

# SILK ROAD DIM SUM BUFFET MENU

ขนมจีบหมู	- Pork sue mai
ขนมจีบกุ้ง	- Prawn sue mai
ขนมจีบหอยเชลล์	- Steamed fresh scallops sue mai
สะเก๋กุ้ง	- Minced prawn dumplings
สะเก๋หูดลาม	- Shark's fin dumpling
กรรเชียงปูหนึ่งผงกระหรี่	- Steamed crab legs with curry powder
กุ้งนึ่งผงกระหรี่	- Steamed prawn with curry powder
เกี้ยวกุ้งนึ่งเสฉวน	- Steamed prawn wonton in Szechuan sauce
ลูกชิ้นกุ้งผักโตกฉวน	- Steamed minced prawn and Chinese vegetable
เนื้อปลาหนึ่งบร็อคเคอรี่	- Steamed sliced fish with broccoli
ปลาหิมะนึ่งเต้าโชว	- Steamed snow fish in yellow bean sauce
ฝงจ๋า	- Chicken leg with black bean
ขาเป็ดพันสาหร่าย	- Duck leg rolled with seaweed
ก๊วยเตี่ยวหลอดไส้หมูแดง	- Steamed barbequed pork noodle rolls
ก๊วยเตี่ยวหลอดไส้ปลา	- Steamed fish noodle rolls
ซาลาเปาไส้หมูแดง	- Rice bun filled with barbequed pork
ซาลาเปาไส้ครีม	- Rice bun filled with sweet cream
ซาลาเปาอบไส้หมู	- Baked rice bun filled with pork
ขนมผักกาด	- Rice pancakes with ham and turnip
เฟือกทอด	- Deep fried taro
ก้ามปูทอด	- Deep fried crab claws
กุ้งชุบงาขาว	- Deep fried prawns with white sesame
ปอเปี๊ยะไก่	- Chicken spring rolls
พายหมูแดง	- Baked barbequed pork pie
ขนมก๊วยช่ายทอด	- Pan fried chives cake
เกี้ยวทอดสายไหม	- Deep fried minced prawns in silk wonton
ฟองเต้าหู้ทอด	- Deep fried minced prawns wrapped in tofu-sheet

**THB 950 net per person**