



SATURDAY & SUNDAY BRUNCH

点心 Dim Sum

笋尖鲜虾饺	Fresh shrimp 'Har Kau' dumplings with bamboo shoots สะเก๋กุ้งเชื้อไม้
X.O.蒸烧卖	Shrimp and pork 'Siew Mai' dumplings flavored with X.O. sauce ขนมจีบเอ็กโอซอส
蜜汁叉烧饱	Honey-glazed roasted 'Cha Siew' pork buns ซาลาเปาหมูแดง
渔香鸡肉饺	Spicy chicken dumplings in Szechwan hot bean sauce เกี้ยวไก่ซอสเสฉวนทอด
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 สะเก๋ารากบัว
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 'Cheong Fun' with shrimps ก้วยเตี่ยวหลอดกุ้งสด
香茜叉烧肠	Freshly made 'Cha Siew' rice rolls with coriander ก้วยเตี่ยวหลอดไส้หมูแดง
荷叶罗米球	Glutinous rice meat dumplings wrapped with lotus leaf ข้าวเหนียวห่อใบบัว
沪式小笼包	'Shanghainese' style pork dumpling served with red vinegar ซาลาเปาเซียงไฮ้
鸳鸯蛋瘦肉粥	Duo of marbled century egg and duck egg with pork congee โจ๊กไข่เยี่ยวม้า
鲍贝威化咖喱卷	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 crab meat 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

五香盐酥炸吊片	Crispy squid tossed with five spice salt and pepper ปลาหมึกทอดพริกเกลือ
山葵香芒虾球	Deep-fried prawns with green mustard mayonnaise and mango กุ้งทอดวาซาบิ
避风塘炒鲜虾	Sautéed prawns with spiced garlic and shallots 'Bi-Fong Tang' style กุ้งผัดกระเทียมบีฟงตั้งสไตล์
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 ผัดคะน้าซีฟู้ดเอ็กโอซอส
蜜汁烧焗雪鱼	Soy honey-glazed snow fish fillet served with salad greens ปลาหิมะซอสซีอิ๊ว

肉类, 蔬 Poultry and Vegetables

金梅汁腩骨	Wok-baked pork belly ribs with spicy plum sauce ซี่โครงหมูอบซอสบ๊วย
茗阁特色咕佬肉	Deep fried pork with pineapple in sweet and sour sauce หมูผัดซอสเปรี้ยวหวาน
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
豆豉肉末炒脆皮豉豆	Crispy string beans sautéed with minced pork and sun-dried black beans ถั่วงอกทอดกรอบผัดกุ้งแห้งและหมูสับซอสพริกไทยดำ
竹笙木鱼花豆腐	Tofu with bamboo piths and black mushrooms in oyster sauce เต้าหู้เยื่อไผ่น้ำมันหอย

饭, 面 Rice and Noodles

扬州炒饭	'Yang Zhou' style fried rice with barbecued pork and shrimps ข้าวผัดหมูแดงและกุ้ง
福建瑶柱炒饭	'Hokkien' style fried rice with shredded dried conpoy and assorted seafood ข้าวผัดฮกเกี้ยนทะเล
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 ซีฟู้ดก๊วยฉ่ายขาว

THB 1,180 per person including tea
THB 1,500 per person including free-flow wine
THB 788 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.