

starters



 **Citrus and Juniper Cured Salmon** 550
salmon caviar, cucumber-gin-sour cream
ปลาแซลมอนหมักลิ้มซิดริสและจูนีเปอร์ลิ้มฟักกับไข่ปลาแซลมอนซอส
ครีมเปรี้ยวผสมหั่นขิงและแตงกวา



 **Seared Foie Gras** 620
sautéed Romaine lettuce, hazelnuts, sherry dressing
ตับเป็ดย่างเสิร์ฟผักกาดโรเมนผัดและถั่วเฮเซลนัท
พร้อมน้ำสลัดจากเหล้าเชอร์รี่



 **King Crab Cake** 650
spicy yuzu mayonnaise, micro greens
เนื้อปูลิ้มพร้อมซอสมายอนเนสลิ้มยูซุสเน็ดและยอดผัก

salads



 **Roasted Beetroot and Mesclun Mixed Salad** 385
spiced pecan, goat cheese
สลัดบีทรูทอบและผักสลัดสดเสิร์ฟพร้อมพีแคนบ๊วกและชีสมัมแพะ



 **Blue Sky Niçoise Salad** 480
seared tuna, poached egg, anchovy-olive tapenade
สลัดนิซซ์เสิร์ฟกับทูน่าย่าง, ไข่ลวก, แอนโชวีและมะกอกบด

soup



 **Anise-Scented Mushroom Soup** 320
crisp onions
ซูปเห็ดกลิ่นป๊ายก้าเสิร์ฟกับหัวหอมกรอบ



 **Boston Lobster Bisque** 390
scented with Dynasty-made XO sauce
ซูปลิอบสเตอร์และฉีกชีวซอส



Vegetarian



Pork



Nut



Seafood

fish, seafood



Pan-Seared Turbot Fillet 1,150

with jumbo green asparagus, urchin, vermouth cream foam
ปลาตาเดียวเสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง, ซอสครีมเห็ดออริกันผสมไขหอยแป้น



Dry-Sured Salmon Steak 880

morel mushroom, sweet corn, yuzu hazelnut butter foam cream sauce
ปลาแซลมอนหนักเกลือและน้ำตาลย่างเสิร์ฟพร้อมเห็ดบอเรล,
ข้าวโพดหวานและซอสลิ้นจี่ผสมเบเยต์เอเซลนัทครีมซอส



Sautéed Tagliatelle 850

with garlic, basil, Parmesan cheese and grilled half Canadian lobster, clam meat
พาสต้าเส้นแบนผัดเนื้อหอยลายน้ำมันมะกอก, กระเทียมและกุ้งล็อบสเตอร์แคนาดาเย็บย่างครึ่งตัว



Vegetarian



Pork



Nut



Seafood

fish, seafood



 **Oven Baked Golden Snapper** 590
broad beans, crispy bacon, saffron velouté
ปลาทองอบเสิร์ฟกับถัสนุ่นสี, เบคอนกรอบและซอสแซฟฟรอน



 **Seared Tiger Prawns** 1,100
with Hokkaido scallops, preserved lemon, green olives, coriander
กุ้งและหอยเชลล์ย่างเสิร์ฟกับมะนาว, มะกอกเขียวและผักชี



 **Sea Bass "Saltimbocca"** 570
fresh sage, Parma ham, braised Le Puy lentils
ปลาทองเสิร์ฟพร้อมเครื่องเทศ, พาร์มาแฮมและถัสนุ่น



 **Live Boston Lobster** 1,700
poached, grilled or "Thermidor"
กุ้งล็อบสเตอร์สด : ลวก / ย่าง / ล็อบสเตอร์ทอร์มิดอร์



Vegetarian



Pork



Nut



Seafood



blue sky

meat entrées



 **Sautéed Pork Tenderloin** 650
and slow-cooked crispy belly, caramelised apple,
creamy lentil stew, Port wine jus
หมูสันในย่างพร้อมหมูสามชั้นกรอบเสิร์ฟกับแอปเปิ้ล,
ครีมถั่วเลนทิลและซอสพอร์ไวน์



