

LUCA RUSSO
THE NEW CHEF DE CUISINE
AT RED SKY RESTAURANT

Introducing Red Sky's newly appointed Chef De Cuisine, **Luca Russo**. A culinary virtuoso, his extensive experience encompasses some of the world's most prestigious establishments. His gastronomic sojourn includes stints at Assaje at the Aldrovandi Villa Borghese, Giuda Ballerino in Rome, Locanda del Pilone in Piedmont, and the illustrious La Pergola at the Waldorf Astoria Rome. Most recently, Chef Luga Russo was the Sous Chef at Zaranda in Mallorca, Spain, a two-Michelin star restaurant.

His exciting new menu offers guests an unparalleled gastronomic experience, blending traditional flavours with modern creativity at one of Bangkok's most iconic dining destinations.

Signature dishes by Chef:

- Fresh Salmon Tartare with Keta Caviar
- 72 Hour Slow Cooked Japanese Hitachiwagyu Beef
- Black Ink "Acquerello" Risotto
- Grilled Gundagai Lamb Chops

OPENING HOURS: Daily 17:00 - 01:00 hrs.

เชฟลูก้า รุสโซ่
หัวหน้าพ่อครัวคนใหม่
ที่ห้องอาหารเรดสกาย

ขอแนะนำ **เชฟลูก้า รุสโซ่** มีประสบการณ์ในแวดวงการทำอาหารมากกว่า 10 ปี เคยร่วมงานกับร้านอาหาร และโรงแรมชั้นนำมากมาย ก่อนที่จะย้ายมาร่วมงานกับทางห้องอาหารเรดสกาย เชฟได้ร่วมงานกับร้านอาหารชาลันด้า ระดับมิชลินสตาร์ 2 ดาว ในมายอร์กา ประเทศสเปน รวมไปถึงมีประสบการณ์การทำอาหารในประเทศอิตาลี อาทิ ห้องอาหารอัสซาเย่ ระดับมิชลินสตาร์ 1 ดาว ในโรงแรมอโดรวานดี วิลล่า บอร์เกเซ กรุงโรม ประเทศอิตาลี, ร้านอาหารจูต้า บาเลอรีโน่ ระดับมิชลินสตาร์ 1 ดาว ในกรุงโรม, ร้านอาหารโลกานต้า เดล ปีโลเน ระดับมิชลินสตาร์ 1 ดาว ในฟัทมอนท์ และร้านอาหารระดับ มิชลินสตาร์ 3 ดาว ลา เพอโกล่า โรงแรมวอลดอร์ฟ แอสโทเรีย กรุงโรม ซึ่งถือว่าเป็นร้านอาหารชั้นนำแถวหน้า

ทางห้องอาหารเรดสกาย ชั้น 55 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ มีความเชื่อมั่นว่าเชฟลูก้า รุสโซ่ จะนำเอาประสบการณ์การทำอาหารที่ผ่านมานำมาพัฒนาและรังสรรค์เมนูใหม่ๆ ให้เป็นเอกลักษณ์ประจำห้องอาหารเรดสกายให้ทุกท่านได้ลิ้มลองความอร่อย

พบกับเมนูแนะนำ ดังนี้

- แซลมอนทาร์ทาร์กับคาเวียร์
- เนื้อฮิตาชิวากิวตุ๋น 72 ชั่วโมง
- ริซอตโตหมีดำ
- สเต็กเนื้อแกะขุนดาโก

เวลาเปิด - ปิด: ทุกวัน 17:00 - 01:00 น.



NEW DESSERT SELECTION:
SWEET CREATIONS TO SATISFY
EVERY CRAVING
AT RED SKY

Indulge in our latest dessert offerings, crafted to tantalise your taste buds. Savour a symphony of flavours, textures, and visual delights with our new dessert offerings. Book now for an unforgettable sweet experience with our new selection of desserts.

- **Lemon Opulence** 535++
Whole lemon mousse with its marmalade and black lemon sorbet
- **Pain Perdu Crème Brûlée** 455++
Fresh marinated Berries and caramelised cream
- **Marble Crown**
Fresh strawberry & compote, strawberry sorbet crunchy meringue and mascarpone
- **Black Forest Revisited** 520++
Sweet and sour cherries with different chocolate textures
- **Chocolate Fondant** 520++
Pistachio ice cream, chocolate chip



OPENING HOURS: Daily 17:00 - 01:00 hrs. เวลาเปิด - ปิด: ทุกวัน 17:00 - 01:00 น.
All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.

