

BREAKFAST MENU SET

AMERICAN BREAKFAST SET	320
TWO EGGS (Fried/Poached/Scrambled/Boiled/Plain Omelet)	
HAM or BACON or SAUSAGE	
BASKET OF BREAD	
REGULAR COFFEE/TEA	
FRUIT JUICE	
CONTINENTAL BREAKFAST SET	260
HOT OATMEAL or CEREAL W/ MILK	
BASKET OF BREAD	
REGULAR COFFEE/TEA	
FRUIT JUICE	
HEALTHY GLOW BREAKFAST SET	320
WHITE EGG OMELET	
BASKET OF BREAD	
REGULAR COFFEE/TEA	
FRUIT JUICE	

A LA CARTE

EGG BENEDICT W/ HOLLANDAISE SAUCE	190
TWO EGGS COOKED ANY STYLE W/ HAM, BACON OR SAUSAGE	150
WHITE EGG OMELET W/ MIXED GREEN & TOMATO	150
OMELET (ONION, TOMATOES, CHEESE, HAM OR MUSHROOMS)	190
HOT OATMEAL W/ BROWN SUGAR & MILK	90
CEREAL W/ MILK OR YOGURT	90
BASKET OF BREAD (White/Whole Wheat/Muffins)	70
BOILED RICE (Chicken/Seafood)	160/190
JUICES (Orange/Pineapple/Tomato)	70
MILK	70
REGULAR COFFEE	70
ESPRESSO/CAPPUCCINO/LATTE	90
DECAFFEINATED COFFEE	70
TEA	70
HOT CHOCOLATE	100
BUBBLING	350
HANG OVER CURED	120

SOUP & SALAD

SHRIMP/LOBSTER BISQUE

ซุปรกั๊ว/ กั้งครีมข้น

250/320

MINESTRONE SOUP

ซุปรักเก็ตไตล์อิตาเลียน

190

TOM YUM KUNG

ต้มยำกุ้ง

220

DUNE SIGNATURE SALAD

Romaine Leave, Crispy Salmon Skin & Jalapeno Dressing

ดูนีสลัด น้ำสลัดผสมพริกดองแบบเม็กซิกัน โรยด้วยหนังปลาแซลมอนกรอบ

220

GREEK SALAD

กรีกสลัด เสิร์ฟพร้อมมะกอกและน้ำสลัดน้ำใสผสมออริกาโน

250

CRACKLING CALAMARI SALAD W/ LIME-MISO DRESSING

สลัดปลาหมึกชุบแป้งทอด และน้ำสลัดมิโซะผสมมะนาว

290

SPICY GREEN APPLE SALAD & CASHEW NUTS

ยำแอปเปิ้ลเขียว เสิร์ฟพร้อมเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบกรอบ

190

THAI BEEF SALAD

ยำเนื้อ

220

SPICY VERMICELLI SEAFOOD SALAD

ยำวุ้นเส้นทะเล

190

SPICY CHICKEN & LEMONGRASS SALAD

ยำตะไคร้ไก่เส้น

190

APPETIZER

CRUISIN'S CRAB DIP W/ CASINO BUTTER เนื้อปูคลุกเคล้าซอสเนย ทานพร้อมขนมปังกรอบสไตล์ฝรั่งเศส	250
CALAMARI W/ GARLIC & WASABI MAYONNAISE ปลาหมึกชุบแป้งทอดสูตรเฉพาะของดุนน์ ทานกับซอสมายองเนสผสมวาซาบิ	220
AHI TUNA SPRING ROLL W/ CREAMY ONION WASABI SAUCE ปอเปี๊ยะปลาทูน่า ซอสครีมหัวหอมวาซาบิ	290
AROMATIC CHICKEN CURRY, ROTI & MANGO SALSA แกงไก่สไตล์อินเดีย เสิร์ฟพร้อมแป้งโรตีกกรอบ และซัลซามะม่วง	220
BAKED CLAMS W/ GARLIC & BUTTER หอยลายอบเนยกระเทียม เสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียม	220
GRILLED FILLET OF PORK W/ SPICY KOREAN SAUCE สเต็กสันในหมูซอสเกาหลี	290
SEARED TUNA W/ ONION & TANGY PONZU DRESSING เซียร์ทูน่า ทานกับหัวหอมใหญ่ ราดปอนซุสไตล์ญี่ปุ่น	320
THAI-STYLE GRILLED NEW YORK CUT เนื้อเซอร์ลอยย่างจิ้มแจ่ว	350
DUNE MINI CHEESE BURGER ดุนน์มินิชีสเบอร์เกอร์	220
BRUSCHETTA W/ CREAMY MIXED MUSHROOMS ขนมปังปิ้งสไตล์อิตาเลียนหน้าครีมเห็ดรวม	180

