

the
BRE-EZE

RESTAURANT & BAR



Fair House Villas & Spa

the BRE-EZE

+ RESTAURANT & BAR +

APPETIZER

#100 POR PIA TORD ปอเปี๊ยะทอด Deep fried spring roll with plum sauce choice of Vegetable/Prawn/Crab	200,230,250.-	#104 HUA PLEE TORD หัวปลีทอด Deep fired banana blossom with homemade spicy red curry	220.-
#101 GAI SATAY ไก่เสฉู Tender marinated chicken satay served with peanut sauce	220.-	#105 CRAB CAKE เนื้อปูย่าง Pan seared crabmeat with mayonnaise, red bell peppers, celery, onions, herbs, panko breadcrumbs, seasonings, and eggs	250.-
#102 MHOO TORD DAD DEAW หมูทอดแดดเดียว Deep fried dried pork with chili sauce	220.-	#106 TUNA TARTARE ทูน่าทาร์ทาร์ A raw tuna with avocado, egg yolks, green peppercorns capers, chives, tarragon, mustard, olive oil and lemon juice	280.-
#103 PHEEK GAI TORD ปีกไก่ทอด Deep fired chicken wing with sweet chili sauce	220.-	#107 CALAMARI ปลาหมึกทอด Deep fired squid and onion ring with spicy mayonnaise sauce	280.-



#100



#107

SALAD

#200 MIX GRILLED VEGETABLE สลัดผักรวม Marinate grilled vegetable served with homemade shallot vinaigrette pesto sauce and yoghurt sauce	220.-	#206 YAM PLA SALMON ยำปลาแซลมอน Salmon salad with spring onion, shallot, tomato and local celery	250.-
#201 CAESAR SALAD ซีซาร์สลัด ไก่ย่าง/กุ้ง ADD ON CHICKEN/PRAWN Caesar salad! With romaine lettuce, parmesan cheese croutons and a simple creamy homemade dressing	250/280.-	#207 YAM NUE YANG ยำเนื้อย่าง Grilled beef salad with cucumber, onion, tomato, cucumber and local garlic	250.-
#202 SOM TUM GAI YANG ส้มตำไก่ย่าง Green papaya salad with chili, long been, tomato and nut	220.-	#208 YAM HUW PLEE GOONG ยำหัวปลีกุ้ง Banana blossom salad with crispy shallot, chili and prawn	250.-
#203 YAM WOON SEN ยำวุ้นเส้น หมู/กุ้ง Spicy glass noodle salad with choice of pork/prawn	230-250.-	#209 SOFT SHELL CRAB SALAD ยำปูนิ่ม Deep fired soft shell crab with homemade mango balsamic honey dressing	280.-
#204 LAAB MHOO TORD ลาบหมูทอด Deep fired spicy mines pork ball with local spring onion and homemade ground roasted rice	230.-	#210 SMOKED DUCK BREAST SALAD ยำอกเป็ดรมควัน Mix salad with smoked duck breast and sesame dressing	280.-
#205 YAM MAKUA YAW ยำมะเขือยาว Grilled long egg plant salad with spicy and sour sauce	230.-	#211 SALMON AVOCADO SALAD ยำแซลมอนอโวคาโด Grilled tender salmon with cilantro, lime, tomato and creamy avocado	280.-



#202



#201

ALL PRICE IS QUOTED IN THAI BAHT CURRENCY, INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE 7% VAT.

the BRE-EZE

+ RESTAURANT & BAR +

SOUP

#300 GAENG JUED TAO HOO แกงจืดเต้าหู้ Original clear soup with vegetable and tofu	200.-	#304 MINESTRONE SOUP ซุปผักรวม Whip up this classic Italian vegetable soup with a rich tomato base	220.-
#301 TOM KHA GAI ต้มยำไก่ Chicken in coconut milk soup with galangal and lemongrass	220.-	#305 MUSHROOM CREAM SOUP ซุปครีมเห็ด A creamy garlic mushrooms in a mouthwatering parmesan cheese and local shallot	220.-
#302 GAI TOM KA-MIN ไก่ต้มขมิ้น Southern style chicken stew with turmeric clear soup	220.-	#306 ROASTED PUMPKIN SOUP ซุปฟักทอง A healthy! roasted pumpkin with homemade whipping cream	220.-
#303 TOM YAM ต้มยำ ไก่/ปลา/กุ้ง/ซีฟู้ด Spicy and sour soup with lemongrass, galangal and chili choice of Chicken/Seabass/Prawn/Seafood	220,230,250,280.-	#307 ONION SOUP ซุปหอม A classic French sweet caramelized onions soup with garlic bread	220.-
		#308 LOBSTER SOUP ซุปลิ้อปูเสฉอรัด Lobster bisque is a rich and creamy soup with grilled rock lobster	320.-



