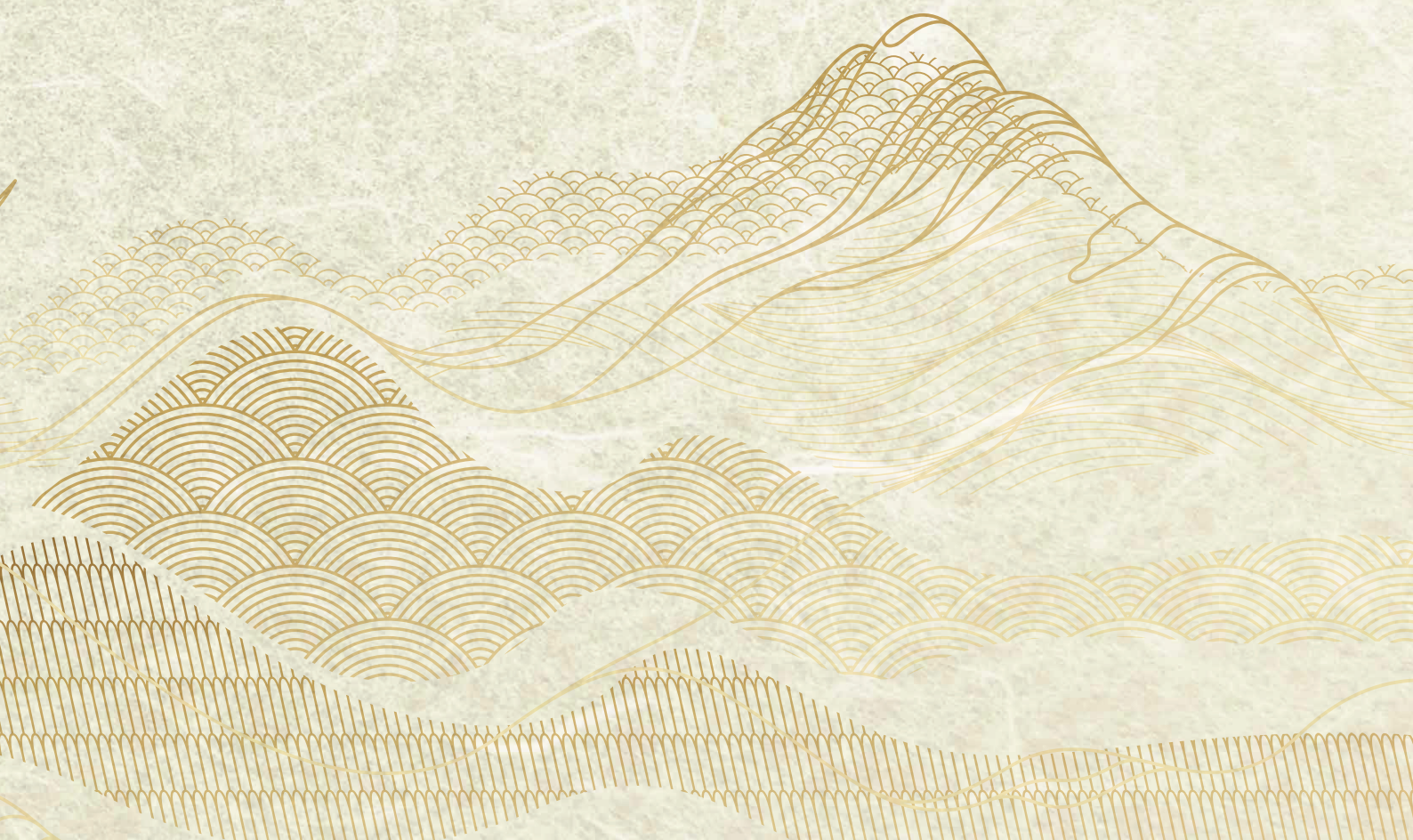


萬家

MAN HO
B I S T R O



*Savor the nostalgia in the aroma of
“The Taste of Memory”*

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

(V) มังสวิรัติเต็มคำ | 素食 | vegetarian

Consuming raw or undercooked meat, poultry, eggs or shellfish may increase your risk of foodborne illness.
We are not an allergen or gluten free environment and products containing gluten are prepared in our kitchens.
Please inform your server of your dietary concerns.

