

Burmese Imperial Menu 2.0

မြန်မာ့တော်ဝင်နန်းတွင်းပွဲတော်စာ



Artistic reimagination of historical figures:
the Minister of the Imperial Kitchen (စားတော်ဝန်) and the Imperial Cook (စားဖိုတော်သား).



Burmese Imperial Menu 2.0 - A Tribute to the Royal Culinary Heritage

Café Salween proudly presents **Burmese Imperial Menu 2.0**, a refined continuation of our dedication to preserving the grandeur of Myanmar's imperial cuisine. Building upon the foundation of Burmese Imperial Menu 1.0, which showcased iconic palace dishes alongside Ayutthaya-inspired flavors from Myanmar-Thailand historical connections, this second edition delves deeper into the intricate flavors of Burmese imperial banquets. In addition to honoring the legacy of Burmese palace cuisine, this edition introduces ceremonial Shan royal dishes once prepared for the Burmese kings and the courts of Shan Saophas.

This menu is the result of meticulous research and extensive collaboration with Nga Kyan Thin (Win Htut Yan Naing), the author of *The Minister of Imperial Kitchen* (မဟာစားတော်ဝန်). Through this partnership, we celebrate the long-standing cultural and gastronomic exchanges between the Burmese kings and Shan chiefs (Saophas), reflecting the depth of their shared traditions. This menu highlights how these courts influenced one another through their culinary artistry, creating a blend of imperial flavors passed down through generations.

Overcoming significant challenges, Burmese Imperial Menu 2.0 offers an expanded selection of dishes, doubling the variety from its predecessor. Sourcing premium, rare ingredients from different regions of Myanmar required immense effort and dedication. While preserving the authenticity of ancient cooking techniques, we have also refined certain preparations to harmonize tradition with contemporary culinary expectations. This project has been a testament to our kitchen team's unwavering dedication, led by our Executive Chef, and supported by Sous Chefs, CDPs, Demi Chefs, Commis Chefs, and Kitchen Stewards, all working in synergy to bring this vision to life. Additionally, Nga Kyan Thin and other close advisors, who are descendants of royal houses, have provided invaluable insights to ensure the historical accuracy and integrity of these dishes.

A defining feature of Burmese Imperial Menu 2.0 is the resurgence of the Imperial Laphet Set, a centuries-old royal delicacy that was once an integral part of palace dining. Historically, laphet (fermented tea leaves) was served with 15 to 20 accompaniments, carefully arranged to complement its nuanced flavors. Our recreation of the Imperial Laphet Set features ten traditional accompaniments from the royal courts, enhanced with five additional pairings, preserving its legacy while making it accessible for modern tastes.

Our approach to recreating Myanmar's imperial cuisine is rooted in both tradition and sustainability. We use only high-quality, locally sourced ingredients, ensuring that every dish remains authentic while supporting local producers. By combining historical cooking methods with modern culinary artistry, we strive to keep Myanmar's royal culinary legacy alive for future generations.

Let this menu transport you to an era of regal splendor. Experience the sophistication, savor the legacy, and immerse yourself in the timeless flavors of Burmese imperial and Shan royal cuisine, revived for today's connoisseurs.