เมนูของหวาน
โดย เชฟลูก้า รุสโซ
ที่ห้องอาหารเรดสกาย

ลิ้มรสไปกับขนมหวานใหม่ล่าสุด ที่รังสรรค์ขึ้นเพื่อกระตุ้นต่อมรับรสของคุณ ต้มตำไปกับรสชาติ เนื้อสัมผัส และความสุนทรีย์ทางสายตา ด้วยเมนูขนมหวานรูปแบบใหม่รังสรรค์ โดยเชฟลูก้า รุสโซ จองตอนนี้เพื่อสัมผัสประสบการณ์ขนมหวานที่คัดสรรใหม่ให้คุณ

- **Lemon Opulence** 535++
มูสเลมอนกับซอร์เบแบล็คเลมอน with its marmalade and black lemon sorbet
- **Pain Perdu Crème Brûlée** 455++
ครีมบรูเล่บนขนมปังฝรั่งเศสเสิร์ฟพร้อมเบอร์รี่
- **Marble Crown**
เมอแรงค์กรอบสอดไส้สตรอว์เบอร์รี่กับครีมมาสคาโปน
- **Black Forest Revisited** 520++
เค้กแบล็คฟอเรสต์
- **Chocolate Fondant** 520++
ช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมพิสตาชิโอ



FESTIVE SEASON EARLY BIRD

BOOK NOW UNTIL 30 NOVEMBER 2023

VENTISI Level 24 - **International Dinner Buffet (Italian, Thai)** THB 2,999++ per person Free flow sparkling wine, cocktails, wines and beers and THB 999++ per child (6 - 11 years) including soft drinks & water.
From 18:00 - 22:30 hrs.

UNO MAS Level 54 - **THB 9,955++ per person** Surf and Turf Celebration, free flow Champagne and premium drinks, cocktails, white wine, red wine. Seafood on ice, made to order gourmet courses.
Free access to the firework for the 20 first people to booking at Red Sky Bar.
From 19:00 - 23:30 hrs.

RED SKY Level 55 - 6 course Gala Dinner priced at **THB 16,555++ per person** including a bottle of Royal Brut Pommery N.V. Champagne per couple and live band.
From 19:00 - 02:00 hrs.

RED SKY BAR Level 56 - Cocktail party **THB 3,500 net** per person including 1 glass of Royal Brut Pommery N.V. Champagne. Live band and DJ.
From 19:00 - 02:00 hrs.

COCOA XO Level 57 - **THB 7,999++ per person** Free Flow cocktails, cognac, spirits, wine, beer. Unlimited homemade chocolates
From 21:00 - 02:00 hrs.

CRU CHAMPAGNE BAR Level 59 - **THB 10,955++ per person** Free Flow Royal Brut Pommery N.V. Champagne, selected cocktails, spirits, wines / DJ
From 21:00 - 02:00 hrs.

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

ห้องอาหารเวนติซี ชั้น 24 - บุฟเฟ่ต์มือค่านานาชาติทั้งอาหารไทย อิตาลี ราคา **2,999 บาท++ ต่อท่าน** และเด็กราคา **999 บาท++ ต่อท่าน (อายุ 6 - 11 ปี)** รวมซอฟต์ดริงค์และน้ำดื่ม ตั้งแต่เวลา **18:00 - 22:30 น.**

ห้องอาหารอูโนมาส ชั้น 54 - เซิร์ฟแอนด์เทิร์ฟ, แกรนด์ซีฟูดออนไอซ์, มุมทาบาส, เมฆจานหลักเสิร์ฟพร้อมจากครัวแบบไม่อื่น ราคา **9,955 บาท++ ต่อท่าน** ฟรีโฟลว์แชมเปญและเครื่องดื่มพรีเมียมต่างๆ, ค็อกเทล, ไวน์ขาว และไวน์แดง *พิเศษสำหรับ 20 ท่านแรก ที่จอง สามารถขึ้นชมวิวและดอกไม้ไฟที่เรดสกายบาร์ชั้น 56*
ตั้งแต่เวลา **19:00 น. - 23:30 น.**

ห้องอาหารเรดสกาย ชั้น 55 - กาล่าดินเนอร์ 6 คอร์ส ราคา **16,555 บาท++ ต่อท่าน** รับฟรีแชมเปญ Royal Brut Pommery N.V. 1 ขวด สำหรับ 2 ท่าน ดนตรีสดขับกล่อมยามค่ำคืน
ตั้งแต่เวลา : **19.00 น. - 02.00 น.**

เรดสกายบาร์ ชั้น 56 - เลาทดาวน์ปาร์ตี้ สนุกสุดมันส์ไปกับดนตรีสดและดีเจ **ค่าเข้าเพียง 3,500 บาทสุทธิ ต่อท่าน** พร้อมรับแชมเปญ Royal Brut Pommery N.V. 1 แก้ว ปาร์ตี้สังสรรค์ให้คุณวาดลวดลายลีลาการเต้นได้เต็มที่ (ไม่มีที่นั่ง)
ตั้งแต่เวลา : **19:00 น. - 02:00 น.**

โคโค เอ็กซ์โอ ชั้น 57 - เพลิดเพลินกับช็อกโกแลตไม่อื่น สนุกไปกับดีเจและฟรีโฟลว์, คอนยัค, สปีริต, ไวน์และเบียร์ ราคา **7,999 บาท++ ต่อท่าน**
ตั้งแต่เวลา : **21:00 น. - 02:00 น.**

