



MENU

Reservation

Tel : 092-087-6599 , 080-247-7779

Line ID : bluefin11 , @bluefin

www.bluefin-Bangsan.com

www.Facebook/BluefinBeachBar

เมนูแนะนำ / Recommended



ทะเลบลูฟิน 999.-
Mixed Seafood with Spicy Sauce



เมี่ยงจักรพรรดิ 999.-
Mixed seafood with vermicelli and vegetable



แซลมอนแซ่บวาซาบิ 400.-
Spicy Salmon salad with wasabi



ปลากะพงนึ่งจิ้มแจ่ว 450.-
Steamed Snapper with dipping sauce



ส้มตำบลูฟิน 450.-
Bluefin papaya salad



แกงส้มไข่ปลาเรียวเรียว 400.-
Hot and sour egg roesiew soup

เมนูแนะนำ / Recommended



ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย 280.-
Deep Fried Soft Shell Crab with
Garlic and Pepper



ทอยเชลล์ผัดโหระพา 250.-
Stir-Fried Scallop with sweet basil



ยำไข่บลูฟิน 300.-
Bluefin Egg Salad



ปูเนืออบวุ้นเส้น 450.-
Baked Sea Crab with Vermicelli



เมี่ยงปลาทุ 299.-
Mackerel with vermicelli and vegetable



ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน 250.-
Steamed Seafood in Young Coconut

เมนูแนะนำ / Recommended



ไข่ตุ๋นทะเลหม้อไฟ 250.-
Steamed egg in Hot Pot



ทอดมันกุ้ง 190.-
Deep Fried Shrimp Cake



กุ้งแช่น้ำปลา 190.-
Fresh Shrimp in Fish Sauce



ทอยนางรมทรงเครื่อง 300.-
Fresh Oysters



กะหล่ำผัดน้ำปลา 180.-
Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce



กุ้งคั่วน้ำปลา 290.-
Stir-Fried Shrimp with Fish Sauce

เมนูปลากะพง / Fish

- | | |
|---|------------------|
| 1. ต้มยำเนื้อปลากะพง
Tom Yum with Snapper (S) (L) | 199/299 ฿ |
| 2. เนื้อปลากะพงผัดพริกไทยดำ
Stir-fried Snapper with Black paper | 199 ฿ |
| 3. เนื้อปลากะพงผัดฉ่ำ
Stir-fried Spicy with Snapper | 199 ฿ |
| 4. เนื้อปลากะพงผัดขึ้นฉ่าย
Stir-fried Snapper with Celery | 199 ฿ |
| 5. ปลากะพงทอดราดน้ำปลา
Deep-fried Snapper with Fish sauce | 400 ฿ |
| 6. ปลากะพงนึ่งมะนาว
Steamed Snapper with Lemon sauce | 400 ฿ |
| 7. ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
Steamed Snapper with Bean Sauce | 400 ฿ |



ปลากะพงทอดราดน้ำปลา



ปลากะพงนึ่งมะนาว

เมนูปลากะพง / Fish

- | | |
|---|-------|
| 11.ปลากะพงนึ่งบ๊วย | 400 B |
| Steamed Snapper with Plum sauce | |
| 12.ปลากะพงอบเกลือ | 400 B |
| Baked Snapper with salt | |
| 13.ปลากะพงลุยสวน | 400 B |
| Deep-fried Snapper with Lemon Spicy Sauce | |
| 14.ปลากะพงทอดสามรส | 400 B |
| Deep-fried Snapper Three Flavour | |
| 15.ปลากะพงทอดราดพริกสด | 400 B |
| Deep-fried Snapper with Minced Fresh Chilli peppers | |
| 16.ปลากะพงทอดบลูฟิน | 400 B |
| Bluefin Deep-fried Snapper | |
| 17.แกงส้มปลากะพงแป๊ะชะ | 400 B |
| Snapper in Tamarind Flavor Soup | |
| 18.ลาบปลากะพง | 400 B |
| Laab Snapper | |



เมนูปลาอื่นๆ / Fish Other

- | | |
|---|------------------|
| 1.ทอดมันปลากราย
Deep-Fried Thai Fish Cake | 180 B |
| 2.ยำไข่ปลาเรียวเขียว
Spicy Egg Roesiew Salad | 250 B |
| 3.ปล่าปลาแซลม่อน
Half - Cooked Salmon Spicy | 390 B |
| 4.ยำปลาดุกฟู
Spicy Crispy Catfish salad | 180 B |
| 5.ปลาทูปอดราดน้ำปลา
Deep-fried Mackerel with Fish sauce | 180 B |
| 6.งู๋ปลาทู
Stir-fried Mackerel with Red Curry and Coconuts Milk | 180 B |
| 7.ปลาทูปอดราดพริกสด
Deep-fried Mackerel with Minced Fresh Chili peppers | 180 B |
| 8.ปลาทูดัมมะนาว ถ้วย/หม้อ
Hot Mackerel Soup with lemon (S) (L) | 180/280 B |

