



#### Pomelo Salad

Pomelo salad with prawns, herbs and toasted coconut ยำส้มโอกุ้งมะพร้าวคั่ว

THB 300







# Spicy Salmon & Red Tuna Salad

Spicy raw salmon with avocado, vegetables and Thai spicy tuna ยำแซลมอนและทูน่าสด อโวคาโด้

THB 400







# Thai | อาหารไทย

# Yum (Spicy Salad)

ยำ

# Spicy Seafood & Glass Noodle Salad

Spicy mixed seafood with vegetables and glass noodles with Thai spicy sauce ยำวันเส้นทะเล

# Spicy Mango & Prawns Salad

Spicy green mango salad with prawns and crispy fish ยำมะม่วงกังและปลากรอบ















# Green Papaya Salad with Soft-Shell Crab

Spicy green papaya salad with crispy soft-shell crab ส้มตำไทยปูนิ่มทอด

THB 330









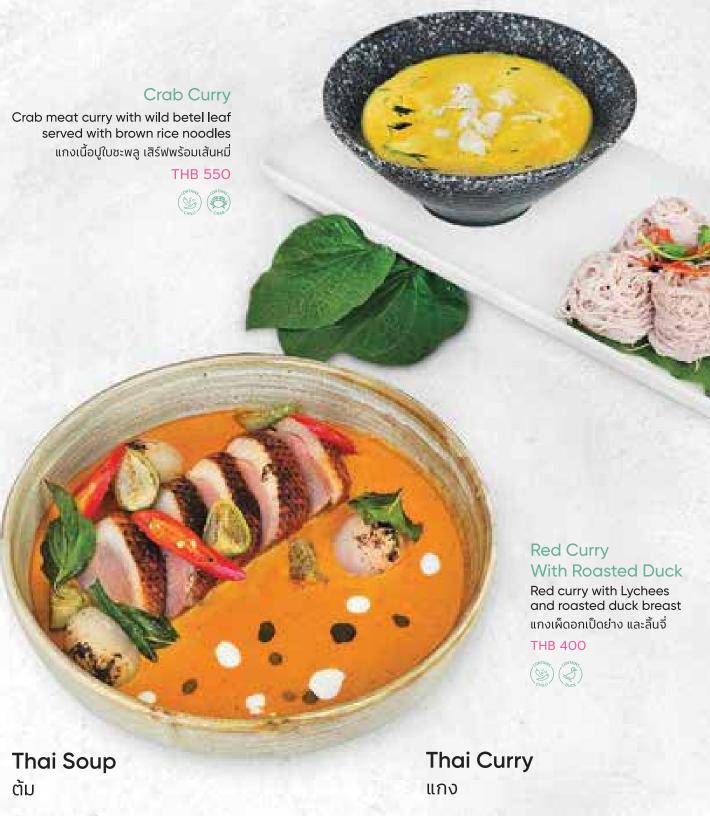


Spicy Seafood & Local Fern Salad

Spicy mixed seafood with vegetables and local fern with Thai spicy sauce ยำผักกูดกะเล







Tom Yum Goong (Prawn or Seafood)

Hot and spicy broth with prawns and mushroom ต้มยำกุ้ง/ทะเล





#### Tom Kha Kai

Hot and sour coconut broth with chicken and herbs ต้มข่าไก่





Clear broth with tofu, napa cabbage and minced pork ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ

Tofu & Napa Cabbage Broth



THB 250



## Green Curry Chicken

Thai green curry with chicken and green eggplant แกงเขียวหวานไก่



# Massaman Chicken

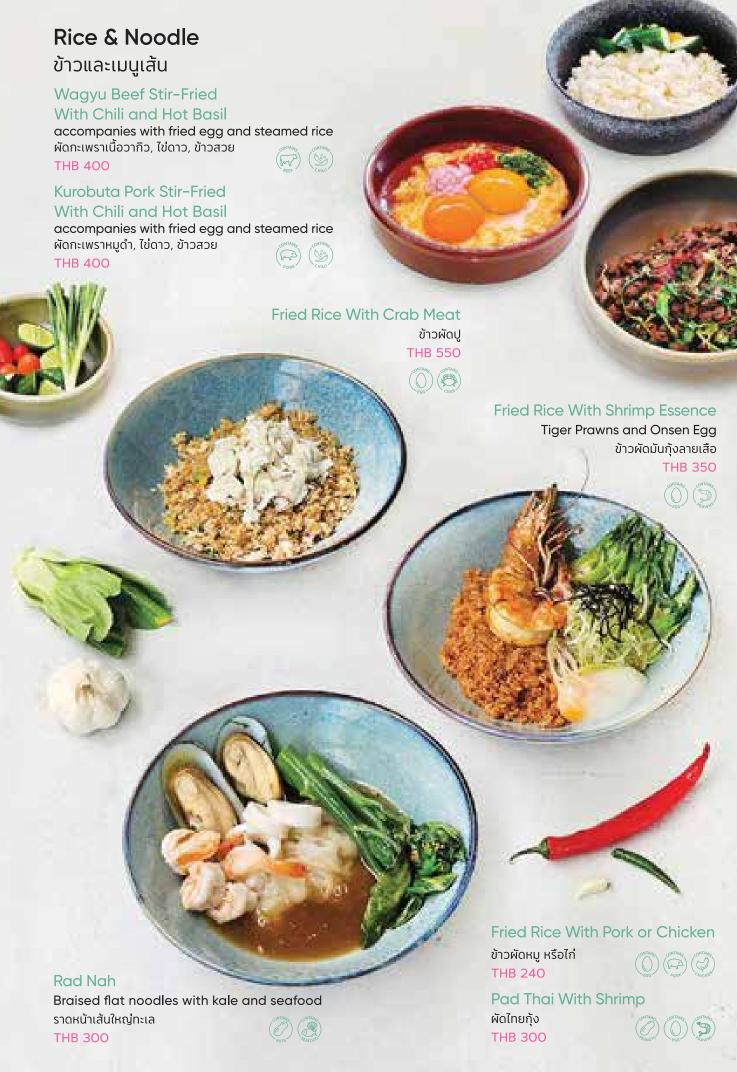
Massaman curry with slow-cooked chicken thigh แกงมัสมันไก





