

# HORS D'OEUVRES

	S	M	L
1 Deep fried prawn with mayonnaise and fresh fruit salad กุ้งทอดสลัดผลไม้	450	690	1,100
2 Ming Xing hot hors d'oeuvres ออร์เดิร์ฟร้อนแบบหมิงซิง	390	590	750
3 Drunken chicken marinated with 'Shaoxing' Chinese rice wine ไก่แช่เหล้า	320	490	690
4 Jelly fish 'Shanghai style' with sesame oil แมงกะพรุนน้ำมันงา	290	390	490
5 Wok-fried shark's fins with egg and spring onion หุฉินผัดแห้ง	390	490	590
6 Deep fried shrimp ball with almond ลูกชิ้นกุ้งและอัลมอนด์	390	490	590



Deep fried prawn with mayonnaise and fresh fruit salad



Ming Xing hot hors d'oeuvres



Drunken chicken marinated with 'Shaoxing' Chinese rice wine



Jelly fish 'Shanghai style' with sesame oil



Wok-fried shark's fins with egg and spring onion

# DIM SUM

- |  |     |
|--|-----|
| <b>1</b> Pork & shrimp dumplings<br>ขนมจีบหมู & กุ้ง   | 175 |
| <b>2</b> Shrimp dumplings 'Hakao'<br>ฮะเก๋ากุ้ง  | 175 |
| <b>3</b> Chinese pork bun with superior soup<br>เสี่ยวหลงเปาไส้หมู                             | 185 |
| <b>4</b> Chinese bun with egg lava<br>ซาลาเปาไส้ไหล  | 220 |
| <b>5</b> Chinese bun with BBQ pork<br>ซาลาเปาไส้หมูแดง   | 150 |
| <b>6</b> Chinese bun with minced pork<br>ซาลาเปาไส้หมูสับ                                      | 140 |
| <b>7</b> Chinese bun with custard sauce<br>ซาลาเปาไส้ครีม                                      | 140 |
| <b>8</b> Deep fried taro stuffed with minced pork<br>เผือกทอดไส้หมู                            | 175 |
| <b>9</b> Pan fried Chinese turnip cake<br>ขนมผักกาดทอด   | 140 |
| <b>10</b> Deep fried 'Guilin style' spring rolls<br>ปอเปี๊ยะกุ้งกั๊ยหลิน                       | 190 |
| <b>11</b> Steamed crab 'Siu Mai'<br>ขนมจีบปู   | 210 |
| <b>12</b> Stuffed crispy fried shrimp mouse wrap<br>with soft noodles<br>กั๊ยเตี๋ยวหลอดกั๊ยทอด | 290 |
| <b>13</b> Pork dumplings with caviar<br>ขนมจีบหยกไส้หมู กั๊ยกั๊บไซ่ปลาคาเวียร์                 | 175 |
| <b>14</b> Noodles rolls stuffed with shrimp<br>กั๊ยเตี๋ยวหลอดกั๊ยนึ่ง                          | 250 |
| <b>15</b> Steamed shrimp with spicy lime sauce<br>กั๊ยนึ่งมะนาว                                | 190 |
| <b>16</b> Stuffed fish with prawn<br>ปลายัดไส้กั๊ยนึ่งซีอิ๊ว                                   | 140 |