ปล่าแซลม่อน



งู๋ปลาทู



เมนูปลาเก๋า / Fish

- | | |
|--|-------|
| 1.ปลาเก๋าทอดสามรส
Deep-fried Grouper Three Flavour | 650 ฿ |
| 2.ปลาเก๋าทอดราดพริกสด
Deep-fried Grouper with Minced Fresh Chilli peppers | 650 ฿ |
| 3.ปลาเก๋าทอดบลูฟิน
Bluefin Deep-fried Grouper | 650 ฿ |
| 4.ปลาเก๋าทอดราดน้ำปลา
Deep-fried Grouper with Fish sauce | 650 ฿ |
| 5.ปลาเก๋าทอดลุยสวน
Deep-fried Grouper with Lemon spicy sauce | 650 ฿ |
| 6.ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว
Steamed Grouper with bean sauce | 650 ฿ |
| 7.ปลาเก๋านึ่งบ๊วย
Steamed Grouper with Plum sauce | 650 ฿ |
| 8.ปลาเก๋านึ่งมะนาว
Steamed Grouper with Lemon sauce | 650 ฿ |



เมนูกุ้ง / Shrimp / Prawn

- | | |
|--|---------------|
| 1. ข้าวผัดกุ้ง เล็ก/กลาง/ใหญ่
Fried Rice with Shrimp (S) (M)(L) | 150/250/350 ฿ |
| 2. ไข่เจียวกุ้งสับ
Minced Shrimp Omelette | 199 ฿ |
| 3. กุ้งแม่น้ำอบวุ้นเส้น
Baked River Prawn with Vermicelli | 350 ฿ |
| 4. กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขาม
Deep-fried River Prawn with Tamarind Sauce | 350 ฿ |
| 5. จู๋จี่กุ้งแม่น้ำ
Stir-fried River Prawn with Red Curry and Coconuts Milk | 350 ฿ |
| 6. กุ้งแม่น้ำผัดพริกไทยดำ
Stir-fried River Prawn with Black pepper | 350 ฿ |
| 7. กุ้งแม่น้ำเผา
Grilled River Prawn | ตามน้ำหนัก |
| 8. กุ้งชุบแป้งทอด
Fried prawn balls | 180 ฿ |
| 9. ปลา่กุ้ง
Half-cooked shrimp spicy | 180 ฿ |
| 10. กุ้งแช่บ๊วยอบวุ้นเส้น
Baked White Prawn with Vermicelli | 399 ฿ |

กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขาม



กุ้งแม่น้ำเผา



เมนูกุ้ง / Shrimp / Prawn

- | | |
|--|------------|
| 11. กุ้งแช่บ๊วยทอดราดซอสมะขาม
Deep-fried White Prawn with Tamarind Sauce | 399 ฿ |
| 12. กุ้งแช่บ๊วยเผา
Grilled White Prawn | ตามน้ำหนัก |
| 13. กุ้งแช่น้ำปลา
Fresh Shrimp in Fish sauce | 190 ฿ |
| 16. ต้มยำกุ้ง ถ้วย/หม้อ
Tom Yum with Prawn (S) (L) | 220/300 ฿ |
| 17. แกงส้มไข่ชะอมกุ้ง ถ้วย/หม้อ
Hot and sour prawn vegetable omelettes soup (s) (L) | 180/300 ฿ |
| 18. ผัดยอดมะระหะเด็ดหอมกุ้งสด
Stir-fried Mara with Mushrooms and Fresh Shrimp | 190 ฿ |
| 19. ผัดหน่อไม้ฝรั่งกุ้งสด
Stir-fried Bamboo shoot with Fresh Shrimp | 190 ฿ |
| 20. ยำคะน้ากุ้งสด
Spicy Kale Salad with Fresh Shrimp | 190 ฿ |



เมนูกุ้ง / Shrimp / Prawn



กุ้งคั่วน้ำปลา

- | | |
|--|-------|
| 27.ยำถั่วงอกสด | 190 ฿ |
| Spicy Wing Bean Salad with Fresh Shrimp | |
| 28.ยำกุ้งฟู | 250 ฿ |
| Spicy Crispy Shrimp Salad | |
| 29.ยำยอดมะพร้าวกุ้งสด | 190 ฿ |
| Spicy Coconut shoot Salad with Fresh Shrimp | |
| 30.ยำเห็ดรวมกุ้งสด | 190 ฿ |
| Spicy Mixeds Mushrooms Salad with Fresh Shrimp | |
| 31.ยำผักกูดกุ้งสด | 190 ฿ |
| Spicy Phukkut Salad with Fresh Shrimp | |

- | | |
|---|-----------|
| 32.ผัดขี้เมายอดมะพร้าวกุ้งสด | 190 ฿ |
| Spicy Bamboo Shoot with Shrimp | |
| 33.ยำตะไคร้กุ้งย่าง | 399 ฿ |
| Spicy Lemon grass salad with Grilled shrimp | |
| 34.กุ้งคั่วน้ำปลา เล็ก / ใหญ่ | 290/490 ฿ |
| Stir-Fried Shrimp with fish sauce (S) (L) | |



ยำกุ้งฟู

เมนู / Crab

- | | |
|--|---------------|
| 1. ข้าวผัดปู เล็ก/กลาง/ใหญ่
Fried Rice with Crab (S) (M) (L) | 150/250/400 ฿ |
| 2. แกงส้มปูไซ้หน่อไม้ดอง
Hot and sour Egg Crab with Pickled bamboo shoots | 650 ฿ |
| 3. ปูเนื้อนึ่ง
Steamed Sea Crab | ตามน้ำหนัก |
| 4. ปูเนื้ออบวุ้นเส้น
Baked Sea Crab with Vermicelli | 450 ฿ |