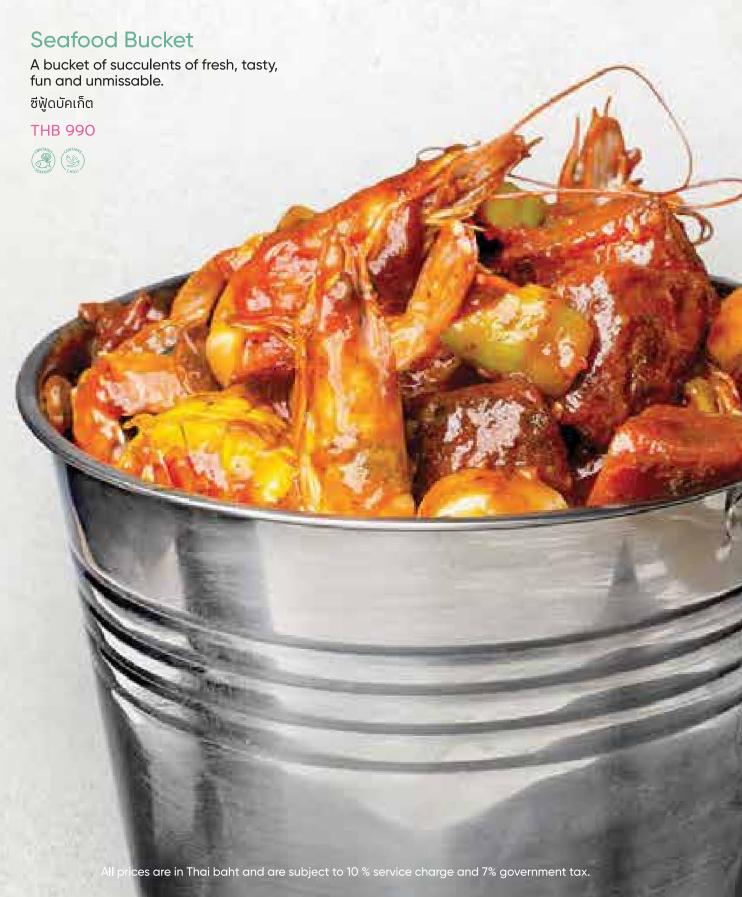








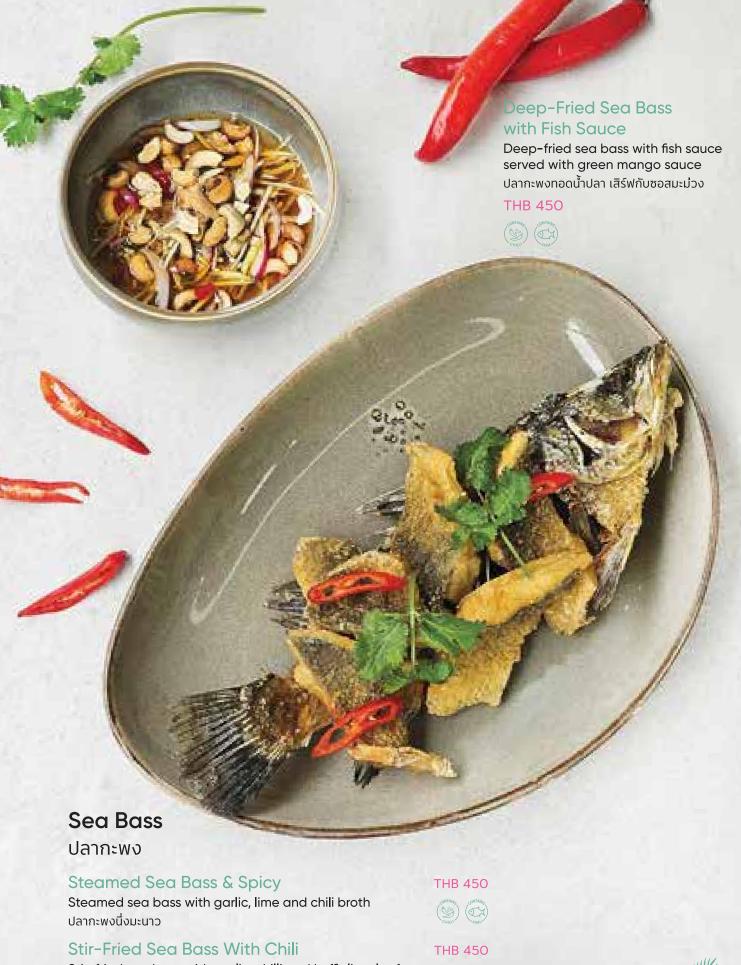
# Seafood | อาหารทะเล











Stir-fried sea bass with garlic, chilli and kaffir lime leaf ปลากะพงพัดพริกสด

## Steamed Sea Bass With Soy Sauce

Steamed sea bass with organic soy sauce and sesame oil ปลากระพงนึ่งซอสซีอิ๊วออร์แกนิกและน้ำมันงา













**THB 500** 



# **Other Seafood Dishes**

เมนูอาหารทะเลอื่นๆ

Stir-Fried Seafood With Yellow Curry Powder กะเลรวมผัดผงกะหรี่

Fisherman-Style Stir-Fried Seafood With Chilli and Wild Herbs กะเลรวมผัดจ่า

Stir-Fried NZ Mussel With Roasted Chilli Paste & Basil หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ผัดพริกเผาใบโหระพา















# Western | อาหารตะวันตก

Seared red tuna, crispy seaweed, avocado, Japanese soybean, cucumber, mixed lettuce sunflower sprouts, ponzu mushroom, and truffle miso dressing สลัดเซียร์ทูน่า และน้ำสลัดทรัฟเฟิลมิโซะ

THB 400

**Tuna Salad** 





## Grilled Miso Prawns Salad

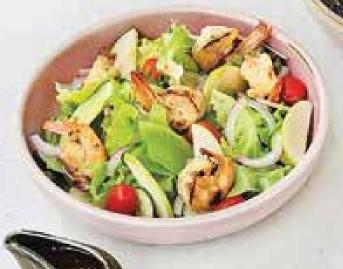
Mixed lettuce with cucumber, tomato, shallot, red apple, grilled prawns and Matsushita dressing สลัดกุ้งมิโสะ และน้ำสลัดมัตสึชิตะ

THB 320





Salad I สลัด





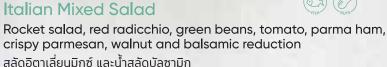
#### Salmon Salad

Grilled salmon, beetroot, radicchio, rocket, orange, pistachio, avocado, salmon roe and orange dressing สลัดแซลมอนย่าง และน้ำสลัดส้ม

