THE CHINA HOUSE

BY CHEF FEI

VEGETARIAN MENU

素食套餐

VEGETARIAN SET MENU

泡椒脆青笋 /桂花蜜拌鲜百合/ 椒麻樱桃小萝卜

Crunchy spicy pickled celtuce / Osmanthus honey – Glazed fresh lily bulb / Marinated cherry radish with Sichuan peppercorn

ผักโอชุ่นและพริกดอง / หัวดอกลิลลี่เคลือบน้ำผึ้งหอมหมื่นลี้ / หัวไชเท้าพริกหม่าล่า

松茸素菌汤

Double-boiled matsutake mushroom broth with bamboo pith

ซุปใสเห็ดมัตสึทาเกะและเยื่อไผ่

糖醋脆藕饼

Crispy lotus root with sweet and sour glaze

รากบัวกรอบเปรี้ยวหวาน

金不换茄子豆仁

Eggplant and sweet peas with Thai basil

มะเขือม่วงผัดถั่วและใบกะเพรา

甜豆百合溏芯萝卜

Glazed carrot with lily bulb and sweet peas

แครอทเคลือบซอสรสหวานกับหัวดอกลิลลี่และถั่วลันเตา

泉水浸菜苗

Spinach shoots in clear spring water broth

ผักโขมอ่อนลวกในซุปใส

黑松露龙须面

Black truffle longevity noodles

บะหมี่อายุยืนกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ

柚子风味炖官燕

Yuzu-flavoured double-boiled bird's nest

รังนกตุ๋นกับน้ำตาลกรวดและส้มโอ

3,500 / per person

GLUTEN VEGAN SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

前菜
APPETISERS

泡椒脆青笋 / 桂花蜜拌鲜百合 / 椒麻樱桃小萝卜 320
Crunchy spicy pickled celtuce / Osmanthus honey – Glazed fresh lily bulb / Marinated cherry radish with Sichuan peppercorn
ผักโอชุ่นและพริกดอง / หัวดอกลิลลี่เคลือบน้ำผึ้งหอมหมื่นลี้ / หัวไชเท้าหมักพริกไทยเสฉวน

汤品
SOUPS

松茸素菌汤 680
Double-boiled matsutake mushroom broth with bamboo pith
ซุปใสเห็ดมัตสึทาเกะและเยื่อไผ่

药膳纯素汤 (建议提前 30 分钟预订) 580
Traditional Chinese herbal soup
(Recommend to order: 30 mins in advance)
ซุปสมุนไพรจีนมังสวิรัติ

GLUTEN VEGAN SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

主菜
MAIN COURSES

糖醋脆藕饼 450
Crispy lotus root with sweet and sour glaze
รากบัวกรอบเปรี้ยวหวาน

天妇罗炸珍菌 450
Wild mushroom tempura
เทมปุระเห็ดป่าทอด

金不换茄子豆仁 380
Eggplant and sweet peas with Thai basil
มะเขือม่วงผัดถั่วลันเตาหวาน และใบกะเพรา

素炒百合甜豆仁 800
Wok-fried Lanzhou lily bulb and snow peas
หัวดอกลิลลี่หลันโจว ผัดกับถั่วลันเตา

甜豆百合塘芯萝卜 800
Glazed carrot with lily bulb and sweet peas
แครอทผัดหัวดอกลิลลี่ และถั่วลันเตาหวาน

竹笙泉浸奶白菜 380
Bamboo pith and Nai Bai in spring water broth
ซุปเยื่อไผ่และผักกาดขาว

泉水浸菜苗 380
Spinach shoots in clear spring water broth
ผักโขมอ่อนลวกในน้ำซุปใส

GLUTEN VEGAN SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

主食
STAPLES

黑松露龙须面 280
Black truffle longevity noodles
บะหมี่อายุยืนกับเห็ดทรัฟเฟิลดำ

青菜素汤面 280
Longevity noodles in light vegetable broth
บะหมี่อายุยืนในน้ำซุปผัก

甜品
DESSERTS

远年陈皮红豆沙 200
Sweetened red bean soup with aged tangerine peel
ซุปถั่วแดงหวานใส่เปลือกส้มแห้งหมัก

柚子风味炖官燕 1,450
Yuzu-flavoured double-boiled bird's nest
รังนกตุ๋นกับน้ำตาลกรวดและส้มโอ

柠香冰花马蹄银耳羹 220
Chilled water chestnut soup with white fungus
ซุปหวานเห็ดหูหนูขาวกับแห้ว

GLUTEN VEGAN SPICY

Please advise of any dietary requirement or allergies and our Chefs will be delighted to assist.
Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.