



Black Mountain

GOLF CLUB, HUA HIN

Clubhouse Restaurant Menu



1.

Beef Kofta

with mint yogurt sauce
คอฟต้าเนื้อ เสิร์ฟพร้อมโยเกิร์ตมินท์
145 THB



2.

Roast Duck Spring Rolls

filled with roasted duck and Pistachio,
served with pear and green apple soup
ปอเปี๊ยะเปิดทอด เสิร์ฟพร้อมซูปแอปเปิ้ล
145 THB



3.

Vegetable Samosa

with mint sauce & garden salad
ซาโมซ่าผัก เสิร์ฟพร้อมซอสมินท์และสลัดผัก
145 THB



4.

Bruchetta

Tomatoes, garlic, basil,
olive oil & balsamic vinegar
ขนมปังบุรุษเต้า เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศ กระเทียม ใบโหระพา
น้ำมันมะกอกและบัลซามิก
145 THB



5.

Tod Man Goong

Shrimp cake with sweet and sour dipping sauce
ทอดมันกุ้ง
195 THB



6.

Moo Dad Deaw

Deep fried pork served with Thai chilli sauce
and home made spicy sauce
หมูทอดเดียว
145 THB

7.

Toast Skagen

Roasted bread topped with shrimps
in dill mayonnaise, served with
lemon & flying fish carviar

ขนมปังสกาเกนทูนึ่งในมายองเนส เสิร์ฟพร้อมคาเวียร์

195 THB



8.

Truffle Fries

served with grated Parmesan cheese

มันฝรั่งทอดในน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล โรยด้วยชีสพามาซาน

145 THB



9.

Assorted Cold Cuts

Parma ham, pastrami & salami
served with sundried tomatoes,
rocket salad & toasted bread

พาร์มาแฮมกับไส้กรอกซาลามี
เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศแห้งและสลัดผักร็อกเก็ต

495 THB



10.

Japanese Edamame Beans

Steamed and lightly salted

ถั่วแระญี่ปุ่นนึ่งโรยเกลือ

145 THB



11.

Hand Cut Sweet Potato

Deep fried sweet potato served
with Gorgonzola sauce

มันเทศทอด เสิร์ฟพร้อมซอสกอกอนโซล่าชีส

145 THB



**12.****Create your own
Mixed Salad****Tossed with your selection of** (any 5)

Oven roasted vegetables
 Marinated olives
 Cherry tomatoes
 Cucumber
 Red onions
 Paprika
 Boiled beetroot
 Sun-dried tomatoes
 Sweet corn
 Asparagus
 Pumpkin seeds
 Quinoa
 Chia seeds
 Pine nuts
 Cashew nuts
 Walnuts

Dressings (Choose 1 Dressing)

Balsamic & olive oil dressing
 Caesar dressing
 Rhode Island dressing
 Japanese sesame dressing

Additional Toppings (45 THB each)

Grilled chicken breast
 Smoked salmon
 Parma ham
 Parmesan cheese
 Cheddar cheese
 Blue cheese
 Feta cheese

Small Plate: 195 THB

Large Plate: 295 THB

**13.****Black Angus
Beef Burger**

with homemade bun, BM dressing,
 bacon, cheese, onion rings & french fries

แบล็คแอนกัสเนื้อเบอร์เกอร์ เซิร์ฟคู่กับมันฝรั่งทอด หอมทอดและน้ำสลัด

395 THB

**14.****BM Club Sandwich**

served with grilled chicken,
 mustard dressing & french fries

คลับแซนวิชไก่ เซิร์ฟพร้อมซอสมีสตาจาร์ดและมันฝรั่งทอด

295 THB

15.

Spaghetti Carbonara

with bacon, onion, cream
served with egg yolk & Parmesan cheese

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าเนค่อน
เสิร์ฟพร้อมไข่แดงและชีสพามาซาน

295 THB



16.