THB 400



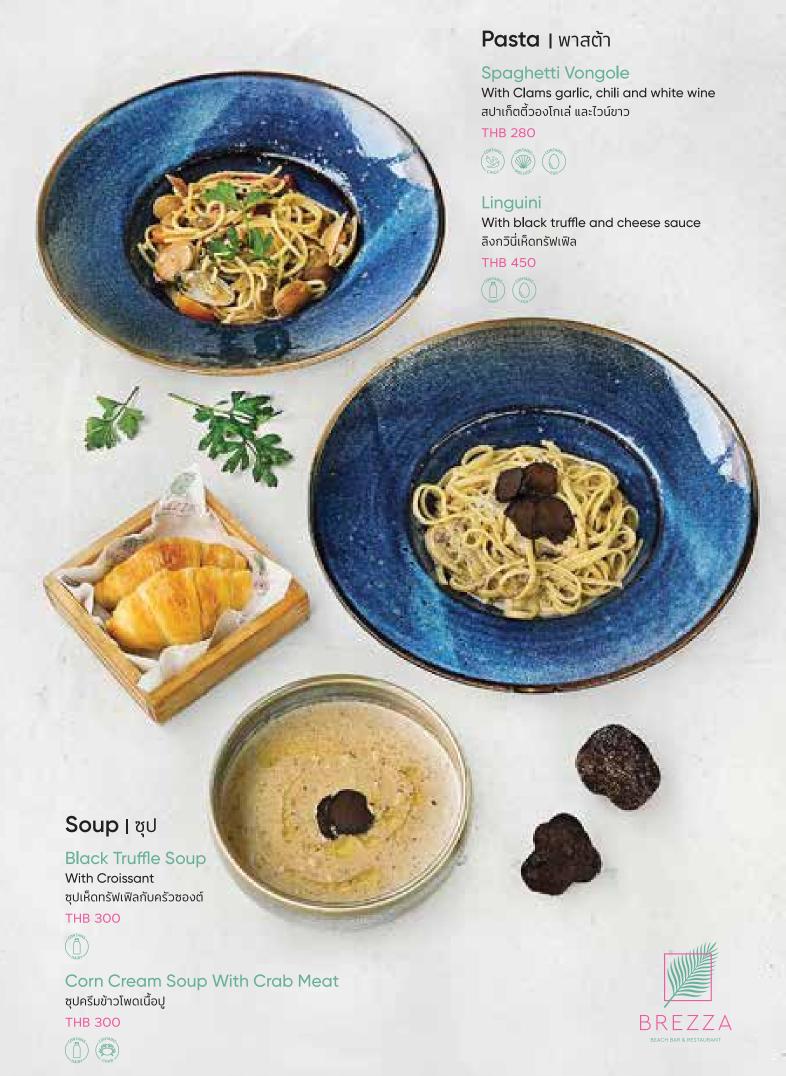


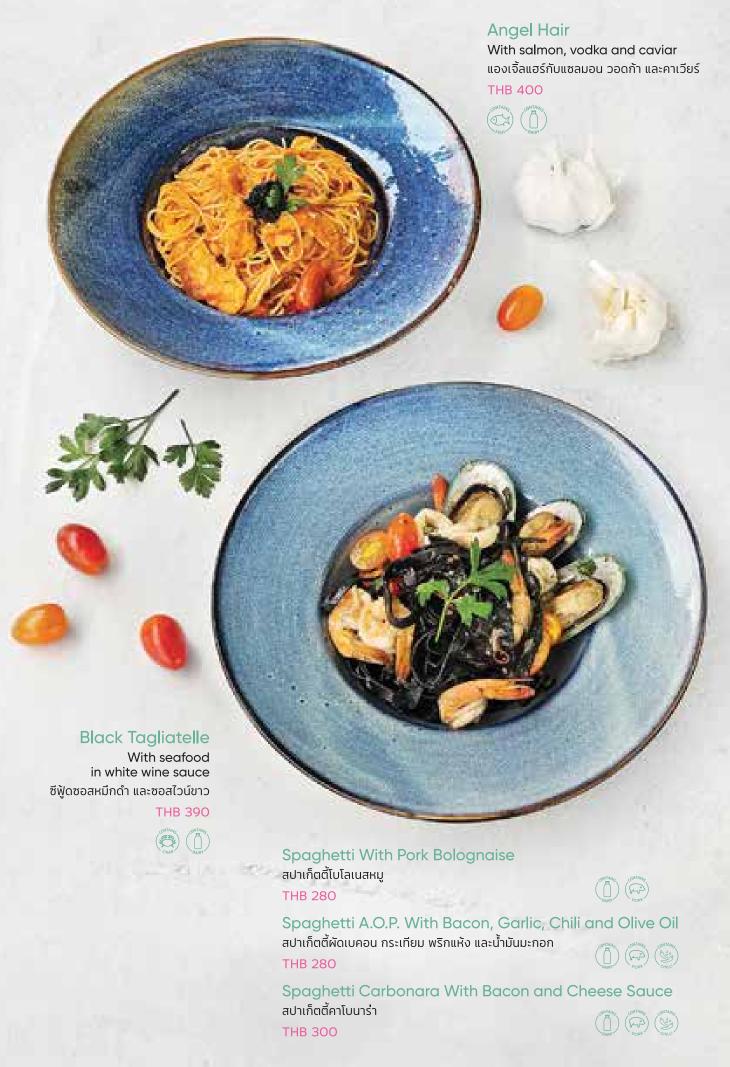
















# Main | อาหารจานหลัก

### **Beef Tenderloin**

With spinach, sautéed mushroom and red wine sauce เนื้อสันใน กับผักโขม เห็ดผัด และซอสไวน์แดง

