



3-COURSE SET MENU AT CUISINE UNPLUGGED WELLNESS RETREAT PACKAGE

STARTERS (CHOOSE ONE)

- Soup of The Day ซุปประจำวัน
- Cold Hard-boiled Egg with Avocado and Potato Dill Salad, Citrus, Grilled Sardines, Meaux Mustard Seeds Dressing สลัดไข่ต้มอะโวคาโดและมันฝรั่ง เสิร์ฟพร้อมปลาซาดีนย่าง น้ำสลัดมีสตาร์ด
- Riceberry Roll Stuffed with Steamed Chicken Spicy Salad สลัดโรลข้าวไรซ์เบอร์รี่รสเผ็ด
- Thai Pomelo Salad with Prawns ยำส้มโอกุ้งสด
- Tom Yum Prawn Consommé Soup with Seaweed (Healthy and Anti-Aging) ซุปต้มยำกุ้งสาหร่าย (เมนูสุขภาพ)
- Smoked Duck and Chick pea Salad with Fig, Xéres Wine Vinegar Dressing สลัดเป็ดรมควันและถั่วลูกไก่ พร้อมมะเดื่อ เสิร์ฟกับน้ำสลัดไวน์เชอร์รี่
- Cajun Chicken Oyster Salad with Pumpkin, Coriander and Tomato Dressing สลัดไก่เทศพร้อมพิททอย เสิร์ฟกับน้ำสลัดมะเขือเทศพริก

MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

- Gentile Vesuvio Pasta with Thai Clams, Seared Tiger Prawn, Lemongrass Sauce พาสต้าหอย เสิร์ฟพร้อมกุ้งลายเสือย่าง ซอสตะไคร้
- Alaskan Seabass with Orecchiette Pasta, Ebi Consommé พาสต้าออโรคิโตะเตปลาการะพวงอาสาต้า ซอสกุ้งเอบี Filet of Argentinean Beef with Sautéed Mushrooms and Vegetable, Cognac and Pepper Corn Sauce สเต็กเนื้ออาร์เจนติน่า เสิร์ฟพร้อมเห็ดและผักผัดเนย ซอสคอนยัคพริกไทย
- Pad Thai Vegetarian ผัดไทยมังสวิรัติ
- Soft Shell Crab Burger with Mango Chutney เบอร์เกอร์ปูนิ่มเสิร์ฟพร้อมมายอนเนสม่วง
- Pork Pie with Vegetables and Mushrooms, Rocket Salad and Mashed Potato พายหมู เสิร์ฟพร้อม สลัดร็อกเก็ต และมันบด
- Massaman Chicken Pie with Rocket and Mashed Potato พายมัสมั่นไก่ เสิร์ฟพร้อมสลัดร็อกเก็ตและมันบด

DESSERT (CHOOSE ONE)

- Tiramisu ทิรามิสุ
- 3 Scoops Ice Cream ไอศกรีม 3 สกอป
- Chocolate Brownie บราวน์ช็อกโกแลต
- Cheesecake ชีสเค้ก
- Orange Cake เค้กส้ม
- Fruit Tart ทาร์ตผลไม้
- Seasonal Fruit Platter ผลไม้ตามฤดูกาล