



สายตรง (Direct Lines): 0-2255-8947, 0-2251-2533  
เปิดบริการทุกวัน 8:00 น. – เที่ยงคืน  
(Open Everyday from 8 am. - Midnight)  
94 ตรงข้ามซอยหลังสวน 7 ถนน เพลินจิต ลุมพินี ปทุมวัน กทม.  
\*มีติ่มซำบริการถึง 22:00 น. (Dim Sum served until 10 pm.)\*  
Website: [www.khruanaibaan.com](http://www.khruanaibaan.com)

#### **อาหารจานเดียว (Common Dishes)**

1. ข้าวผัดปู/กุ้ง/หมู/ไก่/ทะเล/สับปะรด/กุนเชียง/แฮม/หน้าเสียบ/คะน้าปลาเค็ม/เนื้อ 30.-/40.-  
(Crab Meat/Prawn/Pork/Chicken/Assorted Seafood/Pineapple/Chinese Sausage/Fermented Pork Sausage/Salted Olive/Chinese Kale with Salted Fish/Beef Fried Rice)
2. ราดหน้าไก่/หมู/กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล/เนื้อ 30.-/40.-  
(Fried Noodle Topped with Chicken/Pork/Prawn/Squid/Assorted Seafood/Beef in Vegetable Gravy)
3. ซีอิ๊วไก่/หมู/กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล/เนื้อ 30.-/40.-  
(Fried Noodle with Soy Sauce and Egg with Chicken/Pork/Prawn/Squid/Assorted Seafood/Beef)
4. โยชิหมี (Fried Egg Noodle with Chicken and Bamboo Shoots Gravy) 40.-
5. ราดหน้าปลาเต้าซี่ (Rice Noodle with Fish Fillet in Black Bean Gravy) 50.-
6. สุกี้แห้ง/สุกีน้า (Dry Sukiyaki/Soup Sukiyaki) 30.-/40.-
7. พริกแกงไก่/หมู/กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล/เนื้อราดข้าว 30.-/40.-  
(Stir-Fried Chicken/Pork/Prawn/Squid/Assorted Seafood/Beef with Curry on Rice)
8. กะเพราไก่/หมู/กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล/เนื้อราดข้าว 30.-/40.-  
(Stir-Fried Chicken/Pork/Prawn/Squid/Assorted Seafood/Beef with Spicy Holly Basil on Rice)
9. ข้าวไก่/หมู/กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล/เนื้อทอดกระเทียม 30.-/40.-  
(Deep Fried Chicken/Pork/Prawn/Squid/Assorted Seafood/Beef with Garlic on Rice)
10. ข้าวราดหน้าไก่/หมู/กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล/เนื้อ 30.-/40.-  
(Stir-Fried Chicken/Pork/Prawn/Squid/Assorted Seafood/Beef with Gravy on Rice)
11. เซี่ยงไฮ้คั่วไก่/หมู/กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล/เนื้อ 60 ~ 80.-  
(Stir-Fried Shanghai Noodle with Chicken/Pork/Prawn/Squid/Assorted Seafood/Beef)

12. ผัดไทยไก่/หมู/กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล/เนื้อ (Pad Thai with Chicken/Pork/Prawn/Squid/Assorted Seafood/Beef)	60 ~ 80.-
13. ออส่วนหอยนางรม/กุ้ง/เนื้อปู/หอยเชลล์ (Sizzling Oyster/Prawn/Crab Meat/Scallop Omelet)	80 ~ 200.-
14. เกี้ยวกุ้งน้ำจิ้มบัว (Prawn Wonton Soup)	80.-
15. ขาหมูน้ำแดง (Braised Pig Trotter in Clay Pot)	80.-
16. ข้าวหมูแดง/หมูกรอบ/เป็ดย่าง/ไก่ย่าง (BBQ Pork, Crispy Belly Pork, Roasted Duck, Grilled Chicken on Rice)	40 ~ 60.-

