

ALL DAY DELIGHTS (24 HOURS)

APPETIZERS & SALAD

OUR CAESAR Bt.230

Hearts of romaine lettuce, smoked bacon, parmesan cheese, anchovies, egg and croutons.

CRISPY FRIED PRAWN ROLL Bt.290

House made fresh prawn mousse, rolled into fresh popiah skin, served with plum sauce.

FRESH LARB TUNA SALAD Bt.320

Fresh tuna in a spicy Northeastern Thai larb-style salad with herbs.

SHRIMP COCKTAIL Bt.290

Breaded deep-fried shrimp, avocado, brandy-spiked cocktail sauce, served with shredded iceberg lettuce and lemon.

SOUP

TRIPLE CARAMELIZED ONION SOUP Bt.160

Slow-cooked caramelised onions topped with Gruyère cheese

MUSHROOM SOUP Bt.190

Creamy mushroom soup with duxelles and truffle essence

BURGERS & SANDWICHES

WAGYU BEEF BURGER Bt.430

Australian wagyu beef, smoked bacon, mushrooms, caremelize onion, melted cheese and crispy onion ring on a black carbon bun.

THE FOOTLONG HOT DOG Bt.290

Jalapeño relish, sautéed onions topped with triple melted shredded cheese.

HOT CHICKEN BURGER Bt.280

Crispy whole chicken thigh served with onion slaw, Honey mustard & Sriracha mayo.

HAMBURGER Bt.290

Minced pork patties with tomato, onion salsa, and cabbage salad.

STARZ CLUB Bt.250

A Starz Club sandwich with chicken, crispy bacon, fresh tomato, lettuce, egg and mustard mayonnaise.

EGG TARTINE Bt.320

Soft scrambled or soft poached egg, brioche or gluten free bread, with avocado, mushroom, served with sweet potato fries.

PASTA

CREAMY MUSHROOM & BACON SPAGHETTI Bt.290

Smoked bacon, fresh mushroom, garlic, cream & soft poached egg.

SPAGHETTI BOLOGNESE Bt.290

Slow-cooked minced beef with tomato sauce and red wine.

THE MAINS

SIRLOIN STEAK Bt.1,050

Grilled Australian sirloin steak, served with potatoes, garden greens, baked tomato and onion, with mustard and beef gravy.

CHICKEN STEAK Bt.380

Breaded fried chicken steak, served with vegetables, chicken gravy and a fried egg.

SNOW FISH FILLET Bt.950

Pan-seared snow fish fillet, served with creamy white wine bouillabaisse, and saffron potatoes.

อิมพอร์ตทั้งวัน (24 ชั่วโมง)

อาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด

ซีซาร์สลัด 230 บาท

พริกไทโรเมน เมคอนรมควิน พาร์เมซานชีส แอนโชวี ไข่และขนมปังกรอบ

กุ้งโรลทอดกรอบ 290 บาท

เนื้อกุ้งลอบประคบด้วยเฟรนช์เบียร์สด เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

ลาบทูน่า 320 บาท

ลาบทูน่าใส่ไส้สาหร่ายสด

สลัดค็อกเทลกุ้งทอด 290 บาท

กุ้งชุบเกล็ดขนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมซอว์คาโร้ด ซอสค็อกเทลครีมดี และเลมอน

ซूप

ซूपหัวหอม 160 บาท

เสิร์ฟพร้อมชีสกรูแยร์

ซूपครีมเห็ด 190 บาท

พร้อมเห็ดดู๊กเซลส์ และเห็ดทรัฟเฟิล

เบอร์เกอร์ และแซนด์วิช

เบอร์เกอร์เนื้อวากิว 430 บาท

เบอร์เกอร์เนื้อวากิวจากออสเตรเลีย เมคอนรมควิน เห็ด หัวหอมพิส ซีส และหัวหอมทอดกรอบ บนขนมปังคาร์บอน

ไส้กรอกฟูลอง 290 บาท

ซอสอาลาบาโมโน้ท หัวหอมใหญ่ทอด ราดด้วยชีสละลาย

เบอร์เกอร์ไก่ 280 บาท

เบอร์เกอร์สไปทิกทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมสลัดหัวหอม ซอสน้ำพริกสแตร์ด และซอสพริกศรีราชาเผาโย