ครู แชมเปญบาร์ ชั้น 59 - แกรนด์เลาทดาวน์ปาร์ตี้ สนุกไปกับดีเจและฟรีโฟลว์แชมเปญ Royal Brut Pommery N.V., ค็อกเทล, สปีริตและไวน์ **ค่าเข้าราคา 10,955 บาท++ ต่อท่าน**
ตั้งแต่เวลา : **21:00 น. - 02:00 น.**

NEW YEAR'S EVE EARLY BIRD

BOOK NOW TILL 30 NOVEMBER 2023

15%
DISCOUNT

FOR VENTISI

10%
DISCOUNT

FOR ROOFTOP

**Subject to availability *Conditions apply*

For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgcw@chr.co.th

📍 centaragrandatcentralworld 📍 centaragrand_centralworld

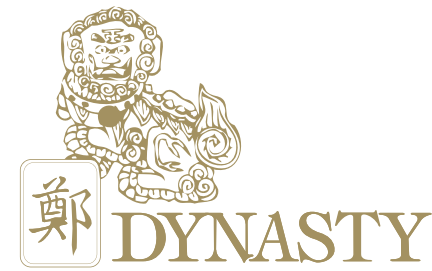
SPOOKY SPIRITS
HALLOWEEN COCKTAILS HAUNTING
FROM 20 - 31 OCTOBER 2023

This Halloween, we invite you to join us for a ghoulishly good time at all our restaurants and bars. Our talented mixologists have conjured up a spine-chilling selection of cocktails that promise to add an extra dose of frightful fun to your festivities. From eerie elixirs to chilling concoctions, these Halloween-themed drinks are sure to cast a spell on your taste buds.

ดื่อกเทล
ดำดินฮาโลวีน
ตั้งแต่วันที่ 20 - 31 ตุลาคม 2566

ร่วมขบหัวลูกไปกับเทศกาลฮาโลวีน ขอเชิญคุณมาร่วมสนุกไปกับช่วงเวลาดีๆ กับเครื่องดื่มค็อกเทลหลากหลายเมนู ที่ห้องอาหารและบาร์ โดยมีโซโลอิสต์ที่มีความครีเอทีฟได้รังสรรค์ค็อกเทลสุดระทึกใจที่คิดสรรมาพร้อมตกแต่งเพิ่มความสนุกสนานและน่าสยดสยองให้เข้ากับเทศกาลฮาโลวีนนี้ ให้คุณต้องสะกดต่อมรับรสของคุณอย่างแน่นอน

Ventisi



DECADENT DUCK
THE CHALLANS EDITION
AT RED SKY

This month at Red Sky Restaurant, the seasonal spotlight is on the exceptional Challans Duck from western France, prized by chefs for its distinctive flavour and rich, tender meat. Indulge your palate with our chef's selection of European dishes that showcase the unparalleled tenderness and rich flavours of Challans duck.

Smoked Challans duck breast

Organic leaves, toasted almonds
apple infused balsamic
790++

Pan seared foie gras

Apricot chutney, Piedmont hazelnut crumble
1,250++

Butternut squash velouté

Truffled foie gras croquettes
590++

Duck leg confit

Fresh orange caramelised shallots, braising juice
1,550++

Pan seared duck magret

Beetroot, braised endive potato mille-feuille
red wine sauce
1,650++

เปิดเมนูพิเศษ
เปิดชาลลอง
ที่ห้องอาหารเรดสกาย

ต้อนรับสู่ห้องอาหารเรดสกาย ขอเชิญคุณมาลิ้มลองรสชาติที่
หรูหราและประณีตของอาหารยุโรป เมนูตามฤดูกาลของเปิด
ชาลลอง เมนูสุดพิเศษจากฝรั่งเศสตะวันตก เจลิมฉลองให้กับ
รสชาติที่เข้มข้นและชุ่มฉ่ำของเปิดชาลลอง ที่เนื้อนุ่มและรสชาติที่
โดดเด่น รังสรรค์เมนูโดยเชฟลูกา รุชโซ หัวหน้าพ่อครัวประจำห้อง
อาหารเรดสกาย

อกเปิดรมควันกับผักสลัดออร์แกนิก

เสิร์ฟพร้อมอัลมอนต์อบและแอปเปิ้ลหมักบัลซามิก
790++

ตับห่านย่าง

แอปริคอตซัทเนย์และครีมเบิ้ลเฮเซลนัท
1,250++

ซูปผักกอน้ำเต้า

เสิร์ฟพร้อมครีอกเก็ตตับห่านทรัฟเฟิล
590++

น่องเปิดตุ๋นนํ้ามัน

เสิร์ฟพร้อมส้มชั้นคัสท์สดและหอมแดงเคลือบคาราเมล
1,550++

อกเปิดย่างกับบัทรูท

เสิร์ฟพร้อมเอนโดฟตุ๋น มันฝรั่งมิลล์เฟยและซอสไวน์แดง
1,650++

OPENING HOURS: Daily 17:00 - 01:00 hrs.

เวลาเปิด - ปิด: ทุกวัน 17:00 - 01:00 น.

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

For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgcw@chr.co.th
📍 redskybangkok 📍 redskybkk_centara