### **ประเภทติ่มซำ (Dim Sum)**

17. ซาลาเปาหมูแดง (BBQ Pork Bun)	30.-
18. ซาลาเปาหมูสับ (Chopped Pork Steam Bun)	30.-
19. ซาลาเปาไส้ครีม (Cream Bun)	30.-
20. ขนมจีบหมู (Pork Meat Shu Mai)	40.-
21. ขนมจีบกุ้ง (Shrimp Shu Mai)	40.-
22. กุ้งกระเทียม (Stuffed Shrimp with Garlic)	40.-
23. สะเก๋พิเศษ (Special Shrimp Dumpling aka. Hakao)	40.-
24. สะเก๋ปลาทอง (Golden Fish Hakao)	40.-
25. สะเก๋กุ้งมังกร (Lobster Hakao)	40.-
26. กุ้งปลู๊ด (Stuffed Shrimp with Crab Stick)	40.-
27. สาหร่าย (Stuffed Shrimp with Seaweed)	40.-
28. ปอเปี๊ยะกุ้ง (Shrimp Spring Roll)	40.-
29. ฟองเต้าหู้ (Deep Fried Shrimp Rolled in Bean Curd Sheet)	40.-
30. ก๋วยเตี๋ยวหลอดกุ้ง (Shrimp Noodle Roll)	40.-
31. ก๋วยเตี๋ยวหลอดหมูแดง (BBQ Pork Noodle Roll)	40.-

### **เมนูพิเศษ (Extra Menu A-la-carte)**

หมูแดง (BBQ Pork)  
 หมูกรอบ (Crispy Belly Pork)  
 เป็ดรมควัน (Smoked Duck)  
 เป็ดย่าง (Roasted Duck)  
 กุนเชียง (Chinese Pork Sausage)  
 ไก่ย่าง (Grilled Chicken)

### ประเภทซุ๊ป (Soup)

32. ต้มยำกุ้ง/ไก่/ทะเล/รวมมิตร (Prawn/Chicken/Assorted Seafood/Mixed Tom Yum)	150.-
33. ต้มแซ่บซี่โครงหมู (Hot and Sour Pork Sparerib Soup)	150.-
34. แกงส้มชะอมไข่กุ้ง (Hot and Sour Prawn Soup with Bitter Acacia Leaf Omelet)	150.-
35. แกงเลียงกุ้งสด (Fresh Shrimps, Pumpkin, Vegetable in Shrimp Paste & Pepper Flavor Soup aka. Kang Liang)	150.-
36. แกงเขียวหวานไก่/หมู/กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล/เนื้อ (Green Curry with Chicken/Pork/Prawn/Squid/Assorted Seafood/Beef)	150.-
37. ต้มข่าไก่/กุ้ง (Chicken/Prawn in Coconut Milk Soup)	150.-
38. แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย (Bean Curd Minced Pork and Seaweed Soup)	120.-
39. แกงจืดเต้าหู้รวมมิตรสาหร่ายทะเล (Bean Curd, Seaweed, Assorted Seafood Soup)	150.-
40. แกงจืดซี่โครงหมูตุ๋นมะระ (Pork Sparerib and Bitter Gourd Soup)	120.-