กรรเชียงปู



ปูม้า

- | | |
|--|------------|
| 5. ปูม้านึ่ง
Steamed Blue Crab | ตามน้ำหนัก |
| 6. ปูม้าผัดผงกะหรี่
Stir-fried Blue Crab with Curry powder | 450 ฿ |
| 7. กรรเชียงปูนึ่ง
Steamed Crab Legs | 450 ฿ |
| 8. เนื้อปูผัดผงกะหรี่
Crab meat with Curry powder | 450 ฿ |
| 9. กรรเชียงปูผัดผงกะหรี่
Stir-fried Crab Legs with Curry powder | 450 ฿ |

แกงส้มปูไซ้หน่อไม้ดอง



เมนู / Crab

- | | |
|--|-------|
| 7.กรรเชียงปูผัดขึ้นฉ่าย | 450 ฿ |
| Stir-fried Crab Legs with Celery | |
| 8.ปูนิ่มผัดผงกะหรี่ | 300 ฿ |
| Stir-fried Soft Shell Crab with Curry powder | |
| 9.ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ | 300 ฿ |
| Stir-fried Soft Shell Crab with Black Pepper | |
| 11.ยำปูเย็น | 280 ฿ |
| Cold Crab Salad | |
| 12.ยำปูม้า | 300 ฿ |
| Spicy Blue Crab Salad | |



- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 13.ยำไข่ปู+เนื้อปู | 300 ฿ |
| Spicy Crab Egg Salad with Crab Meat | |
| 14.ปูเนื้อผัดผงกะหรี่ | 450 ฿ |
| Stir-fried Sea Crab with Curry powder | |
| 15.ปูเนื้อผัดพริกไทยดำ | 450 ฿ |
| Stir-fried Sea Crab with Black Pepper | |
| 16.ไข่เจียวปูกระเทียมโทน | 250 ฿ |
| Minced Omelette Crab | |
| 17.ชอยจ๊อบ | 250 ฿ |
| Deep-Fried Crab Meat Roll | |



เมนูทะเล/Seafood

- | | |
|---|---------------|
| 1. ข้าวผัดทะเล
Fried Rice with Mixed Seafood (S) (M) (L) | 150/250/400 B |
| 2. ทะเลผัดฉ่ำ
Stir-Fried Spicy with Seafood | 250 B |
| 3. ทะเลผัดผงกะหรี่
Stir-fried seafood curry powder | 250 B |
| 4. ทะเลผัดซีเม่า
Stir-Fried Spicy with Seafood | 250 B |
| 5. ทะเลจานร้อน
Hot Plate Seafood | 250 B |
| 6. ต้มโคล้งทะเล ถ้วย/หม้อ
Sour and Spicy Seafood (S) (L) | 250/390 B |
| 7. ต้มยำทะเล ถ้วย/หม้อ
Tom Yum with Seafood (S) (L) | 250/390 B |

ทะเลผัดซีเม่า



ต้มยำทะเล



เมนูทะเล/Seafood

- | | |
|--|-------|
| 8. ท่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน
Steamed Seafood in Young Coconut | 250 ฿ |
| 9. ไข่ตุ๋นทะเลหม้อไฟ
Steamed Egg in Hot Pot | 250 ฿ |
| 10. ยำรวมมิตรทะเล
Spicy Mixed Seafood Salad | 250 ฿ |
| 11. ยำวุ้นเส้นทะเล
Spicy Seafood vermicelli salad | 200 ฿ |
| 12. ลาบทะเล
Laab Seafood | 250 ฿ |
| 13. ลาบเห็ดรวมทะเล
Laab Mushroom with Seafood | 200 ฿ |
| 14. ทะเลลวกจิ้ม
Mixed seafood with dipping sauce | 400 ฿ |

ยำรวมมิตรทะเล



ทะเลลวกจิ้ม



เมนูหอย / Shell

- | | |
|---|-------|
| 1. หอยนางรมทรงเครื่อง
Fresh Oyster | 300 ฿ |
| 2. ไข่เจียวหอยนางรม
Oyster Omelette | 220 ฿ |
| 3. ยำหอยนางรม
Spicy Oyster Salad | 220 ฿ |
| 4. ลาบหอยเชลล์
Laab Scallop | 250 ฿ |
| 5. หอยเชลล์ผัดฉ่ำ
Stir-Fried Spicy with Scallop | 250 ฿ |
| 6. หอยเชลล์อบวันเส้น
Baked Scallop with Vermicelli | 250 ฿ |

หอยแมลงภู่ออบใบโหระพา



หอยแครงลวก

- | | |
|---|-----------|
| 7. หอยเชลล์ผัดพริกไทยดำ
Stir-Fried Scallop with Black pepper | 250 ฿ |
| 8. หอยเชลล์ผัดโหระพา
Stir-Fried Scallop with Basil | 250 ฿ |
| 9. เครื่องเคียงหอยนางรม
Oyster side dish | 50 ฿ |
| 10. ยำหอยแครง
Spicy Cockles Salad | 180 ฿ |
| 11. หอยแครงลวก/เผา
Scald Cockles (S) (L) | 180/380 ฿ |
| 12. หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์เผา
Grilled Mussels | 250 ฿ |
| 13. หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบใบโหระพา
Baked Mussels with Basil Leaves | 250 ฿ |



