



DIM SUM BUFFET MENU

THB 850

APPETIZER

[2 choices]

- ไก่แซ่เหล้า Drunken chicken **D S**
- แมงกะพรุนน้ำมັນวา Jellyfish **D S**
- ขาหมูแก้ว Pork leg **D S**
- หูหมูแก้ว Pork ear **D S**
- เป็ดย่างอ่อนกจ Roasted duck **S**
- หมูแดง BBQ pork **S**

SOUP

[1 choice]

- เห็ดหอมเยื่อไผ่ **D S**
Black mushroom and bamboo pith
- ซุปเสฉวน Hot and sour soup **D S**
- ซุปชิ้นก๊วยป้วย Conpoy soup **D S**
- ซุปกระเพาะปลาน้ำแดง Fish maw soup **D S**

MAIN COURSE

[All you can eat]

- ต้มชานานาชนิด Dim sum "All you can eat" **S**

RICE AND NOODLES

[1 choice]

- ข้าวผัดเป็ดย่างไข่เค็ม
Fried rice with duck and salted egg
- ข้าวผัดปลาเค็มไก่
Fried rice with chicken and salted fish
- โทยซีหมี Fried egg noodles with chicken **S**
- เส้นใหญ่ราดหน้าหมู Large noodles with pork **S**

DESSERT

[1 choice]

- ผลไม้ตามฤดูกาล Seasonal sliced fruits **V S H**
- บัวลอยน้ำขิง Rice dumplings in ginger soup **V S**
- แคนตาลูปสากุเย็น Honeydew melon and sago **V S**

D = For Diabetics **V** = Vegetarian **H** = Heart Friendly **S** = Low Sodium

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% GOVERNMENT TAX.



DIM SUM BUFFET MENU

THB 1,250

APPETIZER

[2 choices]

- ไก่แซ่เหล้า Drunken chicken **D** **S**
- แมงกะพรุนน้ำมึนงา Jellyfish **D** **S**
- ขาหมูแก้ว Pork leg **D** **S**
- หูหมูแก้ว Pork ear **D** **S**
- เป็ดย่างฮ่อจก Roasted duck **S**
- หมูแดง BBQ pork **S**
- กระเพาะปลาผัดแห้ง Fried fish maw **D** **S**
- สลัดกุ้ง Prawn Salad **S**
- หอยเชลล์ทอด Deep fried scallop **D** **S**

SOUP

[1 choice]

- ซุปรังนกเนื้อปู Bird's nest and crab meat soup **D** **S**
- ซุปกระเพาะปลาสด **D** **S**
Black mushrooms with fish maw in clear soup
- ซุปเสฉวนทะเล Hot and sour soup with seafood

MAIN COURSE

[All you can eat]

- ทิมซำนาชานิด Dim sum "All you can eat" **S**
- เป็ดย่างสไตล์ปักกิ่ง **S**
Roasted duck "Peking Style" 4 pcs. per person

RICE AND NOODLES

[1 choice]

- ข้าวผัดหยวกโจว Fried rice yang chow style **D** **S**
- ข้าวผัดเป็ดย่างไข่เค็ม
Fried rice with duck and salted egg
- ข้าวผัดปลาเค็มไก่
Fried rice with chicken and salted fish
- โถยชีหมี Fried egg noodles with chicken **D** **S**
- เส้นใหญ่ราดหน้าหมู Large noodles with pork
- เส้นใหญ่ราดหน้าไก่ Large noodles with chicken

DESSERT

[1 choice]

- ผลไม้ตามฤดูกาล Seasonal sliced fruits **V** **S** **H**
- บัวลอยน้ำขิง Rice dumpling in ginger soup **V** **S**
- แคนตาลูปสาकुเย็น Honeydew melon and sago **V** **S**
- เต้าฮวยเย็นฟรุตสลัด **V** **S**
Bean curd with chilled diced seasonal fruits

D = For Diabetics **V** = Vegetarian **H** = Heart Friendly **S** = Low Sodium

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% GOVERNMENT TAX.



ADD THB **99++**

To our Dim Sum Buffet
and get free flow of all
'Cha Tra Mue' beverages!

