



CHAMPAGNE BRUNCH

EVERY FIRST SUNDAY OF THE MONTH

SUNDAY 5 MAY 2024 AT 11:30 - 14:30 HRS. / THB 4,555++ PER PERSON

Indulge in a three-hour gourmet journey with free-flow Pommery Brut Royal N.V. Champagne, accompanied by stunning views and a delectable selection of fresh French oysters, succulent Maine lobsters, Chutoro, 48-month-aged Blázquez Ibérico de Bellota ham, perfectly seared foie gras, and à la carte courses cooked to order. The price includes premium drinks, select wines, crafted cocktails, tapas, and signature specialties.

บุฟเฟ่ต์แชมเปญพรีเมียม พบกันทุกวันอาทิตย์แรกของแต่ละเดือน พร้อมเพลิดเพลินไปกับซีฟู้ดสดใหม่ อาทิ กุ้งปูลาสกาเนื้อหวาน เมล็อบสเตอร์เนื้อแน่น ชูโทโร หอยนางรมสายพันธุ์ฝรั่งเศส ไซป์ลาคาเวียร์ พร้อมโอเบอร์โทแฮมมันนาน 48 เดือน รวมถึงเมนูทาปาสต่างๆ นอกจากนี้ยังมีอาหารสเปนจานเดียวเมนูใหม่ คัดสรรวัตถุดิบส่งตรงจากสเปน

Highlight Menu for May:

- Pan seared Scallop with iberico ham sauce and crispy artichoke
- Pan seared Foie gras with Pedro Ximenez sauce, pine nuts and poached onion
- Australian beef chuleton
- Turbot with red wine sauce and grilled vegetables
- Chutoro sashimi

พร้อมเสิร์ฟร้อนให้ทุกท่านได้ลิ้มรสกันถึงโต๊ะ รวมทั้งเมนูของหวานและลาตาอีกมากมายที่สายของหวานไม่ควรพลาด ดื่มไม่จกกับแชมเปญ Pommery Brut Royal N.V. รวมถึงไวน์ ค็อกเทลรสเลิศ และเครื่องดื่มพรีเมียมอื่นๆ



BASQUE GRILL

MONDAY TO FRIDAY

FROM 18:00 - 23:00 HRS.

WEEKEND & PUBLIC HOLIDAYS

FROM 12:00 - 23:00 HRS.

Experience the ultimate gastronomic journey with the unique Basque Grill pop-up at the Dining Deck in Uno Mas. Satisfy your taste buds with the robust flavours of El Capricho Chuleton, grilled Txogitxu Txistorra sausages, whole charred turbot, and more, all cooked over an open flame by the talented Chef Roberto Gonzales Alonso.

เชิญท่านร่วมเดินทางสู่อาณาจักรด้านอาหารใจกลางแคว้นบาสก์ ณ ห้องอาหารอุโนมาส ที่จุดชมวิวด้วยวัตถุดิบคุณภาพ ไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ หรืออาหารทะเลที่ผ่านการคัดสรรจากแหล่งที่ดีที่สุด อาทิ เนื้อวัวสเปนเอล คาปริโช ปลาเทอรอบอกย่าง และเมนูอื่นๆ อีกมากมาย โดยเชฟโรแบร์โต กอนซาเลส อลอนโซ หัวหน้าพ่อครัวชาวสเปน ประจำห้องอาหารอุโนมาส



MAIN MENU



BASQUE GRILLED MENU

[unomasbangkok](#) [unomas_bangkok](#) [unomasbangkok.com](#)

DOG POINT WINE DINNER

SATURDAY, MAY 25, 2024

AT 19:00 HRS. ONWARDS

THB 1,990++ PER PERSON

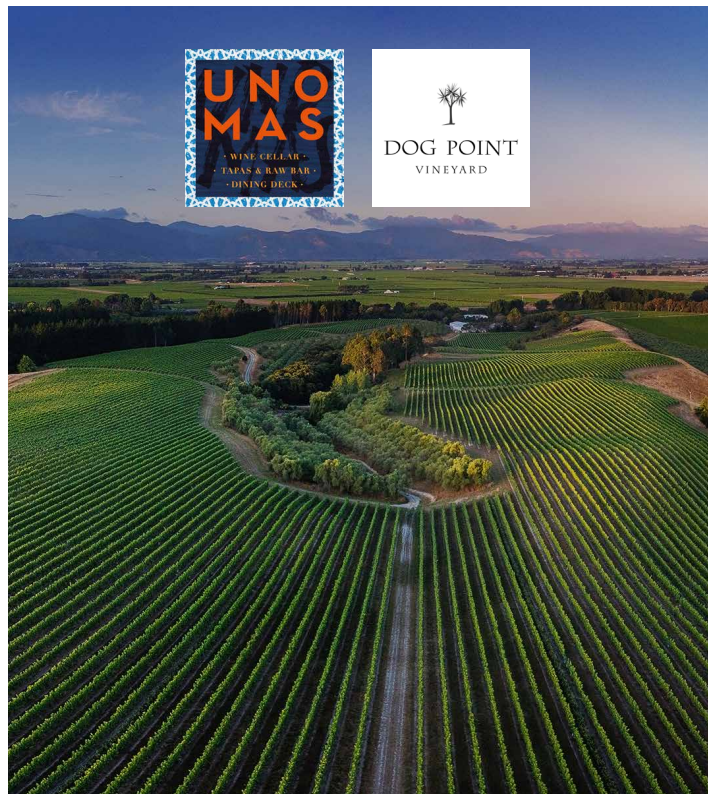
One of New Zealand's finest wineries, Dog Point is famous for their hand-harvested, organic Sauvignon Blanc, Chardonnay, and Pinot Noir, consistently praised by top critics.

Join Jak Nash, from the winery, for an unforgettable evening. He'll guide you through their prestigious selection, sharing the stories behind each bottle and showcasing why Dog Point stands out. Complement your journey with a specially curated menu by Chef Roberto Gonzalez Alonso, featuring exquisite Spanish cuisine.

เปิดประสบการณ์กับไวน์ดีอกพอยท์ งานไวน์ดินเนอร์สุดหรู เซตเมนูอาหารสเปนชื่อดังจับคู่กับไวน์ "ดีอกพอยท์" ที่มีชื่อเสียงรสชาติเยี่ยมที่คัดสรรมาอย่างดี พร้อมรังสรรค์เมนูอาหาร โดยเชฟโรแบร์โต กอนซาเลซ หัวหน้าพ่อครัวประจำห้องอาหารสเปนอุโนมาส ชั้น 54



WINE DINNER MENU



ALL YOU CAN EAT WEEKEND LUNCH

WEEKEND & PUBLIC HOLIDAYS

FROM 12:00 TO 16:00 HRS.

THB 1,490++ PER PERSON

Look no further than our all-you-can-eat Spanish lunch. With a lavish spread of cold cuts, appetisers, main courses, cheeses, a salad bar, and dessert. Plus, it's the perfect opportunity to gather your friends and family for a joyful feast. Highlights menu is Grilled octopus, mashed baby potatoes, green and red mojo; Gambas pil pil on a toasted bread; Cochinillo (baby suckling pig), passion fruit sauce, orange-rocket salad; Grilled lamb chop, potato purée, lamb jus; and many more.

พบกับเมนูอั่งไม่อันมื้อกลางวันทุกวันเสาร์ - วันอาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ ณ ห้องอาหารสเปนอุโนมาส อาหารต้นตำรับสไตล์สเปนรสชาติดีเยี่ยม ตั้งแต่เวลา 12:00 - 16:00 น.



WEEKEND LUNCH MENU