



KOHCO BEACH
SEAFOOD BEACH RESTAURANT

MEDITERRASIAN

✂️ FRITTO MISTO, 380 THB
Crunchy deep fried seafood
ฟritto มิสโต - ชีฟักทอดกรอบ

✂️ RED PEPPER SALAD, 380 THB
Roasted sweet peppers, kalamata olives, organic boiled egg
เรดเพปเปอร์สลัด - สลัดพริกหยวก - พริกหยวกย่าง, มะกอกคาลามาตา, ไข่ต้มยางมะตูม

✂️ OCTOPUS SALAD, 380 THB
Kalamata olives, capers, herbs
ออกโตปุสสลัด - สลัดหมึก - มะกอกคาลามาตา, เคเปอร์, สมุนไพร

✂️ FISH TARTARE, 400 THB
Catch of the day, extra virgin olive oil, aromatic herbs
ฟิชทาร์แตร์ - ปลาสด, น้ำมันมะกอก, สมุนไพร

✂️ BURRATA & WATERMELON, 400 THB
Italian Burrata, cherry tomatoes and italian basil
เบอร์ราตา&แตงโม - ชีสอิตาลีเลียนเบอร์ราตา, มะเขือเทศเชอร์รี่, และโหระพา

✂️ TUNA CARPACCIO, 400 THB
Orange supreme, rocket salad, capers, extra virgin olive oil
ทูน่า คาร์พาสซิโอ - เนื้อสับออเรนจ์ซูพรีม, ร็อกเก็ตสลัด, เคเปอร์, น้ำมันมะกอก

✂️ SPAGHETTI SEAFOOD, 450 THB
Local seafood, cherry tomatoes, white wine
สปาเกตตีซีฟู้ด - สมูชิซีฟู้ด, มะเขือเทศราชินี, ไวน์ขาว

✂️ CALAMARI, 380 THB
Garlic and parsley, garden salad
คาลามารี - กระเทียม, พาสลีย์, สลัดผัก

✂️ OCTOPUS POTATOES, 400 THB
Slow cooked octopus sauteed with potatoes
ออกโตปุสโพเทโตส์ - หมึกผัดมันฝรั่ง

✂️ MEDITERRANEAN FISH, 550 THB
Cherry tomatoes, wine reduction
เมดิเตอร์เรเนียนฟิช - มะเขือเทศเชอร์รี่, ไวน์รีดักชั่น

✂️ KOHCO VEGAN, 300 THB
Samui young coconut stuffed with crunchy veggies and fruits
เกาะโค เวแกน - ผักและผลไม้เสิร์ฟในมะพร้าวอ่อน

✂️ YAM SOM O, 380 THB
Fresh and delicious Pomelo shrimps thai signature salad
ยำส้มโอ - ยำส้มโอกุ้ง

✂️ SAMUICHE, 400 THB
Local fish marinated in lime and coconut milk, red onions and cilantro
สมูชีเช่ - ปลาหมึกในซอสมะนาว, กะทิ, หอมแดง และผักชี

✂️ SALMON AVOCADO CALIFORNIA ROLL, 400 THB
Wasabi mayo
แซลม่อนอะโวกาโดแคลิฟอร์เนียโรล - วาซาบิมายเนส

✂️ SEARED SALMON SASHIMI, 400 THB
Summer crunchy veggies, Asian dressing
เซียร์แซลม่อนซาซิมิ - ผักฤดูร้อนและเอเชียนเดรสซิ่ง

✂️ TUNA AND MANGO, 600 THB
Crunchy greens, Teriyaki dressing
ทูน่าแอนด์แมงโก - สลัดผักใบเขียวและเทรียากิเดรสซิ่ง

✂️ SALMON STEAK, 500 THB
In red curry coconut, jasmin rice
แซลม่อนสตีค - แซลม่อนสตีคกับซอสกะทิแกงเผ็ด, และข้าวสวย

✂️ ASIAN SALMON, 500 THB
Carrots, green papaya, cucumbers slaw
เอเชียนแซลม่อน - สลัดแครอท, มะละกอ, แตงกวา