ထီးရိပ်နန်းရိပ်အောက်က စားဖွယ်များကို ပြန်လည်ဖန်တီးခြင်း

ကဖေးသံလွင်အနေနှင့် ရှေးခေတ်မြန်မာ့နန်းတွင်းမှာ တည်ခင်းသုံးဆောင်ခဲ့ကြတဲ့ နန်းတွင်းပွဲတော်စာတွေရဲ့ ဒုတိယပိုင်း Burmese Imperial Menu 2.0 ကို ရိုးရာအမွေအနှစ်များအား ဂုဏ်ယူပြီး ထိမ်းသိမ်းရန်အတွက် ထပ်မံမိတ်ဆက်လိုက်ပါတယ်။ မြန်မာ နှင့် ထိုင်း နိုင်ငံတို့ကြားက သမိုင်းတလျှောက် ကူးလူးဆက်ဆံမှုတွေကြောင့် ရောက်ရှိလာခဲ့တဲ့ ယိုးဒယားပွဲတော်စာတွေအပြင်၊ ဗမာ့နန်းတွင်း ပွဲတော်စာတွေကို အခြေခံပြီး Burmese Imperial Menu 1.0 ကို စတင်ခဲ့တဲ့ အခါ၊ လူအများ လက်ခံမှု နှင့် အောင်မြင်မှုတွေ ရရှိခဲ့ပါတယ်။ ဒီလို လက်ခံကြိုဆိုမှုကြောင့် ဖြစ်ပေါ်လာခဲ့တဲ့ ခွန်အားများကို အခြေခံပြီး နန်းတွင်းပွဲတော်စာတွေရဲ့ ဒုတိယအပိုင်းကို ဖန်တီးထားတာဖြစ်ပါတယ်။ ကျန်ရှိနေသေးတဲ့ ဗမာ့နန်းတွင်း ပွဲတော်စာတွေအပြင် ကမ္ဘောဇတိုင်း ဟော်နန်းတွေက သျှမ်းစော်ဘွားတွေကိုရော၊ ရတနာပုံမိရိုး ဘုရင်တွေကိုပါ ဆက်သတဲ့ သျှမ်းပွဲတော်အုပ်တွေကို ထပ်မံထည့်သွင်းထားပါတယ်။

ဒီလို တော်ဝင်ပွဲတော်စာတွေကို ပြန်လည်ဖန်တီးဖို့အတွက် "မဟာစားတော်ဝန် The Minister of Imperial Kitchen" ဆိုတဲ့ လူကြိုက်များတဲ့ အခန်းဆက် ဝတ္ထုရှည်ကို ရေးသားခဲ့တဲ့ မန္တလေးမြို့က စာရေးဆရာ ငကျန်သင် (ကိုင်းထွဋ်ရန်နိုင်) နှင့် ပူးပေါင်းပြီး လပေါင်းများစွာ သုသေသနပြု စမ်းသပ်မှုများကို ဆောင်ရွက်ခဲ့ ကြတာဖြစ်ပါတယ်။ ယခု နန်းတွင်းပွဲတော်စာတွေရဲ့ ဒုတိယပိုင်းမှာ ထူးခြားချက်ကတော့ ရတနာပုံမိရိုး ဗမာဘုရင်တွေနဲ့ သျှမ်းစော်ဘွားတွေကြားက ကာလရှည်ကြာစွာဖြစ် တည်ခဲ့ပြီး နက်ရှိုင်းမှုရှိခဲ့တဲ့ ဆက်ဆံရေးနဲ့ အစားအသောက်အပါအဝင် အခြားသောယဉ်ကျေးမှုဗေဒလှည့်ခြင်းတွေကို ပီသသပြုထားတာပဲ ဖြစ်ပါတယ်။

စိန်ခေါ်မှုတွေအများကြီးကြားကပဲ ပွဲတော်စာ ပထမပိုင်းနဲ့ ယှဉ်ရင် ယခု Burmese Imperial Menu 2.0 မှာ ရွေးချယ်စရာ အမျိုးအမည် နှစ်ဆလောက်တိုး ထားပါတယ်။ အရည်အသွေးမွန်ကောင်းပြီး ရှားပါးတဲ့ ကုန်ကြမ်းတွေကို အနယ်နယ်အရပ်ရပ်က ရှာဖွေဝယ်ယူရပါတယ်။ ရှေးနည်းအရ ချက်နည်းပြုတ်ပုံတွေကို မျက်မှောက်ခေတ်နဲ့ ကိုက်ညီအောင် ဖန်တီးရတာတို့၊ အချို့အရာတွေကို ဓလေ့ထုံးစံအတိုင်း ပြင်ဆင်စီမံရတာတို့ကို ကျွန်တော်တို့ Kitchen Team ထဲက Executive Chef ကနေစပြီး Sous Chef, CDP တို့အပါ၊ Demi, Commis Chefs နဲ့ Kitchen Steward တို့ အထိ Teamwork အပြည့်၊ လေ့လာလိုစိတ် အပြည့်နဲ့ အားလုံးကြိုးစားခဲ့ရပါတယ်။ Extended Team Member တွေဖြစ်တဲ့ စာရေးဆရာ ငကျန်သင် အပါအဝင် အနွယ်တော်တွေကလည်း အနီးကပ်အကြံပေး မှုတွေ အမြဲပြုလုပ်ပေးကြပါတယ်။

