

Deep - Fried Dim Sum



37 *Deep-fried shrimp spring rolls with mango*
 ปอเปี๊ยะมะม่วงทอด
 ไส้กุ้ง 90.-



38 *Deep-fried taro*
 เนื้อทอดไส้ไก่ 75.-



39 *Deep-fried Chinese chive and Alaska scallop dumplings*
 กุ้งข้างทอดไส้หอยเชลล์
 อลาสก้า 90.-



40 *Deep-fried soft shell crab balls*
 ลูกชิ้นปูนิ่มทอด 90.-



41 *Deep-fried chicken wings Dynasty style*
 ปีกไก่ทอด ไตนาสต์ 75.-



42 *Deep-fried chicken spring rolls*
 ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่ 75.-



43 *Deep-fried shrimp wontons with plum sauce*
 เกี๊ยวกุ้งทอดซอสปลัม 90.-



44 *Pan-fried turnip cake*
 หมนผักกาดทอด 75.-



45 *Deep-fried Chinese croissants with shrimp filling*
 ครั้วชองทอดไส้
 กุ้งสดจีน 75.-



46 *Deep-fried green tea with ginkgo nuts filling*
 หมนชาเจียวทอด
 ไส้แปะก๊วย 75.-



47 *Shrimp gyoza*
 เกี๊ยวซ่าไส้กุ้งทอด 90.-



48 *Deep-fried sesame balls with lotus seed filling*
 หมนงาทอดไส้เม็ดบัว 75.-



49 *Deep-fried bean curd rolls Shanghai style*
 ฮ้องจิวเซี่ยงไฮ้ทอด
 ไส้กุ้ง 90.-

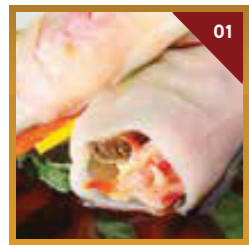


DIM SUM MENU

All prices are indicated in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable 7% Government tax

Centara Grand at Central Plaza Ladprao Bangkok
 1695 Phaholyothin Road, Chatuchak, Bangkok 10900 Thailand
 T : 02 541 1234 # 4272 | www.centara.co.th

Signature Dim Sum



01 Noodle rolls with Alaska king crab
ก๋วยเตี๋ยววุ้นลวดปูอลาสกา 90.-



02 Phuket lobster wontons in Chinese herbs soup
เกี๊ยวกุ้งมังกรกับน้ำต๋อสมุนไพรจีน 180.-



03 Deep-fried prawn wontons with cream dressing
เกี๊ยวกุ้งทอดครีมสลัด 90.-



04 Steamed snow fish with anchovy caviar
ปลาหมึกนึ่งไข่ปลาดาเวียง 90.-



05 Seafood and crab meat spring rolls
ปอเปี๊ยะปูทอดงา 90.-



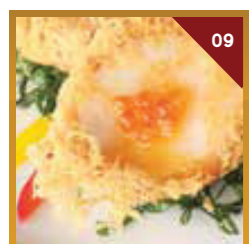
06 Bird's nest spring rolls with shrimp
ปอเปี๊ยะรังนกทอดไส้กุ้ง 90.-



07 Chinese cabbage rolls with jelly fish
ผักกาดนึ่งไส้วุ้นทะเลกุ้งนึ่งไข่กุ้ง 90.-



08 Deep-fried taro with snow fish
เผือกทอดไส้ปลาหมึก 90.-



09 Deep-fried taro with Alaska scallop meat
เผือกทอดไส้ของทะเลอลาสกา 90.-



10 Barbecue pork pies
พายหมูแดง 90.-



11 Beancurd sheet rolls
ฟองเต้าหู้ทอดไส้กุ้ง 90.-



12 Alaska scallop meat balls with spicy sauce
ลูกชิ้นของทะเลอลาสกา นึ่งพริกมะนาว 90.-



13 Steamed prawns in spicy sauce
กุ้งนึ่งพริกมะนาว 90.-

Steamed Dim Sum



14 Barbecue pork buns
ซาลาเปาไส้หมูแดง 75.-



15 Steamed minced pork buns
ซาลาเปาไส้หมูสับ 75.-



16 Steamed green tea buns
ซาลาเปาไส้ครีมชาเขียว 75.-



17 Steamed lotus seed buns
ซาลาเปาไส้เม็ดบัว 75.-



18 Steamed sweet cream buns
ซาลาเปาไส้ครีม 75.-



19 Grab meat dumpling
หมั่นโถวหมูนึ่ง 90.-



20 Steamed siew mai
หมั่นโถวไข่กุ้ง 90.-



21 Steamed hakao (shrimp dumplings)
ห่อเกี๊ยว 90.-



22 Steamed salmon rolls with enoki mushrooms
ปลาแซลมอนนึ่งเห็ดอินทนิล 90.-



23 Steamed green asparagus and shrimp dumplings
ผานไก่กุ้งกับหน่อไม้ฝรั่งนึ่ง 75.-



24 Steamed Australian scallops
หมั่นโถวของทะเลออสเตรเลีย 90.-



25 Steamed seaweed rolls with white jelly fungus
สาหร่ายนึ่งไส้วุ้นนึ่ง 75.-



26 Steamed glutinous rice wrapped in lotus leaf
ข้าวเหนียวห่อใบบัวนึ่ง 75.-



27 Steamed golden fish shape dumplings
ห่อปลาทอง 75.-



28 Steamed pork spare ribs
ซี่โครงหมูนึ่งเต้าหู้ 75.-



29 Steamed snow fish rolls in soya sauce
เนื้อปลาหมึกนึ่งซีอิ๊ว 90.-



30 Special Dynasty steamed chicken feet
เท้าไก่เครื่องเทศ 75.-



31 Steamed blue crab claws
กรรเชียงปูนึ่ง 90.-



32 Steamed seafood and meat combination in noodle rolls
ก๋วยเตี๋ยวลอดทรงเครื่อง 75.-



33 Steamed prawn noodle rolls
ก๋วยเตี๋ยวลอดไส้กุ้งนึ่ง 90.-



34 Steamed barbecue pork noodle rolls
ก๋วยเตี๋ยวลอดไส้หมูแดงนึ่ง 75.-



35 Steamed salmon dumplings with anchovy caviar
หมั่นโถวแซลมอนนึ่งกระเทียมกับไข่ปลาดาเวียง 90.-