SET MENU

~~THB 850~~

THB 949++
with Cha Tra Mue

SET MENU

~~THB 1,250~~

THB 1,349++
with Cha Tra Mue

THB 58++ PER GLASS



Gui Hua Iced Tea



Honey Rose Iced Tea



Jasmine Pearl Iced Tea



Lime Lychee
Honey Rose Iced Tea



Loi Han Guo Iced Tea



Matcha Iced Latte



Milk Green Iced Tea



Plum Red Iced Tea



Rose Milk Iced Tea



Rose Tea Iced Latte



Thai Iced Tea



Thai Lemon Tea Iced



Thai Tea Iced Latte

All prices are subject to 10% service charge and applicable Government tax



点心菜单

DIM SUM MENU

เมนู點心

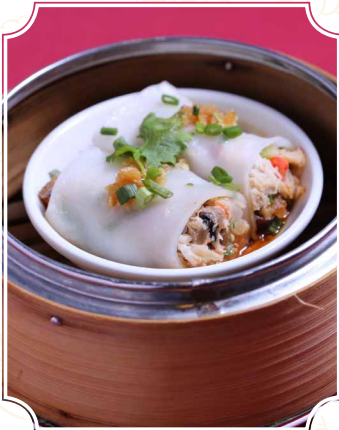
SIGNATURE DIM SUM

- | | | |
|----|--|-----|
| 01 | Deep-fried duck spring roll
ปอเปี๊ยะเปิดทอด
烤鸭春卷 | 80 |
| 02 | Steamed zucchini with prawn
แตงucchini นึ่งใส่กุ้ง
鲜虾卷 | 90 |
| 03 | Steamed shrimp dumplings with Beijing sauce
ก๊วยมั่งซอสปักกิ่ง
北京酱蒸虾 | 90 |
| 04 | Deep-fried snow fish spring rolls
ปอเปี๊ยะปลาทอด
炸鱼春卷 | 90 |
| 05 | Steamed shrimp dumplings with Japanese pumpkin
ก๊วยมั่งฟักทองญี่ปุ่น
日本南瓜蒸虾 | 90 |
| 06 | Deep-fried shrimp with lemon sauce
กุ้งทอดซอสมะนาว
柠檬炸虾 | 90 |
| 07 | Steamed snow fish with black bean sauce
ปลาหิมะนึ่งเต้าซี่
豆豉蒸鳕鱼 | 95 |
| 08 | Deep-fried Alaskan King crab wrapped with bean curd
ฟองเต้าหู้ ปูอลาสกาทอด
蟹肉豆腐 | 180 |



ALL PRICES ARE QUOTED IN THAI BAHT AND SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% GOVERNMENT TAX.

SIGNATURE DIM SUM



01.
**Noodle rolls with
Alaskan king crab**
ก๋วยเตี๋ยวหลอดปูอลาสกา
阿拉斯加巨蟹面卷
180.-



02.
**Steamed barbecued
pork noodle rolls**
ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้หมูเผา
蒸烤猪肉面卷
65.-



03.
**Steamed prawn
noodle rolls**
ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้กุ้ง
蒸虾面卷
75.-



04.
**Steamed seafood and
meat combination in
noodle rolls**
ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง
面卷蒸海鲜和肉类组合
65.-



05.
**Steamed Australian
scallop**
ขนมจีบหอยเชลล์ออสเตรเลีย
蒸澳大利亚扇贝
90.-



06.
**Steamed crab meat
with Shimeji
mushroom**
ขนมจีบเนื้อปูนี้เห็ดชิเมจิ
蒸蟹肉蘑菇
90.-



07.
**Steamed Chinese
chives with anchovy
caviar**
ขนมจีบกุยช่ายนี้กับคาเวียร์
鱼子酱蒸韭菜
90.-



08.
Steamed siew mai
ขนมจีบไข่กึ่ง
蒸烧麦
75.-

SIGNATURE DIM SUM



09.
**Steamed mushroom
and shrimp dumpling**
ขนมจีบไส้เห็ดและกุ้ง
蒸蘑菇虾饺
90.-



10.
**Steamed mushroom
dumpling**
ขนมจีบไส้เห็ดชีเมจิ
蒸蘑菇饺子
65.-



11.
**Steamed hakao
(shrimp dumpling)**
ฮะเก๋ากุ้ง
蒸虾饺
90.-



12.
**Steamed edamame
with ebiko**
ถั่วฮิดาเมะนึ่งกับไข่กุ้ง
蒸毛豆
90.-



13.
**Steamed zucchini
with prawn**
แตงucchiniนึ่งใส่กุ้ง
西葫芦蒸虾
90.-



14.
**Steamed minced pork
and yam bean, pickled
turnip and peanut**
หมูบดแตงกวา
蒸猪肉山药豆，泡菜萝卜和
花生
75.-

