

THE STANDARD GRILL

Three of A Kind

APPETIZER

Blue Fin Tuna

Blackened chili vinaigrette

Cold Cuts

Iberico, truffle salami, parma prosciutto, foie gras terrine, pickles, toast, condiments

Charred Iceberg Salad

Iberico, apple, pecan, parmesan, truffle dressing

Squid Ink Linguine

Guanciale, chili, coriander

MAIN COURSE

CopperTree Farms Beef Wellington

Truffle jus

Korat Roasted Chicken

Rotisserie celeriac, bread sauce

Crisp Skin Salmon

Sauteed sweet corn, chipotle butter

SIDE DISH

Butter Lettuce

Avocado, radish, champagne dressing

Roasted Japanese Pumpkin

Brown butter

Grilled Asparagus & Broccolini

DESSERTS

(Trolley Service)

Handmade Tahitian Vanilla "Paddlepop"

Ice Cream

72% chocolate liquid nitrogen coating
sprinkles, shaved almonds, toasted pistachios

Eaton Mess

Baked meringue, mixed berries, coulis,
passionfruit & mango cream



THE STANDARD GRILL

1st STARTER

2007 - Domaine Bonneau du Martray Corton-Charlemagne Grand Cru

1989 - Chablis Grand Cru "Valmur" Grafé Lecoca

King Crab Legs

Truffle butter sauce, poached black truffles
ขานูยักษ์รอลาสก้าอย่าง เสริฟคู่กับซอสเนยทรัฟเฟิล ตกแต่งด้วยแบล็คทรัฟเฟิล

Hokkaido Scallop Escabeche

Ikura, red radish, broad bean, saffron vinaigrette
หอยเชลล์ฮอกไกโด เสริฟคู่กับไข่ปลาแซลมอน หัวไชเท้าแดง บอร์ดบินและน้ำสลัดแซฟฟรอน

2nd STARTER

1959 - Chateau Latour a Pomerol Grafé Lecoca

2002 - Domaine de la Romanee-Conti Echezeaux Grand Cru

2002 - Clos de la Roche Grand Cru Grafé Lecoca

2008 - Domaine de la Romanee-Conti Romanee-Saint-Vivant Grand Cru

Jacks Creek 4/5 Wagyu Tenderloin Crudo

Kaviari caviar, crisp potato, horseradish cream, pickled beets
เนื้อสันในวากิวครูด จากฟาร์มแจ๊คส์ครีก เสริฟคู่กับไข่ปลาคาเวียร์ มันฝรั่งกรอบ
ครีมฮอรัลดิส และบีทรูทดอง

Charcoal Grilled Fermented Octopus Chorizo

Cauliflower, almond, rosemary
หมึกยักษ์หมักย่างถ่าน เสริฟคู่กับไส้กรอกโชริโซ ดอกกะหล่ำ อัลมอนด์ และโรสแมรี่

Roasted Foie Gras

Toasted brioche, apricot glaze, watercress, hazelnuts
พวกราสย่าง เสริฟคู่กับขนมปังบรียอช แอปริคอต ผักวอเตอร์เครส และถั่วเฮเซลนัท

Roasted Muscovy Duck Breast

Glazed parsnip, Brussel sprouts, baby beets, sauce borschtgrissini, piccalilli
อกเป็ดมัสโควีย่าง เสริฟคู่กับพาร์สนิป ผักบรัสเซลส์สเปร์ล่า เบบี้บีท และซอสบอริชท์

MAINS

2014 - Mazoyeres-Chambertin Grand Cru Grafé Lecoca

2012 - Cote Rotie Grafé Lecocg

Iberico Pluma

Roasted Belgian endive, green apple, calvados butter
เนื้อหมูติดมันจากสเปน เสริฟคู่กับผักเอนไดฟเบลเยียมย่าง แอปเปิ้ลเขียว และเนยคาลวาโดส

Amelia Park Lamb

Brioche & herb crust, ras el hanout spiced baby vegetable, Ligurian olive jus
เนื้อแกะอิมิเลียพาร์ค จากประเทศออสเตรีย เสริฟคู่กับขนมปังบรียอชโรยสมุนไพร ผักที่ปรุงรสด้วยเครื่องเทศราสอัลฮานูต และซอสมะกอกลิกูเรียน

CHEESE

Imported French Cheese

Quince paste, grapes, house made lavosh and fruit bread.
ชีสนำเข้าจากฝรั่งเศส ควินซ์บัต อองุ่น โยเมเดลาโวซ และขนมปังผลไม้



THE STANDARD GRILL

Three of A Kind for Kids

APPETIZER

Caesar Salad

Charred cos, crispy bacon, country croutons,
reggiano, caesar dressing

Roasted Pumpkin Soup

Smoked creme fraiche, pumpkin seed

MAIN COURSE

Fish n' Chips

Tartare sauce, bread crumb

Sloane's Pork & Thyme Sausage

Sweet potato puree, asparagus

DESSERTS

Handmade Tahitian Vanilla

"Paddlepop" Ice Cream

72% Chocolate liquid nitrogen coating,
sprinkles, shaved almonds, toasted pistachios

Eaton Mess

Baked meringue, mixed berries, coulis,
passionfruit & mango cream



The Standard Grill

COCKTAILS

Brooklyn Bridge Bramble

Gin, Blackcurrant, Licor 43, Vanilla, Orange, Lemon

Harbor Breeze Punch

Rum, Amaretto, Coconut, Pineapple, Orgeat, Lemon

Smoky Blackberry Whiskey Sour

Bourbon, Blackberries, Sage, Lemon Juice, Smoked Simple Syrup

Hudson Haze Highball

Peach-Infused Bourbon, Apricot, Yuzu, Ginger Ale

WINES

SPARKLING

Noche y Día Brut Nature

WHITE

Las Condes Sauvignon Blanc

RED

Mouton Cadet Bordeaux Heritage

Santa Ana Malbec

BEER

Chang

SPIRITS

Stranger & Sons

Tried&True

Cascahuín Blanco

Famous Grouse

Merser & Co. Double Barrel