### ประเภทไก่/หมู/กุ้ง/ปลาหมึก/ทะเล/เนื้อ/กบ **(Meat Lovers: Choose What You Like & How To Cook)**

41. ไก่บ้านคั่วเกลือ (Deep Fried Salted Chicken)	80.-
42. ผัดกะเพรา (Stir-Fried with Spicy Holly Basil)	120 ~ 150.-
43. ผัดเม็ดมะม่วง (Stir-Fried with Cashew Nuts)	80 ~ 150.-
44. ไก่แซ่เหล้า (Drunken Chicken)	200.-
45. ทอดกระเทียมพริกไทย (Deep Fried with Garlic and Pepper)	120 ~ 200.-
46. ผัดกะเพรากรอบ (Stir-Fried with Crispy Holly Basil)	80 ~ 200.-
47. หมูรมควัน (Smoked Pork)	80.-
48. ผัดพริกไทยดำ (Stir-Fried with Black Pepper)	150 ~ 200.-
49. ซี่โครงหมูทอดกระเทียม (Deep Fried Pork Sparerib with Garlic)	80.-
50. ซี่โครงหมูหนึ่งเต้าซี่ (Steam Pork Sparerib with Black Bean Sauce)	120.-
51. หมู/เนื้อแดดเดียว (Deep Fried Marinated Slice Pork/Beef)	120 ~ 150.-
52. อบเหล้าแดง (Baked with Chinese Wine)	150.-

### ประเภทยำ (Salad)

53. ยำวุ้นเส้น (Glass Noodle Salad)	80.-
54. ยำกระเพาะปลา (Fish Maw Salad)	200.-

55. ยาคอหมูย่าง (Grilled Pork Neck Salad)	120.-
56. ยำปลาดุกฟู/กุ้งฟู (Deep Fried Cat Fish/Prawn with Mango Salad)	80 ~ 150.-
57. ยำปลาหมึก (Squid Salad)	120.-
58. ยำสามกระบอบ (3 Musketeers Salad)	120.-
59. ยำล้อเล่น (Combination Fish Ball Salad)	120.-
60. ยำสามทัพ (Combination Seafood Salad)	120.-
61. ยำวุ้นเส้นผักกะเจด (Glass Noodle Mixed with Water Mimosa Salad)	80.-
62. ยำหมูยอ (Vietnamese Sausage Salad)	80.-
63. ยำกุนเชียง (Chinese Pork Sausage Salad)	80.-
64. ยำหอยนางรม (Oyster Salad)	120.-
65. ยำรวมมิตรทะเล (Seafood Salad)	120.-
66. ยำตะไคร้ (Lemongrass Salad)	80.-
67. ยำเนื้อปลาสมุนไพร (Mixed Thai Herbs with Dice Fish Fillet Salad)	150.-
68. ยำผักบุ้งกรอบ (Morning Glory Fritter Salad)	80.-
69. ยำไก่ย่างมะเขือเปราะ (Round Eggplants and Grilled Chicken Fillet Salad)	120.-

#### **ประเภทลาบ (Larb)**

70. น้ำตกคอหมูย่าง (Grilled Pork Neck Mixed with Roasted Rice and Spicy Sauce)	120.-
71. ลาบเป็ด (Duck Mixed with Roasted Rice and Spicy Sauce)	120.-
72. ลาบไก่/หมู (Chicken/Pork Mixed with Roasted Rice and Spicy Sauce)	80.-
73. ลาบเนื้อ (Beef Mixed with Roasted Rice and Spicy Sauce)	150.-
74. ลาบปลาหมึก/กุ้ง (Squid/Prawn Mixed with Roasted Rice and Spicy Sauce)	120 ~ 150.-
75. ลาบวุ้นเส้น (Glass Noodle Mixed with Roasted Rice and Spicy Sauce)	80.-

#### **ประเภทผัก (Vegetable)**

76. ผัดบล็อกโคลี่น้ำมันหอย (Stir-Fried Broccoli with Oyster Sauce)	80.-
77. ยอดมะระผัดกุ้ง (Stir-Fried Shrimp and Chayote with Oyster Sauce)	80.-
78. ผัดกระเจดไฟแดง (Stir-Fried Water Mimosa Flame)	80.-
79. ผัดผักรวมมิตร (Stir-Fried Mixed Vegetable)	80.-

