

SPECIAL OF THE MONTH RED GROUPE

BY OUR CHINESE MASTER CHEF – KONGSUN SAE-LIANG

AT DYNASTY

Introducing our extraordinary culinary creation, the "Red Grouper" by our renowned Chinese master chef, Kongsun Sae-liang. Priced at an irresistible at **THB 700++ each**, these delectable dishes are sure to elevate your dining experience to new heights.

Each dish showcases Chef Kongsun's culinary expertise and artistry, as he brings out the best in the Red Grouper using traditional Chinese cooking techniques and premium ingredients. Whether you prefer the spicy kick of "Ma La" sauce, the peppery richness of black pepper and egg white sauce, or the comforting creaminess of the corn sauce, our Red Grouper dishes promise an unforgettable dining experience.

Explore the tantalizing options below:

Stir fried red grouper fillet
"Ma la" sauce

Stir fried red grouper fillet
black pepper and egg white sauce

Steamed red grouper fillet
in creamy corn sauce

OPENING HOURS: Daily 12:00 - 22:30 hrs.

เวลาเปิด - ปิด: ทุกวัน 12:00 - 22:30 น.

The price is subject to 10% service charge and 7% government tax.

ขอแนะนำเมนู "ปลาเก๋าแดง" ที่สดใหม่ทุกเมนู รังสรรค์โดยเชฟมากประสบการณ์ เชฟก้องซุ่น แซ่เหลียง ในราคา **700 บาท++ ต่อจาน** เมนูเลิศรสเหล่านี้จะช่วยยกระดับประสบการณ์การรับประทานอาหารของคุณให้สูงขึ้นไปอีกขั้น

อาหารแต่ละจานแสดงถึงความเชี่ยวชาญและศิลปะการทำอาหารของเชฟก้องซุ่น ในขณะที่เขาดึงเอาสิ่งที่ดีที่สุดของปลาเก๋าแดงออกมาโดยใช้เทคนิคการทำอาหารจีนแบบดั้งเดิมและวัตถุดิบระดับพรีเมียม ไม่ว่าจะเป็นรสเผ็ดของซอส "หม่าล่า" ความเผ็ดร้อนของพริกไทยดำและซอสไข่ขาว หรือความครีมมี่ของซอสข้าวโพดขอมอบประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ยากจะลืมเลือน กับเมนูดังต่อไปนี้

เนื้อปลาเก๋าแดงผัดซอสหม่าล่าเลิศรส

เนื้อปลาเก๋าแดงผัดพริกไทยดำไข่หิมะ

เนื้อปลาเก๋าแดงราดซอสไข่หงส์



For further information call T: 02-100-6255 E: diningcgw@chr.co.th

📍 centaragrandatcentralworld 📍 centaragrand_centralworld