✂️ TUNA TATAKI, 450 THB
Wasabi and Edamame
ทูน่าทากากิ - วาซาบิและถั่วแระญี่ปุ่น

✂️ CALAMARI CHILLI AND THAI BASIL, 400 THB
Pan fried calamari thai style
คาลามารี, ซาลิ แอนด์ ไทยเบซิล - หมึกผัดแบบไทย

KIDS MENU

HOMEMADE CHICKEN NUGGETS 180 THB
นั๊กเก็ตไก่โฮมเมด

FISH, VEGGIES, RICE 180 THB
ปลา ผักเสิร์ฟกับข้าวสวย

SPAGHETTI TOMATO SAUCE 180 THB
สปาเกตตีซอสมะเขือเทศ





KOHCO BEACH
SEAFOOD BEACH RESTAURANT

OUR DRINK LIST

SOFT DRINK

Coke/Zero	60 THB
Sprite	60 THB
Ice Tea Peach	60 THB
Tonic Water	60 THB
Soda Water	60 THB
Aura Water	60 THB
Ginger Ale	60 THB
San Bernardo Sparkling Water 1L	180 THB

COFFEES

Espresso	60 THB
Double	120 THB
Latte	140 THB
Capuccino	140 THB
Hot Chocolate	95 THB
Lemongrass Tea Pot	100 THB
Ginger Tea Pot	150 THB
Tea	60 THB

OUR SODAS

Soda	60 THB
Soda and Lime	80 THB
Soda Lime & Mint	100 THB
Soda Passion Fruit	100 THB
Soda Mango	100 THB
Soda Tangerine	100 THB
Soda Pineapple	100 THB

KOHCKTAILS

Mojito	300 THB
Caipirinha	300 THB
Margarita	300 THB
Pinakohlada	300 THB
Aperol Spritz	300 THB
Negroni	300 THB
Americano	300 THB
Espresso Martini	300 THB
Rhum Samui	300 THB
Just One More	300 THB

MOCKTAILS

Virgin Mojito	160 THB
Virgin Kohlada	160 THB
Samui Lovers	160 THB

FRUITS SHAKES

Banana, Watermelon	140 THB
Pineapple, Coconut, Mango	140 THB
Mix Fruits Shake	160 THB

FRESH FRUITS JUICES

Watermelon, Orange, Pineapple, Apple	160 THB
Fresh Kohconut	120 THB

HEALTHY & KOH

Yellow: Pineapple, Orange, Turmeric	160 THB
Green: Green Apple, Lime, Cucumber, Ginger	160 THB
Red: Beetroot, Apple, Watermelon	160 THB
Orange: Mango, Orange, Passion Fruit	160 THB

COMBO SHAKES

Yummy: Coconut, Banana	160 THB
Citrus: Pomelo, Lime, Orange	160 THB
Tropical: Pineapple, Passion, Mango	160 THB
Golden: Orange, Pineapple, Lemon	160 THB

BEERS

Singha, Leo, Chang	120 THB
San Miguel	140 THB
Hoegaarden	140 THB

APERITIFS

Ricard	200 THB
Pastis	160 THB
Campari	200 THB
Martini Red or White	200 THB

WHISKY

J&B	190 THB
JW Black Label	240 THB
Jameson	240 THB
Jack Daniel's	265 THB
Gentleman Jack	300 THB

SINGLE MALT

Balvenie 12 years Triple Cask	450 THB
Talisker 10 years	400 THB
Glenmorangie Nectar d'Or	450 THB
Glenfiddich 12 years	400 THB
Glenfiddich 18 years	550 THB

RUM

Sangsom	100 THB
Issan	180 THB
Diplomatico	290 THB

GIN

Gordon	180 THB
Bombay Sapphire	250 THB
Iron Ball	300 THB

VODKA

Greygoose	300 THB
-----------	---------

TEQUILA

El Camino	200 THB
-----------	---------

DIGESTIFS

Grappa	230 THB
Beehive XO	290 THB
Limoncello	200 THB
Amaretto	200 THB
Remy Martin VSOP	400 THB