中 茗 阁
THE CHINA HOUSE

SATURDAY & SUNDAY BRUNCH

点心 Dim Sum

笋尖鲜虾饺	Fresh shrimp 'Har Gow' dumplings with bamboo shoots ฮะเก๋ากุ้งเยื่อไผ่
劲酱蒸烧卖	Shrimp and pork 'Siew Mai' dumplings flavored with X.O. sauce ขนมจีบซอสเอ็กโอ
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 เกี๊ยวไก่ซอสเสฉวนทอด
带子凤眼饺	Steamed scallop and minced shrimp dumplings wrapped in spinach wheat dough ฮะเก๋าหอยเชลล์และกุ้ง
风情莲藕饺	Spiced lotus root, water chestnut and kale crystal dumplings ฮะเก๋ารากบัว
潮州蒸粉果	'Teochew' style steamed crystal dumplings with peanuts ฝันโก๋แต้จิ๋ว
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 ก๋วยเตี๋ยวหลอดเป๋าฮื้อ
香茜叉烧肠	Freshly made 'Char Siew' rice rolls ก๋วยเตี๋ยวหลอดหมูแดง
荷叶鹅肝糯米球	Steamed glutinous rice with foie gras and assorted meat wrapped in lotus leaf ข้าวเหนียวห่อใบบัวตับห่าน
松露小龍包	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 เกี๊ยวกุ้งทอด
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 กุ้งผัดกระเทียมปี่ฟงถังสไตล์
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
蜜汁燒焗雪魚	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
豆豉肉末炒脆皮杠豆	Crispy string beans sautéed with minced pork and sun-dried black beans ถั่วฝักยาวทอดกรอบผัดกุ้งแห้งและหมูสับซอสเต้าซี่
豉油皇白灼田园菜	Poached 'Hong Kong' kale with soya sauce คะน้าฮ่องกงลวกซีอิ๊ว
金菇上汤灼腐皮	Braised bean curd skin with enoki mushroom and 'San Tong' pok choi ฟองเต้าหู้ตุ๋นผักรวม
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 ก๋วยเตี๋ยวทะเลน้ำใส
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 อีฟูผัดกุ้ยฉ่ายขาว

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

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