

BLUE HORIZONS RESTAURANT

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Fruit Punch	79.-
Pineapple Juice, Orange Juice, lime Juice, Grenadine syrup	
Virgin Mojito	79.-
Mint leaves, Lime wedges, Sugar, Lime Juice, Sugar Syrup and topped with soda water	
Virgin Pina Colada	79.-
Pineapple Juice, Coconut Cream, Lime Juice, Sugar Syrup	
Shirley Temple	79.-
Sprite, lime juice and a splash of Grenadine	

CLASSIC COCKTAILS

Blue Hawaii	119.-
Vodka, Blue Curacao, Lime Juice, Pineapple Juice, Sugar Syrup	
Mojito	119.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour, topped with Soda Water	
Moscow Mule	119.-
Vodka, Lime Juice, fresh ginger, Sugar Syrup, Topped with Ginger Ale	
Pina Colada	119.-
White Rum, Coconut Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream, Lime Juice, Sugar Syrup	
Screwdriver	119.-
Vodka, Orange Juice	
Singapore Sling	119.-
Gin, Triple Sec, Cherry Brandy, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup	

CLASSIC COCKTAILS

Caipirinha	119.-
Cachaca, Lime wedges, Sugar, Sweet And Sour	
Cosmopolitan	119.-
Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, lime Juice, Sugar syrup	
Daiquiri	119.-
White Rum, Lime Juice, Sugar Syrup	
Margarita	119.-
Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Sugar Syrup	
Maitai	119.-
White Rum, Dark Rum, Triple Sec, Pineapple juice, Orange Juice, lime juice, Grenadine syrup	

MOJITO BAR

Passionfruit Mojito	149.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour, passionfruit puree, Topped Soda Water	
Mango Mojito	149.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour, Mango Puree, topped with Soda Water	
Watermelon mojito	149.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour, Fresh watermelon, topped with Soda Water	
Pineapple Mojito	149.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour, fresh pineapple, topped with Soda Water	
Raspberry Mojito	149.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour, Raspberry Puree, topped with Soda Water	
Strawberry Mojito	149.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour, Strawberry Puree, topped with Soda water	
Mix Fruit	149.-
Combine any 2 fruits	

PREMIUM FRESH BREWED COFFEE

	HOT	COLD
Espresso	60.-	70.-
Double Espresso	75.-	85.-
Americano	75.-	85.-
Cappuccino	75.-	85.-
Coffee Latte	75.-	85.-
Mocha	75.-	85.-
Extra Shot Coffee	40.-	

TEAS

English Breakfast	60.-
Earl Grey	60.-
Green Tea	60.-
Lipton Tea	50.-

HOUSE WINE

Rumours Chardonnay	199.-
Rumours Cabernet Sauvignon	199.-



BLUE HORIZONS RESTAURANT



APERITIF

Dubbonet	199.-
Campari	199.-
Aperol	199.-
Martini Dry	199.-
Martini Sweet	199.-

PORT & SHERRY

Taylor's Fine Ruby	149.-
--------------------	-------

GIN

Mooze Gin	119.-
Tanqueray Gin	199.-

RUM

Mooze White rum	119.-
Mooze Dark Rum	119.-
Sangsom Thai Rum	119.-

VODKA

Mooze Vodka	119.-
Smirnoff Vodka	149.-
Belvedere Vodka	299.-

TEQUILA

Mooze Tequila	119.-
---------------	-------

LIQUEUR

Baileys Irish cream	249.-
Kahlua Coffee Liqueur	249.-
Amaretto	249.-
Grand Marnier	249.-
Galliano	249.-
Midori	249.-
Sambuca	249.-
Absinth	249.-

PREMIUM SCOTCH WHISKY

Chivas Regal	249.-
Johnnie Walker Black Label	299.-

REGULAR SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	199.-
Ballantines	199.-

CANADIAN WHISKY

Canadian Club	299.-
---------------	-------

IRISH WHISKY

John Jameson	199.-
--------------	-------

MALT WHISKY

The Singleton 12 Years	399.-
Ardbeg 10 years	399.-
Glenlivet 12 Years	399.-

BOURBON

Jim Beam	199.-
Jack Daniels	199.-

COGNAC & BRANDY

Regency Thai Brandy	159.-
Hennessy VS	349.-
Hennessy X.O	1,199.-
Remy Martin X.O	1,199.-

SOFT DRINKS

Coke	50.-
Coke Light	50.-
Sprite	50.-
Tonic Water	50.-
Ginger Ale	50.-
Soda water	50.-

