

ไทย THAI

Savour local flavours in classic Thai dishes prepared with age-old recipes and authentic ingredients

Tod Mun Goong
ทอดมันกุ้งชอสมะขาม



Yum Phak Kood Talay
ยำผักกูดทะเล



BREZZA

BEACH BAR & RESTAURANT

Yum Phak Kood Talay ยำผักกูดทะเล 🌶️🌶️	300
Spicy salad of seafood and phak kood – a local edible fern that's only found in beach towns and completely resistant to chemicals.	
Tod Mun Goong ทอดมันกุ้งชอสมะขาม 🌶️	250
Deep fried shrimp patties with tamarind sauce	
Tom Yum Goong ต้มยำกุ้ง 🌶️🌶️	350
Hot and sour broth with prawns and straw mushroom	
Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ 🌶️	250
Sour coconut broth with chicken and oyster mushroom	
Massaman Nau แกงมัสมั่นเนื้อ 🌶️	400
Slow cooked beef cheek, peanut and cassava root in massaman curry	
Gaeng Poo แกงปูใบชะพลู 🌶️🌶️	400
Crab meat in yellow curry and pepper leaf	
Phad Cha Talay ผัดจ๋าทะเล 🌶️🌶️	400
Stir fried seafood with wild galangal, chili and herbs	
Grilled Pork Neck คอหมูย่างกับน้ำจิ้มแจ่ว 🌶️🌶️	290
with Isaan dip	

Vegetarian
อาหารมังสวิรัติ

Contains pork
มีหมู

Spicy
แซ่บ

Contains nut
มีถั่ว

Seafood
อาหารทะเล

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

อาหารทะเล SEAFOOD

When you're feasting by the ocean, delights from the deep just taste better

Rad Nah Talay
ราดหน้าทะเล



Fried Rice in Shrimp Fat
ข้าวผัดมันกุ้ง



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 with grilled tiger prawn, bok choy and egg	380
Rad Nah Talay ราดหน้าทะเล Braised flat noodles with a seafood medley in superior gravy	300



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

อาหารยุโรป EUROPEAN

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

Rocket and Strawberry Salad
สลัดผักร็อกเกตและสตรอเบอร์รี่



Crispy Duck Leg Confit
ขาเป็ดตุ๋นน้ำมัน



Brezza Salad
สลัดเบรสซ่า



Caesar Salad สลัดซีซาร์กับกุ้งลายเสือ 🍷 with grilled tiger prawn	380
Brezza Salad สลัดเบรสซ่า 🍷 Mixed leaves with chicken, boiled egg, prawns and spicy tomato dressing	320
Rocket and Strawberry Salad 🍷 สลัดผักร็อกเกตและสตรอเบอร์รี่ with tomato, parmesan cheese and balsamic vinaigrette	280
Crispy Duck Leg Confit ขาเป็ดตุ๋นน้ำมัน 🍷 🍷 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 🍷 with sautéed mushroom	300
Seafood Soup ซุปทะเล 🍷 Mediterranean-style seafood soup with garlic croutons	390



Vegetarian
อาหารมังสวิรัติ



Contains pork
มีหมู



Spicy
แซ่บ



Contains nut
มีถั่ว



Seafood
อาหารทะเล

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



เซิร์ฟ แอนด์ เทิร์ฟ Surf'n'Turf


The perfect pairing of the land's best and ocean's freshest






BREZZA

BEACH BAR & RESTAURANT

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.

Ribeye 220 g เนื้อริบอาย 220 กรัม	1200
Picanha 220 g เนื้อพิกานยา 220 กรัม	850
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	450
An organic brown-rice-fed Benja chicken served with wok fried vegetables, mashed potato and old school gravy	
Lamb Cutlet ซีโรงแกะย่าง	900
with candied vegetables and four-pepper jus	

Add Ons

Grilled tiger prawn กุ้งลายเสือย่าง 	240
Grilled seabass fillet ปลากระพงขาวย่าง 	240
Grilled rock lobster กุ้งกระดาดย่าง 	260

Accompany dishes เครื่องเคียง:

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

Choose your sauce ซอสต่างๆ :

- Red wine sauce
- Green peppercorn sauce
- Mushroom sauce
- Roasted garlic sauce

- ซอสไวน์ขาว
- ซอสพริกไทยอ่อน
- ซอสเห็ด
- ซอสกระเทียมย่าง



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

พาสต้า PASTA

Perfect pastas and fine flavours crafted with care and authentic ingredients

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



Angel Hair Pasta with Salmon, vodka and caviar
แองเจิลแฮร์แชลมอน วอดก้า และไขปลาคาเวียร์



Black Tagliatelle with seafood in white wine sauce
ตัดยาเตลเลหมักดำทะเลในซอสไวน์ขาว