APPETIZER

GRILLED SAUSAGE, FETA CHEESE, COCKTAIL ONION

ไส้กรอกย่างเสิร์ฟพร้อมเฟต้าชีสและหัวหอม

200

CHICKEN WINGS

ปีกไก่ทอด

150

LARB MOO TOD

ลาบหมูทอด

150

TRUFFLE POPCORN

ป๊อบคอร์นผสมน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

250

CHEESE WONTONS

เกี๊ยวทอดไส้ครีมชีส

150

GOLDEN SARI CRISPY PRAWNS

กุ้งห่อเกี๊ยวทอดเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ

220

FRENCH FRIES

เฟรนช์ฟราย

110

PASTA

FUSILLI CRAB MEAT W/ PINK SAUCE

ฟูซิลลีเนื้อปูมะเขือเทศครีมซอส

290

LINGUINI LOBSTER W/ SPICY TOMATO SAUCE

ลิงกิวินีล็อบสเตอร์ซอสมะเขือเทศ

390

SPAGHETTI SEAFOOD (PESTO/TOMATO SAUCE/OLIO)

สปาเก็ตตี้ซีฟู้ด ซอสเพสโต้ หรือ ซอสมะเขือเทศ หรือ ผัดกระเทียมและพริกแห้ง

310

SPAGHETTI SNOW FISH & CAVIAR W/ CREAM SAUCE

สปาเก็ตตี้ปลาหิมะและไข่ปลาเคเวียร์ซอสครีม

390

SPAGHETTI BACON & DRIED CHILLI

สปาเก็ตตี้เบคอน ผัดกระเทียมและพริกแห้ง

280

SPAGHETTI PORCINI & SHITAKE MUSHROOMS W/ CREAM SAUCE

สปาเก็ตตี้เห็ดพอร์ซินี และเห็ดชิตาเกะซอสครีม

290

SPAGHETTI BOLOGNESE

สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ

240

SPAGHETTI CARBONARA

สปาเก็ตตี้ครีมซอสและเบคอน

290

SPAGHETTI PESTO

สปาเก็ตตี้ซอสใบโหระพา

240

SPAGHETTI VONGOLE

สปาเก็ตตี้ผัดหอยลาย

240

SPAGHETTI PAD KEE MAO GAI

สปาเก็ตตี้ผัดซี่โครงไก่

220

RICE

STIR-FRIED LOBSTER W/ CASHEW NUT

ล็อบสเตอร์ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

390

STIR-FRIED NEW YORK CUT & OYSTER SAUCE

เนื้อเซอร์ลอยน์ผัดน้ำมันหอย เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

290

STIR-FRIED ASPARAGUS & SHITAKE MUSHROOMS

หน่อไม้ฝรั่ง และเห็ดชิตาเกะผัด เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

180

THAI-STYLE CHICKEN/SHRIMP BASIL

ผัดกระเพราไก่/ กุ้ง เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

150/180

FRIED RICE (CHICKEN/SHRIMP/CRAB MEAT)

ข้าวผัดไก่/ กุ้ง/ ปู

120/150/180

MAIN COURSE

OVEN-BAKED CHICKEN W/ ROSEMARY & WHITE WINE SAUCE ไก่อบโรสแมรี่ซอสไวน์ขาว เสริ์ฟพร้อมแป้งพัฟอบกรอบ	290
OXTAIL STEW สตูว์หางวัว เสริ์ฟพร้อมเส้นพาสต้า	520
PARSLEY CRUSTED SNOW FISH W/ DIJONAISE SAUCE ปลาหิมะย่างเคลือบซอสมีสตาร์ดตีฌอง และผักชีฝรั่ง เสริ์ฟพร้อมมันฝรั่งผัด และผักย่าง	590
SNOW FISH & SHITAKE MUSHROOM W/ LIGHT MISO SAUCE ปลาหิมะและเห็ดชิตาเกะย่างซอสมิโสะ	590
GRILLED RACK OF LAMB W/ RED WINE SAUCE ซี่โครงแกะย่างซอสไวน์แดง เสริ์ฟพร้อมมันฝรั่งผัดและผักย่าง	690
NEW YORK CUT STEAK W/ PEPPER SAUCE สเต็กเนื้อซอสพริกไทย เสริ์ฟพร้อมมันฝรั่งผัดและผักย่าง	790
GRILLED FILLET OF PORK W/ SPICY KOREAN SAUCE (served w/ homemade black rice & kimchi sauce) สเต็กสันในหมูซอสเกาหลี เสริ์ฟพร้อมข้าวดำ และซอสกิมจิ	350
GRILLED SQUID STUFFED W/ OXTAIL (served w/ homemade black rice) ปลาหมึกย่างยัดไส้หางวัว เสริ์ฟพร้อมข้าวดำ520มซอสและเบคอน	290

