



RED ROSE
Chinese Restaurant & Jazz Lounge

Red Rose Chinese Restaurant & Jazz Lounge





Appetizer

- | | |
|---|---------|
| 1. Crab meat spring roll
酥炸蟹肉春卷 / บั๊ญปู | 330 THB |
| 2. Deep-fried squid with chinese five spices and fragrant minced garlic
五香蒜蓉酥炸鲜鱿 / ปลาหมึกทอดพริกเกลือ | 360 THB |
| 3. Vegetable spring roll
酥炸时蔬春卷 / ปอเปี๊ยะไส้ผัก | 330 THB |
| 4. Kuy chai with scallop served with dried ginger and kimji
干贝韭菜粿, 佐姜丝与泡菜 / กุยช่ายหอยเชลล์ | 360 THB |
| 5. Minced goose meat with oyster oil
蚝油香炒鹅肉碎 / เป็ญห่าน น้ำมันหอย | 350 THB |
| 6. Crispy wasabi prawn served with peking duck skin
芥末脆虾配京式烤鸭脆皮 / กุ้งทอดซอสวาซามิเสิร์ฟพร้อมหนังเป็ดปักกิ่ง | 390 THB |

*Prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government taxes.
Before placing the order, please alert the Manager or Server to your food allergy*



Appetizer



1. Crab meat spring roll 330 THB
酥炸蟹肉春卷 / ขลุ่ยปู



2. Deep-fried squid with chinese five spices and fragrant minced garlic 360 THB
五香蒜蓉酥炸鲜鱿 / ปลาหมึกทอดพริกเกลือ



3. Vegetable spring roll 330 THB
酥炸时蔬春卷 / ปอเปี๊ยะไส้ผัก



4. Kuy chai with scallop served 360 THB
With dried ginger and kimji
干贝韭菜粿, 佐姜丝与泡菜 / กุยไชยหอยเชลล์



5. Minced goose meat with oyster oil 330 THB
蚝油香炒鹅肉碎 / เป็ญงห่าน น้ำมันหอย



6. Crispy wasabi prawn served with peking duck skin 390 THB
芥末脆虾配京式烤鸭脆皮 / กุ้งทอดซอสวาซาบิเสิร์ฟพร้อมหนังเป็ดปักกิ่ง

Prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government taxes.
Before placing the order, please alert the Manager or Server to your food allergy



RED ROSE
Chinese Restaurant & Jazz Lounge



Soup

- | | |
|---|---------|
| 7. Hot and sour seafood soup szechuan style
川味酸辣海鲜羹 / ซุปเสฉวนทะเล | 430 THB |
| 8. Double boiled pumpkin soup with seafood
川味酸辣海鲜羹 / ซุปขุมทรัพย์ทะเล (ซุปฟักทอง ทะเล) | 430 THB |
| 9. Snow fish soup with century egg, salted egg, ginger and mushroom
川味酸辣海鲜羹 / ซุปปลาหิมะ ไข่คู่ | 430 THB |
| 10. Monk jump over the wall
川味酸辣海鲜羹 / ซุปพระกระโดดกำแพง
(clear broth soup with sea cucumber, abalone, dried scallops, ginseng and chinese herbs)
(ซุปใส เป๋าฮื้อ หอยเชลล์แห้ง โสม และสมุนไพรจีน) | 620 THB |

Prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government taxes.
Before placing the order, please alert the Manager or Server to your food allergy

Soup



7. Hot and sour seafood soup
szechuan style 430 THB
川味酸辣海鲜羹 / ซุปเสฉวนทะเล



8. Double boiled pumpkin soup
with seafood 430 THB
川味酸辣海鲜羹 / ซุปขุมทรัพย์ทะเล (ซุปฟักทอง ทะเล)



9. Snow fish soup with century egg, salted egg,
ginger and mushroom 430 THB
川味酸辣海鲜羹 / ซุปปลาหิมะ ไข่คู่



10. Monk jump over the wall 620 THB
川味酸辣海鲜羹 / ซุปพระกระโดดกำแพง
(clear broth soup with seacucumber, abalone,
dried scallops, ginseng and chinese herbs)
(ซุปใส เป๋าฮื้อ หอยเชลล์แห้ง โสม และสมุนไพร จีน)



RED ROSE
Chinese Restaurant & Jazz Lounge



Succulent Signature Peking Duck 2,950 THB

Traditionally prepared and served in two courses
เปิดปีกทั้งในสูตรต้นตำรับจัดเสิร์ฟ 2 คอร์ส

1st Course / คอร์สที่ 1

The crispy skin, trimmed and served without any fat, is presented with light wheat crepes.

