

PEDRO

Churrascaria & Steakhouse

PEDRO'S SET MENU



PEDRO'S SET MENU

PEDRO'S SIGNATURE SET (THB 3,100)

- FOR 2-3 PERSONS
- PREMIUM BEEF OR PORK OR FISH(1 SELECTION)
 - SAUCE & SIDE DISH (1 SAUCE & 1 SIDE DISH)
 - SOUPS (2 SELECTIONS)
 - SALADS & APPETIZERS (1 SELECTION)
 - DESSERTS (1 SELECTION)
 - DRINKS (2 SELECTIONS)
- HOUSE WINE / CLASSIC COCKTAIL /
MOCKTAIL / JUICE OR SOFT DRINK

PEDRO'S PREMIUM SET (THB 4,800)

- FOR 3-4 PERSONS
- PREMIUM BEEF (1 SELECTION)
 - PORK OR FISH (1 SELECTION)
 - SAUCE & SIDE DISH (1 SAUCE & 1 SIDE DISH)
 - SOUPS (3 SELECTIONS)
 - SALADS & APPETIZERS (1 SELECTION)
 - DESSERTS (2 SELECTIONS)
 - DRINKS (3 SELECTIONS)
- HOUSE WINE / CLASSIC COCKTAIL / MOCKTAIL

PREMIUM BEEF

AUSTRALIAN ANGUS GRASS FED
เนื้อแองกัสออสเตรเลียเลี้ยงธรรมชาติ

RIB EYE 300 G.
เนื้อสันในแลมบริบอาย 300 กรัม

STRIPLOIN 250 G.
เนื้อสันนอก 250 กรัม

AUSTRALIAN BLACK ANGUS GRAIN FED
เนื้อแบล็คแองกัสออสเตรเลีย ขุนด้วยธัญพืช

JACK'S CREEK แจ็คส์ครีก

★ **BLACK ANGUS TENDERLOIN 150 G.**
เนื้อสันในแบล็คแองกัส 150 กรัม

PORK OR FISH

KUROBUTA TOMAHAWK 500 G.
หมูคุโรบูตะโทมาฮอว์ค 500 กรัม

GINDARA COD FISH 200 G.
ปลาค็อดจินดารา 200 กรัม

SAUCES & SIDE DISHES

SAUCES

- RED WINE SAUCE**
ซอสไวน์แดง
- ROSEMARY AND CONFIT GARLIC SAUCE**
ซอสโรสแมรี่และกระเทียมคอนฟิต

BEARNAISE SAUCE
ซอสเบอาร์แนส

MUSHROOM SAUCE
ซอสเห็ด

GREEN PEPPER CORN SAUCE
ซอสพริกไทยดำ

SEAFOOD SAUCE
น้ำจิ้มซีฟู้ด

SIDE DISHES

BABY BROCCOLI AND MORNAY SAUCE
เบบี้บรอกโคลีมอร์เนซอส

CHARCOAL GRILLED BABY CARROTS WITH BUTTER & GRANA PADANO CHEESE
เบบี้แครอทย่างเนย และชีสกรานา ปาดานโน่

SAUTÉED CHAMPIGNON MUSHROOMS WITH FRESH HERB AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
ผัดเห็ดแชมปิญองกับสมุนไพร และน้ำมันมะกอก

CREAMED ENGLISH BABY SPINACH
ครีมผักโขมฝรั่ง

HOMEMADE SWEET POTATOES FRIES
มันหวานทอดโฮมเมด

 **FAROFA**
ฟารอฟา

MEAT COOKING LEVEL



SOUPS



TRUFFLE MUSHROOM SOUP

Wild mushroom soup with truffle oil and croutons
ซูปเห็ดทรัฟเฟิล



GRATINATED ONION SOUP

Caramelized onion broth topped with
a melted cheese crouton
ซูปหัวหอม

BRAZILIAN SHRIMP SOUP

With coconut milk and paprika powder
ซูปกุ้งบราซิล

SALADS & APPETIZERS

LEVANTINE FATTOUSH SALAD BOWL

With dukkah crusted seared tuna loin
สลัดขามฟาตูซเลบานอน

PERUVIAN NIKKEI MAKI SUSHI

Salmon and crab salad maki roll,
pineapple & jalapeno salsa and smoked tabasco mayo
ซูชิโรลนิกเกอิ สไลด์สเปรู

SEARED HOKKAIDO SCALLOP TIRADITO

Mango, lime, honey and shoyu dressing
ติราดิโตหอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง

SALMON TARTAR

Organic hand cut salmon fillet with cornichons, capers,
shallots and French mustard
ทาร์ตาร์ปลาแซลมอน

DESSERTS

SEASONAL FRESH FRUITS

Seasonal sliced fruits
ผลไม้รวมตามฤดู



BRAZILIAN PUDDING

Baked milk, cream, and egg custard
พุดดิ้งบราซิลเลียน

CHOCOLATE PINATA SMASH CAKE

Chocolate Dome filled with dark chocolate mousse
and white chocolate pearls
เค้กพิญญาดาร์กช็อกโกแลต



BRAZILIAN PASSION FRUIT MOUSSE

Sweetened condensed milk, cream and
fresh passion fruit puree
มูสบราซิลเลียน

ICE-CREAM FLAVOR SELECTION (SCOOP)

Chocolate / vanilla / strawberry / chocolate chip / coconut
ไอศกรีม



CHURROS

Fried dough with cinnamon, sugar and chocolate sauce
ซูโรส