Burmese Imperial Menu 2.0 ရဲ့ ထူးခြားတဲ့ နောက်အချက်တစ်ခုကတော့ ရာစုနှစ်တခုကျော်လောက်က နန်းသုံးလက်ဘက်အုပ်ကို ရှေးမှအတိုင်းနီးပါး ပြန်လည်ဖန်တီးထားတာဖြစ်ပါတယ်။ နန်းတွင်းမှာ အဆာပလာ (၁၅) မျိုး ကနေ အမျိုး (၂၀) လောက်ထိထည့်သွင်းစားသုံးတဲ့ လက်ဘက်အုပ်ကို၊ နန်းတွင်းမှာ သုံးတဲ့ အဆာပလာ ၁၀ မျိုးခန့်နှင့် အခြားအဆာပလာတွေပေါင်းပြီး ၁၅ မျိုးပါ ပဉ္စအသက "နန်းသုံးလက်ဘက်အုပ်" ကို မိတ်ဆက်ထားတာဖြစ်ပါတယ်။

ကျွန်တော်တို့ မြန်မာနိုင်ငံသမိုင်းထဲက နက်ရှိုင်းလှတဲ့ အစားအသောက် ယဉ်ကျေးမှုအမွေအနှစ်ကို ယခုလိုပြန်လည်ဆန်းသစ်ရာမှာ အရည်အသွေးမြင့် ပြည်တွင်းဖြစ် ကုန်ကြမ်းပစ္စည်းတွေကို အသုံးပြုထားပြီး မျက်မှောက်ကာလရဲ့ ခေတ်ပေါ်နည်းလမ်းတွေနဲ့ ချက်ပြုတ်ပြင်ဆင် ထားတာဖြစ်ပါတယ်။ ဒီလိုသမိုင်းထဲက ပွဲတော်စာတွေရဲ့ ချက်ပြုတ်နည်းများကို ခေတ်နဲ့လျော်ညီစွာ ပြန်လည်အဓိပ္ပာယ်ဖွင့်ဆို ဖန်တီးခြင်းအားဖြင့်၊ ရိုးရာအစားအသောက်များကို ဂုဏ်ပြုရာကျပြီး တစ်ဆက်တည်း မှာပဲ၊ စားသုံးသူမိတ်ဆွေတွေအနေနဲ့ ထူးခြားကောင်းမွန်တဲ့ အတွေ့အကြုံသစ်ကို ရရှိခံစားနိုင်ကြမည်ဟု မျှော်လင့်ပါတယ်။ တော်ဝင်ပွဲတော်စာ တစ်ပွဲခြင်းစီရဲ့ ထူးခြားပြီး နက်ရှိုင်းတဲ့ အရသာတွေကိုပေါ်လွင်အောင် ကျွန်တော်တို့ သေသေချာချာ ကြိုးစားထားပါတယ်။ ကဖေးသံလွင်က စားဖို့မျိုးတွေ ဖန်တီးတဲ့ တော်ဝင်ပွဲတော်စာတွေဟာ လတ်ဆတ်တဲ့ ဒေသထွက်ပစ္စည်းများကိုသာ အသုံးပြုထားတာဖြစ်ပြီး သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ထိန်းသိမ်းရေးကို အထောက်အကူပြုနိုင်ရုံသာမက၊ နိုင်ငံတွင်းက စိုက်ပျိုး မွေးမြူရေးလုပ်ငန်း လုပ်ကိုင်သူများကိုလည်း အကျိုးပြုနိုင်ရန် ရည်ရွယ်ထားပါတယ်။

ယခုလို နန်းတွင်းပွဲတော်ဖိုဆောင်ထဲက အရသာရှိပြီး အနုပညာဆန်တဲ့ နန်းတွင်းဟင်းလျာတွေကို စားသုံးရင်း ရတနာပုံမိရိုးရဲ့ အငွေ့အသက်များကို ပြန်လည် ခံစားဖို့ ဖိတ်ခေါ်လိုက်ပါတယ်။