หอยนางรมทรงเครื่อง

เมนูส้มตำ / Thai Style Papaya Salad

- | | |
|--|-------|
| 1. ส้มตำ(ปลาจ๋า)
Spicy Papaya Salad | 100 ฿ |
| 2. ส้มตำไทย
Spicy Papaya Thai Salad | 100 ฿ |
| 3. ส้มตำปูม้า
Spicy Papaya Salad with Blue Crab | 150 ฿ |
| 4. ส้มตำกุ้ง(สด)
Spicy Papaya Salad with Fresh Shrimp | 150 ฿ |

ตำข้าวโพดไข่เค็ม



ตำผลไม้



- | | |
|---|-------|
| 5. ส้มตำกุ้ง(ลวก)
Spicy Papaya Salad with Half-cooked shrimp | 150 ฿ |
| 6. ส้มตำทอดกรอบ
Crispy Fried Spicy Papaya Salad | 150 ฿ |
| 7. ตำผลไม้
Spicy Fruit Salad | 150 ฿ |
| 8. ตำข้าวโพดไข่เค็ม
Spicy Corn Salad with Salted Egg | 150 ฿ |

เมนูสลัด / Thai Salad

1. สลัดทูน่า Tuna Salad	190 B
2. สลัดปูนิ่ม Soft Shell Crab Salad	250 B
3. สลัดเนื้อปู + ไข่ปู Crab Meat Salad + Crab Eggs	280 B
4. ซีซาร์สลัด Caesar Salad	180 B
5. ยำผักบุ้งทอดกรอบ Spicy Crispy Morning Glory Salad	180 B
6. ยำผักกูด Spicy Phak Kut salad	180 B
7. ยำเห็ดกรอบ Spicy Crispy Musroom Salad	180 B
8. สลัดกุ้งทอด Deep-Fried Prawn Salad	250 B
9. สลัดผลไม้ Mixed Fruit Salad	250 B



เมนูผัก / Vegetable

- | | |
|---|-------|
| 10. ผัดผักรวม
Stir-Fried mixed vegetable | 180 ฿ |
| 11. ยอดมะระไฟแดง
Stir-Fried Mara with Chili | 180 ฿ |
| 12. ผัดผักหวาน
Stir-Fried Phak Wan | 180 ฿ |
| 13. กะหล่ำผัดน้ำปลา
Stir-Fried cauliflower with fish sauce | 180 ฿ |
| 14. ผัดผักกูด
Stir-Fried Phak Kut | 180 ฿ |
| 15. ผัดผักบุ้งไฟแดง
Stir-Fried Morning glory with Chili | 180 ฿ |



เมนูหมู / Pork



- | | |
|---|---------------|
| 1. ข้าวผัดหมู
Fried-Rice with Pork (S) (M) (L) | 120/200/300 ฿ |
| 2. ไช้เจียวหมูสับ
Minced Pork Omelette | 120 ฿ |
| 3. หมูแดดเดียว
Sun-Dried Pork | 150 ฿ |
| 4. หมูมะนาว
Pork with Lemon Spicy Sweet Sauce | 150 ฿ |
| 5. หมูคั่วหวาน
Grilled Pork with Sweet Sauce | 150 ฿ |

- | | |
|---|-----------|
| 6. แหนมซี่โครงหมู
Deep- Fried Pickled Pork Spare Ribs | 150 ฿ |
| 7. สันคอหมูย่างกระเทียมโทน
Grilled Pork Neck with Garlic | 200 ฿ |
| 8. ยำคอหมูย่าง
Spicy Grilled Pork Neck Salad | 150 ฿ |
| 9. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย ถ้วย/หม้อ
Boiled Tofu with Minced Pork and Seaweed (S) (L) | 150/250 ฿ |
| 10. ต้มแซ่บซี่โครงอ่อน ถ้วย/หม้อ
Hot and Spicy Soup with Pork Ribs (S) (L) | 150/250 ฿ |



เมนูไก่ / Chicken

- | | |
|------------------------------------|-------|
| 1.ปีกไก่ทอดเกลือ | 150 ฿ |
| Deep-Fried Chicken Wings with Salt | |
| 2.ไก่บ้านทอดเกลือ | 150 ฿ |
| Deep-Fried Chicken with Salt | |
| 3.เอ็นไก่ทอด | 150 ฿ |
| Deep-Fried Chicken Tendon | |



- | | |
|-------------------------------------|-------|
| 4.แทนมเอ็นซ้อไก่ | 150 ฿ |
| Deep- Fried Pickled chicken tendon | |
| 5.ไก่ผัดเม็ดมะม่วง | 180 ฿ |
| Stir-Fried Chicken with cashew nuts | |
| 6.ปากเบ็ดทอด | 180 ฿ |
| Deep- Fried Duck Beaks | |



