

San Marco

Appetizer

อาหารว่าง

	Price (THB)
Tomato Brushetta 	250
ขนมปังชาวโดว์อบ กับสลัดมะเขือเทศและ ชีสพาร์เมซาน Cherry Tomato, Garlic, Basil, Parmesan served on Sour Dough	
Calamari Fritti 	280
ปลาหมึกชุบแป้งทอด เสิร์ฟกับซอส มายองเนส มะนาวกระเทียม Battered Squids served with Lemon Aioli	
Napoli Garlic Prawns 	340
กุ้งขาวผัดกระเทียม พริกแห้ง เสิร์ฟกับขนมปังชาวโดว์ Sauté Prawn, Dried Chili & Garlic Oil served with Sour Dough Bread	
Carpaccio di Manzo	350
เนื้อสไลด์บางปรูรงรส บีทรูท ผักร็อกเก็ต เคเปอร์ ชีสพาร์เมซาน และน้ำมันมะนาวเหลืออง Sliced Thin Beef Tenderloin serves with Arugula & Capers, Shave Beetroot, Lime, evoo Vinaigrette	
Antipasto	650
เนื้อเสิร์ฟแบบเย็น กับชีส ผักย่าง และขนมปัง Prosciutto Salami, Smoked Ham, Mortadella Olive, Italico Cheese, Bread, Roasted Veg	

 chef recommends

 contains nuts

 vegetarian

 spicy

 gluten free

Price is subject to tax and service charge

Salad

สลัด

	Price (THB)
Insalata di Polpo alla Griglia  สลัดหนวดปลาหมึกย่าง ไส้กรอกหมูโชริโซ เคเปอร์ ผักชีลาว น้ำสลัด ออริกาโน น้ำส้ม Chorizo, Octopus, Caper, Dill, Orange, Oregano Dressing	360
Insalata Mista  สลัดผักรวม กับน้ำสลัดไวน์แดง Fresh Mixed Lettuce, Cucumber, Cherry Tomato, Red Onion, Mixed Olive Balsamic Reduction with Red Wine Vinegar, evoo	250
Pomodori e Burrata สลัดมะเขือเทศ กับ ชีสสด บูร์ดต้า Tomato, Burrata, Basil, Balsamic Reduction, evoo	480
Insalata di Mare สลัดทะเล กุ้ง ปลาหมึก และหอยแมงภู่ แบบอุ่น ทานกับผักสลัด อะโวคาโด มะเขือเทศ น้ำสลัดแตงกวา กับไทม์ Sea Prawn, Squids, Mussels' Beds on Mixed Leaf Salad, Avocado, Cherry Tomato, Cucumber, Orange, Thyme Dressing	450
Insalata Caesar Classica (vegetarian options) สลัดผักคอส กับน้ำสลัดชีซาร์ ชีสพาร์เมซาน ขนมหั้บกรอบ และปลาแอนโชวี Romaine Lettuce, Parmesan, Croutons, Anchovy	280

 chef recommends

 contains nuts

 vegetarian

 spicy

 gluten free

Price is subject to tax and service charge

Soup

ซุ๊ป

Price (THB)

Bisque di Crostacei ♦

ซุ๊ปชั้นกุ้งและปู เสิร์ฟกับ ขนมปังกรอบแผ่นแบน

Shrimp & Crab Meat Topped Crispy Flat Bread

350



Minestrone 🥜 🌿

ซุ๊ปผักรวมอิตาเลียน ถั่วขาว เส้นพาสต้า ชิ้นฉ่าย มะเขือเทศ และ น้ำมันเพลสโต้

White Beans, Rough Pasta Onions, Celery, Carrots, Tomatoes, Pesto Drop

260

Salsicce di Maiale alla Toscana

ซุ๊ปมันฝรั่งกับไส้กรอก อิตาลี เกลี๋ยน เคล ครีม ชีสพาร์เมซาน

Potato, Italian Sausages, Kale, Dairy Cream, Parmesan

260

Pasta

พาสต้า

	Price (THB)
Pasta al Ragù (gluten free options)  พาสต้า เนื้อบริสเก็ต กับมะเขือเทศ ชีสพาร์เมซาน Brisket Thai Wagyu Beef Ragout, Parmesan	380
Pasta alla Carbonara (gluten free options)  พาสต้า ครีม ไข่ แก้มหมูรมควัน และชีสพาร์เมซาน Hen Eggs, Pecorino, Guanciale, Parmesan, Cream	340
Pasta alle Vongole (gluten free options)  พาสต้าหอยตลับ กระเทียม ชีสพาร์เมซาน พริก เคเปอร์ Clams, Garlic & Chili, Parmesan, Capers, Basil	360
Pasta al Bisque di Granchio e Gamberi (gluten free options) พาสต้า ซอสกุ้ง เนื้อปู ไข่แซลมอน และชีสพาร์เมซาน Shellfish Bisque, Crab Meat, Prawn, Kaffir Leaves, Salmon Roe, Parmesan	420
Pasta ai Frutti di Mare (gluten free options) พาสต้า หอยคลับ กุ้ง ปลาหมึก ไวน์ขาว Clam, Prawn, Squids with White Wine Garlic, Cherry Tomato, Basil	380
Gnocchi al Tartufo  พาสต่ายอคกี แก้มหมูรมควัน ทรัฟเฟิล ชีสพาร์เมซาน Truffle Cream Paste, Pancetta, Parmesan	380
Pasta con Scampi e Pesto (gluten free options) พาสต้า หอยเชลล์ เพสโต้ซอส และ ชีสพาร์เมซาน Sear Scallop, Pesto, Parmesan	550

