

Romantic *Dine in the sky* at Estrela

Celebrate a special evening with a beautiful rooftop dining experience, where fine flavors and stunning views create the perfect romantic setting.

A

Starter

Japanese Crudo Tuna Saku

Fresh tuna slices with zesty lime vinaigrette and a crisp mixed sala
ปลาทูนาคูสดสไตล์ญี่ปุ่น เสริฟพร้อมน้ำสลัดมะนาวและสลัดผักสด

Main Course

Australian Wagyu Beef Striploin

Tender wagyu striploin with potato fondant,
grilled honey-glazed carrots, and truffle mushroom sauce
สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลีย เสริฟพร้อมมันฝรั่งผองทอง แครอทย่างน้ำผึ้ง และซอสเห็ดทรัฟเฟิล

Dessert

Passionfruit Cream Cheese

A smooth and tangy passionfruit
เสาวรสครีมชีส หอมละมุน เปรี้ยวหวานลงตัว

Wine
Choice Of

Les Solstices Cuvee Tradition Rouge de France - Red Wine
Les Solstices Cuvee Tradition Blanc de France - White Wine
Les Pins D' Aubane Rose de France - Rose Wine

Enjoy a romantic night under the stars. Reserve your table today

N

Romantic *Dine in the sky* at Estrela

Celebrate a special evening with a beautiful rooftop dining experience, where fine flavors and stunning views create the perfect romantic setting.

B

Starter

Slow-Cooked Duck with Ripe Mango

Succulent duck with sweet mango, fresh vegetables, and a touch of spice

เปิดตัวกับมะม่วงสุก และซอสเผ็ดเบาๆ

Main Course

Grilled Norwegian Salmon

Lightly grilled salmon with pesto mashed potatoes, mixed vegetables, and saffron cream sauce

แซลมอนนอร์เวย์ย่าง เสริฟคู่กับบดเผสโต้ ผักรวม และซอสครีมแซฟฟรอน

Dessert

Chocolate Mousse

A rich and silky chocolate treat

ชีสโกโก้แลตมูส เนื้อนุ่ม รสเข้มข้น

Wine
Choice Of

Les Solstices Cuvee Tradition Rouge de France - Red Wine

Les Solstices Cuvee Tradition Blanc de France - White Wine

Les Pins D' Aubane Rose de France - Rose Wine

Enjoy a romantic night under the stars. Reserve your table today

N