

All You Can Eat at Bai Yun @ Banyan Tree 900฿ NET

DIM SUM SELECTION



- | | |
|---|-----|
| 1. Fried Cream Bun
ซาลาเปาไส้ครีมทอด
煎奶油包 | 70 |
| 2. Crisp Taro Spring Roll
ปอเปี๊ยะไส้เผือก
香脆芋头春卷 | 50 |
| 3. Crisp Shrimp Spring Roll
เกี๊ยวกุ้งทอด
香脆虾仁春卷 | 140 |
| 4. Deep Fried Bread Shrimp
ขนมปังหน้ากุ้ง
香炸面包虾 | 100 |
| 5. Pork Dumpling
ขนมจีบหมู
猪肉馄饨 | 60 |
| 6. Shrimp Gyoza
เกี๊ยวซ่าไส้กุ้ง
鲜虾煎饺 | 70 |
| 7. Crisp Shrimp, Fruit Salad (G)
กุ้งทอดฟรุตสลัด
金黄鲜虾水果沙拉 | 100 |
| 8. Fried Molten Gold-filled Taro (G)
เผือกทอดไส้ไหล
油炸香芋包 | 60 |
| 9. Steamed Pork Ribs, Chinese Olive (N)
ซี่โครงหมูนึ่งสมอจีน
潮式橄榄蒸排骨 | 100 |
| 10. Steamed Broccoli, Minced Shrimp, Black Pepper Sauce (N)
บร็อกโคลี่และกุ้งซอสพริกไทยดำ
黑椒虾茸蒸鲜蔬 | 100 |
| 11. Barbecued Pork Bun (N,G)
ซาลาเปาไส้หมูแดง
叉烧包 | 70 |
| 12. Fun Guo, Chinese Spinach Filling (G)
ผักโขมไส้ผักปวยเล้ง
菠菜粉粿 | 50 |
| 13. Pork Bun (G)
ซาลาเปาหมูสับ
猪肉包 | 50 |



- | | |
|---------------------------------|----|
| 14. Egg Yolk in Crystal Bun (G) | 90 |
| ชาลาเปานมสด | |
| 黄水晶包 | |
| 15. Cream Bun (G) | 50 |
| ชาลาเปาไส้ครีม | |
| 奶油面包 | |



APPETIZER/开胃菜

- | | |
|---|-----|
| 16. Stir-Fried Soft Shell Crab, with Garlic Sliver, Coriander, Chili Powder | 445 |
| ปูนิ่มผัดพริกเกลือ | |
| 椒盐香炒软壳蟹 | |
| 17. Marinated Jelly Fish with Wasabi Radish (G) | 410 |
| แมงกะพรุนคดลูกวาซาบิ | |
| 腌制海蜇芥末萝卜 | |
| 18. Spiced Crispy Silver Bait, Lemon and Ginger (G) | 330 |
| ปลาเงินทอดพริกเกลือ | |
| 椒盐银鱼 | |
| 19. Crispy Spring Roll, Shredded Chicken, Taro | 200 |
| ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่กับเผือก | |
| 香酥鸡肉芋头春卷 | |

BARBEQUE SPECIAL/烧烤

- | | |
|--|-----|
| 20. Classical Cantonese Style Roasted Duck | 445 |
| เป็ดย่างกวางตุ้ง | |
| 经典粤式烤鸭 | |

SOUP/汤

- | | |
|---|-----|
| 21. Sichuan Style Assorted Seafood Soup (G) | 330 |
| ซุปรสฉวนรวมมิตรทะเล | |
| 川味海鲜杂烩浓汤 | |
| 22. Double Steamed Bamboo Fungi, Yunnan Ham Broth | 295 |
| ซุปรี่เห็ดไผ่ตุ๋นแฮมยูนานน้ำใส | |
| 竹笙炖云腿 | |





FISH/鱼类

Choice of Sauce / ซอส

Chili Salt & Garlic (G)

พริกเกลือ

蒜香椒盐

Sichuan Sauce, Chili Garlic (G,N)

ซอสเสฉวน

四川特色辣酱

Sweet & Sour Sauce

ซอสเปรี้ยวหวาน

甜酸酱

23. Deep-Fried 炸

Seabass Fillet or Red Snapper Fillet

海鲈鱼片 / 红鲷鱼片

330

PORK/猪肉

24. Hong Kong Style Stir-Fried Pork, Chinese Wine Sauce (G)

หมูซอสไวน์จีน

港式排骨

330

25. Classical Sweet & Sour Pork (G)

หมูผัดเปรี้ยวหวาน

咕啫肉

445

POULTRY/家禽

26. Traditional Sweet & Sour Chicken, Cashew Nuts (G,N)

ไก่ผัดซอสเปรี้ยวหวาน

经典酸甜腰果鸡

330

27. Stir-Fried Chicken, Capsicum, Straw Mushroom, Ginger Sauce (G)

ไก่ผัดซอสพริกขิง

煸炒姜汁草菇辣椒鸡

330

BEAN CURD, TOFU & VEGETABLES/豆类,豆腐 蔬菜

28. Stir-Fried Hong-Kong Kale, Oyster Sauce (G)

คะน้าฮ่องกงผัดน้ำมันหอย

蚝油甘蓝

295

29. Steamed Broccoli and Shitake Mushrooms, Oyster Sauce (G)

ผัดบร็อคโคลี่เห็ดหอมน้ำมันหอย

清蒸 蚝油香菇西兰花

295

30. Wok-Fried Chinese Spinach, Garlic Sauce (G)

ปวยเล้งผัดกระเทียม

蒜茸菠菜

140

31. Ma Po Tofu with Minced Pork, Chili Sauce (N,G) 140
 เต้าหู้มาผ้อ
 麻婆豆腐

NOODLES & RICE/面&饭

RICE 饭

32. Crispy Garlic Fried Rice 100
 ข้าวผัดกระเทียม
 蒜香炒饭
33. Yang Chao Style Fried Rice with Shrimp, Peas and Pork 375
 ข้าวผัดหยางโจว
 扬州炒饭
34. Fried Rice with Sausage Pork, Crab Meat 375
 ข้าวผัดกุนเชียงและเนื้อปู
 香肠蟹肉炒饭

NOODLES 面

35. Singapore Style Fried Noodles (N) 290
 เส้นหมี่ผัดสิงคโปร์
 新加坡炒面
36. Wok-Fried E-Fu Noodles, Crab Meat, Enoki Mushrooms (N,G) 375
 บะหมี่อู๋ฟูเนื้อปู
 金针菇蟹肉伊面
37. Wok-Fried Noodles, Minced Pork, Chinese Black Olive 295
 บะหมี่ผัดแห้งหมูสับหน้าเลียบ
 乌榄肉末炒面

DESSERT/甜点

38. Chilled Sago with Cantaloupe Mango Cream, Pomelo Fruit Kernels 170
 สาอูแคนตาลูปเย็น
 蜜瓜西米露
39. Boiled Sesame Dumpling, Ginger Tea (N,G) 170
 บัวลอยน้ำขิง
 姜茶芝麻汤圆
40. Fruit Platter – Chef's Selection of Chinese Fruit 170
 ผลไม้ตามฤดูกาล
 水果拼盘

(N) Dish contains Nut (G) Dish contain Gluten

