

SEA THROUGH
POOL BAR

APPETIZER



HOMEMADE SHRIMP SPRING ROLLS 180 (ปอเปี๊ยะกุ้ง)

CRISPY SPRING ROLLS GENEROUSLY STUFFED WITH SHRIMP SHIITAKE MUSHROOM, PORK MINCE, RICE VERMICELLI, CARROT SLICE, AND PURPLE CABBAGES WITH SWEET & SOUR PLUM SAUCE

THAI HERBAL WINGS (สมุนไพรปีก) 190

HOMEMADE CHICKEN WINGS DEEP FRIED WITH VARIOUS THAI HERBS

HUA HIN FISH FINGERS & FRENCH FRIES 230 (มีจาชูบแป้งทอด & เฟรนฟราย)

DEEP-FRY BATTER FRESH SEABASS FISH CUTLETS WITH FRENCH FRIES & MISO MAYONNAISE

SOUTHERN SATAYS (ไก่ หรือ หมู สะเต๊ะ) 190

TURMERIC CHICKEN OR PORK WITH CREAMY PEANUT SAUCE

FRENCH FRIES (มันฝรั่งทอด) 110

DEEP FRIED AND SEA SALTED POTATOES

SEA THROUGH
POOL BAR

BURGERS & SANDWICHES

★ Hua Hin Signature ★

AUSTRALIAN ANGUS BEEF BURGER 390

(เบอร์เกอร์เนื้อเองกัซซอสสเตร์เลียม พร้อมเฟรนฟราย+สลัด)

ANGUS BEEF 170G, SESAME BUN, FRIED EGG, TOMATOES, ONIONS, CHEDDAR CHEESE SERVED WITH FRENCH FRIES AND GREEN MIXED SALAD

S-PURE CHICKEN BURGER 270

(เบอร์เกอร์ไก่ออร์แกนิก พร้อมเฟรนฟราย+สลัด)

S- PURE CHICKEN, CHEDDAR CHEESE, FRIED ONION SERVED WITH FRENCH FRIES AND GREEN MIXED SALAD WITH SUNFLOWER SALAD DRESSING

CLUB SANDWICHES (คลับแซนด์วิช พร้อมเฟรนฟราย+สลัด) 280

WHITE BREAD, SMOKED S PURE CHICKEN, HAM, BACON, EGG SERVED WITH FRENCH FRIES AND GREEN MIXED SALAD



SWEDISH SHRIMP SANDWICH 270

(แซนด์วิชกุ้ง สโตร์สวีดเดน พร้อมเฟรนฟราย+สลัด)

SESAME BREAD, SHRIMPS, CUCUMBER, EGG, MAYONNAISE, LEMON WITH FRENCH FRIES AND GREEN MIXED SALAD

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT
PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.

THE
ROCK
HUA HIN
Beachfront Spa Resort

PASTA

CHOICE OF SPAGHETTI / FETTUCCINE / PENNE

CARBONARA (สปาเก็ตตี้คาร์บอนาราครีมซอส)

PARMESAN CHEESE, EGG YOLK, CRISPY BACON AND GARLIC BREAD

190

BOLOGNESE (สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อโบลอนเนส)

TENDER BEEF MINCED, TOMATO PUREE, RED WINE, ONIONS AND GARLIC BREAD

190

THE GULF OF THAILAND

(สปาเก็ตตี้ทะเลรวม ครีมซอส)

DTIGER PRAWN, SQUID, MUSSELS, BLACK PEPPER, CREAM SAUCE AND GARLIC BREAD

290

THAI SPICY PAD KEE MAO SEAFOOD

(สปาเก็ตตี้ ผัดซีเมาทะเลรวม)

TURMERIC CHICKEN OR PORK WITH CREAMY PEANUT SAUCE

240

HOMEMADE PIZZA

MARGHERITA (พิซซ่า มาเกอรร์ริต้า)

FRESH TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE, FRESH SWEET BASIL

250

THE HAWAIIAN (พิซซ่า ฮาวายเอี้ยน)

FRESH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, FRESH PINEAPPLE, HAM, BACON

270



SEAFOOD GREEN CURRY PIZZA

(พิซซ่า แกงเขียวหวานทะเล)

PRAWNS, SQUID, SPICY GREEN CURRY SAUCE, FRESH SWEET BASIL

350

MEAT

ROASTED S-PURE CHICKEN SUPREME

(อกไก่ออร์แกนิกย่าง กับ มันฝรั่งบด)

S-PURE CHICKEN BREAST, MASHED POTATOES, CARROTS, BROCCOLI, RED SHALLOT SAUCE

320

KUROBUTA PORK CHOP (สเต็กหมูดำคุโรบุตะ)

KUROBUTA PORK 200 G, SAUTEED POTATOES, ASPARAGUS, BABY CARROTS, GRAVY, CUSTARD SAUCE

490

AUSTRALIAN BEEF RIBEYE 250 G

(สเต็กเนื้อริบอาย(ออสเตรเลีย))

AUSTRALIAN BEEF RIBEYE 250 G, POTATO WEDGES, ROASTED VEGETABLES, RED WINE SAUCE

650

SIGNATURE SALAD



CHER SALAD

(สลัดอกไก่+กุ้งย่าง กับมะม่วงน้ำดอกไม้ม)

GRILLED S- PURE CHICKEN BREAST, GRILLED PRAWN, MIXED GREEN VEGETABLE, THAI SWEET MANGO, JAPANESE SESAME SALAD DRESSING

280

FROM THE SEA

SALMON STEAK — SIGNATURE FROM CHEF

(สเต็กปลาแซลมอนจาก นอร์เวย์)