แฮมเบอร์เกอร์ 290 บาท

แฮมเบอร์เกอร์หมู ซอสซัลซ่ามะเขือเทศและหัวหอม เสิร์ฟพร้อมสลัดหาล์ปส์

สตาร์ชคลับ 250 บาท

แซนด์วิชสตาร์ชคลับ อากูย่าง เมคอน มะเขือเทศ พริกทอด ไข่ และซอสมายองเนส

มาร์กีนไข่ 320 บาท

มาร์กีนไข่ หรือไข่ลวกน้ำ ขนมปังบริยอชหรือขนมปังทูลูเดน กับซอว์คาโร้ด เห็ด

เสิร์ฟพร้อมพรมซ์พรายส์มินฮาวน

พาสต้า

สปาเก็ตตี้ ซอสครีมเห็ด และเบคอน 290 บาท

สปาเก็ตตี้ครีมเห็ดและเบคอนรมควิน เห็ด กระเทียม ครีมและไข่ลวก

สปาเก็ตตี้ ซอสโบโลเนส 290 บาท

สปาเก็ตตี้โบโลเนสเนื้อสับปรุงกับซอสมะเขือเทศและไวน์แดง

อาหารจานหลัก

สเต็กเนื้อสันนอกออสเตรเลีย 1,050 บาท

สเต็กเนื้อสันนอกออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่ง พริกไบบีเยว เมเขือเทศ และหัวหอม เสิร์ฟคู่กับสลัดและน้ำเกรวี่เนื้อ

สเต็กไก่ 380 บาท

สเต็กไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมพริก น้ำเกรวี่ไก่ และไข่ดาว

ปลาหิน: 950 บาท

ปลาหินย่างบนกรร: เสิร์ฟพร้อมซอสยูนิบาล ครีมนิวฮาว และมันฝรั่งเชฟพร้อม



ALL PRICES INCLUDED TAX AND SERVICE CHARGE, PLEASE TELL US OF DIETARY RESTRICTIONS SO WE MAY DO OUR BEST TO ACCOMMODATE YOUR NEEDS.

ราคารวมภาษีและค่าบริการแล้ว หากคุณมีอาหารประเภทใดหรือมีข้อกำหนดด้านโภชนาการ กรุณาแจ้งให้พนักงานทราบในขณะสั่งอาหาร

INDIAN

DAL MAKHANI & MASALA MIXED VEGETABLES Bt.400

Slow-cooked black lentils and beans with mixed vegetables in masala, served with steamed basmati rice, papadum and green chutney.

CHICKEN TIKKA MASALA Bt.380

Marinated grilled chicken in a creamy spiced sauce, served with basmati rice, papadum and chutney.

INDIAN PRAWN CURRY Bt.380

Tiger prawn curry served with basmati rice, papadum and pickled shallot and mint chutney.

SMOKED LAMB SHANK CURRY BIRYANI Bt.650

Smoked spicy lamb shank, served with fragrant basmati rice, papadum and Asian slaw.

THAI & ASIAN

SPICY MARINATED SCALLOP OR SQUID SCALLOP Bt.250, SQUID Bt.230

Stir-fried scallop or squid with fresh chili paste.

CHICKEN RICE Bt.280

Poached chicken, ginger-fragrant rice, chicken broth and green vegetables.

DEEP FRIED KUAY TEOW "LAD NA" Bt.350

Wide rice noodle with seafood, stir-fried with green vegetables in thick egg gravy.

PHAD KA PRAO CRISPY PORK Bt.350

Served with rice and egg.

PHAD KA PRAO WAGYU BEEF Bt.380

Served with rice and egg.

GRILLED PORK NECK "KOR MOO YANG" Bt.230

With sticky rice and nam jim jaew.

FRIED CHICKEN WING Bt.180

Served with sweet chili sauce.

TOM YUM KUNG Bt.250

Tiger prawn in spicy sour lemongrass soup.