เมนูเนื้อ / Meat

- | | |
|--|-----------|
| 1. เนื้อแดดเดียว
Sun-dried Beef | 180 B |
| 2. เนื้อกวางแดดเดียว
Sun-dried Venison | 180 B |
| 3. เนื้อกวางผัดพริกไทยดำ
Stir-Fried Venison with black pepper | 180 B |
| 4. เนื้อย่างกระเทียมโทน
Grilled Beef with Garlic | 220 B |
| 5. เนื้อคลุกพริกผัด
Stir-Fried Meat with Spicy | 200 B |
| 6. แกงป่าเนื้อสับ ถ้วย/หม้อ
Wild curry with minced meat (S) (L) | 180/280 B |
| 7. แกงป่าเนื้อกวาง ถ้วย/หม้อ
Wild curry with Venison (S) (L) | 200/300 B |



เมนูอื่น / Other

- | | |
|---|-----------|
| 13.แกงคั่วบลูฟิน ถ้วย/หม้อ
Bluefin Spicy Curry (S) (L) | 220/350 ฿ |
| 15.เฟรนช์ฟรายส์
French Fries | 150 ฿ |
| 16.ยำไข่แมงดา ถ้วย / ตัว
Spicy Horseshoe eggs Salad | 220/450 ฿ |
| 17.ไส้กรอกอีสาน
Isaan sausage | 180 ฿ |
| 18.แหนมทรงเครื่อง
Sour Pork | 180 ฿ |
| 19.ยำสามกรอบ
Spicy three crispy Salad | 180 ฿ |



- | | |
|---|-------|
| 20.ยำแมงกะพรุน
Spicy Jellyfish Salad | 220 ฿ |
| 21.แมงกะพรุนลวกจิ้ม
Scald Jellyfish with dipping sauce | 180 ฿ |
| 22.ออส่วน
Chinese Oyster Omellette | 250 ฿ |
| 23.ผัดโป๊ะแตก
Fried Spicy and Sour Mixed Seafood | 250 ฿ |



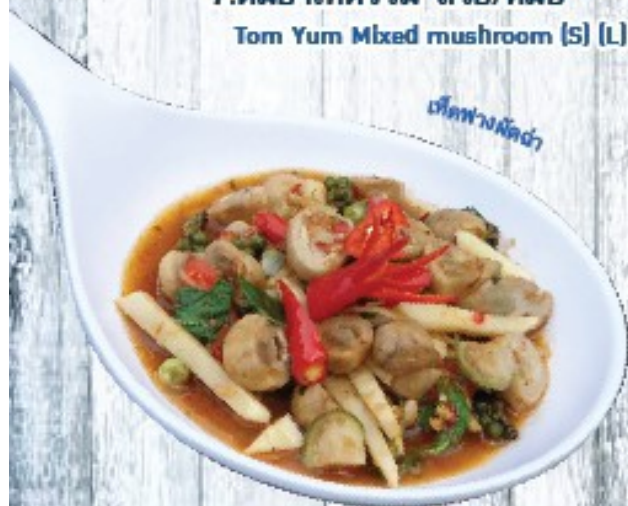
เมนูอาหารญี่ปุ่น / Japanese food

- | | |
|------------------|-------|
| 1. ปูอัด | 150 ฿ |
| Crab sticks | |
| 2. แซลมอน ซาชิมิ | 400 ฿ |
| Salmon Sashimi | |



เมนูอาหารเจ / Vegetarian

- | | |
|---|-----------|
| 1. ข้าวผัดสับปะรด | 200 ฿ |
| Fried Rice with Pineapple (S) (L) | |
| 2. เห็ดเข็มทองทอดซอสมะขาม | 150 ฿ |
| Deep-Fried Golden Needle Mushroom with Tamarind Sauce | |
| 3. เห็ดฟางผัดดำ | 150 ฿ |
| Stir-fried Spicy straw mushroom | |
| 4. ผัดผักรวม | 150 ฿ |
| Stir-Fried mixed vegetable | |
| 5. ลาบเห็ดรวม | 180 ฿ |
| Laab Mixed mushroom | |
| 6. แกงจืดเต้าหู้ ถัวย/หม้อ | 150/250 ฿ |
| Tofu soup (S) (L) | |
| 7. ต้มยำเห็ดรวม ถัวย/หม้อ | 180/280 ฿ |
| Tom Yum Mixed mushroom (S) (L) | |



เมนูปลาหมึก / Squid

- | | |
|--|-------|
| 1. หมึกย่าง
Grilled Squid | 400 ฿ |
| 2. หมึกทอดกระเทียม
Deep Fried Squid with Garlic | 250 ฿ |
| 3. หมึกแดดเดียว
Sun Dry Squid | 250 ฿ |
| 4. หมึกผัดผงกะหรี่
Stir-fried Squid with Curry Powder | 250 ฿ |