DESSERTS

ICE CREAM (CHOCOLATE, VANILLA, ESPRESSO)

ไอศกรีมรสช็อกโกแลต,วานิลลา หรือ เอสเพรสโซ

160

CHOCOLATE LAVA W/ VANILLA ICE CREAM

เค้กช็อกโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

290

CHOCOLATE FONDUE W/ BUTTER CAKE & FRESH FRUITS

ช็อกโกแลตฟองดูว์ กับบัตเตอร์เค้ก และผลไม้สดรวม

240

PANNA COTTA W/ RASPBERRY SAUCE

พานาคอตต้าซอสราสเบอร์รี่

190

ETON MESS (MERINGUE & CREAM SERVED W/ SEASONAL FRUIT)

เมออร์แรงและวิปปิ้งครีมเสิร์ฟพร้อมผลไม้สดตามฤดูกาล

190

DUNE

hua-hin

DUNE SIGNATURE COCKTAILS

SAND DUNE	Midori/Rum/Coconut Cream/Pineapple juice	250
STRAWBERRY CAIPIROSKA	Vodka/Strawberries/Syrup/Lime juice	220
DUNE SISTER	Bailey/Chocolate rocher/Vanilla ice cream	250
MANGO MARGARITA	Tequila/Cointreau/Mango juice/Lime juice	220
BERRY CAIPIRINHA	Cachaca/Crème de cassis/Mixed berries/Cranberry juice	220
MALIBU PINEAPPLE-TINI	Malibu/Apple Sour/Pineapple juice	220
CAIPIRISSIMA	Rum/Lime wedges/Lime juice/Brown sugar	220
DUNE COSMO	Tequila/Grand Marnier/Cranberry juice	250
GREEN APPLE CAIPIROSKA	Vodka/Green Apple/ Fresh mint leaves	220
SUMMER PASSION	Cachaca/Pineapple juice/Passion Fruit	220
BE MINE MOJITO	Rum/Mixed berries/Raspberry syrup/Lime juice	220

TWISTED CLASSIC

RASPBERRY BELLINI	Prosecco/Raspberry puree	350
GRAPE MIMOSA	Prosecco/Grape juice	350
ELDERFLOWER FLUTE	Prosecco/Elderflower syrup	350
PINEAPPLE MOJITO	Havana/Pineapple/Fresh mint leaves	220
WATERMELON MOJITO	Havana/Watermelon/Fresh mint leaves	220
SAKETINI	Vodka or Gin/Sake/Olive	220
APPLE MARTINI	Vodka/Apple sour/Lime	220
LYCHEE MARTINI	Vodka/Soho/Lychee	220
RED VELVET	Sake/Cranberry juice	220

Price is subjected to 10% service charge and 7% VAT

DUNE

hua-hin

CLASSICS

DRY MARTINI	Vodka/Dry Vermouth/Olive	220
TEQUILA SUNRISE	Tequila/Orange juice/Grenadine	220
SINGAPORE SLING	Gin/Sherry/Grenadine/Soda	220
MAI TAI	Rum/Gold Rum/Orange/Grenadine	220
LONG ISLAND	Vodka/Tequila/Rum/Gin/Cointreau/Lime/Soda	220
B52	Kahlua/Baileys/Cointreau	220
MOJITO	Havana/Lime/Sugar/Fresh mint leaves/Soda	190
CAIPIRINHA	Cachaca/Lime/Sugar	190
CAIPIROSKA	Vodka/Lime/Brown sugar	190
SOUR	Midori/ Whisky /Amaretto	190
BLOODY MARY	Vodka/Tomato juice/Seasonings to taste	190
MARGARITA	Tequila/Cointreau/Lime/Salt	190
KAMIKAZE	Tequila/Cointreau/Blue curacao/Lime	190
KIR ROYAL	Prosecco/Crème de cassis	350
BELLINI	Prosecco/Peach puree	350
MIMOSA	Prosecco/Orange juice	350
CAMPARI	On the rocks or with soda	220

BIG JUGS

FROZEN MOJITO	Havana/Lime/Sugar/Fresh mint /Soda	900
KAMIKAZE	Tequila/Cointreau/Blue Curacao/Lime	900