第一道 | 酥脆鸭皮，搭配薄饼享用 /

หนังเป็ดกรอบไร้ไขมัน นำไปห่อกับแป้งสำหรับทานในเมนู “เปิดปีกทั้ง”

2nd Course / คอร์สที่ 2

Stir-fried sliced Peking Duck meat with black pepper or garlic sauce

第二道 | 烤鸭肉热炒（黑椒或蒜香酱） /

Prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government taxes.

Before placing the order, please alert the Manager or Server to your food allergy

Main



1. Red rose chicken with sweet chili sauce 450 THB
红玫瑰鸡, 佐甜辣酱 / ไก่ทอดโรส



2. Drunken chicken with szechuan sauce 450 THB
川味醉鸡 / ไก่แช่เหล้า กับ ซอสเสฉวน



3. Beggar's Chicken 430 THB
Wok-fried chicken in oyster sauce and Shanghai chili
叫化鸡 / ไก่ขทาน (ไก่ทอดผัดน้ำมันหอยกับซอสเซี่ยงไฮ้)



4. Pork Belly 460 THB
Braised pork belly in Chinese brown rice sauce,
served with mantou bun
红烧五花肉 (东坡风味) / ตงโปหยก
หมูสามชั้นตุ๋นในซอสข้าวกล้องจีน เสิร์ฟพร้อมหมั่นโถว



5. Snow fish fillet (300g) 990 THB
steamed or deep-fried snow fish fillet
with your choice of superior light soya sauce
or spicy lime sauce
雪鱼柳 (300克) 雪鱼柳 (清蒸或香炸,
佐特级生抽或香辣青柠酱 / ปลาหิมะ (300 กรัม)
นึ่ง,ทอดราดซีอิ๊ว หรือ นึ่งมะนาว



6. Sea Bass (whole fish) ปลากระพง 1,200 THB
Steamed or deep-fried Sea bass with
your choice of Light soya sauce or
Chinese spicy plum sauce or
Chinese five spices and minced garlic
海鲈鱼 (清蒸或香炸), 可选清酱油 / 话梅酱 /
五香蒜蓉酱
นึ่ง, ทอดราดซีอิ๊ว, เติมนมวัว หรือทอดพริกเกลือ



7. Pan-fried Australian beef (200g) 1,150 THB
with black pepper sauce
黑椒煎澳洲牛肉 (200克) /
เนื้อออสเตรเลียผัดพริกไทยดำ



RED ROSE
Chinese Restaurant & Jazz Lounge



Fried Rice and Noodles

- | | |
|--|---------|
| 1. Egg fried rice (chicken or pork or seafood)
蛋炒饭 (鸡 / 猪 / 海鲜) / ข้าวผัดไข่ ,ไก่,หมู,ทะเล | 390 THB |
| 2. Steamed rice in lotus leaf
荷叶蒸饭 / ข้าวห่อใบบัว
Steamed rice with minced chicken, lotus seeds,
dried shrimp and wrapped in lotus leaf
荷叶蒸鸡肉饭, 配莲子与虾米 / ข้าวสวยกับเนื้อไก่,เม็ดบัว, กุ้งแห้งห่อในใบบัว | 420 THB |
| 3. Crabmeat sticky rice in chinese herbs
中式药膳蟹肉糯米饭 / ข้าวเหนียวเนื้อปู | 450 THB |
| 4. Hok-kien noodle
福建风味炒面 / มะหมี่ฮกเกี้ยน
Stir fried egg noodle with shrimp, roasted BBQ pork,
shitake mushroom, bell pepper, bean sprout,
and topped with shredded omelet
鸡蛋面炒虾仁、叉烧、香菇、彩椒、榨菜, 配蛋丝 /
มะหมี่ไข่ผัดกับกุ้ง หมูแดง เห็ด ชีทาเกะ พรักหยวก ถั่วงอก | 380 THB |
| 5. Egg noodles with mixed seafood and gravy sauce
海鲜烩蛋面 / ราดหน้าทะเล | 380 THB |

Prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government taxes.
Before placing the order, please alert the Manager or Server to your food allergy

Fried Rice and Noodles



1. Egg fried rice (chicken or pork or seafood) 390 THB
蛋炒饭 (鸡 / 猪 / 海鲜) / ข้าวผัดไข่ ,ไก่,หมู,ทะเล



2. Steamed rice in lotus leaf 420 THB
荷叶蒸饭 / ข้าวห่อใบบัว
Steamed rice with minced chicken, lotus seeds,
dried shrimp and wrapped in lotus leaf
荷叶蒸鸡肉饭, 配莲子与虾米 /
ข้าวสวยกับเนื้อไก่,เม็ดบัว, กุ้งแห้งห่อในใบบัว



3. Crabmeat sticky rice in chinese herbs 450 THB
中式药膳蟹肉糯米饭 / ข้าวเหนียวเนื้อปู



4. Hok-kien Noodle 380 THB
福建风味炒面 / มะหมี่ฮกเกี้ยน
Stir fried egg noodle with shrimp, roasted BBQ pork,
shiitake mushroom, bell pepper, bean sprout,
and topped with shredded omelet
鸡蛋面炒虾仁、叉烧、香菇、彩椒、榨菜, 配蛋丝 /
มะหมี่ไข่ผัดกับกุ้ง หมูแดง เห็ด ชีตาเกะ พริกหยวก ถั่วงอก



5. Egg noodles with mixed seafood
and gravy sauce 380 THB
海鲜烩蛋面 / ราดหน้า ทะเล

Vegetables and Side Dish



1.Vegetables fried rice
时蔬炒饭 / ข้าวผัดผัก

340 THB

2.Stir-fried asparagus
and shimeji mushroom
清炒芦笋配白玉菇 / ผัดหน่อไม้ฝรั่งกับเห็ดชิเมจิ

320 THB

3.Deep-fried homemade tofu, infused
with a medley of carrots, ginko and
mushrooms-a house specialty
手工香炸豆腐, 佐胡萝卜、白果与菌菇 (本店招牌) /
เต้าหู้ทรงเครื่อง

320 THB

4.Stir-fried broccoli
with hot and sour sauce
西兰花酸辣炒 / ผัดบร็อกโคลี่ ซอสเสฉวน

320 THB

5.Deep-fried mushroom
with wasabi sauce
香炸菌菇配芥末酱 / เห็ดทอด กับ ซอสวาซาบิ

320 THB

Side dish

Jasmine rice 泰国茉莉香米饭 / ข้าวหอมมะลิ

50 THB

Mantou bun 中式馒头 / หมั่นโถว

150 THB

Homemade French fries 手工薯条 / เฟรนช์ฟรายส์

220 THB



Special

- | | |
|--|-----------|
| 1. Grilled chicken szechuan set (Whole Chicken)
川式烤鸡套餐 / ไถ่ย่างเสฉวน
Grilled chicken, stir-fried broccoli, mantou bun
香烤鸡肉, 清炒西兰花, 配蒸馒头 / ไถ่ย่างเสฉวน, ผัดบร็อกโคลี่, หมั่นโถว | 990 THB |
| 2. Roasted duck
香烤鸭 / เป็ดย่าง
Half duck served with crepes, cucumber, green onion, and ginger
烤鸭半只, 配烤鸭饼、黄瓜、葱和姜丝呈上 /
เป็ดย่างครึ่งตัว เสริฟพร้อมก๊วย เป้งเปิด แตงกวา ต้นหอม และ ขิง | 1,450 THB |
| 3. Grilled river prawn seafood sauce / 1 pc.
香烤河虾佐海鲜酱 / 1只 / กุ้งแม่น้ำย่าง ซอสซีฟู้ด/ 1 ตัว | 600 THB |
| 4. Grilled river prawns seafood sauce / 2 pcs.
香烤河虾佐海鲜酱 / 2只 / กุ้งแม่น้ำย่าง ซอสซีฟู้ด/ 2 ตัว | 1,200 THB |
| 5. Stir-fried river prawns garlic sauce served with garlic fried rice
蒜香河虾, 佐蒜蓉炒饭 / กุ้งแม่น้ำผัดกระเทียม เสริฟพร้อมข้าวผัดกระเทียม | 850 THB |

Prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government taxes.
Before placing the order, please alert the Manager or Server to your food allergy

Special



1. Grilled chicken szechuan set (Whole Chicken) 990 THB
 川式烤鸡套餐 / ไถ่ย่างเสฉวน
 Grilled chicken, stir-fried broccoli, mantou bun
 香烤鸡肉, 清炒西兰花, 配蒸馒头 / ไถ่ย่างเสฉวน,
 ผัดบร็อกโคลี่, หมั่นโถว



2. Roasted duck 1,450 THB
 香烤鸭 / เป็ดย่าง
 Half duck served with crepes, cucumber,
 green onion, and ginger
 烤鸭半只, 配烤鸭饼、黄瓜、葱和姜丝呈上 /
 เป็ดย่างครึ่งตัว เสริฟพร้อมทั้ง แป้งเป็ด แตงกวา ต้นหอม
 และ ขิง



3. Grilled river prawn seafood sauce / 1 pc. 600 THB
 香烤河虾佐海鲜酱 / 1 只 / กุ้งแม่น้ำย่าง ซอสซีฟู้ด / 1 ตัว



4. Grilled river prawns seafood sauce / 2 pcs. 1,200 THB
 香烤河虾佐海鲜酱 / 2 只 / กุ้งแม่น้ำย่าง ซอสซีฟู้ด / 2 ตัว



5. Stir-fried river prawns garlic sauce served with
 garlic fried rice 850 THB
 蒜香河虾, 佐蒜蓉炒饭 /
 กุ้งแม่น้ำผัดกระเทียม เสริฟพร้อมข้าวผัดกระเทียม