Pork & shrimp dumplings



Shrimp dumplings



Chinese pork bun with superior soup



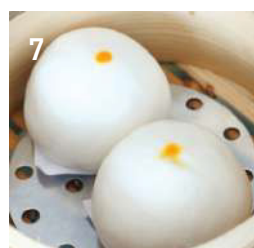
Chinese bun with egg lava



Chinese bun with BBQ pork



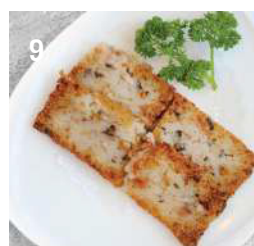
Chinese bun with minced pork



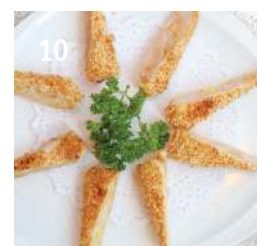
Chinese bun with custard sauce



Deep fried taro stuffed with minced pork



Pan fried Chinese turnip cake



Deep fried 'Guilin style' spring rolls

# SOUP

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 1  | Double braised superior shark's fins soup with crab roe<br>หุฉลามตุ๋นมันปู                                  | 590   |
| 2  | Double braised superior shark's fins soup<br>ซุปรุฉลามตุ๋นน้าแดง  | 790   |
| 3  | Double braised 'Emperor' superior shark's fins soup<br>ซุปรุฉลามจักรพรรดิ                                   | 1,200 |
| 4  | Braised superior bird's nest with bamboo pith in clear soup<br>ซุปรังนกตุ๋นเยื่อไผ่น้ำใส                    | 590   |
| 5  | Szechuan hot and sour soup with seafood<br>ซุปรุเสฉวนทะเล   | 290   |
| 6  | Braised dry scallop in superior soup<br>ซุปรังปาย   | 350   |
| 7  | Corn soup with crab meat<br>ซุปรังข้าวโพดเนื้อ  | 230   |
| 8  | Szechuan hot & sour soup with soft bean curd (Vegetarian)<br>ซุปรุเสฉวนเต้าหู้ (มังสวิรัต)                  | 390   |
| 9  | Fresh fish maw soup with shitake mushrooms<br>ซุปรุกระเพาะปลาสดตุ๋นเห็ดหอม                                  | 290   |
| 10 | Soft bean curd soup with seafood<br>ซุปรุทะเลเหมยแดง  | 290   |
| 11 | Braised Bamboo mushroom with shitake mushroom and vegetable (Vegetarian)<br>เยื่อไผ่ตุ๋นเห็ดหอม (มังสวิรัต) | 230   |



1 Double braised superior shark's fins soup with crab roe



2 Double braised superior shark's fins soup



3 Double braised 'Emperor' superior shark's fins soup



4 Braised superior bird's nest with bamboo pith in clear soup



5 Spicy & sour soup 'Szechuan' style with seafood



6 Braised dry scallop in superior soup



7 Corn soup with crab meat



8 Szechuan hot & sour soup with soft bean curd



# ABALONE, GOOSE LEGS & SEA CUCUMBER

	S	M	L
1 Braised abalone with greens in oyster sauce เป๋าฉื่อเจียนยอดผัก	1,650	3,200	4,900
2 Braised abalone & sea cucumber in superior brown sauce เป๋าฉื่อปลิงทะเลน้ำแดง	1,300	2,500	3,200
3 Goose's legs with egg noodles served in clay pot ขาห่านอบพะหมี่หม้อดิน	490	690	880
4 Baked Goose's legs, abalone and fish's maw served in clay pot ขาห่าน, เป๋าฉื่อ และกะเพาะปลาอบพะหมี่หม้อดิน	1,650	3,200	4,900
5 Braised Razor shell and shitake mushroom in superior brown sauce หน่อไม้ทะเลกับเห็ดหอมน้ำแดง	350	570	850
6 Wok fried sea cucumber (haishen) "Yunnan style" ปลิงทะเลผัดสไตล์ยูนนาน	750	1,050	1,450
7 Steamed bean curd stuffed with prawn and sea scallop เต้าหู้ยัดไส้กุ้งกับหอยเชลล์นึ่งซีอิ๊ว	490	690	890
8 Braised bean curd with seafood in superior brown sauce เต้าหู้น้ำแดงอาหารทะเล	450	650	850