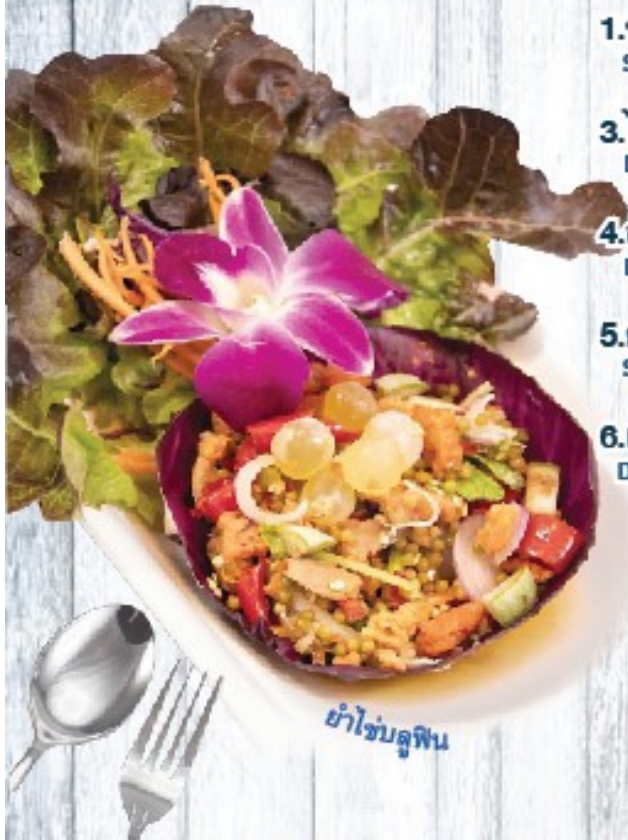


- | | |
|--|-----------|
| 5. หมึกไข่ผัดไข่เค็ม
Stir-fried Squid with Salted Egg | 280 ฿ |
| 6. หมึกไข่ผัดเม็ดมะม่วง
Stir-fried Squid with Cashew nuts | 280 ฿ |
| 7. หมึกไข่พล่า
half-cooked Squid spicy | 280 ฿ |
| 8. หมึกไข่ต้มมะนาว
Steamed Squid with Lemon Souce (S) (L) | 250/390 ฿ |



เมนูข้าว / Rice / Other

- | | |
|--|----------|
| 1. ข้าวสวย จาน/โถ
Steamed Rice (S) (L) | 30/120 B |
| 3. ไข่ดาว
Deep-Fried egg | 30 B |
| 4. ถั่วลิสงทอด
Fried peanut | 100 B |
| 5. ยำถั่วลิสงทอด
Spicy Fried peanut salad | 120 B |
| 6. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด
Deep-fried cashew nuts | 120 B |



ยำไข่บลูฟิน



ยำเม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด

- | | |
|---|-----------|
| 7. ยำเม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด
Spicy Deep-fried Cashews nuts Salad | 150 B |
| 8. ไข่เจียว
Omelette | 100 B |
| 9. จานโปรดบลูฟิน
Bluefin's favorite dish | 200 B |
| 10. ยำไข่บลูฟิน
Spicy Bluefin eggs Salad | 300 B |
| 11. โป๊ะแตกบลูฟิน ถ้วย/หม้อ
Mixed Seafood Spicy Soup Bluefin (S) (L) | 250/390 B |

จานโปรดบลูฟิน



เมนูขนมหวาน / Dessert

- | | |
|---|------|
| 1.บัวลอยเผือก
Bua Lol with Taro | 70 ฿ |
| 2.บัวลอยสามสี
Bua Lol | 70 ฿ |
| 3.ทับทิมกรอบมะพร้าวอ่อน
Pomegranate, young Coconut | 70 ฿ |
| 4.เต้าทึงร้อน
Hot Assorted Thai Dessert | 70 ฿ |
| 5.สาकुถั่วดำมะพร้าวอ่อน
Black bean sago, young Coconut | 70 ฿ |
| 6.กล้วยบวชชี
Banana In Coconut milk | 70 ฿ |
| 7.ไอศมิกะทิ
Ice cream Coconut milk | 70 ฿ |



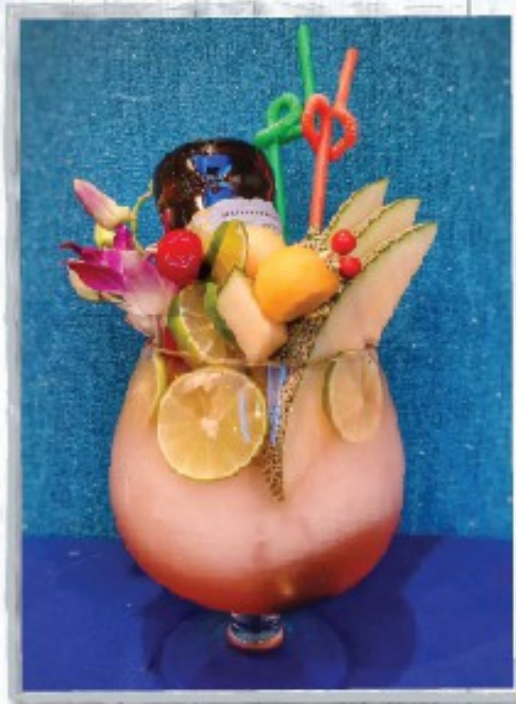
เมนูเค้กและผลไม้ / Cake&Fruits

- | | |
|---------------------------------------|------|
| 1.บราวน์นี่
Brownies | 59 ฿ |
| 2.เค้กนมชมพู
Pink Milk Cake | 75 ฿ |
| 3.ช็อคหน้านิ่ม
Shock, soft face | 85 ฿ |
| 4.บานอฟฟี่
Banffe | 89 ฿ |
| 5.สตรอชอทเค้ก
Strawberry Shortcake | 89 ฿ |
| 6.สตรอชีทพาย
Strawberry Pie | 89 ฿ |