CURRY

#400 GAENG SOM แกงส้ม ปลา/กุ้ง Yellow curry spicy and sour with Seabass/Prawn and a seasonal local	250-280.-	#500 PHAD PHAK RUEM ผัดผักรวม Stir-fired vegetable with soya sauce	220.-
#401 GAENG KIEW WARN GAI แกงเขียวหวานไก่ Thai authentic green curry with chicken, eggplant, basil leave and coconut milk	250.-	#501 YOD LIANG PHAD KAI ผัดยอดเหลียงผัดไข่ Stir-fired A local samui melindjo leave with eggs	220.-
#402 PANANG พนง หมู/กุ้ง Originating in central Thailand, PANANG curry with Pork or Prawn is a delicious sweet	250-280.-	#502 GAI PHAD MED-MA-MUNG ไก่ผัดเม็ดมะม่วง Stir-fired chicken with cashew nut, bell paper, spring onion and dried chili	250.-
#403 CHU CHEE GOONG จูจี้กุ้ง Grilled tiger prawn with red curry sauce, kaffir lime leaves and chili	280.-	#503 PLA MUEK PHAD KAI KEM ปลาหมึกผัดไข่เค็ม Stir-fried squid with salted eggs yolk and local vegetable	250.-
#404 MASSAMAN มัสมัน ไก่/เนื้อ The king of curry slow cooked meat in massaman curry with potatoes and peanuts choice of Chicken/Beef	320-350.-	#504 MHOO WARN หมูหวาน Braised and juicy pork belly slowly cooked to perfection	250.-
		#505 PLA KRA-PONG PHAD PIEW WAN ปลากระพงทอดผัดเปรี้ยวหวาน Deep-fired seabass with sweet and sour sauce	280.-



ALL PRICE IS QUOTED IN THAI BAHT CURRENCY, INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE 7% VAT.

the BRE-EZE

+ RESTAURANT & BAR +

MAIN COURSE

#507 GRILLED CHICKEN BREAST อกไก่อบสมุนไพร A chicken breast with mash potato and homemade mushroom cream sauce	320.-	#508 SEARED SESAME TOFU STEAK สเต็กเต้าหู้หุง A local tofu marinated sesame with avocado and beetroot pasta	300.-
#509 ROASTED DUCK อกเป็ดย่างรมควัน Roasted duck breast with seared local vegetable and orange sauce	350.-	#510 SEABASS ปลากระพงทอด Deep fried seabass with spicy & sweet and sour sauce	450.-
#511 OVEN BAKED PORK RIBS ซี่โครงหมูอบ BBQ honey pork ribs and grilled garlic french-fried with barbeque sauce	450.-	#512 NORWEGIAN SALMON แซลมอนย่าง Grilled salmon with marinated grilled vegetable and white wine sauce	490.-
#513 BEEF TENDERLOIN เนื้อสันในวัวย่าง Grilled beef tenderloin with rocket salad, homemade recipe béarnaise sauce	520.-	#514 RIBEYE STEAK เนื้อริบอายสเต็กย่าง Grilled butter rosemary ribeye steak, roasted wild tomato, asparagus with red wine sauce	720.-
#515 MIX GRILLED SEAFOOD ผู๊ดรวมย่าง A local charcoal mix grilled seafood served with 3 sauces	690.-	#516 NUE PHAD NAM-MAN-HOY เนื้อผัดน้ำมันหอย Stir-fired beef with oyster sauce	250.-
#517 PHAD THAI GOONG ผัดไทยกุ้ง A local single dish, stir-fired hot basil leave with choice of Pork/Chicken/Prawn	250.-		
#518 PHAD KRA-POW ผัดกระเพราไก่/หมู/กุ้ง Southern style chicken stew with turmeric clear soup	220,230,250.-		
#519 PHAD KRA-NA MHOO KROB ผัดคะน้าหมูกรอบ Stir Fired young kale with crispy pork belly, oyster sauce and crispy garlic	250.-		
#520 KHAO PHAD ข้าวผัด ผัก/ไก่/หมู/กุ้ง Stir-fired rice with vegetable/Chicken/Pork/Prawn	200,220,230,250.-		

PASTA

PASTA CHOICE OF SPAGHETTI, FETTUCINE, TAGLIATELLE OR PENNE

#600 AGLIO E OLIO ซอสกระเทียมพริกแห้ง Garlic sauce, with olive oil, dried chili and parsley	230.-
#601 POMODORO ซอสมะเขือเทศ A classic tomato sauce with garlic and basil leave	250.-
#602 CARBONARA ซอสครีมคาโบนาร่า A classic roman dish composed of silky eggs, sheep's milk cheese with pancetta, eggs, and parmesan	280.-
#603 PESTO ซอสใบโหระพา Southern style chicken stew with turmeric clear soup	280.-
#604 BOLOGNESE ซอสเนื้อ Spicy and sour soup with lemongrass, galangal and chili	280.-
#605 KEE-MAO SEAFOOD ซอสผัดซีเมทาเกะ A special popular stir-fire seafood with oyster sauce and young paper corn	300.-