Braised abalone with greens in oyster sauce



Braised abalone & sea cucumber in superior brown sauce



Goose's legs with egg noodles served in clay pot



Baked Goose's legs, abalone and fish's maw served in clay pot



Braised Razor shell and shitake mushroom in superior brown sauce



# RICE AND NOODLES

	S	M	L
1 Fried noodles topped with deep fried fish and black bean sauce ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าปลาเต้าซี่	290	390	520
2 Stir-fried yellow noodles 'Hokkien style' with seafood ผัดหมี่ฮกเกี้ยนทะเล	290	390	520
3 Stir-fried E-fu noodles with crab meat บะหมี่อีฟูผัดแห้งใส่เนื้อปู	290	390	520
4 Seafood fried rice with crispy dry scallop ข้าวผัดทะเลโรยด้วยกั้งปวย	290	390	520
5 Baked rice in lotus leave with vegetables and pork ข้าวห่อใบบัวทรงเครื่อง	290	390	520
6 Fried noodles topped with abalone sauce and Hong Kong kale ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า	290	390	520
7 Deep-fried egg noodles topped with shrimp and โกยซีหมีกึ่งกับไก่	290	390	520
8 Yangchow fried rice with BBQ red pork and prawn ข้าวผัดหยางเจาใส่หมูแดงกับกุ้ง	290	390	520



Fried noodles topped with deep fried fish and black bean sauce



Stir-fried yellow noodles "Hokkien style" with seafood



Stir-fried E-fu noodles with crab meat



Fried rice with seafood



Baked rice in lotus leave with vegetables and pork

# DESSERT



Sweetened bird's nest with ginkgo nuts, served hot 630  
 รังนกแปะก๊วยหวานร้อน



Sweetened bird's nest with ginkgo nuts in young coconut, served hot 750  
 รังนกแปะก๊วยตุ๋นมะพร้าวอ่อน



Black sesame dumpling in ginger syrup 130  
 บัวลอยงาดำน้ำขิง



Chilled sago seed and cantaloupe melon with condense milk 130  
 สาคุแค้นตาลูปหวานเย็น



Ginkgo nuts and combination in syrup, serve as your choice hot or cold 160  
 แปะก๊วยรวมมิตรร้อน / เย็น



Mango pudding with vanilla cream 130  
 มะม่วงพุดดิ้ง



Chilled almond bean curd with fruit compote 130  
 เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด



Deep fried banana fritters with honey 190  
 กลัวยหอมทอดน้ำผึ้ง



Chinese crispy crepes stuffed with jujube puree 270  
 พุทราจิ้นทอดกรอบ



## Mixed Fruit

ผลไม้รวม 150 250 350

# VEGETARIAN DISHES

	S	M	L
1 Wok-fried yellow noodles “Hokkien style” with vegetables ผัดหมี่ฮกเกี้ยน	230	390	490
2 Braised four kind of vegetable in special vegetarian sauce ผัดผักสี่สหาย	230	390	490
3 Tofu with mastroom withn Brown Saice เต้าหู้น้ำแดงหม้อดิน	230	390	490
4 Stir-fried bean curd with sweet and sour sauce เต้าหู้ผัดเปรี้ยวหวาน	230	390	490
5 Wok-fried bean curd with black pepper sauce เต้าหู้ผัดพริกไทยดำ	230	390	490
6 Wok-fried Hong Kong kale with vegetarian sauce คะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย	230	390	490
7 Wok-fried Hong Kong choy sum with vegetarian sauce กวางตุ้งฮ่องกงผัดน้ำมันหอย	230	390	490
8 Stir fried Ice Burg lettuce with soya sauce ผักกาดแก้วผัดน้ำมัน	230	390	490
9 Wok fried bean curd with bamboo shoot and shitake mushroom “Szechuan style” served in clay pot เต้าหู้เสฉวนหม้อดิน	230	390	490