FRIED RICE

CHICKEN, PORK, BEEF, FISH Bt.280

CRAB Bt.350 SHRIMP Bt.300

With a choice of one protein (chicken, pork, beef, fish, crab or shrimp), served with fried chicken, tomato, cucumber, lettuce and spring onion.

PAD THAI Bt.250

Stir-fried rice noodle with shrimp, dried shrimp, bean curd, sprouts, peanut and lime.

SOM TUM GAI YANG Bt.230

Papaya salad with grilled chicken, served with Thai sticky rice.

SOM TUM MOO YANG Bt.250

Papaya salad with grilled pork, served with Thai sticky rice.

PLANT - BASED

PHAD KA PRAO - PLANT BASED Bt.320

Zero meat (crispy pork-style) stir-fried with hot basil, served with rice berry.

DESSERTS

(Available from 12:00 PM – 10:00 PM)

6 PIECE BAND Bt.330

Chocolate brownie, New York cheesecake, apple crumble, char-grilled sticky rice with ripe mango, soft toasted bun, served with Thai milk tea dip and pandan coconut jelly.

CHOCOLATE "NAMA" BRANDY Bt.290

Dark chocolate ganache, infused with cognac, served with orange sauce.

THAI ICED TEA SMOOTHIE SHAKE Bt.190

Thai iced tea with caramel and vanilla ice cream, served with Pa Tong Goh and condensed milk.

อาหารอินเดีย

ถาหมักคานี และ พริกขี้หน้ผสมผาชาลา 400 บาท

ถั่วเลนทิลดำและถั่วรอบคั่วผัดพริกขี้หน้ ผัดพร้อมพริกขี้หน้ผสมผาชาลา ผาชาลาผัด แป้งพาดุม และชัตนีย์เขียว

ไก่ทักก้าผาชาลา 380 บาท

ไก่ย่างหมักเครื่องเทศรสจัดในซอสครีมขี้หน้ ผัดพร้อมข้าวพาดุม แป้งพาดุม และซอสชัตนีย์

แกงกุ้งอินเดีย 380 บาท

กุ้งลายเสือ ผัดพร้อมข้าวพาดุม แป้งพาดุม หอมแดงดอง และชัตนีย์ขี้หน้

ข้าวหมักอก: 650 บาท

ขาแกะรสพริกขี้หน้ ผัดพร้อมข้าวพาดุม หอม แป้งพาดุม และสลัดหาล้าลัดลือเอเซีย

อาหารไทย และเอเชีย

หอยเชลล์ หรือปลาหมักผัดซอสรสเผ็ด

หอยเชลล์ 250 บาท, ปลาหมัก 230 บาท

หอยเชลล์ หรือปลาหมักผัดซอสรสเผ็ด ผัดพร้อมจานร้อนกับซอสน้ำพริกสด

ข้าวมันไก่ 280 บาท

ข้าวมันไก่ ผัดพร้อมไก่ต้ม น้ำขลุก และพริก

ราดหน้า 350 บาท

เส้นใหญ่ราดหน้าทะเล ใส่พริก ราดด้วยซอสครีมขี้หน้

ผัดกะเพราหมูกรอบ 350 บาท

ผัดพร้อมข้าวหอมมะลิ และไข่ดาว

ผัดกะเพราเนื้ออากูว 380 บาท

ผัดพร้อมข้าวหอมมะลิ และไข่ดาว

คอหมูย่าง 230 บาท

ผัดพร้อมข้าวเหนียว และน้ำจิ้มแจ่ว

ปีกไก่ทอด 180 บาท

ผัดพร้อมน้ำจิ้มพริกขี้หน้รสหวาน

ต้มยำกุ้ง 250 บาท

ต้มยำกุ้งลายเสือ

ข้าวผัด

ไก่ หมู เนื้อ ปลา 280 บาท

ปู 350บาท กุ้ง 300 บาท

ข้าวผัด ผัดพร้อมไก่ทอด มะเขือเทศ แตงกวา พริกทอด และต้นหอม

ผัดไทย 250 บาท

ผัดไทยกุ้งสด ใส่กุ้งแห้ง เต้าหู้ ถั่วงอก ถั่วงอกลิสงและมะนาว

ส้มตำไก่ย่าง 230 บาท

ส้มตำไก่ย่าง ผัดพร้อมข้าวเหนียว

ส้มตำหมูย่าง 250 บาท

ส้มตำหมูย่าง ผัดพร้อมข้าวเหนียว

อาหารจากพืช

ผัดกะเพราหมูกรอบจากพืช 320 บาท

ผัดกะเพราหมูกรอบจากพืช

ของหวาน

(ให้บริการเวลา 12:00 น. - 22:00 น.)