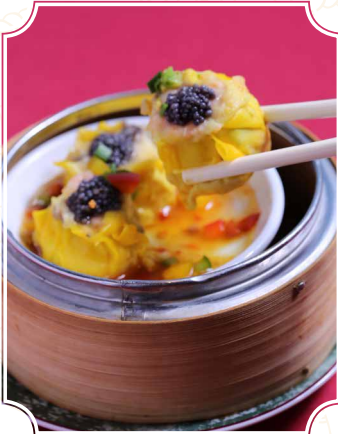


15.
**Steamed seaweed
rolls with white jelly
fungus**
สาหร่ายยัดไส้กุ้งนึ่งเห็ดหิมะ
蒸海藻卷与白色果冻真菌
75.-



16.
**Steamed shrimp
dumpling with
Beijing sauce**
เกี๊ยวกุ้งนึ่งซอสปักกิ่ง
北京酱蒸虾饺
90.-

SIGNATURE DIM SUM



17.
Steamed salmon dumpling with anchovy caviar
ขนมจีบแซลมอนนึ่งกระเทียม
กับคาเวียร์
蒸鲑鱼饺子配凤尾鱼鱼子酱
90.-



18.
Steamed black mushroom in XO sauce
เต้าหู้หูฉลามนึ่งซอส XO
酱蒸香菇鱼翅
90.-



19.
Steamed chicken satay buns
ซาลาเปาไส้ไก่เจียน
蒸鸡肉沙爹包
65.-



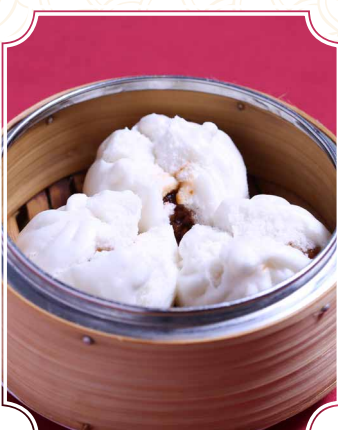
20.
Steamed barbecued pork Shanghai buns
ซาลาเปาไส้หมูแดงเจียน
เซี่ยงไฮ้
蒸上海叉烧包
65.-



21.
Steamed chocolate cream buns
ซาลาเปาไส้ช็อกโกแลต
蒸上海叉烧包
90.-



22.
Steamed green tea buns
ซาลาเปาชาเขียว
蒸绿茶包
55.-

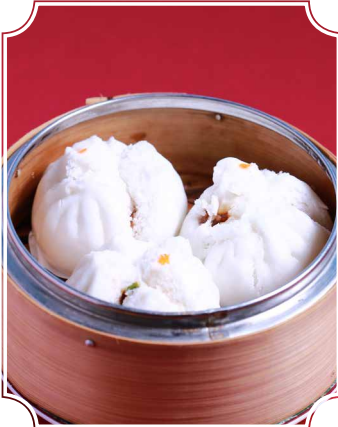


23.
Steamed BBQ pork buns
ซาลาเปาไส้หมูแดง
蒸烧肉包
55.-



24.
Steamed lava buns
ซาลาเปาไส้ไข่เค็มลาวา
蒸奶黄包
90.-

SIGNATURE DIM SUM



25. Steamed minced pork buns

ซาลาเปาไส้หมูสับ
蒸猪肉包
55.-



26. Steamed sweet cream buns

ซาลาเปาไส้ครีม
蒸奶油包
55.-



27. Special Dynasty steamed chicken feet

ขาไก่เนื้อเครื่องเทศ
特式王朝蒸鸡爪
75.-



28. Steamed pork spare ribs

ซี่โครงหมูเนื้อเต้าซี่
蒸排骨
75.-



29. Phuket lobster wonton in Chinese herbs soup

เกี๊ยวกุ้งมังกรกับเห็ดชิเมจิตุ๋น
ยาจีน
普吉岛龙虾馄饨中草药汤
180.-



30. Seafood wonton in Oolong tea soup

ซูโม่หอย
乌龙茶汤海鲜馄饨
180.-



31. Steamed blue crab claw

กนสเขียวปูน้ำ
蒸蓝蟹爪
90.-



32. Steamed river prawn with bamboo pith

กุ้งแม่น้ำน้ำเยื่อไผ่
竹髓蒸河虾
90.-

SIGNATURE DIM SUM



33.
Steamed salmon rolls with enoki mushroom
ปลาแซลมอนนึ่งเห็ดออโนกิ
蒸三文鱼金针菇卷
90.-



34.
Steamed chicken with spicy sauce
ไก่เนื้อซอสพริก
辣酱蒸鸡
75.-



35.
Steamed tiger prawn roll with spicy sauce
กุ้งนึ่งพริกมะนาว
辣汁蒸老虎虾
75.-



36.
Steamed capsicum dumpling
พริกสามสีเปรี้ยวหวานนึ่ง
蒸辣椒饺子
65.-



37.
Steamed shrimp dumpling with Japanese pumpkin
กุ้งนึ่งฟักทองญี่ปุ่น
蒸日本南瓜虾饺
90.-



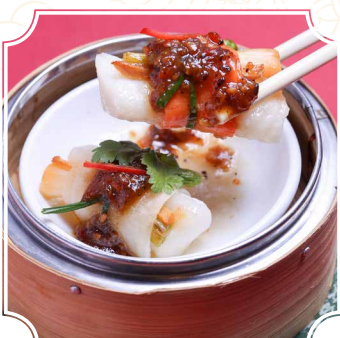
38.
Steamed glutinous rice wrapped in lotus leaf
ข้าวเหนียวห่อใบบัวนึ่ง
蒸荷叶糯米饭
65.-



39.
Steamed snow fish rolls in soya sauce
เนื้อปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว
蒸酱油鳕鱼卷
90.-



40.
Steamed snow fish rolls with anchovy caviar
ปลาหิมะยัดไส้กุ้งนึ่งกับ
คาเวียร์
蒸鱼子酱鳕鱼卷
90.-



41.
Steamed snow fish with black bean sauce
เนื้อปลาหิมะนึ่งซอสเต้าซี่
黑豆调味汁蒸雪鱼
95.-

DEEP-FRIED DIM SUM



42.
Deep-fried taro with
Alaskan scallop meat
เผือกทอดใส่หอยเชลล์
อลาสก้า
阿拉斯加扇贝肉煎炸芋头
90.-



43.
Deep-fried taro with
snow fish
เผือกทอดใส่ปลาหิมะ
炸鳕鱼芋头
90.-



44.
Deep-fried taro
with shrimp
เผือกทอดใส่กุ้ง
炸虾仁芋头
75.-



45.
Deep-fried chicken
spring rolls
ปอเปี๊ยะทอดใส่ไก่
炸鸡肉春卷
65.-



46.
Deep-fried duck
spring roll
ปอเปี๊ยะใส่เป็ดทอด
炸鸭肉春卷
80.-



47.
Deep-fried shrimp
spring rolls with
mango
ปอเปี๊ยะทอดใส่กุ้งและมะม่วง
炸虾春卷配芒果
90.-



48.
Pan-fried turnip
cake
ขนมผักกาดทอด
煎萝卜糕
65.-



49.
Deep-fried snow
fish spring roll
ปอเปี๊ยะปลาหิมะทอด
炸雪鱼春卷
90.-

DEEF-FRIED DIM SUM



50.
**Deep-fried Alaskan
bean curd**
ฟองเต้าหู้ปูอลาสกา
炸阿拉斯加豆腐
180.-



51.
**Deep-fried bean curd
with prawn filling**
ฟองเต้าหู้ทอดไส้กุ้ง
油炸豆腐配虾馅
75.-



52.
**Deep-fried chicken
wings Dynasty style**
ปีกไก่ทอดไดนาสตี
炸鸡翅
65.-



53.
Chicken Gyoza
เกี๊ยวซ่าไส้ไก่
鸡肉饺子
75.-



54.
**Deep-fried sesame
balls with lotus seed
filling**
ขนมงาทอดไส้เม็ดบัว
莲子馅的油炸芝麻球
65.-



55.
**Deep-fried bean curd
rolls Shanghai style**
อ้อยจิวเซี่ยงไฮ้ทอดไส้กุ้ง
上海炸豆腐
75.-