- | | |
|---|-------|
| 7.ชิฟฟอนหม้อแกงเผือก
Chiffon Cake Curry Paste taro | 90 ฿ |
| 8.เครปสายรุ้ง
Rainbow Crepe | 90 ฿ |
| 9.มูสชอคทรีโอ
Mousse ChocTrío | 95 ฿ |
| 10.นิวยอร์กชีสเค้ก
New York Cheese Cake | 109 ฿ |
| 11.ผลไม้รวม
Mixed Fruit | 180 ฿ |





Bluefin
Beach Bar & Restaurants

BEVERAGE

Reservation

Tel : 092-087-6599 , 080-247-7779

Line ID : bluefin11 , @bluefin

www.bluefin-Bangsan.com

www.Facebook/BluefinBeachBar

น้ำผลไม้ / Fruit Juice

	เย็น Cool	ปั่น Frappe
1. น้ำมะพร้าว Coconut Juice	70 ฿	80 ฿
2. น้ำมะนาว Lemonade Juice	70 ฿	80 ฿
3. น้ำส้ม Orange Juice	70 ฿	80 ฿
4. น้ำแอปเปิ้ล Apple Juice	-	80 ฿
5. น้ำสับปะรด Pineapple Juice	-	80 ฿
6. แคนตาลูป Cantaloupe	-	80 ฿
7. สตอเบอร์รี่ Strawberry Juice	-	80 ฿
8. ลิ้นจี่ Lychee Juice	-	80 ฿
9. กีวี Kiwi Juice	-	80 ฿
10. แตงโม Watermelon Juice	-	80 ฿
11. บลูเบอร์รี่ Blueberry Juice	-	80 ฿
12. นมชมพู Pink Milk	-	80 ฿



อิตาเลียนโซดา / Italian Soda Drinks

- | | |
|--|------|
| 1.แอปเปิ้ลเขียวโซดา
Green Apple Soda | 70 ฿ |
| 2.มะนาวโซดา
Lime Soda | 70 ฿ |
| 3.สตรอเบอร์รี่โซดา
Strawberry Soda | 70 ฿ |
| 4.กีวีโซดา
Kiwi Soda | 70 ฿ |
| 5.บลู ราสเบอร์รี่โซดา
Blue Raspberry Soda | 70 ฿ |
| 6.บลู คูลาкауโซดา
Blue Culacau Soda | 70 ฿ |
| 7.ลันจีโซดา
Lychee Soda | 70 ฿ |
| 8.บลูเบอร์รี่โซดา
Blueberry Soda | 70 ฿ |
| 9.พังก์แดงโซดา
Red Punch Soda | 70 ฿ |
| 10.น้ำแดงมะนาวโซดา
Sala Syrup and Lime Soda | 70 ฿ |
| 11.เสาวรส
Passion Fruit | 70 ฿ |



เบียร์ / Beer

- | | |
|---|---------------|
| 1. ลีโอ
Leo | 120 B |
| 2. สิงห์
Singha | 130 B |
| 3. ช้างคลาสสิก
Chang Classic | 110 B |
| 4. ไฮเนเก้น ขนาด / เทียมัก / ทาวเวอร์
Heineken (S) (M) (L) | 150/250/650 B |
| 5. สพาย เรด
Spy Red | 75 B |
| 6. สพาย คลาสสิก
Spy Classic | 75 B |
| 7. ไฮกาเดินออริจินอล ขนาด
Hoegaarden Original | 160 B |
| 8. ไฮกาเดินโรเซ่
Hoegaarden Rosee | 280 B |
| 9. ไฮกาเดินออริจินอล
Hoegaarden Original | 280 B |
| 10. เฟเดอร์บร็อย
Federbräu | 180 B |
| 11. เออร์ดิ้งเจอร์
Erdinger Weißbräu | 240 B |
| 12. บัดไวเซอร์
Budweiser | 150 B |
| 13. อาซาฮี
Asahi | 150 B |
| 14. เบียร์ยู
Beer U | 120 B |
| 15. ออเจ้า
Orja | 120 B |
| 16. โคโรน่า
Corona | 240 B |
| 17. พอลลาเนอร์ แบล็ค/ไวท์
Paulaner Black/White | 240 B |



เหล้า / Whiskey

1.รีเจนซี่ แบน/กลม Regency (S) (L)	390/790 ฿
2.บาลเลนไทน์ Ballantines	1,290 ฿
2.เรดเลเบล JW Red Label	1,400 ฿
3.แบล็คเลเบล JW Black Label	2,200 ฿
4.ดับเบิลแบล็ค Dubble Black	2,400 ฿
5.โกลด์ รีเสิร์ฟ JW Gold Reserve	2,500 ฿
6.แจ๊คแดนเนียล Jack Daniels	1,890 ฿
7.ชีวาส Chivas Regal	1,950 ฿
9.เฮเนสซี่ Hennessy Vs	1,890 ฿



ไวน์ / WINE



1.Redmont	1,950 ฿
2.Tunila	1,230 ฿
3.Zuffi	1,200 ฿
4.Chianti	1,200 ฿
5.Conde	1,180 ฿
6.Bouchon	1,200 ฿
7.Moute red	950 ฿
8.Moute white	950 ฿
9.Prosecco	1,230 ฿