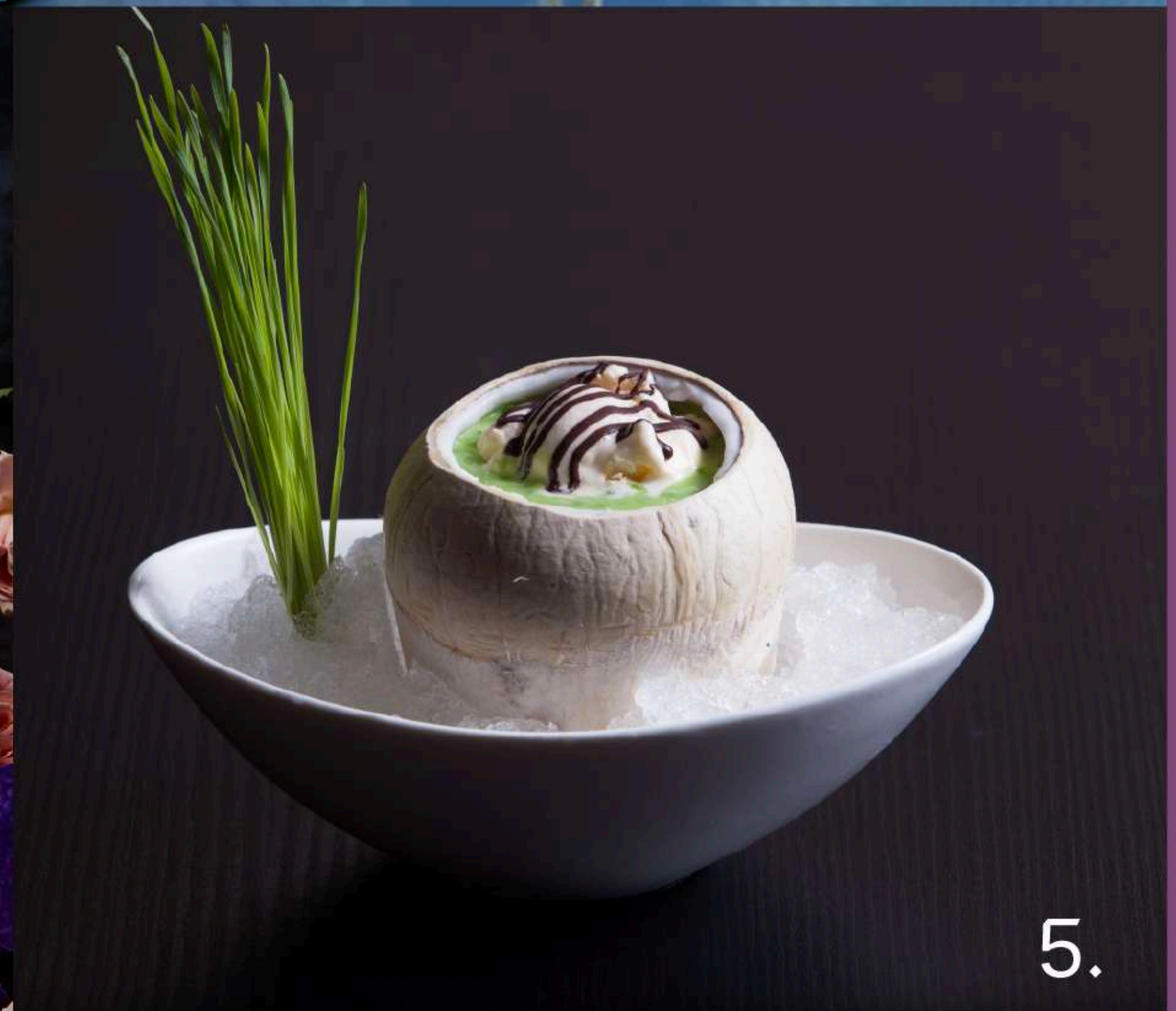
1.



2.



3.



5.

Dessert

- | | |
|---|---------|
| 1. O-ne mango
芒果糯米甜点 / โอนี ข้าวเหนียวมะม่วง
Sticky rice, fresh mango, sweet taro and coconut milk | 280 THB |
| 2. Chilled mango pudding
芒果布丁 / มะม่วงพุดดิ้ง | 250 THB |
| 3. Homemade sorbet with aloe vera and grass jelly
芦荟仙草冰沙 / ไอศกรีมเชอเบร เสริฟ พร้อมรุ่นวานหางจระเข้
และเจาทิวย | 280 THB |
| 4. Strawberry ice cream
草莓冰激凌 / ไอศกรีมสตอเบอร์รี่ | 220 THB |
| 5. Homemade avocado creme with vanilla ice cream
新鲜牛油果奶霜配椰皇 / ไอศกรีมอโวคาโดเสิร์ฟในมะพร้าวอ่อน | 290 THB |
| 6. Ginko with fresh milk
银杏鲜奶 / แป๊ะทึยนมสด | 240 THB |



DIM SUM SELECTION

1,150 THB/ 18 pcs.

A curated assortment of handcrafted dim sum, featuring:
Wakame Seaweed, Baby Abalone, Salmon,
Shiitake Mushroom, and Spinach Cheese

精选点心拼盘 (Dim Sum Selection)

1,150 泰铢 | 18件

精心制作的手工点心组合，包含：

裙带菜、鲍鱼仔、三文鱼、
香菇、蟹肉、芝士菠菜

ต้มยำคัดสรรพิเศษ

ต้มยำคัดสรรพิเศษ รวบรวมรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของทางร้านที่มีความ
หลากหลาย ได้แก่ สหรัยวากาเมะ เป้าฮื้อ แซลมอน เห็ดหอมชิตาเกะ
และผักโขมชีส