Spaghetti Bolognese

Meat sauce with tomato, onion, garlic,
and cream, served with Parmesan cheese

สปาเก็ตตี้โบลองเนส(ซอสเนื้อ) เสิร์ฟพร้อมชีสพามาซาน

295 THB



17.

Penne Black Mountain

Beef tenderloin with fresh tomato, onion,
garlic, and cream, served with Parmesan cheese

แมลิกแมทท์เทนเพนเน่เนื้อ เสิร์ฟพร้อมชีสพามาซาน

345 THB



18.

Penne Arrabiata

Penne with fresh tomato sauce, basil
and Parmesan cheese

เพนเน่ซอสเผ็ด เสิร์ฟพร้อมชีสพามาซาน

245 THB





19.
Grilled Black Angus Tenderloin

with penja pepper, mushroom fricasse, port wine & shallot jus

เนื้อสันในวัวแองกัสย่าง

795 THB



20.
Grilled Tasmanian Salmon

served with fennel salad, espelette chili & dill cream sauce

ปลาแซลมอนแทสมาเนียย่าง เสิร์ฟพร้อมสลัดเฟนเนล พริกเอสเปอแลตต์ และซอสครีม

595 THB



21.
Pan Fried Cod Fish

served with butter vegetables, beetroot puree, boiled potatoes & mushroom sauce

ปลาคอดทอด เสิร์ฟพร้อมบัตเตอร์และซอสเห็ด

645 THB



22.
Local Reef Fish

baked in paper with Asian herbs, tomato salsa & Pontiac potato (Preparation time 45 minutes)

ปลาอบสมุนไพร เสิร์ฟพร้อมซาลซ่าและมันฝรั่ง (ใช้เวลาในการปรุง 45 นาที)

495 THB



23.
Grilled Chicken Breast

with creamy pepper sauce, served with potato gratin & grilled vegetables

อกไก่ย่าง เสิร์ฟพร้อมครีมซอสพริก กราแตงมันฝรั่งและผักย่าง

345 THB

24.

Braised Chicken Leg

served with mixed mushrooms,
mashed potato, sautéed spinach & veal jus

น่องไก่อบ เสิร์ฟพร้อมเห็ดรวม มันฝรั่งบด และผักโขม

345 THB



25.

Swedish Meatballs

served with mashed potato
or cream macaroni

สวีทชีทบอล เสิร์ฟคู่กับแยมลิ้งวอนเบอร์รี่ แตนกวาดอง
และมันฝรั่งบดหรือมัคกะโรนีครีมซอส

345 THB



26.

Pan Fried Minced Beef Patty “Pannbiff”

served with fried potato, red wine sauce
and lingonberry jam

เนื้อบดย่าง เสิร์ฟคู่กับมันฝรั่งทอด ซอสไวน์แดงและแยมลิ้งวอนเบอร์รี่

295 THB



27.

Swedish “Raggmunk”

served with crispy bacon & lingonberries

แพนเค้กสโตล์สวีเดน
เสิร์ฟคู่กับเบคอนและแยมลิ้งวอนเบอร์รี่

345 THB



28.

Pork Schnitzel

served with fried potatoes, red wine sauce,
lemon & anchovies

หมูชุบเกล็ดขนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมมันทอด ซอสไวน์แดงและแอนโชวี

395 THB





29.

Indian Butter Chicken

served with paratha, mint yogurt & Indian pickle

ไก่เนยอินเดีย เสิร์ฟพร้อมโรตีสี่ มินท์โยเกิร์ตและแตงกวาดอง

345 THB



30.

Lamb Rogan Josh

served with rice, mango chutney,
Rahitha & papada

แกงเนื้อแกะ เสิร์ฟพร้อมชัตนีย์ ซอสโยเกิร์ตและแผ่นปาปาด้า

345 THB



31.

Korean Style Bibimbap

choose vegetarian or chicken with spicy sambal

ข้าวย่ำเกาหลีไก่/มังสวิรัติ

345 THB



32.

Vietnam Pho Soup

served with a slice of black Angus beef,
bean sprouts, spring onion, Vietnamese dry herbs,
coriander, watercress, Extra Virgin olive oil

ซูปเฟอเนื้อแองกัส

195 THB



33.

