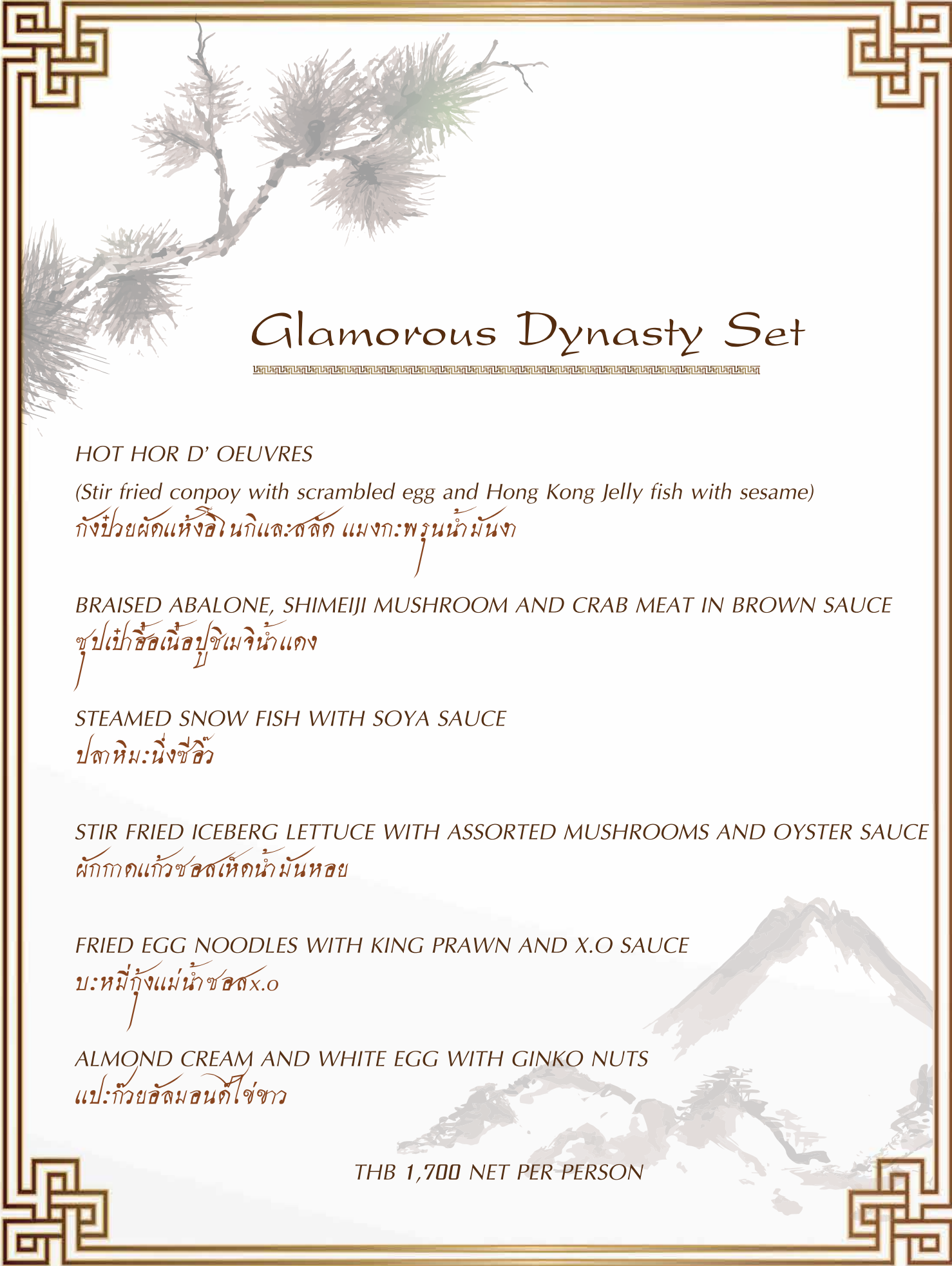




Glamorous Dynasty Set

HOT HOR D' OEUVRES

(Stir fried conpoy with scrambled egg and Hong Kong Jelly fish with sesame)

