

# Lunch Menu

To begin with

Tugela Prawn / กุ้งกู่เกร่า  
tomato, smoked eel, avocado, ikura

Sicilian Octopus / ปลาหมึกซีซิลเลียน  
puay leng, butternut squash, pine nut, oyster velouté

Lamb Tartare / ทาการ์  
pancetta, dashi, beetroot, eggplant

Homemade Crispy Tofu / เต้าหู้  
foie gras & shiitake, bonito, leek

To continue

Chilean Sea Bass / ปลากระพงขาวซีลี  
jerusalem artichoke, sauce ravigot 2.1

Berkshire Pork Belly / หมูเบอร์คเชียร์  
green pea, beurre blanc, ginger

Angus Beef Tenderloin / เนื้อสันในแองกัส (+300)  
mashed potato, roasted onion, truffle jus

Slipper Lobster / สลิปเปอร์ ล็อบสเตอร์ (+200)  
carrot, rouille, oriental spices

Sweet treat

Chinatown / ฟาร์เฟต์จาดำ  
sesame parfait, starfruit, caramel, crumble

Sweet Sour Bitter / เปรี้ยวขมปนหวาน  
mango, raspberry, lemon, basil

The Classic / ทาร์ตแอปเปิล  
apple tarte tatin, vanilla bean ice cream

Selection of French artisan cheese / ชีสเฟรนช์ (+100)  
by maître affineur anthony

your choice of coffee or Water Library tea blends / กาแฟ หรือ ชา

2 course menu 1,000

3 course menu 1,300

2 starters and 1 main course 1,500

prices are subjected to 7% VAT and 10% service charge