Salween Imperial Menu 2.0

မြန်မာ့တော်ဝင်နန်းတွင်း ပွဲတော်အုပ်

Single Set (1 person)

- Salween Imperial Appetizers - 3 options / 3 pcs x 1

မြန်မာ့နန်းတွင်း အဆာပြေပွဲတော်အုပ်များ

- Salween Imperial Main Dishes x 2

မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဆက်သမြ ပွဲတော်များ

- Salween Imperial Side Dishes x 3

မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဟင်းချိုနှင့် အသုပ်ပွဲတော်များ

- Salween Imperial Desserts - 2 options / 2 pcs x 1

မြန်မာ့ နန်းတွင်း လက်ဘက်ရည်တော် နှင့် အချိုပွဲအုပ်များ

Couple Set (2 people)

- Salween Imperial Appetizers - 5 options / 5 pcs x 1

မြန်မာ့နန်းတွင်း အဆာပြေပွဲတော်အုပ်များ

- Salween Imperial Main Dishes x 3

မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဆက်သမြ ပွဲတော်များ

- Salween Imperial Side Dishes x 4

မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဟင်းချိုနှင့် အသုပ်ပွဲတော်များ

- Salween Imperial Desserts - 2 options / 4 pcs x 2

မြန်မာ့ နန်းတွင်း လက်ဘက်ရည်တော် နှင့် အချိုပွဲအုပ်များ

Family Set (6 people)

- Salween Imperial Appetizers - 6 options / 12 pcs x 1

မြန်မာ့နန်းတွင်း အဆာပြေပွဲတော်အုပ်များ

- Salween Imperial Main Dishes x 5

မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဆက်သမြ ပွဲတော်များ

- Salween Imperial Side Dishes x 5

မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဟင်းချိုနှင့် အသုပ်ပွဲတော်များ

- Salween Imperial Desserts - 4 options / 12 pcs x 2

မြန်မာ့ နန်းတွင်း လက်ဘက်ရည်တော် နှင့် အချိုပွဲအုပ်များ

Salween Imperial Appetizers



SALWEEN



Whispers of Siam (Imperial Egg Rolls)

ခန့်ထုပ် (Ayutthaya-inspired Appetizer)

Phoenix Eggs (Wood-fired Baked Eggs with Herbs)

ကုက္ကုဋ္ဌ (ကြက်ဥမီးကင်) (Bamar Imperial Appetizer)



Hidden Treasures of Sago (Pork-stuffed Sago Dumplings)

ခန့်စာကူဆိုက်မှု (သာကူ အဆာသွပ်) (Ayutthaya-inspired Appetizer)



**Sweet and Smoky Prawns
(Banana-Grilled River Prawns)**

ကက္ကုဋ္ဌပါစက (ပုစွန်ထုပ်ကင်)
(Bamar Imperial Appetizer)



Palace Pork Popcorns

(Deep-fried Pork Fritters)

နန်းတွင်း ဝက်စာအုကြော်
(Bamar Imperial Appetizer)

မြန်မာ့ နန်းတွင်း အဆာပြေပွဲတော်အုပ်များ

Salween Imperial Appetizers



SALWEEN



Longevity Egg Bites (Egg Popcorns)

အာယုဇာနည် (ကြက်ဥမုန့်) (Bamar Imperial Appetizer)



Zesty Zephyrs (Makrut Lime Leaf Fritters)

နန်းတွင်း ရှောက်ရွက် မုန့်နှစ်ကပ်ကြော် (Bamar Imperial Appetizer)



Palace Crispy Fried Meat (Pork | Chicken)

နန်းသုံး အသားကြော် (Bamar Imperial Appetizer)



Regal Garlic Curls

နန်းသုံး ကြက်သွန်ဖြူပိုးတီကြော် (Bamar Imperial Appetizer)



Gilded Palace Fish Cake

သိဂူပြုစုက (ငါးဖယ်ကြော်) (Bamar Imperial Appetizer)