80. ผัดผักน้ำกระเทียม (Stir-Fried Chinese Water Cress with Garlic)	80.-
81. ผัดปวยเล้ง (Seasonal) (Stir-Fried Spinach with Oyster Sauce)	120.-
82. ผัดตั้งโถ (Seasonal) (Stir-Fried Garland Chrysanthemum aka. Tang-O)	120.-
83. ผัดคะน้าหมูกรอบ (Stir-Fried Kale with Crispy Belly Pork)	80.-
84. หมอไม้ฝรั่งผัดกุ้ง (Stir-Fried Shrimp and Asparagus with Oyster Sauce)	120.-
85. ผัดคะน้าปลาเค็ม (Stir-Fried Kale with Salted Fish)	80.-
86. ผัดผักกระเจตหมูกรอบ/ปลาเค็ม (Stir-Fried Water Mimosa with Crispy Belly Pork/Salted Fish)	80.-
87. ผัดผักบ่งหมูกรอบ/ปลาเค็ม (Stir-Fried Morning Glory with Crispy Belly Pork/Salted Fish)	80.-
88. ผัดผักกาดแก้วน้ำมันหอย (Stir-Fried Iceberg Lettuce with Oyster Sauce)	150.-
89. ยอดคะน้าสดน้ำมันหอย (Fresh Kale with Oyster Sauce)	150.-
90. ผัดผักเจเยื่อไผ่ (Supreme Mixed Vegetable and Bamboo Pith)	200.-
91. หมอไม้สดราดกุ้งปวย (Fresh Asparagus with Dried Scallop)	200.-

**ประเภทกุ้ง/กั้ง/ก้ามกุ้ง (Choose Prawn, Mantis Prawn or Lobster)**

กุ้งทะเล (Sea Prawn)	900/Kg.
กั้ง (Mantis Prawn)	1800/Kg.
ก้ามกุ้ง (Lobster)	2400/Kg.
ก้ามกุ้งเจ็ดสี (Rainbow Lobster)	2900/Kg.
92. กุ้งแช่น้ำปลา (Raw Prawn in Fish Sauce)	180.-
93. กุ้งกระจก (Crystal Prawn)	200.-
94. ทอดมันกุ้ง (Prawn Cake)	100.-
95. กุ้งเทมปุระ (Tempura)	200.-
96. กุ้งพลา (Spicy Prawn with Thai Herbs)	150.-
97. กุ้งอบวุ้นเส้น (Baked Prawn with Glass Noodle)	250.-
98. จู๋ฉีกุ้ง (Stir-Fried River Prawns in Coconut Milk Curry aka. Shu-Shee)	450.-

**Choose How To Cook**

99. กระทะร้อน (Sizzling in Hot Plate)	Depended on Weight
100. ทอดกระเทียม (Deep Fried with Garlic)	Depended on Weight
101. นึ่ง/สลัด (Steamed/Salad)	Depended on Weight
102. เจียนน้ำมันหอย (Sautéed with Oyster Sauce)	Depended on Weight

103.	นึ่งนมสด (Steamed with Fresh Milk)	Depended on Weight
104.	ผัดहारส (Stir-Fried with Multiple Flavors)	Depended on Weight
105.	นึ่งมะนาว (Steamed with Chilies and Lime Sauce)	Depended on Weight
106.	นึ่งกระเทียม (Steamed with Garlic)	Depended on Weight
107.	สลัดผลไม้ (Fruit Salad)	Depended on Weight
108.	ซาซิมิหม้อไฟ (Sashimi with Stock in Hot Pot)	Depended on Weight
109.	ผัดซอส XO (XO Sauce)	Depended on Weight
110.	อบยอดซูปะหมี่ (Steamed with Egg Noodle)	Depended on Weight
111.	เผาเนย/นึ่งซีอิ๊ว (Grilled/Steamed with Soy Sauce)	Depended on Weight
112.	นึ่งพริกมะนาว (Steamed with Oyster Sauce)	Depended on Weight
113.	ผัดพริกไทยดำ (Stir-Fried with Black Pepper)	Depended on Weight
114.	ผัดพริกเกลือ (Stir-Fried with Spicy Salt)	Depended on Weight