Updated: January 2026

อาหารเรียกน้ำย่อย | 前菜 | APPETIZERS



หัวไชเท้าดอง
秘制酱萝卜 | 118
Pickled radish (v)



สลัดแตงกวาญี่ปุ่นและ
หอยปักนกชอสกระเทียม
蒜香黄瓜北极贝 | 538
*Cucumber salad, with
garlic and arctic clams*



สลัดแตงกวาญี่ปุ่น
ชอสกระเทียม
蒜香拍黄瓜 | 168
Cucumber salad with garlic (v)



ไข่เยี่ยวม้าและมะเขือยาว
ซอสพริกเสฉวน
塘心皮蛋烧椒茄子 | 288
*Preserved eggs and steamed
eggplant Sichuan chili sauce (v)*



ขาหมูตุ๋นซีอิ๊วชอสกระเทียม
酱香脱骨猪手卷 | 338
*Soy sauce braised pork
trotter roll, with garlic sauce*



ไก่คลองไผ่ฟาร์มหนึ่งชอสขิง
(ไก่ครึ่งตัว)
姜蓉白切鸡 (半份) | 598
*Boiled “Klong Phai Farm”
free range chicken
with ginger sauce (Half)*



ขาห่านตุ๋นซีอิ๊วสไตล์โฮมเมด
秘制卤水鹅掌 | 758
*Home style braised soy
goose feet*



สลัดหอยสังข์ชอสเห็ดทรัฟเฟิล
และเผือกทอดกรอบ
黑松露芋丝捞螺片 | 998
*Man Ho Bistro black truffle
taro conch salad*

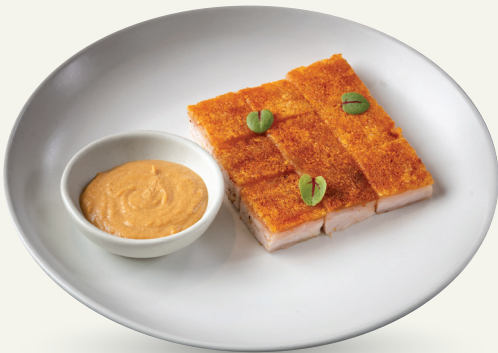
บาร์บีคิว | 烧味 | BARBECUE



หมูแดงอบน้ำผึ้ง
吊烧蜜汁烤叉烧 | 428
Honey glazed premium barbecue pork



เป็ดย่างฮ่องกง
明炉港式烧鸭 | 428
Roasted duck



หมูกรอบ
冰花脆皮烧腩肉 | 498
*Roasted crispy pork belly with
English mustard*



ไก่คล่องไฟฟาร์มอย่างหนังกรอบผงเครื่องเทศ
และซอสพริกหวาน (ไก่ครึ่งตัว)
吊烧脆皮鸡 (半份) | 598
*Crispy roasted “Klong Phai Farm”
free range chicken with five-spice powder
and sweet chili sauce (Half)*



ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้งเสิร์ฟคู่กับเมล่อน
吊烧蜜汁烤排骨 | 698
*Honey glazed premium barbecue pork rib
with cantaloupe melon*

ซุ๊ป (สำหรับ 1 ท่าน) | 汤 (每位) | SOUPS (PER PERSON)



ซุ๊ปซี่โครงหมูเยื่อไฟกระเทียมดำ

黑蒜竹笙排骨汤 | 208

Double boiled black garlic, bamboo fungus, pork rib soup

ซุ๊ปเสฉวนเจ

四川酸辣汤 | 208

Hot and sour Sichuan vegetarian soup (v)



ซุ๊ปข้าวโพดเนื้อปู

蟹肉粟米羹 | 288

Crab and sweetcorn soup



ซุ๊ปเสฉวนซีฟู้ด

四川酸辣海鲜汤 | 318

Hot and sour Sichuan seafood soup



เมนูเซฟแฉะน้ำ ข้าวทอดกรอบซุ๊ปกุ้งและหอยสังข์

招牌虾汤脆米浸螺片 | 358

Signature crispy rice with sea conch and shrimp soup



ซุ๊ปกระเพาะปลาสดและเห็ดมัตสึทาเกะ

松茸花胶汤 | 788

Matsutake and fish maw soup



อาหารทะเล | 海鲜 | SEAFOOD



หอยทาก อย่างซอสขิง
盐焗花螺 | 288
*Grilled Babyloia snails with
ginger sauce*



หอยเชลล์ออสเตรเลีย
ผัดซอสเอ็กซ์โอ (1 ชิ้น)
XO酱炒澳带 | 318
*Wok-fried Australian scallop
with vegetable XO sauce (1 pc)*



เมนูเซฟแฉะน้ำ
ปลาหิมะนึ่งซอสซีอิ๊วเต้าซี่
และไชเท้าดอง (100 กรัม)
招牌菜脯豉香蒸鳕鱼 | 498
*Signature steamed cod fish
with preserved radish, black
beans and soy sauce (100g)*



กุ้งทอดซอสไข่เค็มและ
ฟักทองญี่ปุ่น
咸蛋金瓜炒虾球 | 568
*Fried prawn with salted egg
and Japanese pumpkin*