MINERAL WATER

Singha Drinking Water	50.-
-----------------------	------

BEERS

Singha	90.-
Chang	90.-
Heineken	120.-
Tiger	120.-

FRUIT JUICE

Apple	69.-
Mango	69.-
Orange	69.-
Pineapple	69.-
Cranberry	69.-
Young Coconut	69.-

FRUIT SHAKE

Mango	89.-
Pineapple	89.-
Watermelon	89.-
Strawberry	89.-
Raspberry	89.-
Passionfruit	89.-
Lime	89.-
Young Coconut	89.-
Mixed Fruit	89.-
Combine any 2 fruits Add Yogurt	50.-



BLUE HORIZONS RESTAURANT

พิซซ่า (PIZZA)

พิซซ่ามาการิตต้า (MARGARITA PIZZA) 160.-
พิซซ่า 3 สี สีขาวจากชีส สีแดงจากมะเขือเทศ
และสีเขียวจากใบโหระพาอิตาลีเนียน
Pizza margarita : cheese, tomato, basil

พิซซ่าฮาวายเย็น (HAWAIIAN PIZZA) 180.-
มะเขือเทศ ชีส แฮม และรสเปรี้ยวหวานจากสับปะรด
Tomato, cheese, ham and pineapple

พิซซ่าซีฟู้ด (SEAFOOD PIZZA) 200.-
ซีฟู้ดสดๆ กับชีส และพริกหวาน
Fresh seafood with cheese
and bell peppers



พิซซ่าซีฟู้ด (SEAFOOD PIZZA)

พาสต้า (PASTA)

นาโปลิตานา (NAPOLITANA) 140.-
มีหัวหอมหั่น และพริกหยวกสีเขียวเป็นเอกลักษณ์ในซอสมะเขือเทศ
กับเส้นสปาเกตตี้ หรือ เพนเน
Spaghetti or Penne with onion, Green Bell Pepper and Tomato Sauce

คาโบนาร่า (CARBONARA) 160.-
ครีมซอสรสชาติเข้มข้น พริกไทยดำ ไข่ เบคอน
และพาร์เมซานชีส กับเส้นสปาเกตตี้ หรือ เพนเน
Spaghetti or Penne with cream sauce,
black pepper, egg, bacon and parmesan cheese



สปาเกตตี้โบโลเนส (BOLOGNESE)

โบโลเนส (BOLOGNESE) 180.-
ซอสเนื้อที่มีรสชาติของซอสมะเขือเทศ
โดดเด่น คือเปรี้ยว และหวานกลมกล่อม
กับเส้นสปาเกตตี้ หรือ เพนเน
Spaghetti or Penne with meat
sauce, tomato, onion
and minced meat

เบอร์เกอร์ (BURGERS) & สแน็ค (SNACK)



บีฟเบอร์เกอร์ (BEEF BURGER)

คลาสสิกบีฟเบอร์เกอร์ (CLASSIC BEEF BURGER) 180.-
เบอร์เกอร์เนื้อ กับสลัดผักสด
Beef Burger with Green Salad

เบอร์เกอร์ไก่ (CHICKEN BURGER) 140.-
เบอร์เกอร์ไก่ กับสลัดผักสด
Chicken Burger with Green Salad



ไก่ทอด (DEEP FRIED CHICKEN)

มันฝรั่งทอด (French Fries) 80.-
มันฝรั่งเส้นทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมมายองเนส และซอสมะเขือเทศ
French fries served with mayonnaise and ketchup

ไก่ทอด (DEEP FRIED CHICKEN) 120.-
ไก่ทอดเหลืองกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสพริก และซอสทาทา
Fried chicken served with chili and tartar sauce

BLUE HORIZONS RESTAURANT

อาหารทานเล่น (APPETIZERS)

อันดามันตราปอเปี๊ยะ (POR PIA ANDAMANTRA) 100.-
ปอเปี๊ยะผักทอด เสริฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

Deep fried vegetables spring rolls served with plum sauce

ยำวุ้นเส้นไก่ / หมู (YUM WUN SEN GAI / MOO) 120.- / 140.-

ยำวุ้นเส้นไก่ / หมู เป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่มีรสเปรี้ยวนำ
มีสมุนไพรเพิ่มกลิ่นหอม

Spicy glass noodles salad with chicken or pork
and fresh chopped vegetables, herbs, lime dressing

ยำหมูย่าง / ยำเนื้อย่าง 140.- / 160.-

(YUM MOO YANG / NUA YANG)

