango salad

Neung ma Now นึ่งมะนาว 🍠 Steamed with chili and garlic sauce

Phad Prik Tai Dum ผัดพริกไทยดำ Wok fried with bell pepper in black pepper sauce

Phad Phonk Ka Ree ผัดผงกะหรื่ Stir fried with yellow curry powder Yang ย่าง Grill on charcoal grilled

Phad Kra Tiam ผัดกระเทียม Stir fried with garlic and white pepper

Phad Khai Kem ผัดไข่เค็ม Stir fried with onion, celery and salt duck egg















SEAFOOD PLATTER

จานรวมทะเลย่าง

Baked seabass, grilled squid grilled mussels, grilled tiger prawns ปลากระพงขาวอบ ปลาหมึกย่าง หอยแมลงภ่ย่าง กุ้งลายเสือย่าง 1290

CATCH OF THE DAY

เมนูพิเศษจากทะเลประจำวัน

Let the Brezza team recommend something special from our local fisherman Ask your waiter... พนักงานห้องอาหารเบรสซ่าพร้อมแนะนำเมนูพิเศษ จากทะเลวันนี้









Contains nut



All prices are quoted in thai baht and subject to 10% service charge and 7% government taxes



En Papillote ออง ปาปิยอต **300**

> **Organic Tofu** เต้าหู้ผัดพริกเกลือ **280**

BBQ Carrots แครอทย่าง **400**



Pumpkin and Truffle Ravioli ฟักทองและทรัฟเฟิล V filled with pumpkin, topped with black truffle and parmesan cheese ราวิโอลีใส้ฟักทอง เห็ดทรัฟเฟิลดำและซีสพาร์เมซาน	550
Umami Bomb อูมามิบอมบ์ 🏏 Grilled cauliflower with green peas, black mushrooms and vegetable gravy ดอกกะหล่ำย่างกับถั่วเขียว เห็ดดำและน้ำเกรวีผัก	300
En Papillote ออง ปาปิยอต 🗸 Garden vegetables with tofu, black olives, tomato, olive oil and rosemary สลัดผัก เต้าหู้ มะกอกดำ น้ำมันมะกอก และโรสแมรี่	300
Seaweed สาหร่ายทะเล 🏏 with avocado, radish, fried fermented cabbage and miso and lime dressing เสิร์ฟพร้อมอาโวคาโด หัวไชเท้า กะหล่ำปลีหมักทอด และน้ำสลัดมิโซะเปรี้ยว	330
BBQ Carrots แครอกย่าง 🏏 with fermented root vegetables and plankton reduction เสิร์ฟพร้อมรากผักหมักและซอสสาหร่าย	400
Organic Tofu เต้าหู้ผัดพริกเกลือ 🗸 with garlic, salt, black pepper and sesame oil ผัดเต้าหู้กับกระเทียม เกลือ พริกไทยดำและน้ำมันงา	280
Side Dishes	
Gratinated Spinach ผักโขมอบชีส Sautéed Mushroom ผัดเห็ดสมุนไพร Mashed Potato มันฝรั่งบด Triple Fried Sweet Potatoes มันหวานทอด French Fries เฟรนซ์ฟรายส์ Steamed Rice ข้าวสวย	120 120 120 120 120 120

🄰 Spicy saເທົດ

Seafood อาหารทะเล

Contains pork มีเนื้อหมู

Vegetarian อาหารมังสวิรัติ



Explore earth's finest offerings with these



Lucky Dessert 220++ ของหวานแห่งโซค

Feeling lucky? 1 in every 20 of these delicious delights is marked with the chance to win a sparkling star prize! Look out for the winner's label, post a pic on social media and receive a bottle of bubbles on us!

เพียง 1 ใน 20 ท่านที่สั่งของหวานรายการ นี้เท่านั้นที่มีสิทธิ์ลุ้นรับสปาร์คกลิ้งไวน์ 1 ขวดจากเรา

หากเจอเครื่องหมายบนไม้ โพสท์ภาพพร้อมเซ็คอินลงโซเซียล มีเดีย และรอรับไวน์ได้เลย

Pineapple Carpaccio คาร์ปาซิโอสับปะรด 220 **Unbaked cheesecake** อันเบ็กชีสเค้ก 220 Reflection of Brezza รีเฟลคชัน ออฟ เบรสซ่า 220 The Trio เดอะทรีโอ 220

อวานี พลัส หัวหิน รีสอร์ท 1499 ถนนเพชรเกษม ชะอำ เพชรบุรี 76120 ประเทศไทย

โทร +66 32 898 989 | แฟกซ์ +66 32 898 999 อีเมล res.vhhv@avanihotels.com

AVANIHOTELS.COM



@Avanihuahin