# PORK | BEEF | CHICKEN | LAMB

**S**   **M**   **L**

- |   |     |     |       |
|---|-----|-----|-------|
| <b>1</b> Stewed pork knuckle with Chinese herb in soya sauce served with "Mantou" (Chinese steamed bun)<br>ขาหมู หมั่นโถว | 450 | 590 | 790   |
| <b>2</b> Wok fried Pork fillet with black pepper sauce<br>เนื้อหมูสันในผัดซอสพริกไทยดำ                                    | 290 | 490 | 690   |
| <b>3</b> Wok fried pork tenderloin with XO sauce<br>หมูผัดซอสเอ็กโ  | 290 | 490 | 690   |
| <b>4</b> Wok fried beef tenderloin with black bean sauce<br>เนื้อผัดเต้าซี่   | 350 | 550 | 790   |
| <b>5</b> Baked chicken with rock salt & garlic<br>ไก่อบเกลือราดกระเทียมกรอบ   | 320 | 590 | 790   |
| <b>6</b> Steamed chicken with ham and mushroom<br>ไก่หนึ่งกิโลนทอง  | 320 | 590 | 790   |
| <b>7</b> Wok fried diced beef tenderloin with black pepper sauce<br>เนื้อสันในวัวผัดซอสพริกไทยดำ                          | 350 | 550 | 800   |
| <b>8</b> Shredded lamb tenderloin cooked with Black pepper sauce<br>เนื้อแกะเส้นผัดพริกไทยดำ                              | 490 | 690 | 1,100 |
| <b>9</b> Wok fried shredded lamb tenderloin "Szechuan style"<br>เนื้อแกะผัดเสฉวน  | 490 | 690 | 1,100 |
| <b>10</b> Stir fried lamb with XO sauce<br>เนื้อแกะผัดซอสเอ็กโ  | 490 | 690 | 1,100 |
| <b>11</b> Wok fried chicken with black bean sauce with salted black bean sauce<br>ไก่ผัดเต้าซี่                           | 290 | 390 | 490   |
| <b>12</b> Sweet and sour pork<br>หมูผัดซอสเปรี้ยวหวาน   | 290 | 490 | 650   |
| <b>13</b> Wok fried Beef tenderloin Hong Kong style sauce<br>เสต็กเนื้อผัดซอสฮ่องกง                                       | 450 | 650 | 850   |



# COOKED THE WAY AS YOU LIKE

## CANADIAN LOBSTER ล็อบสเตอร์

THB 3,900 / Portion

- 1 Braised superior soup  
ล็อบสเตอร์กรอบยอดซูป
- 2 Stir-fried with XO sauce  
ล็อบสเตอร์ผัดซอสเอ็กซีโอ
- 3 Sashimi  
ล็อบสเตอร์ซาซิมิ
- 4 'Hong Kong' hot pot  
ล็อบสเตอร์หม้อไฟสไตล์ฮ่องกง



## LIVE RIVER PRAWNS กุ้งแม่น้ำ

THB 140 /100 GRAMS

- 5 Steamed with soya sauce  
กุ้งแม่น้ำนึ่งซีอิ๊ว
- 6 Steamed with garlic  
กุ้งแม่น้ำนึ่งกระเทียม
- 7 Sautéed with XO sauce  
กุ้งแม่น้ำผัดซอสเอ็กซีโอ
- 8 Stir-fried with salted eggs sauce  
กุ้งแม่น้ำผัดซอสไข่เค็ม



Steamed with soya sauce



Steamed with garlic



Sautéed with XO sauce



Stir-fried with salted eggs sauce

# COOKED THE WAY AS YOU LIKE

## LIVE WHITE SNAPPER ปลากระพงขาว

- 1 'Hong Kong' hot pot หม้อไฟสไตล์ฮ่องกง

1,450++

**THB 1,200 / Portion**

- 2 Chili and lime ราดพริกมะนาว
- 3 Chinese black bean เต้าซี่
- 4 Steamed with soya sauce นึ่งซีอิ๊ว
- 5 Deep-fried with soya sauce ทอดซีอิ๊ว
- 6 Spicy sweet and sour สามรส



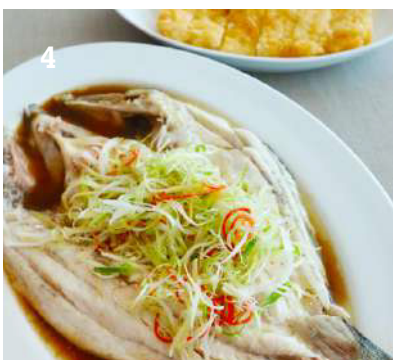
"Hong Kong" hot pot



Chili and lime



Chinese black bean



Steamed with soya sauce



Deep-fried with soya sauce



Spicy sweet and sour



# COOKED THE WAY AS YOU LIKE

## LIVE BLACK GROUPER ปลาเก๋าดำ

- 1 'Hong Kong' hot pot  
หม้อไฟสไตล์ฮ่องกง 1,800++

THB 1,650 / Portion

- 2 Chili and lime  
ราดพริกมะนาว
- 3 Chinese black bean  
เต้าซี่
- 4 Steamed with soya sauce  
นึ่งซีอิ๊ว
- 5 Deep-fried with soya sauce  
ทอดซีอิ๊ว
- 6 Spicy sweet and sour  
สามรส