กั๋งปวยผัดแห้งอินกิดและสดค แมงกะพรุนน้ำมันงา

BRAISED ABALONE, SHIMEIJI MUSHROOM AND CRAB MEAT IN BROWN SAUCE

ซูปร้าหื้อเนื้อปูจ๊วยเมจิน้ำแดง

STEAMED SNOW FISH WITH SOYA SAUCE

ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว

STIR FRIED ICEBERG LETTUCE WITH ASSORTED MUSHROOMS AND OYSTER SAUCE

ผักกาดแก้วซัดหื้อเห็ดน้ำมันหอย

FRIED EGG NOODLES WITH KING PRAWN AND X.O SAUCE

บะหมี่กั๋งแม่น้ำซัดx.o

ALMOND CREAM AND WHITE EGG WITH GINKO NUTS

แปะก๊วยอัดมอนตี่ไข่ขาว

THB 1,700 NET PER PERSON



Journey to Silk Road 1



HEAVEN AND EARTH HOT COMBINATION PLATER

DRUNKEN CHICKEN, FILO SHRIMP BALL, SCRAMBLED WHITE EGG WITH
SCALLOP AND CRAB MEAT

ไก่แซ่เหล้า ลูกชิ้นกุ้งทอด ไข่ดาวกรนหอยเชดัดเนื้อปู

BRAISED FISH MAW SOUP WITH CRAB MEAT IN BROWN SAUCE

ซุ้บกระเพาะปลาเนื้อปูน้ำแดง

ROASTED GUITAR DUCK

เป็ดกีตาร์

SLOW BRAISED 10 HEADS ABALONE

เป๋าฮื้อน้ำแดง

DEEP FRIED SANDY GOBY FISH WITH CRISPY NUT CRUST IN SOY SAUCE

ปลาทูทอดขอสเต้าโซว

CHINESE SPINACH TOPPED WITH FISH MAW AND BLACK MUSHROOMS

บว้ยเล้งภาคกระเพาะปลาเห็ดหอม

FRIED RICE WITH SALTED FISH AND CHICKEN

ข้าวผัดไก่ปลาเค็ม

CHILLED HONEYDEW MELON AND SAGO

ลวกแคนตาลูป

THB 16,800 NET

(INCLUDING TWO BOTTLES OF HOUSE WINE RED OR WHITE)



Journey to Silk Road 2

HEAVEN AND EARTH HOT COMBINATION PLATER
JELLY FISH WITH SESAME, DRUNKEN CHICKEN, CRAB MEAT ROLL,
SCRAMBLED EGG WHITES WITH SCALLOP

แมงกะพรุนน้ำมันงา ไก่แซ่เห็ด ปลาเปาะปู ไข่ขาวกวนหอยเชลล์

BRAISED FISH MAW SOUP WITH CONPOY

ซุ้บทะเลปลากังขวยน้ำแดง

ROASTED GUITAR DUCK

เป็ดกีตาร์

DEEP FRIED PRAWNS WITH SALT AND CHILI

กุ้งพริกเกลือ

SAUTEED BROCCOLI WITH CRAB MEAT

บดดอกกะหล่ำกับเนื้อปู

STEAMED SAND GOBY FISH IN SOYA SAUCE

ปลาบู๋นึ่งซีอิ๊ว

FRIED EGG NOODLES WITH SHRIMP

บะหมี่ทอดหน้ากุ้ง

ALMOND MILK CREAM WITH SESAME DUMPLING

บัวลอยอัลมอนด์ครีม

THB 17,800 NET

(INCLUDING TWO BOTTLES OF HOUSE WINE RED OR WHITE)