ชุดของหวานรวม 6 ชิ้น 330 บาท

ช็อกโกแลตบราวนี่ คุกกี้ช็อกโกแลต คุกกี้เนยรสครีม ไข่หวานอย่าง กับเนยวงลูก ซอฟท์บัน ผัดพร้อมซอสช็อกโกแลตและวนก้าใบเตย

ช็อกโกแลต "นามา" บรันดี 290 บาท

ดาร์กช็อกโกแลตทาเบรลผสมคอนัค ผัดพร้อมซอสส้ม

สมูทตี้ชาเย็นไทย 190 บาท

ชาเย็นไทยปั่นผสมคาราเมลและไอศกรีมวานิลลา ผัดพร้อมพาทองโกและนมข้นหวาน



ALL PRICES INCLUDED TAX AND SERVICE CHARGE, PLEASE TELL US OF DIETARY RESTRICTIONS SO WE MAY DO OUR BEST TO ACCOMMODATE YOUR NEEDS.

ราคารวมภาษีและค่าบริการแล้ว หากคุณมีอาหารประเภทใดหรือมีข้อก้าหนดด้านโภชนาการ กรุณาแจ้งให้พนักงานทราบในขณะก้าสั่งอาหาร

THE PIZZA SELECTION

(Available from 12:00 PM – 8:45 PM)

MARGHERITA Bt.310

Tomato sauce, fresh basil and mozzarella

FRUTTI DI MARE Bt. 410

Seafood pizza with mussel, prawn, scallop, fresh basil, onions, tomato sauce, chili and mozzarella

PROSCIUTTO E FUNGHI Bt. 430

Parma ham, mushroom, tomato sauce and mozzarella

SPICY SALAMI Bt. 430

Spicy salami, tomato sauce, basil and mozzarella

CHEESY CARBONARA Bt. 430

Thick white cheese sauce, mozzarella, parmesan, cheddar, egg, smoky bacon and mushrooms

CALZONE CON CARNE PICANTE Bt. 530

Spicy calzone with pepperoni, ham, beef bolognaise, beans and mozzarella cheese

PHAD KRA PROW – SPICY & HOT BASIL Bt. 310

Minced pork and crispy pork with spicy hot basil and mozzarella cheese

RED CURRY SEAFOOD Bt. 430

Squid, scallop, shrimp, spicy tom yum paste, mozzarella, tomato, evaporated milk and kaffir lime leaf

พิซซ่า ซีลิกชั่น

(ให้บริการเวลา 12:00 น. - 20:45 น.)

