

PRIVATE DINNER MENU - CATCH FROM THE LAND
THB 5,800 PER SET

Complimentary

Loaf & bread basket served with truffle butter and chicken liver pate pâté
ขนมปังเสิร์ฟคู่กับเนยเห็ดทรัฟเฟิลและปาเต้ตับไก่

Appetizer

Eastern

Chicken in crispy bag | Beef Wrapped | Crispy noodles with pork
ถุงทองไก่ | เมี่ยงคำเนื้อ | หมูตะกั่ว

or

Western

Potato, beef and chimichurri pintxos | Antipasto board | Mozzarella wings
พินทอสมันฝรั่งและเนื้อกับซิมิซูรี่ | แอนติปาสตโต้บอร์ด | มอสซarella ล่าวิงส์

Soup

Creamy chicken with wild rice soup in sourdough bread
ซูปครีมข้นไก่กับข้าวบาร์เลย์ในขนมปังซาวด์โด

Sharing Main Course

Mixed Grilled Platter

Chipotle BBQ chicken skewers | Rosemary lamb chop | Austrian beef tenderloin | Mexican BBQ pork rib
ไก่ย่างชิโปร์ทบาร์บีคิว | ขาแกะย่างโรสแมรี่ | เนื้อสันในออทเทิลเลียน | ซี่โครงหมูย่างเม็กซิกันบาร์บีคิว

Side Dish

(Please select 3 choices)

Roasted herb root vegetable, Sautéed green asparagus, Sautéed shiitake mushroom, Sautéed broccoli,
Sautéed prosciutto green asparagus, Bacon potato au gratin, Baked potato with bacon & sour cream,

Mushroom risotto, Garlic & butter fried rice

ผักรวมย่าง, หน่อไม้ฝรั่งผัดเนย, เห็ดชิตาเกะผัดเนย, บล๊อคโคลี่ผัดเนย, โพรเซตโต้กับหน่อไม้ฝรั่งผัดเนย, มันฝรั่งอบชีส,
มันฝรั่งอบกับเบคอนและซาวด์ครีม, ไรซอตโต้เห็ด, ข้าวผัดกระเทียมและเนย

Sauce

Bearnaise sauce | Pepper corn sauce | Steak village sauce | Chilli & tamarind sauce
ซอสเบอร์เนส | ซอสพริกไทยดำ | ซอสสเต็ก | น้ำจิ้มแจ่ว

Dessert

Chocolate fruits tart & lime sorbet served with Chamomile tea
ช็อคโกแลตฟรุตทาร์ต และซอร์เบทมะนาว เสิร์ฟคู่กับชาคาโมไมล์

Add seafood platter เพิ่มซีฟู้ดแพลตเตอร์	THB 2,900
Add private chef & butler เพิ่มเชฟส่วนตัวและบัทเลอร์	THB 2,900
Add a bottle of prosecco เพิ่มโปรเซโก้	THB 1,590

*All prices are exclusive of 10% service charge and applicable 7% VAT.

PRIVATE DINNER MENU - CATCH FROM THE SEA
THB 6,900 PER SET

Complimentary

Loaf & bread basket served with truffle butter and chicken liver pate pâté
ขนมปังเสิร์ฟคู่กับเนยเห็ดทรัฟเฟิลและปาเต้ตับไก่

Appetizer

Eastern

Wrapped prawn in crispy noodles | Sea salt baked mussel | Fresh sardine wrapped
กุ้งโรสร้าง | หอยอบเกลือ | เมี่ยงปลาทู

or

Western

Prawn cocktails | Pepper caponata & sardine bruschetta | Baked local scallop with seafood chowder
คอกเทลกุ้ง | เปปเปอร์คาโปนาต้าและบรูเชตตาปลาซาดีน | ซุปชั้นหอยเชลล์อบและทะเล

Soup

Seafood bisque in puff pastry
ซีฟู้ดบิสก์ซูปในแป้งพัฟ

Sharing Main Course

Mixed Grilled Platter

Rock lobster | Tiger prawn | Sea bass fillet | Blue crab | Large squid | Clams & mussels Pot
กั้งกระดาน | กุ้งลายเสือ | ปลากระพง | ปูม้า | ปลาหมึกกล้วย | หอยตลับและหอยแมลงภู่ออบ