Journey to Silk Road 3

~~~~~

CRISPY CANADIAN LOBSTER WITH FRESH FRUIT SALAD

สลัดผลไม้กุ้งมังกร

BRAISED ABALONE WITH BAMBOO PITH

หอยเป๋าฮื้อเส้นเยื่อไผ่น้ำแดง



BARBECUED SUCKLING PIG

หมูหันไทย

SEA ASPARAGUS AND BLACK MUSHROOMS IN BROWN SAUCE

หน่อไม้ทะเลเห็ดหอมแดง

BRAISED HONG KONG KALE WITH CONPOY

คะน้าฮ่องกงผัดกั้งปวย

STEAMED SNOW FISH WITH SOYA SAUCE

ปลาทิมะนึ่งซีอิ๊ว

FRIED RICE WITH ASSORTED MEAT "BA PO FAN"

ข้าวผัดแปดเซียน

DOUBLE BOILED ASSORTED NUTS IN YOUNG COCONUT

มะพร้าวคั่วถั่วรวมมิตร

THB 18,800 NET

(INCLUDING TWO BOTTLES OF HOUSE WINE RED OR WHITE)



# Hors D' Oeuvres อาหารเรียกน้ำย่อย

—————

|                                                                                                 | SMALL<br>1-3 persons | MEDIUM<br>4-6 persons | LARGE<br>7-10 persons |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Heaven and earth hot combination platter<br><i>ฮอเตอรฺฟร้อน</i>                                 |                      | 1,690                 | 2,270                 |
| Deep fried silver fish with salt and chili<br><i>ปลาทูทอดพริกเกลือ</i>                          | 390                  | 620                   | 820                   |
| Cantonese scrambled white eggs with scallop<br>and crab meat<br><i>ไข่ขาวกวนหอยเชลล์เนื้อปู</i> | 570                  | 1,020                 | 1,520                 |
| Jelly fish with sesame oil<br><i>แมงกะพรุนน้ำมันงา</i>                                          | 270                  | 420                   | 820                   |
| Drunken chicken with Shao Hsing Wine<br><i>ไก่แซ่เหล้า</i>                                      | 270                  | 420                   | 820                   |
| Deep-fried crispy filo shrimp balls<br><i>ลูกชิ้นทะเลทอด</i>                                    | 570                  | 770                   | 1,120                 |
| Stir fried conpoy with enokitake and scramble egg<br><i>กั๋งปวยผัดเหั่งเห็ดเข็มทอง</i>          | 570                  | 1,020                 | 1,520                 |

# Fish And Shellfish ปลาและหอยเปลือก

—————

|                                                                                                              | SMALL<br>1-3 persons | MEDIUM<br>4-6 persons | LARGE<br>7-10 persons |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Abalone 10 heads slow-braised<br><i>เป๋าฮื้อคั้นน้ำมันหอย</i>                                                |                      |                       | 450/whole             |
| Abalone 10 heads with fresh fish maw<br>and mushroom brown sauce<br><i>เป๋าฮื้อกระเพาะปลาสดเห็ดหอมน้ำแดง</i> | 1,980                | 2,880                 | 4,860                 |
| Snow fish<br><i>ปลาทิม:</i>                                                                                  |                      |                       | 360/100grams          |
| Red Garoupa fish<br><i>ปลากะพงแดง</i>                                                                        |                      |                       | 360/100grams          |
| Sand Goby fish<br><i>ปลากะป๋</i>                                                                             |                      |                       | 210/100grams          |
| River Prawns<br><i>กุ้งแม่น้ำ</i>                                                                            |                      |                       | 210/100grams          |



# Soups ซุปต่างๆ



Bamboo pith soup with black mushrooms 370

ซุปเห็ดไผ่ตุ๋นเห็ดหอม

Fish maw soup with crab meat 390

ซุปกระเพาะปลาเนื้อปู

Superior fresh prawn dumpling soup 370

เกี้ยวกุ้งน้ำ

Szechuan hot and sour seafood soup 320

ซุปเสฉวนซี่หุ่ด

Cream of sweet corn soup with crab meat 295

ซุปข้าวโพดเนื้อปู

Double-boiled fresh fish maw and conpoy soup 770

with American ginseng

ซุปกระเพาะปลากังปวยตุ๋นโสมอเมริกัน

Braised bird's nest with chicken mousse congee 770

ซุปรังนกไก่หยง



# Seafood อาหารทะเล

|                                                                                                     | SMALL       | MEDIUM      | LARGE        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|--------------|
|                                                                                                     | 1-3 persons | 4-6 persons | 7-10 persons |
| Stir fried scallops with ginger and Japanese onions<br><i>หอยเชลล์ผัดขิงคั้นหอมญี่ปุ่น</i>          | 870         | 1,270       | 1,730        |
| Wok fried sea scallops with broccoli with XO sauce<br><i>หอยเชลล์ผัดขี้อดx.oและบรอกโคลี</i>         | 870         | 1,270       | 1,730        |
| Sliced poached sea conch in supreme stock<br><i>หอยดั่งซีแพ๊ะซ:</i>                                 | 770         | 1,180       | 1,460        |
| Prawns with XO sauce<br><i>กุ้งผัดขี้อดx.o</i>                                                      | 670         | 1,120       | 1,370        |
| Pan fried prawns with salad cream<br><i>กุ้งทอดครีมสด</i>                                           | 670         | 1,120       | 1,370        |