ยำหมูย่าง / ยำเนื้อย่าง

น้ำย่ำรสเด็ดมีกลิ่นหอมจากใบสะระแหน่
และใบมะกรูด

Spicy pork or beef salad with mint
and kaffir lime leaves



ยำเนื้อย่าง (YUM NUE YANG)

อาหารพื้นบ้าน (LOCAL DISHES)

แกงส้มปลา / กุ้ง (GANG SOM PLA / GOONG) 160.- / 180.-

แกงส้มปลา / กุ้ง เครื่องแกงกลิ่นไอบัซซี่ใต้

รสชาติเปรี้ยวอมหวานจากผลไม้ไทยอย่างสับปะรด

Southern sour soup in yellow curry paste with pineapple
and fresh fish or prawn

แกงเขียวหวานไก่ (GAENG KAEW WAAN GAI) 150.-

แกงกะทิสีเขียวอันเป็นเอกลักษณ์ หอมมันด้วยกะทิ เข้มข้นด้วยพริกแกง
Chicken in Kaew waan curry

พะเนียงไก่ (PA-NEANG GAI) 120.-

ไก่ ในเครื่องแกงพะเนียงกะทิ น้ำขลุกขลิกที่มีรสหวานเค็ม
Chicken in Pa-Neang curry

อาหารจานเดียว (FAST FOOD)

ข้าวอบสับปะรดกุ้ง (KHAO OB SAB PA ROD GOONG) 180.-

ข้าวอบสับปะรด กุ้ง แฮม และลูกเกด

fried rice with prawn, ham, raisins, pineapple and curry powder

ข้าวผัดไก่ / หมู / กุ้ง 120.- / 140.- / 160.-

(KHAO PHAD GAI / MOO / GOONG)

ข้าวผัดไก่ / หมู / กุ้ง

Your choice of chicken, pork or prawn Thai fried rice

ไก่ / หมู ทอดกระเทียม (TOD KRA-TIEM GAI / MOO) 120.- / 140.-

ไก่ / หมู ทอดกระเทียมราดข้าว

Your choice of crispy chicken or pork with garlic sauce

ผัดกะเพราไก่ / หมู / กุ้ง 120.- / 140.- / 160.-

(PHAD KRA-PRAO GAI / MOO / GOONG)

ไก่ / หมู / กุ้ง เพิ่มความหอมด้วยใบกะเพรา เสริฟพร้อมข้าวสวย

Your choice of chicken, pork or prawn with hot basil, garlic, chili

ผัดไทยไก่ / กุ้ง (PHAD THAI GAI / GOONG) 120.- / 160.-

เส้นผัดไทยผัดกับไก่ / กุ้ง หอมแดง เต้าหู้ กล้วย และไข่ ในซอสผัดไทยที่ปรุงพิเศษ

Stir fried rice noodles with chicken or prawn in Pad Thai sauce

ต้มยำไก่ (TOM KHA GAI) 150.-

ต้มยำไคน้ำกะทิเข้มข้น รสชาติแสนกลมกล่อม หอมกลิ่นข่าอันเป็นเอกลักษณ์

Chicken soup with coconut milk, galangal and lemongrass



ต้มยำกุ้ง (TOM YUM GOONG)

ต้มยำไก่ / กุ้ง 150.- / 180.-

(TOM YUM GAI / GOONG)

ไก่ / กุ้ง ต้มในน้ำซุสสมุนไพรไทย

ปรุงรสด้วยพริกสด และน้ำมะนาว

Hot and sour chicken soup or prawn
with herbs, chili, lemongrass
and fresh lime

BLUE HORIZONS RESTAURANT

WINE
LIST

CHAMPAGNE & SPARKLING

SP01	Heidsieck Monopole Blue Top Brut	12,000.-
SP02	Scannavino Prosecco	1,390.-

WHITE WINE

W01	Cedar Creek Bin 456 Chardonnay	990.-
W02	Robertson Winery Sauv Blanc	990.-
W03	Chateau De loei chenin blanc	1,290.-
W04	Hardy Stamp Riesling 2017	1,490.-
W05	Hardy Stamp Riesling 2016	1,490.-
W06	Aldridge Chardonnay Twynham	1,490.-
W07	Corte Viola, Pinot Grigio	1,490.-
W08	Mouton Cadet Bordeaux Blanc 2016	1,890.-
W09	Mouton Cadet Bordeaux Blanc 2017	1,890.-
W10	Chateau les Reuilles Rordeux	1,890.-
W11	Kulu Sauvignon blanc	1,090.-
W12	Cedar Creek (dry w456)	1,090.-
W13	Sixty Spoke bin 52	1,090.-

