



Valentine's

DINNER



Soup

Prawn Bisque

A rich and creamy seafood classic
ซूपครีมกุ้ง ซุปกุ้งเข้มข้นสไตล์ฝรั่งเศส

Salad

Smoked Salmon Salad

Served with fresh garden greens and a tangy Balsamic Vinegar dressing
สลัดแซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมผักสลัดสดใหม่และน้ำสลัดบัลซามิก

Main Course (*choose one*)

Grilled Salmon Steak

Served with sautéed spinach, butter rice, and a zesty Tomato Salsa
สเต็กปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมผักโขม ข้าวผัดเนย และซอสมะเขือเทศซัลซ่า

Peruvian Style Chicken Leg

Served with coriander rice, fresh salad, and traditional Green Sauce (Aji Verde)
ไก่ย่างสไตล์เปรู สะโพกไก่นุ่มชุ่มฉ่ำ เสิร์ฟพร้อมข้าวผักชี ผักสลัด และซอสเขียวสูตรพิเศษ

Grilled Pork Chop

Served with seasonal vegetables and a sweet & savory Honey Mustard sauce
สเต็กพอร์คชอปย่าง เสิร์ฟพร้อมผักตามฤดูกาลและซอสน้ำผึ้งมัสตาร์ด

Dessert

Crispy Buttermilk Waffle

Topped with seasonal garnishes
วอฟเฟิลบัตเตอร์มิลค์ วอฟเฟิลกรอบนอกนุ่มในสูตรพิเศษ

Signature Drink

Ruby Red Rosemary

A refreshing and aromatic botanical blend
เรด รูบี้ โรสแมรี่ สีแดงทับทิมหอมกลิ่นสมุนไพรสดชื่น

14 February | 5 PM - 9.30 PM

Single Set: THB 1,100 net per person

Couple's Special: THB 1,999 net for 2 persons