Side Dish

(Please select 3 choices)

Roasted herb root vegetable, Sautéed green asparagus, Sautéed shiitake mushroom, Sautéed broccoli,
Sautéed prosciutto green asparagus, Bacon potato au gratin, Baked potato with bacon & sour cream,
Mushroom risotto, Garlic & butter fried rice
ผักรวมย่าง, หน่อไม้ฝรั่งผัดเนย, เห็ดชิตาเกะผัดเนย, บล๊อคโคลี่ผัดเนย, โพรเซตโต้กับหน่อไม้ฝรั่งผัดเนย, มันฝรั่งอบชีส,
มันฝรั่งอบกับเบคอนและซาวด์ครีม, รัชอตโต้เห็ด, ข้าวผัดกระเทียมและเนย

Sauce

Chilli & lime sauce | Cocktail sauce | Marine green sauce | Lime wedged
น้ำจิ้มซีฟู้ด | ซอสคอกเทล | ซอสมาร์รีนกรีน | มะนาว

Dessert

Non-baked mango passion cheese cake & seasonal fruits served with Chamomile tea
นอนเบคชีสเค้กมะม่วงและเสาวรส กับผลไม้สด เสิร์ฟคู่กับชาคาโมไมล์

Add private chef & butler เพิ่มเซฟส่วนตัวและบัทเลอร์

THB 2,900

Add a bottle of prosecco เพิ่มโพรเซโก้

THB 1,590

*All prices are exclusive of 10% service charge and applicable 7% VAT.

PRIVATE DINNER MENU - CATCH FROM THE LAND & SEA
THB 6,900 PER SET

Complimentary

Loaf & bread basket served with truffle butter and chicken liver pate pâté
ขนมปังเสิร์ฟคู่กับเนยเห็ดทรัฟเฟิลและปาเต้ตับไก่

Appetizer

Pepper caponata & sardine bruschetta | Beef Wrapped | Sea salt baked mussel
เปปเปอร์คาโปนาต้าและบรูสเชตตาปลาซาดีน | เนื้อห่อผักโขม | หอยอบเกลือ

Soup

Gazpacho soup
ซूपเย็นผักโขม

Sharing Main Course

Mixed Grilled Platter

Tiger prawn | Sea bass fillet | Large squid | Chipotle BBQ chicken skewers
Austrian beef tenderloin | Mexican BBQ pork rib
กุ้งลายเสือ | ปลากระพง | ปลาหมึกกล้วย | ไก่ย่างซีบอร์นบาร์บีคิว | เนื้อสันในอบเตรเลีย | ซีโครงหมูย่างเม็กซิกันบาร์บีคิว

Side Dish

(Please select 3 choices)

Roasted herb root vegetable, Sautéed green asparagus, Sautéed shiitake mushroom, Sautéed broccoli,
Sautéed prosciutto green asparagus, Bacon potato au gratin, Baked potato with bacon & sour cream,
Mushroom risotto, Garlic & butter fried rice
ผักรวมย่าง, หน่อไม้ฝรั่งผัดเนย, เห็ดชิตาเกะผัดเนย, บลิตอคโกลีผัดเนย, โพรเซตโต้กับหน่อไม้ฝรั่งผัดเนย, มันฝรั่งอบชีส,
มันฝรั่งอบกับเบคอนและซาวด์ครีม, รีซอตโต้เห็ด, ข้าวผัดกระเทียมและเนย

Sauce

Chilli & lime sauce | Pepper corn sauce | Steak village sauce | Chilli & tamarind sauce
น้ำจิ้มซีฟู้ด | ซอสพริกไทยดำ | ซอสสเต็ก | น้ำจิ้มแจ่ว

Dessert

Mango yogurt parfait served with Chamomile tea
พาร์เฟต์มะม่วงโยเกิร์ต เสิร์ฟคู่กับชาคาโมไมล์

Add seafood platter เพิ่มซีฟู้ดแพลตเตอร์	THB 2,900
Add private chef & butler เพิ่มเชฟส่วนตัวและบัทเลอร์	THB 2,900
Add a bottle of prosecco เพิ่มโปรเซโก้	THB 1,590

*All prices are exclusive of 10% service charge and applicable 7% VAT.