RED WINE

R01	Cedar Creek Bin	990.-
R02	Villa rica Cabernet Sauvignon	1,290.-
R03	The Riddle Cabernet Merlot	1,590.-
R04	Talamanca Cabernet Sauvignon	1,490.-
R05	Corte Viola Cabernet Vento	1,490.-
R06	Chateau de loie shiraz 2014	1,490.-
R07	Aldridge Abbot Shiraz Merlot	1,490.-
R08	Dreolino Chianti	1,880.-
R09	Mounon Cadet Bordeaux Rouge 2014	1,880.-
R10	Mounon Cadet Bordeaux Rouge 2016	1,880.-
R11	Les Reuillies Bordeaux Rouge	1,880.-
R12	Castillo Dela Pena Garnacha	1,290.-
R13	Kulu Cabernet Sauvignon	1,090.-
R14	Sixty Spoke bin 53	1,090.-
R15	Charlotte Street Cabernet shiraz 2014	1,490.-
R16	Charlotte Street shiraz 2015	1,490.-

THE POOL MENU



pizza

อาหารทานเล่น (APPETIZERS)

อันดามันตราปอเปี๊ยะ (POR PIA ANDAMANTRA)

ปอเปี๊ยะผักทอด เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

Deep fried vegetables spring rolls served with plum sauce

100.-

ยำวุ้นเส้นไก่ / หมู (YUM WUN SEN GAI)

ยำวุ้นเส้นไก่ / หมู เป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่มีรสเปรี้ยวฉ่ำ มีสมุนไพรเพิ่มกลิ่นหอม

Spicy glass noodles salad with chicken or pork and fresh chopped vegetables, herbs, lime dressing

120.- / 140.-

ยำหมูย่าง / ยำเนื้อย่าง (YUM MOO YANG/ YUM NUA YANG)

หมูย่าง หรือ เนื้อย่าง ในน้ำย่ำรสเด็ด มีกลิ่นหอมจากใบสะระแหน่และใบมะกรูด

Spicy pork นพ beef salad with mint and kaffir lime leaves

140.- / 160.-

พาสต้า (PASTA)

นาโปลิตานา (NAPOLITANA)

หัวหอมหั่น และพริกหยวกสีเขียวเป็นเอกลักษณ์ในซอสมะเขือเทศ กับเส้นสปาเกตตี้ หรือ เพนเน

Spaghetti or Penne with onion, Green Bell Pepper and Tomato Sauce

140.-

คาโบนาร่า (CARBONARA)

ครีมซอสรสชาติเข้มข้น พริกไทยดำ ไข่ เบคอน และพาร์เมซานชีส กับเส้นสปาเกตตี้ หรือ เพนเน

Spaghetti or Penne with cream sauce, black pepper, egg, bacon and parmesan cheese

160.-

โบโลเนส (BOLOGNESE)

ซอสเนื้อ ที่มีรสชาติของซอสมะเขือเทศโดดเด่น คือ เปรี้ยวและหวานกลมกล่อม กับเส้นสปาเกตตี้ หรือ เพนเน

Spaghetti or Penne with meat sauce, tomato, onion and minced meat

180.-

พิซซ่า (PIZZA)

พิซซ่ามาการิต้า (MARGARITA PIZZA)

160.-

พิซซ่า 3 สี สีขาวจากชีส สีแดงจากมะเขือเทศ และสีเขียวจากใบโหระพาอิตาเลียน

Pizza margarita : cheese, tomato, basil

พิซซ่าฮาวายีเนียน (HAWAIIAN PIZZA)

180.-

มะเขือเทศ ชีส แฮม และรสเปรี้ยวหวานจากสับปะรด

Tomato, cheese, ham and pineapple

พิซซ่าซีฟู้ด (SEAFOOD PIZZA)

200.-

ซีฟู้ดสดๆ กับชีส และพริกหวาน

Fresh seafood with cheese and bell peppers

เบอร์เกอร์ (BURGERS) & สแน็ค (SNACK)

คลาสสิกบีฟเบอร์เกอร์ (CLASSIC BEEF BURGER)

180.-

เบอร์เกอร์เนื้อ กับสลัดผักสด

Beef Burger with Green Salad

เบอร์เกอร์ไก่ (CHICKEN BURGER)

140.-

เบอร์เกอร์ไก่ กับสลัดผักสด

Chicken Burger with Green Salad

ไก่ทอด (DEEP FRIED CHICKEN)