Spaghetti Vongole with clams, garlic, chili, white wine สปาเกตตีวองโกเล ผัดกับหอยลาย กระเทียม พริก และไวน์ขาว	👉	280
Black Truffle Linguini with ricotta cheese ลิงควินเนเห็ดทรัฟเฟิลดำ	🌿	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 ตัดยาเตลเลหมักดำทะเลในซอสไวน์ขาว	👉	390
Pork Ragout Penne with mushroom เพนเนหมูตุ๋นและเห็ด	🐷	280
Angel Hair Pasta with Salmon, vodka and caviar แองเจิลแฮร์แชลมอน วอดก้า และไขปลาคาเวียร์	👉	410
Pesto Spaghetti สปาเกตตีซอสโหระพา	🌿	240
Seafood Risotto in tomato sauce ข้าวริซอตโตทะเลในซอสมะเขือเทศ	👉	400

🌿 Vegetarian
อาหารมังสวิรัติ

🐷 Contains pork
มีหมู

🌶️ Spicy
แซ่บ

🌰 Contains nut
มีถั่ว

👉 Seafood
อาหารทะเล

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



BREZZA

BEACH BAR & RESTAURANT

FROM SEA TO TABLE

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

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

COOKING STYLE

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

Yang ย่าง
Grill on charcoal grilled

Neung ma Now นึ่งมะนาว 🌶️
Steamed with chili and garlic sauce

Phad Kra Tiam ผัดกระเทียม
Stir fried with garlic and white pepper

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

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

Phad Phonk Ka Ree ผัดผงกะหรี่
Stir fried with yellow curry powder

🌿 Vegetarian
อาหารมังสวิรัต

🐷 Contains pork
มีเนื้อหมู

🌶️ Spicy
แซ่บเผ็ด

🌰 Contains nut
มีถั่ว

🐠 Seafood
อาหารทะเล

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

จานรวมทะเลย่าง SEAFOOD PLATTER

Can't choose? Indulge in a smorgasbord of succulent morsels from the ocean



BREZZA

BEACH BAR & RESTAURANT

Baked sea bass, grilled squid, grilled mussels, grilled tiger prawns
ปลากระพงขาวอบ ปลาหมึกย่าง หอยแมลงภู่ย่าง กุ้งลายเสือย่าง
1290

CATCH OF THE DAY

เมนูพิเศษจากทะเลประจำวัน

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

พนักงานห้องอาหารเบรสซ่าพร้อมแนะนำเมนูพิเศษจากทะเลวันนี้

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

มังสวิรัติ VEGETARIAN

Explore earth's finest offerings with these plant-forward recipes



En Papillote
อบง ปาปิยอต




Organic Tofu
เต้าหู้ผัดพริกเกลือ



BBQ Carrots
แครอทย่าง



Umami Bomb อูมามิบอมบ์ 	300
Grilled cauliflower with green peas, black mushrooms and vegetable gravy ดอกกะหล่ำย่างกับถั้วเขียว เห็ดดำและน้ำเกรวี่ผัก	
En Papillote อบง ปาปิยอต 	300
Garden vegetables with tofu, black olives, tomato, olive oil and rosemary สลัดผัก เต้าหู้ มะกอกดำ น้ำมันมะกอก และโรสแมรี่	
Seaweed สาหร่ายทะเล 	330
with avocado, radish, fried fermented cabbage and miso and lime dressing เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโด หัวไชเท้า กะหล่ำปลีหมักทอด และน้ำสลัดมิโซะเปรี้ยว	
BBQ Carrots แครอทย่าง 	400
with fermented root vegetables and plankton reduction เสิร์ฟพร้อมรากผักหมักและซอสสาหร่าย	
Organic Tofu เต้าหู้ผัดพริกเกลือ 	280
with garlic, salt, black pepper and sesame oil ผัดเต้าหู้กับกระเทียม เกลือ พริกไทยดำและน้ำมันงา	

Side Dishes

Gratinated Spinach ผักโขมอบชีส	120
Sautéed Mushroom ผัดเห็ดสมุนไพร	120
Mashed Potato มันฝรั่งบด	120
Triple Fried Sweet Potatoes มันหวานทอด	120
French Fries เฟรนช์ฟรายส์	120
Steamed Rice ข้าวสวย	50



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

ขนมหวาน

Pineapple Carpaccio
คาร์ปาซิโอสับประรด
220



Lucky Dessert
ของหวานแห่งโชค
220



The Trio
เดอะทริโอ
220



Lucky Dessert
ของหวานแห่งโชค
220



Lucky Dessert
ของหวานแห่งโชค
220



SWEET

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 and receive a bottle of bubbles on us!

เพียง 1 ใน 20 ท่านที่สั่งของหวานรายการนี้เท่านั้นที่มีสิทธิ์ลุ้นรับสปาร์คคอลลิงไวน์ 1 ขวดจากเรา

หากเจอเครื่องหมายบนไม้ โปสท์ภาพพร้อมเช็กอินลงโซเชี่ยลมีเดีย และรอรับไวน์ได้เลย