เนื้อปลาเก๋าผัดซอสพริกกระเทียม
双椒石斑鱼片 | 598
*Wok-fried grouper fillet with
garlic chili sauce*



กุ้งก้างเปาแมคคาดาเมีย
ผัดสไตล์เสฉวน
夏威夷果炒虾球 | 628
*Kung pao shrimp with
macadamia nut
Sichuan style*



กุ้งทอดซอสครีมสลัด (6 ชิ้น)
鸳鸯虾球奶油虾 | 638
*Creamy prawns and
wasabi prawns
with walnuts (6 pcs)*



เนื้อปลาเก๋าทูนในน้ำซุปลาวรส
และมะเขือเทศ
百香果番茄煮石斑鱼 | 788
*Poached grouper fillet,
passion fruit
and tomato soup*



เมนูเซฟแฉะน้ำ
ปะหมี่มันเทศผัดปูไข่
招牌膏蟹炖粉条 | 1,388
*Signature wok-fried
egg crab with sweet potato
noodles*

อาหารทะเล | 海鲜 | SEAFOOD



ปลาบุ๋ททอดราดซีอิ๊ว
油浸笋壳鱼 | 1,398
*Deep fried whole bamboo fish
with soy sauce*

ปลาบุ๋ตุนซุปลผักกาดดองและพริกแห้ง
酸菜水煮笋壳鱼 | 1,588
*Boiled bamboo fish
with pickled cabbage and chili*



ปลาจาระเม็ด
斗鲷鱼 | 2,688
Pomfret fish

นึ่งเต้าซี่
豉油清蒸
*Steamed with black bean
sauce – savory and
aromatic*

นึ่งซอสพริกเหลือง
黄椒酱蒸
*Steamed with yellow
chili sauce – light with
a hint of spice*

หรือ
可选
or

ปูไข่นอบพริกเกลือสโตร์เซฟหวัง (2 ตัว)
避风塘金钩膏蟹 | 2,188
*Crispy-fried crab wok-tossed with garlic,
chili, and shrimp roe (2 pcs)*



ขาปูอลาสก้าผัดพริกเสฉวน
麻辣香酥帝王蟹腿 | 2,788
*Chef Wang's crispy spicy king crab leg,
infused with Sichuan peppercorns and dried
chili*

กระเพาะปลาสดตุ๋นซอสขิงและต้นหอม
大葱烧花胶 | 4,388
*Chef Wang's slow - braised fish maw with
spring onion*



เปิด, ไก่, หมู และเนื้อ | 肉类 | MEAT



เปิดปักกิ่ง

北京鸭或泰式北京鸭 | 1,888

Beijing roasted duck or Peking duck

เนื้อเปิดท่านสามารถเลือกผัดได้ 1 อย่าง

片皮鸭肉煮法选择

Sliced skin followed by duck meat cooked to your preference

เมี่ยงเปิด

炒鸭葱

Minced duck

ผัดซอสเอ็กซีโอ

XO酱爆

XO sauce

อบพริกเกลือ

蒜辣

Spicy garlic

ผัดพริกไทยดำ

黑椒

Black pepper



เต้าหู้ยัดไส้หมูสับและกุ้ง

เจี้ยนสไตล์ฮากกา

客家酿豆腐 | 278

Pan-fried tofu with minced pork and shrimp, Hakka style



หมูเปรี้ยวหวาน

黑蒜菠萝咕嚕肉 | 448

Sweet and sour pork with black garlic, fresh fruits



ซี่โครงหมูตุ๋นซีอิ๊วและเกาลัด

栗子红烧排骨 | 768

Braised pork rib in soy sauce with chestnuts



เป้าอ้อผัดไก่สไตล์กวางตุ้ง

农家鲍鱼走地鸡 | 1,328

Man Ho Bistro wok-fried abalone with chicken Cantonese style



เมนูเซฟแฉะนำ

ซี่โครงเนื้อออสเตรเลีย

"Char Siu"

招牌吊烧牛叉烧 | 1,458

Signature Char Siu barbecue Australian beef rib



เนื้อวากิวออสเตรเลีย

และฟัวกราส์

ผัดซอสพริกไทยดำ

黑椒和牛配鹅肝 | 2,088

Chef Wang's wok-fried Australian wagyu with duck foie gras and black pepper

ผัก และ เต้าหู้ | 蔬菜、豆腐 | VEGETABLES & TOFU



ปวยเล้ง

(ซุป์ไข่สามสหาย, ผัดกระเทียม, ผัดน้ำมันหอย)

菠菜 | 198

(上汤浸, 蒜茸炒, 蚝油汁)

Spinach (three eggs super soup, fried garlic (v), oyster sauce)



ผักกาดขาวฮ่องกง

(ซุป์ไข่สามสหาย, ผัดกระเทียม, ผัดน้ำมันหอย)