120.-

ไก่ทอดเหลืองกรอบ เสิร์ฟพร้อมซอสพริก และซอสทาทา

Fried chicken served with chili and tartar sauce

มันฝรั่งทอด (French Fries)

80.-

มันฝรั่งเส้นทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมมายองเนส และซอสมะเขือเทศ

French fries served with mayonnaise and ketchup

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% (THIS PRICE DOES NOT INCLUDE 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT)

Burger



THE POOL BAR

SOFT DRINKS

Coke	50.-
Coke Light	50.-
Sprite	50.-
Tonic Water	50.-
Ginger Ale	50.-
Soda water	50.-

MINERAL WATER

Singha Drinking Water	50.-
-----------------------	------

BEERS

Singha	90.-
Chang	90.-
Heineken	120.-
Tiger	120.-

FRUIT JUICE

Apple	69.-
Mango	69.-
Orange	69.-
Pineapple	69.-
Cranberry	69.-
Young Coconut	69.-

FRUIT SHAKE

Mango	89.-
Pineapple	89.-
Watermelon	89.-
Strawberry	89.-
Raspberry	89.-
Passionfruit	89.-
Lime	89.-
Young Coconut	89.-
Mixed Fruit	89.-
Combine any 2 fruits Add Yogurt	50.-



NON ALCOHOLIC COCKTAILS

FRUIT PUNCH	79.-
Pineapple Juice, Orange Juice, lime Juice, Grenadine syrup	
VIRGIN MOJITO	79.-
Mint leaves, Lime wedges, Sugar, Lime Juice, Sugar Syrup and topped with soda water	
VIRGIN PINA COLADA	79.-
Pineapple Juice, Coconut Cream, Lime Juice, Sugar Syrup	
SHIRLEY TEMPLE	79.-
Sprite, lime juice and a splash of Grenadine	
CLASSIC COCKTAILS	
BLUE HAWAII	119.-
Vodka, Blue Curacao, Lime Juice, Pineapple Juice, Sugar Syrup	
MOJITO	119.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour and topped with Soda Water	
MOSCOW MULE	119.-
Vodka, Lime Juice, fresh ginger, Sugar Syrup, topped with Ginger Ale	
PINA COLADA	119.-
White Rum, Coconut Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream, Lime Juice Juice, Sugar Syrup	
SCREWDRIVER	119.-
Vodka, Orange Juice	
SINGAPORE SLING	119.-
Gin, Triple Sec, Cherry Brandy, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup	

CLASSIC COCKTAILS

CAIPIRINHA	119.-
Cachaca, Lime wedges, Sugar, Sweet And Sour	
COSMOPOLITAN	119.-
Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, lime Juice, Sugar syrup	
DAIQUIRI	119.-
White Rum, Lime Juice, Sugar Syrup	
MARGARITA	119.-
Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Sugar Syrup	
MAITAI	119.-
White Rum, Dark Rum, Triple Sec, Pineapple juice, Orange Juice, lime juice, Grenadine syrup	



MOJITO BAR

PASSIONFRUIT MOJITO	149.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour, passionfruit puree, topped Soda Water	
MANGO MOJITO	149.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour, Mango Puree, topped with Soda Water	
WATERMELON MOJITO	149.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour, Fresh watermelon, topped with Soda Water	
PINEAPPLE MOJITO	149.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour, fresh pineapple, topped with Soda Water	
RASPBERRY MOJITO	149.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour, Raspberry Puree, topped with Soda Water	
STRAWBERRY MOJITO	149.-
White Rum, Mint Leaves, Sugar, Lime Wedges, Sweet and Sour, Strawberry Puree, topped with Soda water	
MIX FRUIT	149.-
Combine any 2 fruits	



PREMIUM FRESH BREWED COFFEE

	HOT	COLD
Espresso	60.-	75.-
Double Espresso	75.-	85.-
Americano	75.-	85.-
Cappuccino	75.-	85.-
Coffee Latte	75.-	85.-
Macchiato	75.-	85.-
Mocha	75.-	85.-
Extra Shot Coffee	40.-	

TEAS

English Breakfast	60.-
Earl Grey	60.-
Green Tea	60.-
Lipton Tea	50.-

HOUSE WINE

Rumours Chardonnay	199.-
Rumours Cabernet Sauvignon	199.-

ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
(THIS PRICE DOES NOT INCLUDE 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT)

OPERATING HOURS

SWIMMING POOL	07.00 AM-07.00 PM
POOL BAR	11.00 AM-07.00 PM