

Set lunch

11.30 - 14.30 HRS.

3-course at THB 990 per person
A selection of 1 starter / 1 main / 1 dessert

Starters

GRAIN SALAD

Grains / Labne / Tomato
สลัดธัญพืช น้ำสลัดเคาเฟลโต กรีกโยเกิร์ต

OR

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

Mussel / Potatoes / Bacon / Garlic Crouton
ซูปครีมหอยสไลด์ นิวอิงแลนด์ เสิร์ฟกับขนมปังกระเทียมกรอบ

OR

YUM NUA YANG - SPICY GRILLED BEEF SALAD

Grilled Australian Hanger Steak / Tomato / Yum Dressing
ย่างเนื้อย่างออสเตรเลีย มะขี้อเคซอร์รี่ หอมเจียว

Mains

SEARED RED SNAPPER

Vizcaina Sauce / Mixed Herbs Salad / Kale Chimichurri / Steamed Rice
ปลากระพงแดงอบเตาถ่าน เสิร์ฟพร้อมซอสวิซไคยา สลัดสมุนไพรซอสเคสซิมิซูรี่ ข้าวสวย

OR

CONFIT DUCK LEG

Mashed Potato / Baked Comte Cheese / Peppercorn Chicken Jus
ขาเป็ดตุ๋นสมุนไพรสุตพิเศษ มันฝรั่งคองฟีต์ ซีสคอมเตอบ เสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทยอ่อน

OR

BEEF CHEEK PAPPARDELLE

Braised Cheek / Sage / Lemon
พาสต้าแก้มวัวตุ๋น ใบเซจ เลมอน

Desserts

APPLE TATIN

Apple / Brown Butter / Crème Fraiche
แอปเปิลตากแห้ง บราวน์บัตเตอร์ วานิลลาครีม

OR

CHOCOLATE TART

Manjari Single Origin Chocolate / Caramel / Maldon Salt
ช็อกโกแลตทาร์ต คาราเมล เกลือ Maldon