



SATURDAY & SUNDAY BRUNCH

点心 Dim Sum

| | |
|---------|--|
| 笋尖鲜虾饺 | Fresh shrimp 'Har Gow' dumplings with bamboo shoots สะเก๋กุ้งเห็ดไผ่ |
| 劲酱蒸烧卖 | Shrimp and pork 'Siew Mai' dumplings flavored with X.O. sauce ขนมจีบซอสเส็กโอ |
| 蜜汁叉烧饱 | Honey-glazed roasted 'Char Siew' pork buns ซาลาเปาหมูแดง |
| 渔香鸡肉饺 | Spicy chicken dumplings in Szechwan hot bean sauce เกี้ยวไก่ซอสเสกจวนทอด |
| 带子凤眼饺 | Steamed scallop and minced shrimp dumplings wrapped in spinach wheat dough สะเก๋หอยเชลล์และกุ้ง |
| 风情莲藕饺 | Spiced lotus root, water chestnut and kale crystal dumplings สะเก๋จากบัว |
| 潮州蒸粉果 | 'Teochew' style steamed crystal dumplings with peanuts ผัสนึ่งไส้ถั่ว |
| 蒜香蒸鲜尤 | Steamed squid with fragrant garlic sauce ปลาหมึกนึ่งซอสกระเทียม |
| 豉汁蒸排骨 | Steamed pork spare ribs with black bean sauce ซี่โครงหมูนึ่งซอสเต้าซี่ |
| 脆皮鲜虾肠 | Steamed rice rolls with Q.Q abalone and vegetables ก๊วยเตี๋ยวหลอดปลาฮ้อ |
| 香茜叉烧肠 | Freshly made 'Char Siew' rice rolls ก๊วยเตี๋ยวหลอดหมูแดง |
| 荷叶鹅肝糯米球 | Steamed glutinous rice with foie gras and assorted meat wrapped in lotus leaf ข้าวเหนียวห่อใบบัวตึบห่าน |
| 松露小籠包 | The China House black truffle 'Xiao Long Bao' เสี่ยวหลงเปาเห็ดทรัฟเฟิล |
| 鸳鸯蛋瘦肉粥 | Duo of marbled century egg and duck egg with pork congee โจ๊กไข่เยี่ยวม้า |
| 鲍贝威化咖哩卷 | Crispy waffle rolls filled with pacific clams and leeks ปอเปี๊ยะหอยสังข์ |
| 家乡荔茸角 | Fluffy taro dumplings 'Cantonese' style เผือกทอด |
| 沙茶鸭菘咸蛋酥 | Fragrant minced duck in 'Sar Cha' paste wrapped in fluffy salted egg dough เผือกทอดไส้เนื้อเป็ดไข่เค็ม |
| 鲜虾腐皮卷 | Crispy shrimp mousse in tofu skin with mayonnaise dip ฟองเต้าหู้ห่อกุ้งทอด |
| 香芒炸虾筒 | Deep-fried mango fritters with shrimps มะม่วงทอดไส้กุ้ง |
| 糖醋汁伴炸云吞 | Deep-fried shrimp wanton served with sweet and sour sauce เกี้ยวกุ้งทอด |
| 蟹肉洋葱卷 | Creamy crabmeat and onion spring rolls ปอเปี๊ยะปูหัวหอม |
| 腊味煎萝卜糕 | Pan-fried radish cake with Chinese sausage ขนมผักกาด |
| 炸素春卷 | Vegetable spring rolls ปอเปี๊ยะผัก |

海鲜 Seafood

| | |
|---------|--|
| 椒盐炸鱼银五香 | Crispy silver fish tossed with chili, garlic and onion ปลาเงินทอดพริกเกลือ |
| 脆炸淇淋 鲜虾 | Deep fried prawns coated with creamy mayonnaise and bird's eye chili กุ้งทอดครีมมายองเนส |
| 避风塘炒鲜虾 | Sautéed prawns with spiced garlic and shallots 'Bi-Fong Tang' style กุ้งผัดกระเทียมปีพงถึงสไตล์ |
| 脆藕豉味炒鱼球 | Wok-fried garoupa fillet with lotus root and black bean sauce เนื้อปลาเก๋าผัดเต้าซี่รากบัว |
| 劲酱爆花枝玉带 | Sautéed kale with scallops and octopus slices in X.O. sauce ผัดคะน้าซีฟู้ดเอ็กซ์โอซอส |
| 蜜汁烧焗雪鱼 | Honey-glazed snow fish fillet served with salad greens and ginger sauce ปลาหิมะย่างน้ำผึ้ง |

肉类, 蔬 Poultry and Vegetables

| | |
|-----------|---|
| 鎮江脆肉片 | China house special cracking pork coated with 'Cheng Kong' vinegar หมูหมักซอสเซียงกง |
| 咸鱼雞球茄子 | Steamed boneless chicken with salted fish and roasted eggplant ไก่สามสหายผัดมะเขือม่วง |
| 香醋辣汁炒鸡球 | Stir-fried chicken fillet with a savoury vinegar pepper ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ |
| 葱爆辛香辣子鸡 | Crisp chicken tossed with spring onions, garlic and hot bean paste ไก่ผัดต้นหอมซอสเต้าซี่ |
| 越式牛仔柳 | Wok-seared beef tenderloin with black peppercorn and seasonal soy sauce เนื้อผัดพริกไทยดำ |
| 豉豉肉末炒脆皮豇豆 | Crispy string beans sautéed with minced pork and sun-dried black beans ถั่วงอกยาวทอดกรอบผัดกุ้งแห้งและหมูสับซอสเต้าซี่ |
| 豉油皇白灼田园菜 | Poached 'Hong Kong' kale with soya sauce คะน้าฮ่องกงลวกซีอิ้ว |
| 金菇上汤灼腐皮 | Braised bean curd skin with enoki mushroom and 'San Tong' pok choi ฟองเต้าหู้ตุ๋นผักขม |
| 鲍鱼竹笙北菇豆腐 | Shredded Hokkaido abalone with bean curd and red pepper 'Ma Po' style เต้าหู้มาโพ |

饭, 面 Rice and Noodles

| | |
|---------|--|
| 扬州炒饭 | 'Yang Zhou' style fried rice with barbequed pork and shrimps ข้าวผัดหมูแดงและกุ้ง |
| 鲍鱼鲜菇烩饭 | Cantonese style braised rice with black Truffles and assorted mushroom ข้าวอบเห็ดทรัฟเฟิล |
| 椒汤帶子冬瓜面 | Winter melon noodles with hot bean consommé and topped steamed fresh scallops, baby octopus ก๊วยเตี๋ยวทะเลน้ำใส |
| 滑蛋海鲜煎面饼 | Crispy noodles topped with seafood and egg sauce บะหมี่กรอบราดหน้าซีฟู้ด |
| 豉油皇海鲜面线 | Stir-fried egg noodles with seafood and soya sauce บะหมี่ผัดซีฟู้ด |
| 干烧伊府面 | Braised Cantonese 'Yi Fu' noodles with yellow chives and bean sprouts อิฟู้ผัดกุยฉ่ายขาว |

THB 1,080 per person including tea
THB 1,400 per person including free-flow wine
THB 750 for children

Please advise on any dietary requirements or allergies and our chefs will be delighted to assist.
Price are in Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.