#### **ประเภทปูและปลาหมึก (Crab and Squid)**

ปู (Crab)		1000/Kg.
115.	ส้มตำปูไข่ดอง (Pickled Crab with Papaya Salad)	200.-
116.	ยำปูไข่ดอง (Pickled Crab Salad)	200.-
117.	ปูผัดพริกไทยดำ (Stir-Fried Crab with Black Pepper)	Depended on Weight
118.	ปูผัดผงกะหรี่ (Stir-Fried Crab with Curry Powder)	Depended on Weight
119.	ปูนึ่งพริกมะนาว (Steamed Crab with Chilies and Lime Sauce)	Depended on Weight
120.	ปูอบขิงและต้นหอม (Baked Crab with Ginger & Spring Onion)	Depended on Weight
121.	ปูอบยอดซูปะหมี่ (Steamed Crab with Sliced Abalone)	Depended on Weight
122.	ปูผัดพริกเกลือ (Stir-Fried Crab with Spicy Salt)	Depended on Weight
123.	ปูอบวุ้นเส้น (Baked Crab with Glass Noodle in Clay Pot)	Depended on Weight
124.	ปูนึ่งหน่อลิ้น (Steamed Crab with Salted Olive)	Depended on Weight
125.	ปูนึ่งซีอิ๊ว (Steamed Crab with Soy Sauce)	Depended on Weight
126.	ปูผัดไข่เค็ม (Stir-Fried Crab with Salted Eggs)	Depended on Weight
127.	ปลาหมึกนึ่งมะนาว (Steamed Squid with Lime Sauce)	120.-
128.	ปลาหมึกย่าง (Grilled Squid)	120.-

129.	ปลาหมึกแดดเดียว (Deep Fried Marinated Sliced Squid)	120.-
130.	ปลาหมึกทอดกระเทียม (Deep Fried Squid with Garlic)	120.-
131.	ปลาหมึกผัดไข่เค็ม (Stir-Fried Squid with Salted Eggs)	120.-
132.	ปลาหมึกผัดผงกระหรี่ (Stir-Fried Squid with Curry Powder)	200.-

### **อาหารจีนแนะนำ (Recommended Chinese Food)**

133.	ออเดิร์ฟพร้อม 4 อย่าง (Deluxe 4 Kinds Hot Hors D' Oeuvres)	600.-
134.	หุจลามน้ำแดง (Braised Superior Shark's Fin in Brown Soup)	500.-
135.	หุจลามผัดแห้ง (Stir Fried Shark's Fin with Scramble Egg and Crab Meat)	200.-
136.	เป่าฮื้อเจี้ยน (Diced Abalone with Oyster Sauce)	500.-/Piece
137.	ขาห่านอบบะหมี่ (Baked Goose's Web with Egg Noodle)	200.-
138.	ปลิงทะเลกระเพาะปลาน้ำแดง (Braised Fish Maw & Sea Cucumber in Brown Soup)	200.-
139.	ปลิงทะเลผัดกะเพรากุ้งกรอบ (Stir-Fried Prawn & Sea Cucumber with Crispy Holly Basil)	200.-
140.	แมงกะพรุนน้ำมันงา (Jellyfish with Sesame Oil)	200.-
141.	หอยเชลล์ผัดซอส XO (Fried Scallop with X.O. Sauce)	200.-
142.	ปลาเงินทอด (Deep Fried "Ngan Yee" Fish aka. Silver Fish)	200.-
143.	เนื้ออบซอสฮ่องกง (Baked Beef with Hong Kong Sauce)	200.-
144.	หน่อไม้ทะเลเจี้ยน (Stir-Fried Sea Asparagus with Oyster Sauce)	400.-
145.	หน่อไม้สดราดกั้งปวย (Fresh Asparagus with Dry Scallop)	200.-
146.	ยอดคะน้าราดเนื้อปู (Fresh Chinese Kale with Crab Meat Sauce)	200.-

