

CHRISTMAS EVE

24 DEC | 6PM - 9PM | ELEMENTI ROOFTOP RESTAURANT

MENU

APPETIZER

Octopus Tartare

Nori crackers, pomelo, and fresh salad

สลัดปลาหมึก เสิร์ฟกับสั้มโอะและข้าวเกรียบสาหร่าย

STARTER

Seared Foie Gras

Seared duck foie gras with mango chutney

ตับห่านย่าง เสิร์ฟพร้อมแยมมะม่วง

SOUP

Cauliflower and Scallop Velouté

Creamy cauliflower velouté served with seared scallop and truffle oil

ครีมซूपดอกกะหล่ำเสิร์ฟกับหอยเชลล์ย่าง ราดน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

MAIN COURSE

Turbot Fish

Turbot fish served with green beans, onion purée,

miso foam, and green pea sprouts

ปลาฮาสิบัตย่าง เสิร์ฟกับถั่วงอกเตาหวาน, หัวหอมบด ราชอสโฟมมิโซะ

OR

Turkey

Stuffed turkey roll with mushrooms and truffle,

served with pumpkin purée, hazelnut, and morel mushroom sauce

อกไก่ม้วนยัดไส้เห็ดทรัฟเฟิล เสิร์ฟพร้อมฟักทองบด ถั่วเฮเซลนัท และซอสเห็ดโมเรล

DESSERT

Pistachio and Chocolate Festive Cake

Traditional mini log cake served with ice cream

มินิเค้กขอมันม่วงพิสตาชิโอและช็อกโกแลต เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวนิลา











