



Pan-fried kao choy with prawns : กุ้งนึ่งย่างทอด
80** (95 nett)



Pan-fried radish cake : ซอสมักกาด
80** (95 nett)



Deep fried skin bean curd stuffed with prawns : ฟองเต้าหู้สอดใส่กุ้งทอด
80** (95 nett)



Seafood pancake : ซีฟู้ดแพนเค้ก
80** (95 nett)



Steamed minced prawns stuffed with scallop : กระบี่หั่นหอยเชลล์
80** (95 nett)



Steamed shu mai : ซอสมจับ
80** (95 nett)



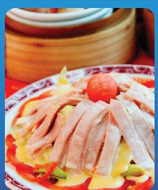
Steamed prawns dumpling : ซอสมัก
80** (95 nett)



Steamed kao choy with prawns : กุ้งนึ่งย่างนึ่ง
80** (95 nett)



Steamed prawns dumpling fish shaped : ซอสมักปลาทอง
80** (95 nett)



Ham salad with lettuce : สลัดแฮม



Sautéed kale with oyster sauce : คะน้าน้ำมันหอย



Szechwan soup with crab meat : ซุปเสฉวนเนื้อปู



Soup of the day : ซุปประจำวัน



A La Carte

Steamed rice noodles with prawns
ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้ง
130** (154 nett)



A La Carte

Steamed shu mai with prawns
ซอสมจับกุ้ง
120** (142 nett)

幸福



Steamed prawns in garlic, chilli sauces : กุ้งนึ่งซอสพริก
80** (95 nett)



Steamed prawns rolls with garoupa : เนื้อปลาสดใส่กุ้งนึ่ง
80** (95 nett)



Steamed tasty crab claws : ก้ามปูสดใส่กิ่งชีอิ้ว
80** (95 nett)



Steamed seaweed stuffed with century egg : สาหร่ายสอดไส้ไขเขียวมานึ่ง
80** (95 nett)



Steamed rice noodles with a combination of meats : ก๋วยเตี๋ยวผสมหมูวัวหมูเป็ด
80** (95 nett)



Braised chicken feet in honey sauce : เป็ดทรงจันทน์ ผัด
80** (95 nett)



Custard buns : ซาลาเปาไส้ครีม
75** (89 nett)



Red pork buns : ซาลาเปาไส้หมูแดง
75** (89 nett)



Roasted duck and barbecued pork : เป็ดปักกิ่งและหมูแดง



Noodles Xing Fu style : ผัดหมี่รวมมิตร



Fresh fruit : ผลไม้รวม



Mango Pudding : พุดดิ้งมะม่วง

DIM SUM BUFFET EVERYDAY

BAHT 700**
(824 NETT/PERSON)