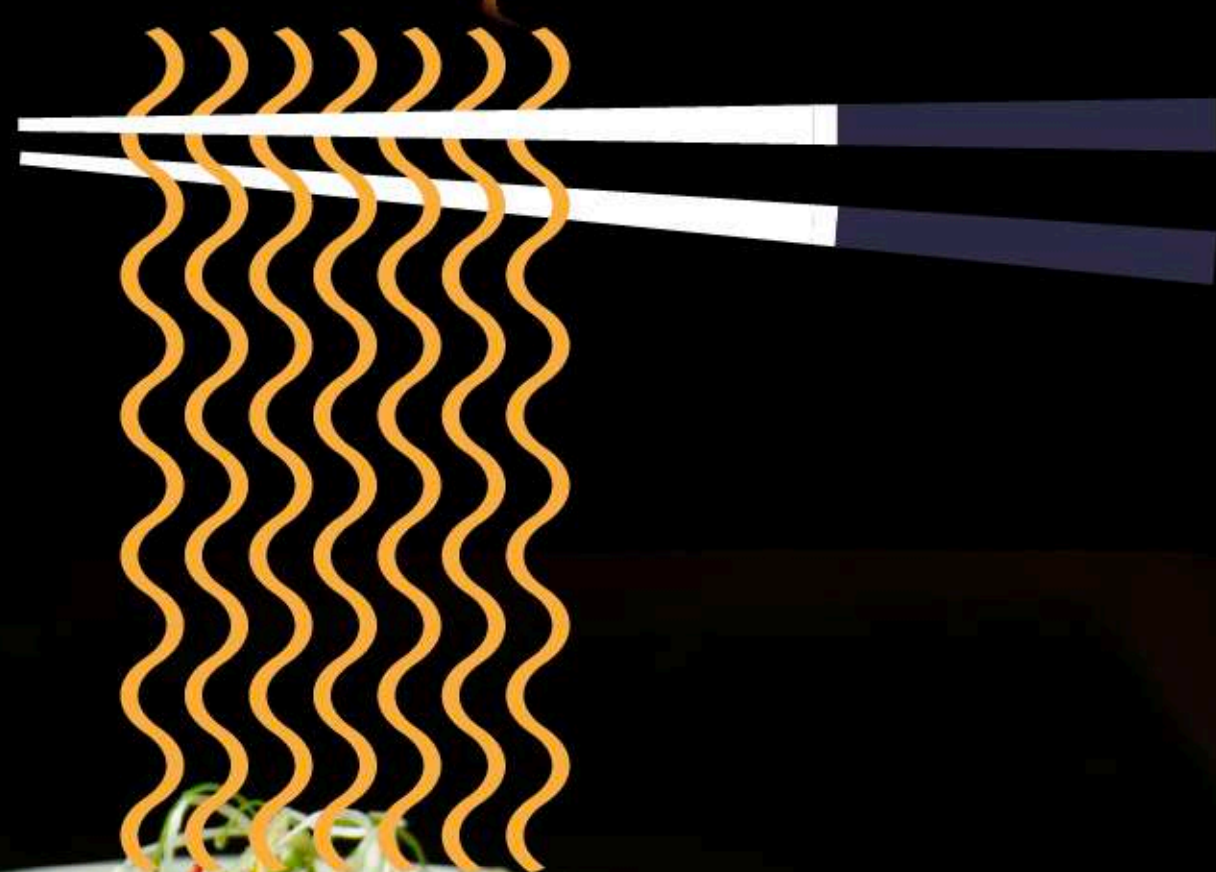


MALA NOODLES

Hot & Spicy

麻辣面

ก๋วยเตี๋ยวหม่าล่า



Mala noodles with minced pork 220 THB
麻辣肉末面
ก๋วยเตี๋ยวหม่าล่าหมูสับ



Mala noodles with sliced pork 220 THB
麻辣肉片面
ก๋วยเตี๋ยวหม่าล่าหมูสไลซ์



Mala noodles with beef stew 260 THB
麻辣炖牛肉面
ก๋วยเตี๋ยวหม่าล่าเนื้อตุ๋น



Prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government taxes.
Before placing the order, please alert the Manager or Server to your food allergy