奶白菜 | 198

(上汤浸, 蒜茸炒, 蚝油汁)

Baby bok choy (three eggs super soup, fried garlic (v), oyster sauce)



คะน้าฮ่องกง

(ผัดซอสเอ็กซ์โอ, ผัดขิง, ผัดกระเทียม)

香港芥兰 | 198

(XO酱, 姜汁炒, 蒜茸炒)

Hong Kong kale XO sauce, stir-fried with ginger (v), fried garlic (v)



บร็อกโคลี่

(ผัดซอสเอ็กซ์โอ, ผัดกระเทียม, ผัดน้ำมัน)

西兰花 | 198

(XO酱炒, 蒜茸炒, 清炒)

Broccoli XO sauce, fried garlic (v), stir-fried (v)



รากบัวเปรี้ยวหวาน

糖醋莲藕 | 268

Sweet and sour lotus root (v)



เมนูเซฟแะน้ำ

เต้าหู้โฮมเมด

ผัดมะเขือยาวซอสพริก

招牌辣汁茄子自制豆腐 | 268

Signature wok-fried homemade tofu and eggplant chili sauce (v)



บ๊องถั่วฝักและยู่ปะแห้ง

ปรุงในซุป์ถั่วเหลือง

豆汤腐竹浸时蔬 | 278

Yellow bean soup with bok choy and dried bean curd

ก๋วยเตี๋ยว ข้าว และ เกี๊ยว | 米饭、面条、饺子
RICE, NOODLES & DUMPLINGS



เมนูเซฟแนะนำ ผัดหมี่พิเศษมาน โฮ บิสโทร
招牌万豪小酒馆炒面 | 358
*Signature Man Ho Bistro stir fried noodles
with egg, shrimp, barbecue pork,
vegetables, and chili*



ข้าวผัดฟูเจี้ยน
福建海鲜炒饭 | 358
*Fujian fried rice with chicken,
shrimp, and dried scallops*



ข้าวผัดหยางโจว
扬州炒饭 | 358
Yang Chow fried rice



ข้าวผัดเจ
蔬菜炒饭 | 208
Vegetable fried rice (v)



ข้าวผัดเห็ดทรัฟเฟิลดำและ
เนื้อออสเตรเลียอบหม้อหิน
黑松露澳洲牛肉炒饭 | 578
*Wok-fried rice, black truffle,
Australian beef*



ข้าวหอมมะลิ
泰国香米 | 28
Steamed Jasmine rice (v)



บะหมี่ดัดดันสไตล์เสฉวน
四川担担面 | 268
*Man Ho Bistro Sichuan style
dan dan noodles*



เกี๊ยวกุ้งชายกุ้งและหมู (8 ชิ้น)
韭菜三鲜饺子 | 318
*Boiled dumplings, leeks,
pork and shrimp (8 pcs)*



เกี๊ยวกุ้งชายปลาแมคเคอเรล (8 ชิ้น)
农家鲛鱼饺子 | 318
*Boiled dumplings with
mackerel and chives (8 pcs)*

ของหวาน | 甜品 | DESSERT



รังนกตุ๋นมะละกอ
木瓜炖燕窝 | 1,158
Stewed bird's nest with papaya

เค้กข้าวหางโจวและซอสดอกหอมหมื่นลี้ (3 ชิ้น)
杭州桂花松糕 | 188
*Hangzhou osmanthus rice cake,
osmanthus sauce (3 pcs) (v)*



เค้กลูกพลัมและถั่วเขียว (3 ชิ้น)
蔓越莓绿豆糕 | 188
Homemade plum and mung bean cake (3 pcs) (v)

บัวลอยงาดำนมอัลมอนด์ (3 ลูก)
杏仁茶芝麻汤圆 | 188
Almond milk with sesame dumpling (3 pcs) (v)



สาอุมะม่วงและไอศกรีม
杨枝甘露配冰激淋 | 188
Mango sago with ice cream (v)

เมนูเซฟแนะนำ ไอศกรีมอะโวคาโด
招牌牛油果冰激淋 | 248
*Signature artisan avocado ice cream,
flaked almonds and pumpkin seeds (v)*



กล้วยเคลือบทอฟฟี่งาสไต้ล้จิ้น เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา
ใช้เวลาประมาณ 20 นาที
琉璃香蕉芝麻奶糖配香草冰激淋 | 288
(需要20分钟制作)
*Man Ho Bistro ice plunged Chinese banana sesame seed
toffee with vanilla ice cream (v) (20-minute preparation)*



Man Ho Bistro

Erawan Bangkok, 494 Phloen Chit Road, Lumpini, Pathumwan, Bangkok, Thailand 10330

T: +6620791189 | www.manhobistro.com