มาร์การิตา ราคา 310 บาท

ซอสเม็กซิกัน ไบโพรพา และมอสซาเรลลาชีส

ฟรุตตี ดี มาร ราคา 410 บาท

ซอสเม็กซิกัน หอยแครง กุ้ง หอยเชลล์ ไบโพรพา หอมใหญ่ พริก และมอสซาเรลลาชีส

พรอสซูตโต ดี อี ฟุงกี ราคา 430 บาท

ซอสเม็กซิกัน พาร์มาแฮม เห็ด และมอสซาเรลลาชีส

สไปซี่ ซาลามี ราคา 430 บาท

ซอสเม็กซิกัน ไส้กรอกซาลามีรสเผ็ด ไบโพรพา และมอสซาเรลลาชีส

ชีสซี คาร์โบเนร่า ราคา 430 บาท

ซอสครีมชีสเข้มข้น มอสซาเรลลา พาร์มาแฮม แดดาร์ ไข่ เบคอนรมควัน และเห็ด

คาลิโซเน คอน คาร์เน พิคันเต ราคา 530 บาท

ซอสโบลเนสเมือ พริกแดงโรสมี แฮม ตัว และมอสซาเรลลาชีส

กะเพราหมูสไปซี่ ราคา 310 บาท

พิซซ่าพราหมูสไปซี่ หมูกรอบ และมอสซาเรลลาชีส

เรดเคอร์รี่ ซีฟู้ด ราคา 430 บาท

ต้นยำน้ำข้นปลาหมึก หอยเชลล์ แลหุ้ง มอสซาเรลลาชีส เม็กซิกัน เนยชีส และใบมะกรูด

THE HARD ROCK CAFE SELECTION

(Available from 2:00 PM – 10:00 PM)

ORIGINAL LEGENDARY BURGER Bt.650

The burger that started it all, steak burger, with apple wood bacon, cheddar cheese, crispy onion ring, leaf lettuce and vine-ripened tomato.

TUPELO CHICKEN TENDERS Bt.350

Crispy chicken tenders served with seasoned fries, honey mustard and our house-made barbecue sauce.

CLASSIC NACHOS (Solo) Bt.290 (Jammin') Bt.470

Crispy tortilla chips layered with ranch-style beans and a four-cheese sauce blend, topped with fresh pico de gallo, spicy jalapenos, pickled red onions, melted cheddar and monterey jack cheese and scallions served with sour cream on the side.

Add Guacamole Bt.70 Grilled chicken Bt.150 Grilled steak Bt.250

BABY BACK RIBS (Solo) Bt.490 (Jammin') Bt.750

Seasoned with our signature spice blend glazed with our house made barbecue sauce and grilled to perfection, served with seasoned fried, coleslaw and ranch-style beans.

HOT FUDGE BROWNIE (Solo) Bt.320 (Jammin') Bt.470

Warm chocolate brownie topped with vanilla bean ice cream, hot fudge, chopped walnuts, chocolate sprinkles, fresh whipped cream and a cherry.

ฮาร์ดร็อก คาเฟ่ ซีลิกชั่น

(ให้บริการเวลา 14:00 น. - 22:00 น.)

เบอร์เกอร์เนื้อ สูดตันตำรับ 650 บาท

พร้อมเบคอนย่าง แดดาร์ชีส หอมหัวใหญ่ทอดกรอบพิซซ่าพริก และเม็กซิกัน

ไก่ตุ๋นเบิ้ล 350 บาท

เนื้อไก่ทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อม มันฝรั่งทอด ซอสซันนี่มิลด์ซาร์ด และซอสบาร์บีคิว

นาโช้คคลาสสิก (โซโล) 290 บาท (แจมมิ่ง) 470 บาท

แป้งทอดกรอบทอดกรอบ โรยหน้าด้วยถั่ว และซอส ต่างๆ

เพิ่มถั่วคามาโช้ 70บาท, เพิ่มไก่ 150บาท, เพิ่มสตีคเนื้อ 250บาท

ซีโครงหมูอบ (โซโล) 490 บาท (แจมมิ่ง) 750 บาท

ซีโครงหมูหมักอบ และย่างกับซอสบาร์บีคิวรสสุดเข้มข้นพิเศษ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด โคลสลอว์ และหัว

บราวน์ (โซโล) 320 บาท (แจมมิ่ง) 470 บาท

บราวน์ช็อกโกแลตอุ่น พร้อมด้วยไอศกรีมชาน้ำผลา ราดซอสเช็อกโกแลตร้อน ตัววอลนัท ชีสครีมสด และเบอร์รี่



PATTAYA

ALL PRICES INCLUDED TAX AND SERVICE CHARGE, PLEASE TELL US OF DIETARY RESTRICTIONS SO WE MAY DO OUR BEST TO ACCOMMODATE YOUR NEEDS.

ราคารวมภาษีและค่าบริการแล้ว หากคุณมีอาการแพ้หรือมีข้อจำกัดด้านโภชนาการ กรุณาแจ้งให้พนักงานทราบในขณะสั่งอาหาร