"Hong Kong" hot pot



Chili and lime



Chinese black bean



Steamed with soya sauce



Deep-fried with soya sauce



Spicy sweet and sour

# COOKED THE WAY AS YOU LIKE

## IMPORT SNOW FISH ปลาหิมะ

S = 950, M = 1,450, L = 1,950

- 1 Sautéed with Szechuan sauce  
ผัดเสฉวน
- 2 Steamed or Deep-fried with soya sauce  
นึ่ง/ ทอดซีอิ๊ว
- 3 Chili and lime  
ราดพริกมะนาว
- 4 Chinese black bean  
เต้าซี่
- 5 Sautéed with XO sauce  
ผัดซอสเอ็กโง



Sautéed with Szechuan sauce



Steamed with soya sauce



Deep-fried with soya sauce



Chili and lime



Sautéed with black pepper sauce



Sautéed with XO sauce

# COOKED THE WAY AS YOU LIKE

## HOKKAIDO SCALLOP หอยเชลล์นอก

S = 700, M = 1,100, L = 1,500

- 1 Sautéed with black pepper  
ผัดพริกไทยดำ
- 2 Sautéed with XO sauce  
ผัดซอสเอ๊กโ
- 3 Sautéed with Szechuan sauce  
ผัดเสฉวน



Sautéed with black pepper



Sautéed with XO sauce



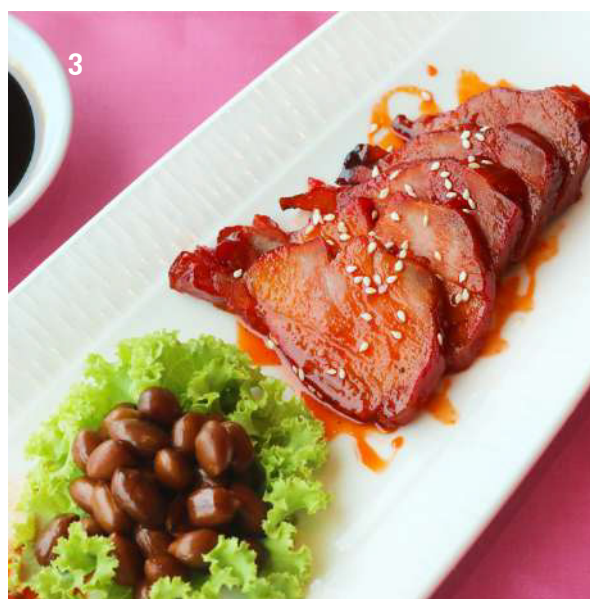
Sautéed with Szechuan sauce



# CHINESE BBQ

**S**   **M**   **L**

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1</b> Assorted BBQ platter (Crispy pork, BBQ pork and BBQ duck)<br/>บาร์บีคิวรวมมิตร</p> <p><b>2</b> Assorted Roasted Duck<br/>เป็ดย่าง</p> <p><b>3</b> Chinese style Roasted honey glazed pork<br/>หมูแดงอบน้ำผึ้ง</p> | <p>390   620   720</p> <p>390   620   720</p> <p>220   340   430</p> |
|---|--|



# MING XING SIGNATURE DISHES

- 1 “Peking Duck” served with Chinese thin pancake and condiments 1,650  
เป็ดปักกิ่งกับเครื่องเคียง
- 2 Suckling pig ‘Hong Kong style” (1 day Booking in Advance) 3,500  
หมูหันฮ่องกง (กรุณาจองล่วงหน้า 1 วัน)



“Peking Duck” served with Chinese thin pancake and condiments



Suckling pig ‘Hong Kong style”