Pizza

พิซซ่า

Price (THB)

Margherita

380

พิซซ่า หน้าซอสมะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลล่า ชีสพาร์เมซาน
โรยด้วยใบโหระพา

Roasted Tomato Sauce, Mozzarella, Parmesan, Basil



chef recommends



contains nuts



vegetarian



spicy



gluten free

Price is subject to tax and service charge

Dusit Thani

HUA HIN

Pizza

พิซซ่า

Price (THB)

Bianca al Tartufo e Funghi  

450

พิซซ่าหน้าซอสครีม เห็ด ชีสมอชซาเรลล่า ชีสพาร์เมซาน และ
กระเทียมอบ

Truffle, Mushroom, Mozzarella, Parmesan, and Garlic

Frutti di mare

450

พิซซ่า หน้าทะเล กุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ ชีสพาร์เมซาน
โรยด้วยใบโหระพา

Roasted Tomato Sauce, Prawns, Squids, Scallops,
Mozzarella, Parmesan, and Basil

San Marco 

670

พิซซ่า หน้า ชีสสด แฮมพาร์มา ผักร็อกเก็ต ชีสมอชซาเรลล่า
Burrata Cheese, Parma Ham, Rocket

Vegetariana 

380

พิซซ่า หน้าผัก เห็ด พริกหวาน หอมใหญ่ ชุกินี และ ชีสมังสวิรัต
Roasted Tomato Sauce, Mushroom, Peppers, Onion,
Zucchini, Vegan Cheese



chef recommends



contains nuts



vegetarian



spicy



gluten free

Main course

จานหลัก

Price (THB)

Ciopino ♦

580

สตูว์ทะเล หอยแมลงภู่ หอยตลับ ปลากระพง ปลาหมึก กุ้ง ปู และหอยเชลล์ ในซอสมะเขือเทศ
Mussels, Clam, Sea Bass, Squids, Prawns, Crab, Scallop Bisque and Tomato



♦ chef recommends

🥜 contains nuts

🌿 vegetarian

🌶️ spicy

🌾 gluten free

Price is subject to tax and service charge

Main course

จานหลัก

	Price (THB)
Branzino  ปลากระพงทอด ผัดมะเขือเทศเชอร์รี่ Pan Roasted Sea Bass, Sicilian Cherry Tomato, Garlic, and White Wine	450
Salmone แซลมอนทอด ห่อด้วยเกล็ดขนมปังและ ชีส เคียงกับ ผัดมะเขือเทศพริก มะกอกดำ ปลาแอนโชวี เสิร์ฟ ผักสลัด ร็อกเก็ต Parmesan Crust Salmon, Tomato, Chili, Black Olive, Anchovy, Rocket Salad	500
Costine di Manzo Brasate al Vino Rosso  เนื้อติดซี่โครงตุ๋น 6 ชม. ฟักทองบด ถั่วแระญี่ปุ่น และ ซอสบัลซามิกไวน์แดง Braised Beef Short Ribs, Pumpkin Purée, Edamame Beans, Balsamic , Red Wine Jus	1200
Carré di Agnello alla Griglia  ซี่โครงแกะย่าง เสิร์ฟพร้อมมันบดใส่กระเทียมอบ ถั่วแระญี่ปุ่น หอมแดงย่าง และ ซอสแกะโรสแมรี่ Chargrilled - Lamb Cutlets – Garlic & Edamame Mashed Potato, Carrot Confit and Rosemary Lamb Jus	1300
Maiale Brasato alla Toscana เนื้อหมูส่วนหัวไหล่ตุ๋นซอสมะเขือเทศสไตส์ทัสคัน เสิร์ฟคู่มันหวานบด Braised Pork Shoulder with Tomatoes served with Mashed Sweet Potato	550
Coscia di Pollo Brasata  เนื้อไก่ตุ๋นน้ำมันกับเครื่องเทศจีน เสิร์ฟพร้อมกับผัดเห็ด และมันฝรั่งบด Chicken Leg, Shallot, Sauté Mushroom served with Mashed Potato	400

Vegetarian

มังสวิรัต

	Price (THB)
Polenta al Forno  โปเลนต้าอบ ราดด้วย ชอสเห็ด และไทม์ Oven Polenta, Toasted Mushroom and Thyme	300
Gnocchi di Spinaci   พาสต้ามันฝรั่ง ผักโขม ชอสมะเขือเทศ ชีสริคอตต้า Spinach Puree, Tomato Sauce, Ricotta	300
Risotto Vegetariano  ข้าวอิตาเลียน ชอสมะเขือเทศอบ เห็ด พริกหวาน หอมใหญ่ ชุกินี Roasted Tomato, Mushroom, Peppers, Onion, and Zucchini	350

