

SET LUNCH

New Seasons, New Delights at Seasons 27
ฤดูกาลใหม่ ความอร่อยใหม่



MENU ITEM :	A 3-course set
TIME/PRICE	Lunch 599 ⁺⁺ Baht
INCLUDE	Food only

A 3-course set LUNCH

599⁺⁺ Baht

Select One
STARTER



Dino Kale Caesar

Grilled Bacon, Poached Egg,
Grated Grana Padano
and Butter Crouton

ไดโนชีซาร์สลัด

เคล ผักกาดหอม เบคอนย่าง ไข่ดาวน้ำ
ชีสกรานา ปาดานो และขนมปังกรุบ



Mushroom Soup

Served with Black Truffle,
Truffle Cappuccino
& Shaved Swiss Brown Mushroom

ซूपเห็ด

เสิร์ฟพร้อมทรัฟเฟิลดำ ฟองนมทรัฟเฟิล
และเห็ดแชมปีญองสไลด์



Select One

MAIN COURSE



Pan - Fried Sea Bass

Citrus Fish Cream,
Cannellini Beans & Peas

ปลากระพงทอด

เสิร์ฟพร้อมซอสครีมปลาซีตรัส
ถั่วแคนเนลลินี และถั่วลันเตา



chicken milanese

Pomodoro Pelati,
Mozzarella Cheese,
Rosemary Chili Oil

OR

ไก่ทอดมิลานแซ่

เสิร์ฟคู่กับมะเขือเทศเชอร์รี่
มอสซาเรลล่าชีส และซอสเผ็ดโรสแมรี่



Seafood Pasta

Prawns, Vongole, Scallops,
Black Mussels, in Tomato Sauce

OR

Linguine & Orecchiette
Recommended

พาสต้าซีฟู้ด

กุ้ง หอยดัลลัส หอยเชลล์ หอยแมลงภู่ตัว
ในซอสมะเขือเทศ



Select One

DESSERT



orange Polenta cake

Orange Blossom
Mascarpone Cream
& Blueberry

เค้กโพเลนต้าส้ม

ครีมมาสคาร์โปเนดอกล้ม
และบลูเบอร์รี่

OR

Seasonal Fruit Platter

Served with
Chili Lime Salt

ผลไม้ตามฤดูกาล

เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ



All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.

ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

SET Dinner

New Seasons, New Delights at Seasons 27
ฤดูกาลใหม่ ความอร่อยใหม่



MENU ITEM :	A 3-course set
TIME/PRICE	dinner 699 ⁺⁺ Baht
INCLUDE	coffee / tea / soft drink

A 3-course set Dinner

699⁺⁺ Baht

Select One
STARTER



Italian Mixed Salad

Mesclun Mix, Rocket Leaf,
Potato, Green Beans,
Tomatoes & Cucumber,
Balsamic Vinaigrette

สลัดผักอิตาเลียน

ผักมิกซ์ ผักร็อกเก็ต มันฝรั่ง
ถั่วแขก มะเขือเทศ
แตงกวา และน้ำสลัดบัลซามิก

OR

Roast Beef 'Tonnato'

Served with
Grana Padano,
Shaved Fennel,
Caperberry, Tuna Cream

เนื้อย่าง 'ทอนนาโต'

เสิร์ฟพร้อมชีสกรานา ปาดานา
ผักชีฝรั่ง เคเปอร์เบอร์รี่ และครีมทูนา



Pumpkin Soup

Served with Pistachio Milk Foam
& Pumpkin Chips

ซุปฟักทอง

เสิร์ฟพร้อมฟองนมพิสตาชิโอ
และฟักทองอบกรอบ



Seafood Pasta

Prawns, Vongole, Scallops,
Black Mussels, in Tomato Sauce

Linguine & Orecchiette
Recommended

พาสต้าซีฟู้ด

กุ้ง หอยดิลิบ หอยเชลล์ หอยแมลงภู่ดำ
ในซอสมะเขือเทศ

Select One MAIN COURSE



Grouper meuniere

Taggiasche Olives, Fine Green Beans
& Lemon

ปลาเก๋าเมอเนียร์

มะกอกพันธุ์กรีกจัสกา ถั่วแขกฝรั่ง
เสิร์ฟพร้อมเลมอน



Daily Roast 'Tailgate de Boeuf'

Seasonal Vegetables,
& Worcestershire Gravy

เนื้อย่างประจำวัน

เสิร์ฟพร้อมผักตามฤดูกาล
และซอสวอร์เชสเตอร์เชอร์



orange Polenta cake

Orange Blossom
Mascarpone Cream & Blueberry

เค้กโพลentaต่ำลิ้ม

ครีมมาสคาร์โปเนดอกส้ม และบลูเบอร์รี่

Include Coffee or Tea or Soft Drink

Select One DESSERT

Seasonal Fruit Platter



Served with
Chili Lime Salt
ผลไม้ตามฤดูกาล

เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือ



All prices are in Thai Baht and subject to 7% Vat & 10% service charge.

ราคาอาหารที่ระบุเป็นมูลค่าเงินบาท ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%