DEEP-FRIED DIM SUM



56.
Chicken satay pie
พายไก่อบซอสสะเต๊ะ
鸡肉沙爹派
75.-



57.
Deep-fried lychee with bonito
ลั่นจี่ทอดกับปลาโอแห้ง
炸鲣鱼配荔枝
90.-



58.
Deep-fried green tea bun with ginkgo nuts filling
ขนมชาเขียวทอด
ไส้แปะถั่ว
炸绿茶面包银杏坚果馅
65.-



59.
Deep-fried pumpkin with seafood
ฟักทองสายรุ้งไส้ซีฟู้ด
炸南瓜海鲜
90.-



60.
Deep-fried lotus root with pork and shrimp
รากบัวทอดซอส
เปลือกส้ม
炸莲藕夹猪肉和虾
75.-



61.
Deep-fried seafood with lemongrass
ซีฟู้ดห่อตะไคร้ทอด
炸柠檬草海鲜
90.-

DEEP-FRIED DIM SUM



62.
Deep-fried shrimp
with lemon sauce
กุ้งทอดซอสมะนาว
柠檬酱炸虾
90.-



63.
Deep-fried Chinese
chive and Alaskan
scallop dumpling
กวยเตี๋ยวทอดไส้หอยเชลล์
อลาสก้า
炸韭菜和阿拉斯加扇贝馅
饺子
90.-



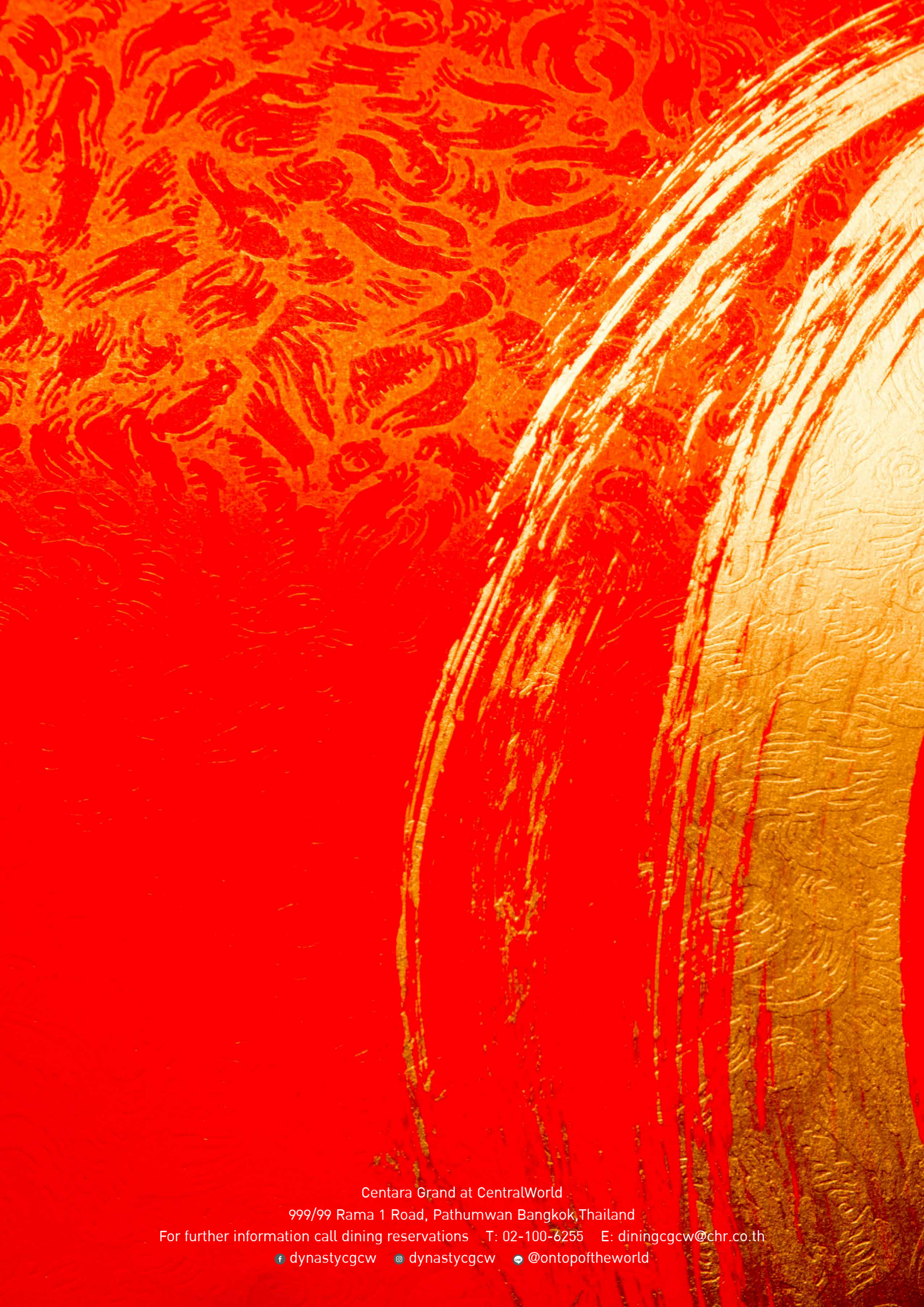
64.
Deep-fried shrimp
wonton
เกี๊ยวกุ้งทอด
炸虾馄饨
75.-



65.
Baked turnip puff
ไชโป่งไส้หัวไชเท้า
烤萝卜泡芙
75.-



66.
Deep-fried pumpkin
with shrimp
ฟักทองทอดไส้กุ้ง
炸虾仁南瓜
90.-



Centara Grand at CentralWorld

999/99 Rama 1 Road, Pathumwan Bangkok, Thailand

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

 [dynastycgw](#)  [dynastycgw](#)  [@ontopoftheworld](#)