| Steamed river prawn with garlic soya sauce<br><i>กุ้งแม่น้ำนึ่งซีอิ๊วกระเทียม</i>                   | 870         | 1,270       | 1,730        |
| Wok-fried garoupa fillet with lotus root in black bean sauce<br><i>เนื้อปลาเก๋าผัดเต้าหู้รากบัว</i> | 470         | 695         | 1,120        |



# Seafood อาหารทะเล

—————

|                                                                                                     | SMALL       | MEDIUM      | LARGE        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|--------------|
|                                                                                                     | 1-3 persons | 4-6 persons | 7-10 persons |
| Stir fried scallops with ginger and Japanese onions<br><i>หอยเชลล์ผัดขิงคันทันหอมญี่ปุ่น</i>        | 870         | 1,270       | 1,730        |
| Wok fried sea scallops with broccoli with XO sauce<br><i>หอยเชลล์ผัดขี้อด x.o และ บรอกโคลี</i>      | 870         | 1,270       | 1,730        |
| Sliced poached sea conch in supreme stock<br><i>หอยสังข์แปะ:</i>                                    | 770         | 1,180       | 1,460        |
| Prawns with XO sauce<br><i>กุ้งผัดขี้อด x.o</i>                                                     | 670         | 1,120       | 1,370        |
| Pan fried prawns with salad cream<br><i>กุ้งทอดครีมสลัด</i>                                         | 670         | 1,120       | 1,370        |
| Steamed river prawn with garlic soya sauce<br><i>กุ้งแม่น้ำนึ่งซีอิ๊วกระเทียม</i>                   | 870         | 1,270       | 1,730        |
| Wok-fried garoupa fillet with lotus root in black bean sauce<br><i>เนื้อปลาเก๋าผัดเต้าหู้รากบัว</i> | 470         | 695         | 1,120        |



# Beef / Pork / Lamb And Poultry

เนื้อ/หมู/แกะ/ไก่

—————

|                                                                                                        | SMALL<br>1-3 persons | MEDIUM<br>4-6 persons | LARGE<br>7-10 persons |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Wok-fried Lamb chop with black pepper sauce<br>แกะสันนอกเจียนพริกไทยดำ                                 |                      |                       | 310/1piece            |
| Wok-fried Australian beef tenderloin<br>with shallot port wine sauce<br>เนื้อสันในผัดซอสไวน์           | 690                  | 990                   | 1,640                 |
| Pan seared diced beef tenderloin with pistachio nuts<br>and pepper sauce<br>เนื้อเต๋าคั่วถั่วพิสตาชิโอ | 690                  | 990                   | 1,640                 |
| Wok-fried beef strip loin with ginger and Japanese<br>onions<br>เนื้อสันผัดจิงกันหอมญี่ปุ่น            | 510                  | 590                   | 870                   |
| Braised chicken “Yang Jiang” style<br>ไก่หยางเจียงหม้อดิน                                              | 370                  | 540                   | 870                   |
| Wok-fried chicken with cashew nuts and dry chili<br>ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์                           | 460                  | 510                   | 670                   |
| Wok-fried chicken with Szechuan sauce<br>ไก่ผัดซอสเสฉวน                                                | 330                  | 490                   | 540                   |
| Wok-fried pork loin with X.O sauce<br>หมูผัดซอสX.O                                                     | 395                  | 540                   | 770                   |
| Wok-fried pork fillet sweet and sour sauce<br>หมูเปรี้ยวหวาน                                           | 360                  | 490                   | 720                   |
| Pan seared dice pork tenderloin with<br>pistachio nuts and pepper sauce<br>หมูเต๋าคั่วถั่วพิสตาชิโอ    | 470                  | 670                   | 1,120                 |
| Szechuan pork tenderloin<br>with spicy chili oil<br>หมูสันในผัดพริกไทยเสฉวน                            | 570                  | 840                   | 1,370                 |

# Barbecue & Roast บาร์บีคิวและอาหารอบ

|                                                                | SMALL<br>1-3 persons | MEDIUM<br>4-6 persons | LARGE<br>7-10 persons |
|----------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Barbecued suckling pig<br>หมูหันไทย                            |                      |                       | 2,940                 |
| Hong Kong style barbecued suckling pig<br>หมูหันฮ่องกง         |                      |                       | 2,940                 |
| Beijing roasted duck with Chinese crepes<br>เป็ดปักกิ่ง        |                      |                       | 1,540                 |
| Barbecued roast duck<br>เป็ดย่าง                               | 490                  | 790                   | 1,240                 |
| Roasted Guitar Duck<br>เป็ดกีตาร์                              |                      | 1,240/ Whole          |                       |
| Honey glazed barbecued red pork "Char Siew"<br>หมูแดงอบน้ำผึ้ง | 390                  | 640                   | 840                   |
| Crispy barbecued pork belly<br>หมูกรอบ                         | 390                  | 690                   | 890                   |

