

# *Pruek*

## **Afternoon Tea for Pruek Cruise**

### **\*\*Savory and Sandwiches\*\***

#### **Provence**

Tartlet of Sundried Tomato, Feta Cheese, Basil and Thyme

#### **Scone**

Freshly Baked Savory Scone with Iberico Ham, Bacon and Cheese

#### **Monte Cristo**

Paris Ham and AOC Gruyere cheese in a lightly grilled whole wheat sandwich

#### **Traditional High Tea Sandwich**

White Bread with Crème Fraiche, Dill and Japanese Cucumber

### **\*\*Sweet\*\***

#### **La Vie en Rose**

Macaron, Rose Cream, Fresh Raspberry

#### **The Dark**

Homemade Chocolate Gateaux, Cream Java Chocolate, Grated 72% Venezuela Chocolate

#### **Choux**

Freshly Baked Choux Pastry, Pistachio Cream, Roasted Pistachio

#### **Red Velvet**

Classic Red Velvet Layer Cake with Lemon Infused Cream

### **\*\*Beverages\*\***

Selection of Organic Teas (Lanna Black Tea, Green Tea, Oolong Tea)

Fresh Orange Juice

Mineral Water

Nespresso Coffee served upon request

# *Pruek*

## THAI LUNCH SET MENU

### **Saeng Wa Goong**

Heritage Recipe of Ayutthaya River Prawn Salad with Organic Lemongrass,  
Ginger from Le Chedi Farm and Coconut Milk

สร้างว่ากุ้ง “สร้างว่า” เป็นอาหารชาววังโบราณตั้งแต่รัชกาลที่สอง

### **Australian Beef Green Curry**

Traditional Thai Green Curry with Australian Angus Beef Shoulder, Slow  
Cooked for 14 Hours and Served with Grilled Eggplant Salad and 5 Colors  
Organic Jasmin Rice

แกงเขียวหวานเนื้อแองกัสจากออสเตรเลีย กับยำมะเขือยาวย่าง

OR

### **Organic Chicken Green Curry**

Organic Chicken from Khong Phai, Traditional Thai Green Curry Served with  
Grilled Eggplant Salad and 5 Colors Organic Jasmin Rice

แกงเขียวหวานไก่ออร์แกนิก กับยำมะเขือยาวย่าง

### **Young Coconut**

Freshly Baked Moist Coconut Chiffon Cake, Coconut Flakes, Pandan  
Reduction and Crumble

เค้กชิฟฟอนมะพร้าว เซิร์ฟพร้อมซอสใบเตยและโคโคนัทเฟล็ค

### **Petit Fours**

Tamarind Macaron / Coconut Madeleine / Mango Sticky Rice

# *Pruek*

## WESTERN LUNCH SET MENU

### **Ama-Ebi Tartare**

Tartare of Japanese Ama Ebi Prawn in Lemon Vinegar and Organic Olive Oil Served with Avocado Salsa, Sun Dried Tomato and Pink Pepper

ทาทำร้กึ่งหวานญี่ปุ่น เสริ้ฟพร้อมอโวคาโดซ้ลซ้ามะเชือเทศอบแห้ง และพริกไทยสิ้ชมพู

### **Duck Confit**

Confit Leg of Challans Duck Served with Potato Mousseline and Classic Duck Jus เป็ดกงฟิตเสริ้ฟกับ

มันฝรั่งซูวีปรุงรสด้ดรสด้วยเบอริ้ซอส

### **Triple Chocolate Mousse**

3 Kinds of Belgian Chocolate, White Chocolate, Milk Chocolate and Dark Chocolate 64%, Raspberry Glaze and Chocolate Feuilletine

การรวมสามรสชาติที่พิเศษของช็อคโกแล็ตเบลเยียม 3 ชนิด

### **Petit Fours**

Nespresso Capsule / Vanilla Macaron / Lemon Madeleine