Slow-Braised Lamb Shank 850
sautéed gnocchi, red wine herb jus
ขาแกะตุ๋นเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งย็อกกี
และซอสเห็ด



Wagyu Chopped Steak Charcoal Burger 580
caramelised onion, garlic, Parmesan baked potato wedges
เบอร์เกอร์เนื้อวากิวเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบกระเทียมชีสพาร์เมซาน



200 Days Aged Angus 83 T-bone Steak 1,800
truffle butter, mushroom ragout, red wine jus
เนื้อทีโบนแองกัส 200 วันเสิร์ฟกับเนยทรัฟเฟิลเห็ดผักและซอสไวน์แดง



"Steak-Frites" 1,450
Chilled US certified Angus prime strip loin (1855) herb butter, house-fries, sautéed vegetables
เนื้อสันนอกแองกัสเสิร์ฟพร้อมเนยเครื่องเทศ, มันฝรั่งทอดและผักสด



Vegetarian



Pork



Nut



Seafood

All prices are indicated in Thai Baht, subject to 10% service charge 7% government tax. ราคาสินค้ายังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จและภาษีมูลค่าเพิ่ม 10%

bistro cuisine



Thai Beef Salad 350

wrapped in rice paper served with chili mayonnaise dip
ปอเปี๊ยะสดไส้ยาเนื้อสไลซ์ไทยเสิร์ฟพร้อมซอสมายอนเนสรสเผ็ด



Seared Peppered Akami Tuna Loin 290

on Japanese coleslaw
อะคามิตูน่ากลุ่ฟร็อกไทยตำขบเสิร์ฟพร้อมโคลสลอว์แบบญี่ปุ่น



Bayonne Ham Wrap with Jalapeño 290

and chili chicken strips
ไก่เจลาเปโนห่อด้วยมายอนเนสแฮม



Cod Fritters 310

with mixed salad and balsamic dressing
ทอดมันปลาคอดและสลัดผัก



Vegetarian



Pork



Nut



Seafood

bistro cuisine



-  **Cold Cuts and Cheese Platter** 560
Comerbert cheese, goat cheese, cheddar cheese
Paris ham, Jamon Serrano ham, mushroom sausage,
Spanish beef salami
แอม เพื่ หูสไลด์และไส้กรอกเสิร์ฟพร้อมชีส



-  **Imported Hamachi Japanese Fish & Oyster Tartar** 1,100
Baeri royal caviar
ปลาฮามาชิและหอยนางรมตำรเสิร์ฟพร้อมไข่คาเวียร์



-  **Deep-Fried Calamari Rings** 390
with lemon and mayonnaise dip
ปลาหมึกทอดเสิร์ฟพร้อมมายองเนสมะนาว



-  **Thai Green Mango Salad** 390
salmon sashimi and spicy seafood
ยำมะม่วงรสจัดสไตล์ไทยเสิร์ฟพร้อมปลาแซลมอนสด

desserts



Moelleux Au Chocolat 300

Molten Chocolate cake, vanilla sauce, fresh berries
(Pre-order 10 minutes in advance to allow a proper cooking process)

เค้กช็อกโกแลตลาวาพร้อมซอสวานิลลาและเบอร์รี่สด (กรุณาสั่งล่วงหน้า 10 นาที)



Papaya Tart Confit 350

coconut ice cream, sesame biscuit, cardamom-chocolate sauce

ทาร์ตมะละกอเสิร์ฟกับไอศกรีมกะทิ



Profiteroles 300

Choux pastry, vanilla ice cream, warm chocolate sauce

โพนัฟฟาทอรีสอดขนมหวานของฝรั่งเศสเป็นสูตรพิเศษสอดไส้ ไอศกรีมวานิลลาและซอสช็อกโกแลต



Vegetarian



Pork



Nut



Seafood