## Rice ข้าวผัด

|                                                              | SMALL<br>1-3 persons | MEDIUM<br>4-6 persons | LARGE<br>7-10 persons |
|--------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Fried rice with conpoy and egg white<br>ข้าวผัดกั้งปวยไข่ขาว | 460                  | 660                   | 1,020                 |
| Fried rice "Hokkien" style<br>ข้าวผัดฮกเกี้ยน                | 360                  | 660                   | 820                   |
| Fried rice "Golden village style"<br>ข้าวผัดสีทองโกลเด้น     | 310                  | 460                   | 770                   |
| Fried rice "Yang Chow"<br>ข้าวผัดหยางเฉว                     | 310                  | 410                   | 595                   |
| Fried rice with crab meat<br>ข้าวผัดปู                       | 390                  | 760                   | 970                   |
| Steamed rice<br>ข้าวสวย                                      |                      |                       | 35/portion            |

# Beancurd And Vegetable *เต้าหู้และผักต่างๆ*

|                                                                                                   | SMALL<br>1-3 persons | MEDIUM<br>4-6 persons | LARGE<br>7-10 persons |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Wok fried asparagus and eringi mushroom<br>in soya sauce<br><i>เห็ดออวันจิผักหน่อไม้ฝรั่ง</i>     | 610                  | 820                   | 1,220                 |
| Braised Chinese spinach with conpoy<br><i>ผักปวยเล้งภาคกังปวย</i>                                 | 590                  | 860                   | 970                   |
| Braised Hong Kong kale with conpoy<br><i>คะน้าฮ่องกงภาคกังปวย</i>                                 | 510                  | 710                   | 970                   |
| Wok fried broccoli with crab meat<br><i>ผักบรอกโคลีกับเนื้อปู</i>                                 | 410                  | 590                   | 795                   |
| Wok fried Hong Kong kale with garlic<br><i>คะน้าฮ่องกงผัดกระเทียม</i>                             | 350                  | 550                   | 770                   |
| Szechuan stewed bean curd with minced pork<br><i>เต้าหู้เสฉวนหม้อดิน</i>                          | 330                  | 510                   | 620                   |
| Braised mixed vegetables with shitake mushroom<br>in brown sauce<br><i>ผัดผักรวมเห็ดหอมน้ำแดง</i> | 340                  | 530                   | 670                   |
| Wok fried Chinese spinach with oyster sauce<br><i>ผักปวยเล้งผัดน้ำมันหอย</i>                      | 340                  | 530                   | 670                   |
| Wok fried Chinese spinach with garlic<br><i>ผักปวยเล้งผัดกระเทียม</i>                             | 340                  | 530                   | 670                   |



# Noodles ก๋วยเตี๋ยว

-----

|                                                                                     | SMALL<br>1-3 persons | MEDIUM<br>4-6 persons | LARGE<br>7-10 persons |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Fried flat noodle with seafood<br>ก๋วยเตี๋ยวผัดหน้าซีฟู้ด                           | 410                  | 760                   | 1,145                 |
| Braised Cantonese "YIFU" noodle with crab meat<br>อีฟผัดเนื้อปู                     | 410                  | 760                   | 1,145                 |
| "Yin Yang" of vermicelli noodle with seafood<br>Cantonese style<br>เส้นหมี่หยินหยาง | 410                  | 760                   | 1,145                 |
| Fried egg noodle "Hokkien" style<br>บะหมี่ฮกเกี้ยน                                  | 360                  | 490                   | 695                   |
| Fried egg noodle with shredded chicken<br>ก๋วยเตี๋ยวไข่หมู                          | 360                  | 490                   | 695                   |
| Cepes noodles with assorted mushroom, ginger<br>and onions<br>ก๋วยเตี๋ยวเห็ดรวม     | 390                  | 490                   | 795                   |
| "Hakka" style rice noodles, tofu and chicken fillet<br>ก๋วยเตี๋ยวผัดไก่เต้าหู้      | 330                  | 440                   | 620                   |
| Fried flat noodle with pork and soy sauce<br>ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้วหมู                 | 330                  | 440                   | 620                   |
| Baked shredded roasted duck and vermicelli noodle<br>เส้นหมี่เป็ดเส้นผักกาด         | 370                  | 550                   | 770                   |
| Egg noodle soup with shrimp wonton<br>บะหมี่เกี๊ยวน้ำกุ้ง                           |                      |                       | 360/person            |
| Egg noodle soup with seafood<br>บะหมี่น้ำซีฟู้ด                                     |                      |                       | 360/person            |
| Egg noodle soup with barbecue pork<br>บะหมี่น้ำหมูแดง                               |                      |                       | 260/person            |

# Vegetarjan ผัก