NORWEGIAN SALMON 200G, 100% JASMINE THAI RICE WITH HERBS, POTATO WEDGES, LEMON SAUCE

490



STIGER PRAWN 300 G

(กุ้งลายเสือย่าง และ ข้าวผัดกระเทียม)

GRILLED TIGER PRAWN 300G, GARLIC FRIED RICE, ASPARAGUS, BROCCOLI, MUSHROOMS

690

THAI FOODS

SPICY SALADS

NUM TOK BBQ MIXED SEAFOOD (น้ำตก บาร์บีคิวทะเลรวม) 250

BBQ PRAWNS, SQUID, SEABASS, ROASTED RICE POWDER, SHALLOTS, CHILI FLAKES

YAM NUA YANG (ยำเนื้อย่าง) 250

GRILLED SLICED BEEF, CUCUMBER, THAI CELERY, CHILI, LEMON JUICE

YAM WOON SEN (ยำวุ้นเส้นทะเลรวม) 250

GLASS NOODLE, MIXED SEAFOOD, FRESH TOMATO, ONION, CHILI, LEMON JUICE



SOM TUM TALEY 260

(ส้มตำทะเลรวม + ไก่สะเต๊ะ)

GREEN PAPAYA SALAD WITH MIXED SEAFOOD SERVED WITH BBQ CHICKEN SATAYS

MAIN DISHES

TOM KHA GAI (ต้มข่าไก่สมุนไพรสวนหลังบ้าน) 190

GALANGAL INFUSED COCONUT MILK, CHICKEN, MUSHROOMS, THAI HERBS, LEMON JUICE

TOM YAM GOONG (ต้มยำกุ้งมะนาวแป้นรสจี๊ด) 270

TIGER PRAWNS, LEMONGRASS, GALANGAL, CHILI, MUSHROOMS, LEMON JUICE

PHAD KA PAO (ผัดกะเพราอ่าวไทย) 180 / 210 / 230

PORK OR CHICKEN / BEEF / MIXED SEAFOOD

THAI HOT BASIL, GARLIC, CHILI, MUSHROOM, LONG BEAN

GAJ PHAD MED MAMUANG 190

(ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบเนย)

FRIED CHICKEN, CHILI PASTE, CASHEW NUTS, MUSHROOMS, SPRING ONION

GANG KIEW WAAN GAI (แกงเขียวหวานไก่บ้านนา) 210

GREEN CURRY PASTE, CHICKEN MEAT, EGGPLANT, BROCCOLI, BASIL, COCONUT MILK

MASSAMAN GAI (มัสมั่นไก่) 230

CHICKEN, CURRY PASTE, COCONUT MILK, POTATO, NUTS

KOONG TOD SAUCE MARKHAM 590

(กุ้งลายเสือทอดราดซอสมะขามหวาน)

FRESH TIGER PRAWNS, GARLIC, TAMARIND SAUCE

PLA RAD PRIK (ปลากระพงขาวราดพริกขี้หนูสวน) 490

WHOLE SEABASS FISH STEAMED, SPICY SWEET & SOUR SAUCE

PLA NEUNG MANAO (ปลากระพงนึ่งมะนาวกระเทียมโทน) 490

WHOLE SEABASS FISH, SWEET CHILI SAUCE

SEA THROUGH
POOL BAR

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT
PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.



NOODLES & RICE



PHAD THAI GOONG

(ผัดไทยกุ้งลายเสือ ห่อไข่)

TIGER PRAWN, RICE NOODLE, TOFU, BEAN SPROUTS, PEANUTS, TAMARIND SAUCE

290



KAO SOY NA CHIANGRAI

(ข้าวซอย ณ เชียงราย)

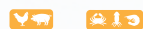
CHIANG RAI STYLE PORK NOODLE, TOMATO, BEAN SPROUTS, CHILI PASTE

190

RAD NA "CHEF PHOL" (ราดหน้า "เชฟพล")

PORK OR CHICKEN / MIXED SEAFOOD

LARGE RICE NOODLE, FRESH KALE, BROCCOLI, CARROTS, MUSHROOMS



180 / 230

WOK FRIED RICE (ข้าวผัดมหาสมุทร)

PORK OR CHICKEN / BEEF OR SEAFOOD

WOK-FRIED RICE, PORK OR CHICKEN, EGG



170 / 210

PHAD SEE-IEW TALAY (ผัดซีอิ๊วอ่าวไทย)

PORK OR CHICKEN / MIXED SEAFOOD

WOK-FRIED LARGE NOODLES, MIXED SEA FOOD, KALE, CARROTS



180 / 230

STEAMED JASMINE RICE 100% (ข้าวหอมมะลิ 100%)

35

SEA THROUGH
POOL BAR

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT
PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.



VEGGIES

GREEN CURRY TOFU (แกงเขียวหวานเจเต้าหู้)

TOFU, GREEN CURRY PASTE, SWEET BASIL

170

PAD KA PAO JAY (ผัดกะเพราเจ)

VEGAN PROTEIN, MUSHROOM, SWEET BASIL, THAI CHILI, LONG BEAN

170

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES WITH MUSHROOMS

(ผัดผักรวม)

MUSHROOM, GREEN MIXED VEGETABLES, KALE, TOFU, SOYA SAUCE

150

DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE MANGO

180

(ครีมบรูล่ มะม่วง + ไอศกรีมวนิลา)

HOMEMADE CRÈME BRÛLÉE SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

SWEET FRIED BANANAS WITH VANILLA SAUCE

170

(กล้วยหอมทอด + ซอสวนิลา)

SEASONAL FRUIT PLATTER

170

(ผลไม้รวมตามฤดูกาล)