Side dish

เครื่องเคียง

Spinaci al Forno con Formaggio  ผักโขมอบชีส Garlic, Spinach, Bechamel, Mozzarella	250
Patate Dolci Arrostate con Olio   มันหวานอบกระเทียม กับ ไทม์ Sweet Potato, Garlic, and evoo	250
Parmigiano con Verdure Saltate  ผัดผัก ถั่วหวาน เคล บล๊อคโคลี่ โรยชีสพาร์เมซาน Sauté Greens, Snow Peas, Kale, Broccoli, Asparagus and Parmesan	250

Dessert

ขนมหวาน

	Price (THB)
Tiramisù Classico ทiramisù ครีมมาสคาโปน และขนมปังเลดี้ฟิงเกอร์ Soft Cream of Mascarpone Cheese, Coffee-Infused, Lady Finger Biscuits	300



-  chef recommends

 contains nuts

 vegetarian

 spicy

 gluten free

Price is subject to tax and service charge

Dessert

ขนมหวาน

Price (THB)

Tiramisù Con Gelato (Signature) 

370

ทiramisu ครีมมาสคาโปน ไอศกรีม เอสเปรสโซ และขนมปังเลดี้ฟิงเกอร์
Soft Cream of Mascarpone Cheese, filling with Espresso Ice Cream, Coffee, Infused, Lady Finger Biscuits

Toast al Cappuccino 

320

ขนมปังคาปูชิโนทอดเนย ใส่ไส้ คิทแคท เลิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา และซอสเบอร์รี่รวม
Stuffing with Kitkat Espresso and Mixed Berries Sauce

Tazza di Cioccolato cotta al Forno

300

ชอฟท์ บราวนี่ช็อคโกแลต เลิร์ฟพร้อม ไอศกรีมวานิลลา
Italian Dark Chocolate, Pistachio, Dates served with Vanilla Ice Cream

Selezione di Gelato

150

ไอศกรีมรสต่างๆ พิชทาชีโอ คัสตาร์ดชาบายอง รัม ช็อคโกแลต เฟอเรโร่
Selection of Ice Cream: Pistachio, Zabajone, Groccantino, Ferrero Rocher

Drinks

เครื่องดื่ม

<u>Hot Coffee Selection</u>	Price (THB)
Americano, Double Espresso, Mocha, Cocoa	150
Cappuccino, Latte, Coffee, Espresso	120
Decaffeinated Coffee	120
<u>Mineral Water</u>	
Aqua Panna (750 cl)	250
Evian (750 cl)	250
Dusit Gourmet Mineral Water 40 cl	120
<u>Sparkling Water</u>	
Perrier 750 ml	230
San Benedetto 500 ml	190
Perrier 330 ml	170
<u>Soft Drinks</u>	
Coke, Diet Coke, Coke Zero, Fanta, Sprite, Ginger Ale, Tonic water, Singha Lime soda, Soda water	90

Price is subject to tax and service charge

Drinks

เครื่องดื่ม

<u>Cider</u>	Price (THB)
MOOSE 330 ml	180
<u>Beer 0%</u>	
Heineken 330 ml	150
<u>Beers</u>	
Dusit Beer 320 ml	170
Singha 320 ml	170
Hua Hin Beer	170
Heineken 320 ml	190
San Miguel Beer 330 ml	190
Corona 330 ml	250
Erdinger Weissbier, Erdinger Dunkel 550 ml	290

Classic Cocktails

	Price (THB)
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda Water	290
Caipirinha Light Rum Lemon Wedges, White Sugar	290
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Lime Juice Cranberry Juice	290
Daiquiri Light Rum, Lime Juice, Syrup	290
Gin Fizz Gin, Lemon Juice, Sugar syrup, Soda water	290
Mai Tai Rum, Captain Morgan, Cointreau, Syrup Lime Juice	290
Margarita Blanco Tequila, Triple sec, Lime Juice	290
Tequila Sunrise Tequila Blanco, Grenadine Syrup,Orange Juice	290
Whisky Sour Bourbon, Lemon Juice, Sugar Cane Syrup, Angostura Bitter	290

Price is subject to tax and service charge

Classic Cocktails

	Price (THB)
Pina Colada Light Rum, Malibu, Pineapple Juice, Coconut Milk, Syrup	290
Sex On The Beach Vodka, Peach Brandy, Orange Juice and Cranberry Juice	290
Long Island Iced Tea Gin, Vodka, Cointreau, Tequila, Light Rum and Fresh Lime Juice, Cola Cola	320
Negroni Campari, Sweet Vermouth, Gin	320
Dry Martini Gin, Dry Vermouth	320
Mojito Rum, Lime Juice, Sugar Cane Syrup, Soda Water, Mint	320

Price is subject to tax and service charge

DusitGold

Every Stay in Gold

Join Dusit Gold to enjoy an exclusive 15% discount at our restaurants.