ALL PRICE IS QUOTED IN THAI BAHT CURRENCY, INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE 7% VAT.

the
BRE-EZE

+ RESTAURANT & BAR +

PIZZA

#700 MARGHERITA มาทาร์ิต้า Tomato sauce, mozzarella, basil	250.-	#701 HAWAIIAN ฮาวายีเนียน Tomato sauce, mozzarella, pineapple and ham	280.-
#702 GREEN CURRY แกงเขียวหวาน Mozzarella, green curry and chicken	280.-	#703 KRA-POW MHOO กระป๋องหมู Mozzarella, stir-fired hot basil, chili, garlic and pork	280.-
#704 TOM YAM GOONG ต้มยำกุ้ง Mozzarella Spicy and sour prawn with a local Thai herb	280.-	#705 ROMANA โรมาน่า Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, black olives	300.-
#706 SALMON ปลาแซลมอน Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, asparagus	350.-	#707 SEAFOOD ซีฟู้ดรวม Tomato sauce, mozzarella, mixed seafood	350.-
#708 4 CHEESE 4 ชีส Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza	350.-		

BURGER AND SANDWICH

#800 VEGETABLE SANDWICH แซนด์วิชผัก Grilled marinated vegetables with pesto sauce	250.-
#801 CHICKEN BURGER เบอร์เกอร์ไก่ Grilled chicken teriyaki, tomato, onion, lettuce	280.-
#802 CLUB SANDWICH คลับแซนด์วิช Grilled chicken, egg, bacon, ham, tomato and lettuce	280.-
#803 TUNA SANDWICH ทูน่าแซนด์วิช Melt tuna, bell paper, onion, mayonnaise, celery, relish, lemon juice, and garlic	300.-
#804 HAM CHEESE SANDWICH แซนด์วิชแฮมชีส A simple combination of cured ham and sliced cheddar cheese with a dab of butter	300.-
#805 BEEF & CHEESE BURGER เบอร์เกอร์เนื้อหรือชีส Grilled minced beef with lettuce, tomato and onion and Dijon mustard	350-400.-



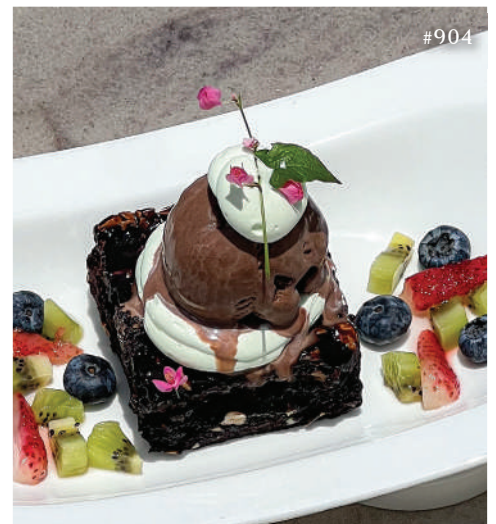
ALL PRICE IS QUOTED IN THAI BAHT CURRENCY, INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE 7% VAT.

the
BRE-EZE

+ RESTAURANT & BAR +

DESSERT

- #900 BUA LOY KAI WAN | บัวลอยไข่หวาน 230.-
A rice-balls with coconut milk based dessert that contains a whole poached egg
- #901 KHAO NIEW MA-MUANG | ข้าวเหนียวมะม่วง 250.-
Authentic Thai dessert mango sticky rice with coconut milk
- #902 BANANA FLAMBÉ | กล้วยฟรอมเบ 220.-
French Caribbean bananas flambé with vanilla ice-cream
- #903 PINEAPPLE FRITTER | สับปะรดทอด 250.-
Deep-fired Phuket pineapple with honey vanilla
- #904 BROWNIE | บราวน์เค้ก 250.-
A warm, ultra-chocolatey brownie, topped with vanilla ice cream
- #905 ICE CREAM | ไอศกรีม 90.-
Choice of, Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lime and Coconut
- #906 POR-LA-MAI RUAM | ผลไม้รวม 200.-
Seasonal mix local fruit



the
BRE-EZE

RESTAURANT & BAR



Maenam



📷 fairhousevillas

📘 fairhousevillas

🍷 The Breeze Restaurant and Bar

🛀 Pandanus Spa

🌐 www.fairhousevillas.com

✉ Booking@fairhousevillas.com

☎ +66 77 429 000

📍 39 Moo 1 Maenam Beach, Koh Samui 84330, Thailand

fH
fAIRHOUSE
Villas & Spa