

# DAO刀 TU涂 FOOK福 LUNCH MENU 11:30-15:00



## DIM SUM

Steamed Shrimp & Shiitake

กุ้งนึ่งกระเทียมเห็ดหอม 100.-

Duck Meatball Cabbage Rolls

ผักกาดขาวห่อลูกชิ้นเป็ด 120.-

Spinach & Bacon Bits Shumai

ขนมจีบผักขมไส้กุ้งเบคอน 100.-

Shrimp Toast

ขนมปังหน้ากุ้งซอสสไตล์เวียดนาม 140.-

Squid Croquette

คร็อกเก็ตปลาหมึกซอสไข่เค็ม 140.-

Fried Shrimp Sugar Cane

กุ้งพันอ้อยทอด 140.-

## MAINS

Pulled Pork Youtiao

(Chinese donut stuffed with barbecue pulled pork)

ปาท่องโก๋ยัดไส้หมูฉีกบาปิคิว 240.-

Roasted Duck Rice Bowl

(Five-spice roasted duck served with veggie fried rice)

ข้าวผัดธัญพืชเป็ดย่าง 280.-

Beef Rendang & Tortillas

(Indonesian spicy beef stew served with tortillas & fresh tomato salsa) เร็นดังแกงเนื้ออินโด 340.-

Stir Fried Mushrooms

(DTF chili paste stir-fried wood ear, shiitake & shimeji mushrooms served with rice)

ผัดเห็ดรวมซอสน้ำพริกเผาเต้าหู้กับข้าวสวย 220.-

## KUY TEAV

Bun Bo Hue

(Pork noodle soup served with pulled chicken, pork ribs, blood curd & soft-boiled egg)

ก๋วยจั๊บญวนหมูทรงเครื่องใส่ไข่ต้ม 240.-

Bun Thit Nuong

(Vermicelli bowl served with grilled pork, chao tom, cha gio & vegetable)

เส้นหมี่แห้งหมูย่างเวียดนาม 260.-

Laksa Homemade Noodle

(Spicy coconut noodle soup served with assorted seafood & fried bean curd)

ก๋วยเตี๋ยวทะเลต้มยำใส่กะทิ 320.-

## EGGS

DTF Baked Eggs

(Two baked eggs in our special tomato soup served with waffled mantou)

ไข่ลวกฝรั่งในซุปร้อนมะเขือเทศสูตรพิเศษ 240.-

DTF Egg Benedict

(Waffled mantou with smoked bacon, a poached egg & five-spice bechamel sauce)

ไข่เบนดิคต์กับวาฟเฟิลหมั่นโถว 140.- per piece

\* Please note that all prices already include 7% VAT. 10% service charge will be added on your bill.