Price is subjected to 10% service charge and 7% VAT

DUNE

hua-hin

VODKA

SMIRNOFF	180
ABSOLUTE	220
GREY GOOSE 'L CLASSIC	350
CIROC	350
KETEL ONE	350

GIN

GORDON'S	180
BOMBAY SAPPHIRE	220

RUM

PAMPERO BLANCO	180
HAVANA (ANEJO)	180
BACARDI SILVER	180
MALIBU	180

TEQUILA

TRES MAQUEYES BLANCO	180
SIERRA SILVER	180
SIERRA GOLD	220

SINGLE MALT

GLENFIDDICH 12 YEARS	250
GLENMORANGIE	250

WHISKY

J/W BLACK LABEL (0.7 CL)	180
J/W GREEN LABEL	220
JAMESON IRISH WHISKY	180

BOURBON

JIM BEAM	180
JACK DANIELS	180

BRANDY & COGNACS

HENNESSEY VSOP	280
HENNESSY XO	360

LIQUEURS

AMARETTO	190
SAMBUCA	220
BAILEY'S IRISH CREAM	220
GRAND MANIER	290

BEER

SINGHA	120
HEINEKEN	150

BOTTLE SERVICE

BLACK LABEL (70 CL.)	1,800
SMIRNOFF VODKA	1,800

Price is subjected to 10% service charge and 7% VAT

DUNE

hua-hin

DUNE SIGNATURE SMOOTHIES

KIWI APPLE TWIST	Kiwi/Green Apple/Orange juice	100
TROPICAL DELIGHT	Pineapple juice/apple/orange juice	100
WATER BABY BOOST	Watermelon/Raspberries/Strawberries	100
ACHER SHAKER	Strawberries/Banana/Pineapple juice	100
RASPBERRY CRANBERRY CRUSH	Raspberries/Blueberries/Strawberries	120
C DOUBLE	Orange/Kiwi/A splash of Lime	100
WAKE UP CALL	Pineapple, juice/ Orange juice/Lime juice	120
CHINA WHITE	Lychee/Lime	100

JUICES, SMOOTHIES, SHAKES

JUICES	Orange/ Pineapple/Lime/Tomato	70
SMOOTHIES	Orange/Pineapple/Lime/Green	
	Apple/Watermelon/Peach/Strawberry/Raspberry	90
MILKSHAKE	Vanilla/Banana	120

SOFT DRINKS & WATER

SOFT DRINKS	Coke / Sprite/Diet coke /Ginger ale/Tonic/soda	50
WATER	Dune Water/Evian/Perrier	30/90/120

DUNE

hua-hin

COFFEE, CHOCOLATE

IRISH COFFEE	220
REGULAR COFFEE	70
ESPRESSO/CAPPUCCINO/LATTE	90
DECAFFEINATED COFFEE	90
ICED /BLENDED COFFEE	110
SYRUP SELECTION (Hazelnut/Vanilla)	40
HOT CHOCOLATE	90
ICED CHOCOLATE	110
CHOCOLATE SHAKE WITH ROCHER	180

TEA

HOT TEA (Earl grey/English Breakfast/Camomile/Fruit Tea)	70
ICED TEA	110
ICED LEMON TEA	110
GREEN TEA	110

DUNE

hua-hin

	Country	Glass 150ml	Bottle
HOUSE WINE			
Chadon Brut	Australia	300	1,600
White Wine	Australia	240	1,300
Red Wine	Chile	240	1,300
CHAMPANGE			
Dom Perignon, Brut	France		12,000
Veuve Clicquot, Brut	France		5,500
SPARKLING			
Chandon Brut	France		12,600

Price is subjected to 10% service charge and 7% VAT

WHITE WINE

Terrazas, Chardonnay	Argentina	1,450
Villa Antinori, Pinot Grigio	Italy	1,650
Anakena, Sauvignon Blanc	Chile	1,800
Ruffino, Orvieto Classic, 2007	Italy	1,800
St. George, Chardonnay, 2008	California	1,900
Peter Lehmann, Semillon/Chardonnay, 2005	Australia	1,900
Lindemans, Cawarra, Chardonnay, 2006	Australia	1,900
Cape Mentelle, Sauvignon Semillion	Australia	2,200
Overstone, Sauvignon Blanc, 2007	New Zealand	2,400
Laboure Roi, Chablis, 2005	France	3,800
Cloudy Bay, Sauvignon blanc	New Zealand	3,900

RED WINE

Terrazas, Carbernet Sauvignon	Argentigna	1,450
Lindemans, Merlot, 2006	Australia	1,800
Peter Lehmann, Shiraz, 2006	Australia	2,100
Da Vinci, Chianti, 2008	Italy	2,100
Los Voscós, Cabernet Sauvignon, 2005	Chile	2,200
Ruffino Chianti, DOGC, 2004	Italy	2,200
Cape Mentelle, Cabernet Merlot	Australia	2,400
Francis Coppola, Cabernet Sauvignon, 2006	California	2,400
Penfold 407, Cabernet Sauvignon	Australia	3,500
Grgich Hills, Napa Valley, Zinfandel, 2002	California	4,000
La Spinnetta, Monferratto, 2003	Italy	5,000