THB 1,000





THB 1,200

คะน้า และซอสพริกไทยอ่อน



# Lamb Chop

With grilled vegetables, rosemary potatoes and balsamic jus ์ ซี่โครงแกะ กับผักย่าง มันฝรั่ง โรสแมรี่ และซอสบัลซามิก

THB 1,000

### Kurobuta Pork Chop

With baby carrots, mashed potato and grainy mustard sauce เนื้อหมูดำสันนอกติดกระดูก กับเบบี้แครอท มันบด และซอสเกรนนี่มัสตาร์ด

THB 550



# Accompanies dishes | เครื่องเคียง

**Gratinated Spinach** ผักโขมอบชีส

Sautéed Mushroom เห็ดผัด

THB 150

**THB 150** 

**Mashed Potato** 

มันฝรั่งบด

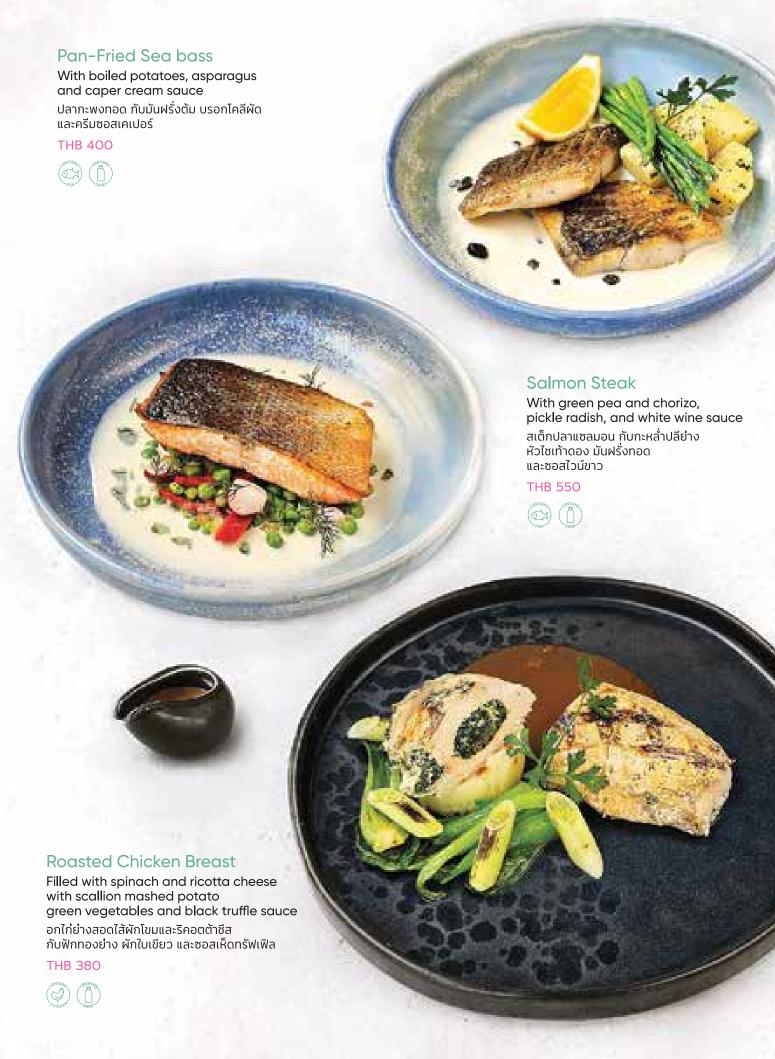
French Fries เฟรนซ์ฟรายส์

Garlic Bread ขนมปังกระเทียม

**THB 150** 











# SUN-KISSED DAYS, SEA-SPRAYED NIGHTS

Hua Hin's cherished sunset locale, Brezza, attracts both trend enthusiasts and sun worshippers with its relaxed setting. The menu offers a modern fusion of Asian and international dishes, paired perfectly with craft cocktails and select wines. Enjoy signature drinks on the lawn, or savor fresh local seafood indoors while the resident DJ sets the stage for a tropical evening of fun.



#### Avani+ Hua Hin Resort

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