10.Chateau	1,200 ฿
11.Vina hermosa	1,450 ฿
12.Rhino run	1,200 ฿
13.Tangle tree	1,200 ฿



คอกเทล / Cocktail

- 1.บลูฟิน แกลแล็กซี่
Bluefin Galaxy
- 2.บลูฟินซิกเนเจอร์แบล็ค
Bluefin Signature Black
- 3.บลูฟินซิกเนเจอร์ไวท์
Bluefin Signature White
- 4.ครายมาตินี่
Dry Martini
- 5.มาการิต้าบลู
Margarita Blue
- 6.บลูฮาวาย
Blue Hawaii
- 7.กามิกาเซ่ แก้ว/เหยือก
Kamikaz (S) (L)



- 499 ฿
- 199 ฿
- 199 ฿
- 199 ฿
- 199 ฿
- 199/359 ฿



Bluefin Galaxy 499฿

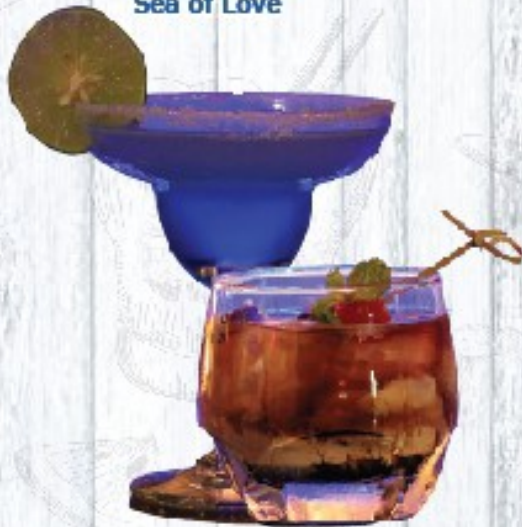
- 8.ลิ้นจี่ มาร์ตินี่
Lychee Martini 199 ฿
- 9.โมจิโต้
Mojito 199 ฿
- 10.สกรูไดรเวอร์
Screw drivers 199 ฿
- 11.พิ้งเลดี้
Pink lady 199 ฿
- 12.บาการ์ดี ค็อกเทล
Bacardi Cocktail 199 ฿
- 13.ไหมไทย
Maithai 199 ฿
- 14.เซ็กส์ ออน เดอะบีช
Sex on the Beach 199 ฿
- 15.พินาโคลาด้า
Pina Colada 199 ฿
- 16.วิสกี ซาวร์
Whisky Sour 199 ฿

คอกเทล / Cocktail

- | | |
|---|-------|
| 15.โฮลสวีท
Hoesweet | 359 ฿ |
| 16.ลองไออร์แลนด์
Long island | 199 ฿ |
| 17.แบล็ค / ไวน์รัสเซียน
Black / Vine Russian | 199 ฿ |
| 18.สิงคโปร์สลิง
Singapore Sling | 199 ฿ |
| 19.บานาน่าซาวร์
Banana Sour | 199 ฿ |
| 20.มิโดริ ซาวร์
Midori Sour | 199 ฿ |
| 21.ซี ออฟ เลิฟ
Sea of Love | 199 ฿ |



Hoe sweet 359฿



- | | |
|--|-------|
| 22.แอปเปิ้ลมาตินี่
Apple martini | 199 ฿ |
| 23.บี 52
B 52 | 199 ฿ |
| 24.อัป ทู ยู
Up to You | 199 ฿ |
| 25.จินโทนิค
Gintonic | 199 ฿ |
| 26.คอสโม่โพลิตาน
Cosmopolitan | 199 ฿ |
| 27.โอดด์ แฟชั่นด์
Old Fashioned | 199 ฿ |
| 28.ซอมบี้
Zombie | 199 ฿ |
| 29.วอสก้ามะนาว
Vodka Lamon | 199 ฿ |
| 30.ทูอินวัน
2 in 1 | 250 ฿ |
| 31.ดับเบิลช็อต
Double Shot | 299 ฿ |
| 32.แพชชั่นฟรุต มาติเน่
Passion Fruit Matini | 299 ฿ |



เครื่องดื่มชา กาแฟ / Tea & Coffee



กาแฟร้อน
Hot coffee
60 ฿



กาแฟเย็น
Iced coffee
70 ฿



ชาร้อน
Hot tea
79 ฿



Mixer

- | | |
|-----------------------|----------|
| 1. น้ำดื่ม | 35 ฿ |
| Water | |
| 2. โดก | 35 ฿ |
| Cocacola | |
| 3. น้ำอัดลม 1.25 ลิตร | 80 ฿ |
| Cocacola | |
| 4. โซดา | 35 ฿ |
| Soda | |
| 5. น้ำแข็ง | 50/100 ฿ |
| Ice (S) (L) | |
| 6. ผ้าเย็น | 40 ฿ |
| Freshing Towel | |
| 7. ไฟแช็ค | 25 ฿ |
| Lighter | |
| 8. ค่าเปิดไวน์ | 200 ฿ |
| Corkage Charge Wine | |



Bluefin Luxury Soda 120฿

