

## CHAMPAGNE BRUNCH DOMINGO FABULOSO!

EVERY FIRST SUNDAY OF THE MONTH  
SUNDAY 7<sup>TH</sup> NOVEMBER 2021

Unlimited top-ups of Magnum GH Mumm Cordon Rouge Champagne, premium imported delicacies (such as our 4 types of oysters, Maine lobster and Blázquez Iberico de Bellota ham cured 48 months) plus sweeping views of the city from 54 floors up...

Can you think of a better place to start your month than at UNO MAS's "Domingo Fabuloso" brunch?

Our bottomless bubbly brunch is held on the first Sunday of the month, every month, and runs from 11:30 - 14:30 hrs (that's three whole hours to spoil yourself). Priced at THB 3,955++ per person, including all premium beverages, tapas and signature dishes.

THB 3,955++ PER PERSON  
11.30 - 14.30 HRS

## แชมเปญวันซัสโตลส์เปเน โดมิงโก ฟาบูลโซ!

ทุกวันอาทิตย์แรกของเดือน  
วันอาทิตย์ 7 พฤศจิกายน 2564

อันเอนความอร่อยกับบุฟเฟ่ต์แชมเปญวันซัสโตลส์เปเน อาหารสโตลส์เปเนเมดเตอเรเนียน ที่รวบรวมความอร่อย มาเสิร์ฟให้คุณถึงที่ทุกวันอาทิตย์แรกของแต่ละเดือน เพลิดเพลินไปกับซีสี่ฤดูสดใหม่คุณภาพเยี่ยมที่จัดเรียงรายบนน้ำแข็งเป็นการเรียกน้ำย่อย อาทิ ก้ามปูอลาสก้าเนื้อหวาน ลิบองเลสเตอร์เนื้อแน่น หุ้งลายเสือ หอยนางรมหลากหลายสายพันธุ์ ไม่พลาดกาเวียร์ พร้อมแสมซ้อัดระดับโลก ไฮโซลิดี รวมถึงเมนูาป้าชาฯ

นอกจากนี้ยังมีอาหารสเปนจากเตาเผาด้วยเมนูใหม่ คัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศส่งตรงจากสเปน นำมาปรุงรสคั่วเป็นเมนูสุดเอ็กซ์คลูซีฟ ตั้งใจปรุงอย่างสุดฝีมือ พร้อมเสิร์ฟพร้อมไข่ทุกท่านได้ลิ้มรสกัน ตั้งโต๊ะ: รวมทั้งเมนูของหวาน สลัดตาฮากมากมายที่สายของหวานไม่ควรพลาด

ดื่มไม่จู้กับแชมเปญ จี เอช มุมม์ กอร์ดอง รูจ หนึ่งในสุดยอดแบรนด์แชมเปญของโลก รวมถึงไวน์โรสเสค และเคอร์องด์พรีเมียมอื่นๆ

ราคา 3,955 บาท++ ต่อท่าน  
เวลา 11.30 น. - 14.30 น.



MICHELIN PLATE 2021



All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

For further information call dining reservations T: 02-100-6255 E: dining@unomasbangkok.com unomasbangkok.com

unomasbangkok unomas\_bangkok





## UNO MAS "NEW TAPAS"

The tapas menu at UNO MAS just got better with the addition of new signature dishes showcasing authentic Spanish flavours.

The best imported ingredients are masterfully combined, inviting diners to discover a selection of tapas, best shared amongst loved ones at the comfort of your table in a convivial relaxing atmosphere.

- **Mussel and squid croquettes**  
Aioli black ink
- **Stewed ox tail croquettes**  
Chipotle sauce
- **Perfect egg**  
Porcini mushrooms, mashed potatoes, foie gras and summer truffle
- **Grilled baby squid**  
Orange and paprika
- **Chicken liver "a la plancha"**  
Ham and Pedro Ximénez sherry, pumpkin purée
- **Stewed pork cheeks**  
Mashed potatoes, crispy onion
- **Mussel and chorizo stew**  
Bread crouton
- **Marinated pork tenderloin "solomillo adobado"**  
Bok choy, piquillo pepper
- **Fritto misto**  
Pico bread, lemon

**Opening Hour:**  
Daily 16.00 – 23.00 hrs. (last order 22.00 hrs.)

## เมนูทปาสใหม่ จากอุโนมาส

ให้คุณได้ลิ้มลองไปกับบรรยากาศห้องอาหารที่ทำให้คุณผ่อนคลาย ดื่มด่ำในสิ่งพร้อมลิ้มลองความอร่อยเมนูอาหารสเปน กับเมนูใหม่ทปาส ที่ห้องอาหารอุโนมาส อีก 54 เมนูดังนี้

- **หอยแมลงภู่งอกกับปลาหมึกคลุกเกล็ดขนมปังทอด**  
เสิร์ฟกับซอสหมึกดำ
- **หางวัวตุ๋นคลุกเกล็ดขนมปังทอด**  
เสิร์ฟกับซอสพริกชิปโตะ
- **ไข่ลวก**  
เสิร์ฟพร้อมเห็ดพอร์ซินีและเนื้บด, ดับค่าน, เห็ดทรัฟเฟิล
- **ปลาหมึกย่างหมักด้วยน้ำส้มและพริกบับปาร์ก้า**  
เสิร์ฟกับซอสพริกเขียว
- **ตับไก่ย่างในกระทะ**  
เสิร์ฟพร้อมแอ่นและซอสบ๊วยหวาน
- **แก้มหมูตุ๋น**  
เสิร์ฟกับมันฝรั่งบดและหอมทอดกรอบ
- **สตูว์หอยแมลงภู่งอกและไส้กรอกโชร์ริโซ**  
เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ
- **หมูสันในย่าง**  
เสิร์ฟพร้อมผักบ๊วยและพริกแดงบิซโกไฟ
- **ทะเลรวมทอด และขนมปังบิซโกไฟ**  
เสิร์ฟกับซอสเกรสที่เย็นโฮโฮร์และมะนาว

**เวลาเปิด - ปิด:**  
ทุกวัน 16.00 – 23.00 น. (รับออเดอร์สุดท้าย 22.00 น.)

All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

For further information call dining reservations T: 02-100-6255 E: diningcgo@chr.co.th unomasbangkok.com  
 unomasbangkok unomas\_bangkok