မြန်မာ့ နန်းတွင်း အဆာပြေပွဲတော်အုပ်များ

Salween Imperial Appetizers



SALWEEN



Roasted Dried Snake Fish

နန်းသုံး ငါးရုံခြောက်ဖုတ် (Bamar Imperial Appetizer)



Golden Fragrant Shan Rice

ခေါက်လိန် (ရှမ်းထမင်းဝါ) (Shan Imperial Appetizer)



Shan Milk Crisps

နို့ခြောက်ကြော် (Shan Imperial Appetizer)



Stuffed Shan Rice Cake

ခမ်းခေါင်းခွို (ခေါပုတ်အဆာသွတ်) (Shan Imperial Appetizer)



Shan Pork Jewel Terrine

နံတုန် (ဝက်သားကျောက်ကျော) (Shan Imperial Appetizer)

မြန်မာ့ နန်းတွင်း အဆာပြေပွဲတော်အုပ်များ

Salween Imperial Main Dishes



SALWEEN



Secrets of the Lotus (Lotus-Wrapped Fried Meat with Herbs)

ခန့်ဖတ်ပွာ (နန်းတွင်း မုန့်ကြာလိပ်) (Ayutthaya-inspired Main Dish)

The King's Immortal Pork Curry (Spiced Pork Curry with a Zest of Dried Fruits)

ဝက်သားပေါင်း ဟင်းလေးချက် (Bamar Imperial Main Dish)

Chicken / Mutton / Beef) available as an alternative.



Imperial Jade Chicken

(Steamed Chicken in Cabbage Wraps)

နန်းသုံး ကြက်သားပေါင်း (Bamar Imperial Main Dish)

Curry of Two Kingdoms

(Green Chicken Curry)

စိမ့်ချိုဝမ် (Ayutthaya-inspired Main Dish)



The Queen's Irrawaddy Catch

(Wallago Attu Fish Dry Curry)

မစ္ဆမံသောဒန (ငါးပတ်ဟင်း) (Bamar Imperial Main Dish)

မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဆက်သမြဲ ပွဲတော်များ

Salween Imperial Main Dishes



SALWEEN



The King's Gooseberry Pork Curry

ဝက်သားဆီးဖြူသီးချက် (Bamar Imperial Main Dish)



The King's Caramelized Pork Curry

နန်းတွင်း ဝက်သားနီချက် (Bamar Imperial Main Dish)



Palace Pork Head Salad

သူကရသီသ (ဝက်ခေါင်းသုပ်) (Bamar Imperial Main Dish)



Grilled Prawns Royale

(Thai-style Grilled River Prawns)

နန်းတွင်း မြစ်ပုစွန်ထုပ်ကင် (Ayutthaya-inspired Main Dish)



Bagan Poneyaygyi (Fermented Bean Paste) & River Catfish Curry

ပုဂံပုန်းရည် ငါးတန်ချက် (Bamar Ancient Main Dish)

မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဆက်သမြဲ ပွဲတော်များ

Salween Imperial Main Dishes



SALWEEN



Toddy Palm Sprout Curry with Salted Fish

တာလကန္တ (ထန်းမြစ်ဟင်း) (Bamar Imperial Main Dish)



Eleven Wonders Pork Curry

ဧကဒသက ဝက်သားဟင်းလေးချက်
(Bamar Main Dish with Imperial Influences)

(Chicken / Mutton / Beef) available as an alternative.



Palace Steamed Beef Curry

မံသပတ္တ (အမဲပေါင်း) (Bamar Imperial Main Dish)



Palace Beef Tendon Salad

မံသနှာရ (အမဲကြောသုပ်) (Bamar Imperial Main Dish)



Imperial Pickled Pork Curry

ဝရာဟမံသ (ဝက်သားချဉ်ချက်) (Bamar Imperial Main Dish)

မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဆက်သမြဲ ပွဲတော်များ

Salween Imperial Main Dishes



SALWEEN



Imperial Carp Fish Curry

ရန္တပတ္တ (ငါးပေါင်း) (Bamar Imperial Main Dish)



Imperial Steamed Fish

သိဂူပြုစုက (ငါးဖယ်ပေါင်း)
(Bamar Imperial Main Dish)



