

ELEMENTI
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

Valentine's

ROMANTIC ROOFTOP DINNER

ดินเนอร์วาเลนไทน์ บนดาดฟ้า

EARLY BIRD 15% OFF - BOOK BY FEB 3

14 FEBRUARY 2026 | 6PM - 9PM
LIVE MUSIC PERFORMANCE & PHOTO BOOTH

CLASSIC COUPLE DINNER

- THB 3,900 NET PER COUPLE
- 5-COURSE SET MENU FOR TWO
- WELCOME COCKTAIL FOR TWO
- FRESH ROSE

WINE COUPLE DINNER

- THB 5,500 NET PER COUPLE
- 5-COURSE SET MENU FOR TWO
- WELCOME COCKTAIL FOR TWO
- A BOTTLE OF WINE
- FRESH ROSE

จองก่อน 3 ก.พ. รับส่วนลด 15%

PRICES INCLUSIVE OF VAT & SERVICE CHARGE. ราคาสุกัธิ รวมภาษีและค่าบริการแล้ว.

Valentine's Day

5-COURSE SET MENU

14 FEBRUARY 2026 | 6PM - 9PM
WITH LIVE MUSIC & PHOTO BOOTH

AMUSE-BOUCHE

EXTRA VIRGIN SARDINE CROSTINI

ครสตินีปลาซาร์ดีนหมักน้ำมันมะกอกอีกซ์ตราเวอร์จิน

PEANUT DUCK SKEWER

สะเต๊ะเป็ดซอสถั่วลิสง

COLD STARTER

SALMON GRAVLAX, BEETROOT AND GIN MARINATED,
BEETROOT PICKLES, LEMON CHANTILLY AND BLINIS

แซลมอนกราฟแลกซ์ หมักบิกฤทและจิน

เสิร์ฟพร้อมบิกฤทดอง ครีมเลนอนของดีลลี่ และบลินี

HOT STARTER

SEAFOOD VOL-AU-VENT WITH BISQUE, LOBSTER, SHRIMP AND SCALLOP

พัฟฟัสตริใส่อาหารทะเล ซุปบิสก ล็อบสเตอร์ กุ้ง และหอยเชลล์

MAIN COURSE

SEARED BLACKENED TUNA STEAK WITH GRILLED RED PEPPER,
TOMATO COULIS AND GRILLED KALE

สเต็กปลาทูน่าย่างเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมพริกหวานย่าง ซอสมะเขือเทศ และเคลย่าง

OR

BEEF TENDERLOIN WITH BEETROOT PURÉE, CRANBERRY SAUCE,
PICKLED BEETROOT AND SHALLOTS, SERVED WITH GRILLED RED CABBAGE
สเต็กสันในวัวย่าง เสิร์ฟพร้อมบิกฤทบด ซอสแครนเบอร์รี่ บิกฤทและหอมแดงดอง และ กะหล่ำปลีบว่งย่าง

DESSERT

RASPBERRY AND LYCHEE OPERA CAKE

เค้กโอเปร่าราสเบอร์รี่และลิ้นจี่

ELEMENTI
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

Valentine's Day

5-COURSE SET MENU

14 FEBRUARY 2026 | 6PM - 9PM



AMUSE-BOUCHE



Extra virgin sardine crostini
ครอสตินีปลาซาร์ดีนหมักน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตราเวอร์จิ้น

Peanut duck skewer สะเต๊ะเป็ดซอสถั่วลิสง

COLD STARTER



Salmon gravlax, beetroot and gin marinated,
beetroot pickles, lemon Chantilly and blinis

แซลมอนกราฟแลกซ์
หมักบิทรุกและจิน เสิร์ฟพร้อมบิทรุกดอง ครีมเลมอนของดีลลี่ และบลินี

HOT STARTER



Seafood vol-au-vent with bisque, lobster, shrimp and scallop
พัฟเฟสตรีใส่อาหารทะเล ชุปบิสก์ ล็อบสเตอร์ กุ้ง และหอยเชลล์

CHOOSE YOUR MAIN COURSE



Seared blackened tuna steak
with grilled red pepper, tomato coulis and grilled kale

สเต็กปลาทูน่าย่างเครื่องเทศ
เสิร์ฟพร้อมพริกหวานย่าง ซอสมะเขือเทศ และเคลย่าง

OR

CHOOSE YOUR MAIN COURSE



Beef tenderloin with beetroot purée, cranberry sauce, pickled
beetroot and shallots, served with grilled red cabbage
สเต็กสันในวัวย่าง พร้อมบีทรูทบด ซอสแครนเบอร์รี่, หอมแดงดอง, กะหล่ำปลีม่วงย่าง

DESSERT



Raspberry and lychee opera cake
เค้กโอเปรา รสราสปีเบอร์รี่, ลิ้นจี่