### **ประเภทหอย (Snail, Scallop and Oyster)**

	หอยหวาน (Fresh Snail)	700/Kg.
147.	หอยนางรมสด (Fresh Oyster)	40.-/Per 1 Oyster
148.	หอยเชลล์ผัดซอส XO (Stir-Fried Scallop with X.O. Sauce)	200.-
149.	หอยเชลล์เผาเนย (Grilled Scallop with Butter)	200.-
150.	หอยเชลล์ผัดเต้าซี่ (Fried Scallop with Black Bean Sauce)	200.-
151.	หอยเชลล์ผัดพริกเผา (Stir-Fried Scallop with Chilly Paste)	200.-
152.	หอยเชลล์ผัดฉ่า (Stir-Fried Scallop with Spicy Chilies)	200.-

153.	หอยเชลล์ผัดบร็อคโคลี่ (Sautéed Scallop with Broccoli)	200.-
154.	หอยหวานลวก/เผา (Scald in the Hot Water/Grilled)	Depended on Weight
155.	หอยหวานนึ่งกระเทียม (Steamed Snail with Garlic)	Depended on Weight
156.	หอยหวานผัดซี๊เมมา (Stir-Fried Snail with Spicy Holly Basil)	Depended on Weight
157.	ข้าวราดหน้าเป้าฮื้อ (Fried Rice with Slice Abalone)	200.-
158.	เป้าฮื้อสดเด็ก (Baked Fresh Abalone with Secret Herb)	500.-
159.	เป้าฮื้อก้อนเจียนยอดผัก (Dice Abalone with Oyster Sauce)	500.-

### **ประเภทปลา และวิธีปรุง (Choose Your Fish and How To Cook)**

ปลาเก๋าแดง (Coral Grouper)	2000/Kg.
ปลาญี่ปุ่น (Marble Goby)	900/Kg.
ปลาเก๋าดำ (Black Grouper)	900/Kg.
ปลากะพงทะเล (Sea Bass)	300/Kg.

160. แกงส้ม (Hot and Sour Soup)
161. แป๊ะชะลูกกรุง (Steamed with Chilies and Thai Herbs)
162. ฟุงแตก (Deep Fried with Seafood Salad)
163. แดตเดี่ยว (Deep Fried with Mango Salad)
164. นึ่งพริกมะนาว (Steamed with Chilies and Lime Sauce)
165. น้ำตก (Spicy Salad)
166. ทอดกระเทียม (Deep Fried with Garlic)
167. นึ่งซีอิ๊ว (Steamed with Soy Sauce)
168. เผาเกลือ (Grilled with Salt)
169. นึ่งบ๊วย (Steamed with Preserved Apricot)
170. นึ่งกระเทียม (Steamed with Garlic)
171. ทอดราดพริก (Deep Fried with Chilies Sauce)
172. ทอดราดสามรส (Deep Fried with Multiple Flavors)
173. ทอดราดซอสมะขาม (Deep Fried with Tamarind Sauce)
174. ทอดตะไคร้ (Deep Fried with Lemongrass)
175. ทอดน้ำปลา (Deep Fried with Fish Sauce)
176. ทอดราดเปรี้ยวหวาน (Deep Fried with Sweet & Sour Sauce)
177. น้ำแดง (Deep Fried with Brown Soup)

### **อื่นๆ (Others)**

178.	ผัดเปรี้ยวหวาน (Sweet & Sour)	150.-
179.	ทอดมันปลา (Fish Cake)	100.-
180.	ปลาดุกทะเลผัดฉ่า (Stir-Fried Sea Catfish with Spicy Chilies)	150.-
181.	แกงป่า (Thai Style Jungle Curry)	150.-
182.	สเต็กปลา (Fish Steak)	120.-

**\* Price subject to change with prior notice.**