Indonesian Nasi Goreng

Fried rice with pork and chicken
served with chicken satay, fried egg & peanut sauce

ข้าวผัดอินโดนีเซีย(หมู, ไก่) เสิร์ฟพร้อม ไก่สะเต๊ะ ไข่ทอดและซอสถั่ว

295 THB



34.

Singaporean Style Shrimp

served with rice noodles & sweet basil

ผัดหมี่กุ้งสิริกโปร์

345 THB

35.**Yam Moo Yang**

Spicy roasted pork salad with chilli & lime

ยำหมูย่าง

145 THB

**36.****Yam Nuea Yang**

Spicy roasted beef salad with chilli & lime

ยำเนื้อย่าง

145 THB

**37.****Som Tam Thai**

Papaya salad

ส้มตำไทย

145 THB

**38.****Yam Wonsen Goong**

Glass noodle spicy salad, tossed with prawns

ยำวุ้นเส้นกุ้ง

145 THB

**39.****Tom Yum Goong**

Thai soup with coconut, shrimp, lime leaf, galangal & lemongrass

ต้มยำกุ้ง

145 THB




40.

Phanaeng Curry

with pork, beef or chicken

แพนงหมู/เนื้อ/ไก่

145 THB


41.

Kaeng Khiow Wann Gai

 Chicken in green curry
with coconut milk & eggplant

แกงเขียวหวานไก่

145 THB


42.

Phat Naman Hoi

 Stir fried beef or chicken with
mushrooms in oyster sauce

ผัดน้ำมันหอยเนื้อ/ไก่

145 THB


43.

Phat Met Mamuang Himmapan

Stir fried pork, beef or chicken with cashew nuts

ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์หมู/เนื้อ/ไก่

145 THB


44.

Phat Prieu Waan

 Sweet & sour with pork,
beef or chicken & vegetables

ผัดเปรี้ยวหวานหมู/เนื้อ/ไก่

145 THB


45.

Phat Kra Pao

 Holy basil with pork, beef, chicken or shrimps
fried with long beans

ผัดกระเพราหมู/เนื้อ/ไก่/กุ้ง

145 THB

46.

Khai Jiew Moo Saap

Thai omelette with minced pork

ไข่เจียวหมูสับ

145 THB



47.

Khai Yat Sai

Stuffed omelette with chicken or pork

ไข่ยัดไส้หมู/ไก่

145 THB



48.

Ghoi Tiao

Noodle soup with pork, beef, chicken or shrimps

ก๋วยเตี๋ยวหมู/เนื้อ/ไก่/กุ้ง

145 THB



49.

Khao Phat

Fried rice with pork, beef, chicken or shrimps

ข้าวผัดหมู/เนื้อ/ไก่/กุ้ง

145 THB



50.

Phat ThaiFried noodles with pork, beef, chicken or shrimps,
with tofu, chopped peanuts & bean sprouts

ผัดไทยหมู/เนื้อ/ไก่/กุ้ง

145 THB



51.

Steamed Jasmine Rice

Steamed jasmine rice

ข้าวสวยหอมมะลิ

25 THB





52.
**Your Choice of
Homemade Ice Cream**

• Vanilla • Chocolate • Coconut • Green tea

โฮมเมดไอศกรีม

•วานิลลา • ช็อกโกแลต • กะทิ • ชาเขียว

Per scoop, 95 THB



53.
**Japanese Tempura
Ice Cream**

Tempura battered Vanilla ice cream

ไอศกรีมเทมปุระญี่ปุ่น

195 THB



54.
Mango Sticky Rice

served with mango coulis and coconut cream

ข้าวเหนียวมะม่วง

145 THB



55.
Chocolate Brownie

with whipping cream

บราวนี่ช็อกโกแลต

145 THB



56.
Cheesecake

with mixed berries & whipping cream

ชีสเค้กมิกซ์เบอร์รี่

195 THB