~~~~~

Hors D' Oeuvres

	SMALL 1-3 persons	MEDIUM 4-6 persons	LARGE 7-10 persons
Deep fried kinu tofu salt and chili เต้าหู้ทอดพริกเกลือ	410	660	720
Deep fried vegetarian bean curd rolls ฟองเต้าหู้เจทอด	410	660	720

Soup ซุป

Double-boiled bamboo fungus soup and pak choi ซุปเห็ดไผ่ผักนํ้าใส			260/portion
Vegetarian sweet corn soup ซุปข้าวโพดเจ			260/portion

Main Course

Fried flat noodle with vegetables ผัดซีวเจ	310	410	590
Mapo tofu clay pot Szechuan style เต้าหู้เสฉวนเจ			
Stir-fried eggplant with tofu and celery Cantonese style มะเขือผัดเต้าหู้กั้นขำย	310	410	490
Bean curd with black mushroom in brown sauce เต้าหู้น้ำแดงเจ	310	410	490
Mixed vegetables with oyster sauce ผัดผักรวมเจ	310	410	490



Chef's Signature Dish

Teochew Style Crispy Crab Meat and Shrimp Dumplings

หอยจืดปูแต้จิ๋วสด

720.-

Marinated Hong Kong Jelly Fish with Roasted Duck
and Cucumber HotBea Paste and Sesame Dressing

ลัดดโป๊ยย่างแตงกวาแมงกระพรุน

550.-

Deep Fried Prawns with Spicy Sauce

กุ้งผัดพริกราดซอสเผ็ด

1,200.-

Braised Sea Cucumber and Goose Web Abalone in Brown Sauce
with Seasonal Vegetables

เป๋าซ้อซาห่านปลิงทะเลนํ้าแดง

1,850.-

Grilled Garoupa Fillet with Salt Egg

ปลาเก๋าผัดไข่เค็ม

550.-

Enokitake Gold Sticks

เห็ดเข็มทองทอด

300.-

Braised Tofu and Scallop X.O. with Truffle Oil or Peper Sauce

หอยเชลล์ เต้าหู้ทอด ทริฟเฟิลซอส X.O หรือพริกไทยดำ

980.-



Dessert ของหวาน



	SMALL 1-3 persons	MEDIUM 4-6 persons	LARGE 7-10 persons
Double-boiled bird's nest in syrup รังนกตุ๋นน้ำใส	795	1,190	1,980
Deep-fried pancake fillet with jujube or chestnut paste พุดผากจีนทอดหรือเกาลัดทอด	370	540	890
Chinese almond cream with sesame dumplings and egg whites บัวลอยอัลมอนด์ครีมไข่ขาว			230
Chilled honeydew melon and sago สาคูแคนตาลูป			230/person
Sesame dumplings in brown ginger syrup บัวลอยน้ำจิง			230/person
Mango pudding พุดดิ้งมะม่วง			190/person
Hot ginkgo nuts in syrup แป๊ะก๊วยร้อน			190/person