Shan Salted Fish & Chive Blossom Curry

ရှမ်းငပိကောင် ဂျူးဖူးချက် (Shan Imperial Main Dish)



Shan-style Caramelized Pork Curry

နို့ခွံ (ရှမ်းဝက်သားနီချက်) (Shan Imperial Main Dish)



Creamy Shan-style Milk Curry

နမ့်ခွန်ခွံ (ခွားနီချက်) (Shan Imperial Main Dish)

မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဆက်သမြဲ ပွဲတော်များ

Salween Imperial Main Dishes



SALWEEN



Shan-style Stuffed Chicken

ခေါက်ညိုကြိုင် (ကြက်အဆာသွပ်) (Shan Imperial Main Dish)
(Special Order - 60,000 Ks)



Shan-style Crispy Pickled Pork with Eggs

ရှမ်းဝက်သားချဉ် ကြက်ဥကြော် (Shan Imperial Main Dish)



Rice - Naung Mon Shan Hill Rice

ထမင်း - နောင်မွန်ရှမ်းဆန်

Prawn Essence Rice / Butter Rice / Coconut Rice (Baked)

ပုစွန်ဆီထမင်း / ထောပတ်ထမင်း / အုန်းထမင်း / ပဲထမင်း



Prawn Essence Rice / Butter Rice / Coconut Rice (Steamed)

ပုစွန်ဆီထမင်း / ထောပတ်ထမင်း / အုန်းထမင်း / ပဲထမင်း

မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဆက်သမြဲ ပွဲတော်များ

Salween Imperial Side Dishes



SALWEEN



Eleven Wonders Chili Paste

ဧကောဒသက ငရုတ်သီးထောင်း (Bamar Imperial Side Dish)

Seven Wonders Chili Paste

သတ္တက ငရုတ်သီးထောင်း (Bamar Imperial Side Dish)



Pomelo Salad with Grilled Prawns

ပုစွန်ကင် ကျွဲကောသီးသုပ် (Bamar Imperial Side Dish)

Citrus Delight Salad with Grilled Prawns

ပုစွန်ကင် ရှောက်သီးသုပ် (Bamar Imperial Side Dish)



Happiness in a Bowl (Palace Roselle Leaf Soup)

သုခကာရီ (ချဉ်ပေါင်ဟင်း) (Bamar Imperial Side Dish)



Bowl of Sunshine (Chickpea & Milk Soup)

ကုလဋ္ဌသူပ (ကုလားပဲဟင်း) (Bamar Imperial Side Dish)

မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဟင်းချိုနှင့် အသုပ်ပွဲတော်များ

Salween Imperial Side Dishes



SALWEEN



The Queen's Goosefoot Leaf Salad

နန်းသုံး မြူရွက်သုပ် (Bamar Imperial Side Dish)



The King's Stewed Hyacinth Beans

နန်းသုံး ပဲကြီးနှပ် (Bamar Imperial Side Dish)



Bagan Poneyaygyi Salad

ပုဂံပုန်းရည်ကြီးသုပ် (Bamar Ancient Side Dish)

The Crowned Prince's Pounded Roselle Bud Relish

နန်းသုံး ချဉ်ပေါင်သီးထောင်း (Bamar Imperial Side Dish)



Imperial Garden Vegetable Soup

သူပဗျဉ်နု (ဟင်းရွက်စုံ ဟင်းချို) (Bamar Imperial Side Dish)

မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဟင်းချိုနှင့် အသုပ်ပွဲတော်များ

Salween Imperial Side Dishes



SALWEEN



Salted Fish Paste with Grilled Prawns & Pickles

နန်းတွင်း ငပိရည် နှင့် ချဉ်ဘတ်တို့စရာ (Bamar Imperial Side Dish)

Shan-style Tomato & Fermented Soybean Relish

နမ့်ဖေ နှင့် တို့စရာ (Shan Imperial Side Dish)

Shan-style Tomato & Fermented Shrimp Relish

နမ့်ဖေကပိ နှင့် တို့စရာ (Shan Imperial Side Dish)



Shan-style Bamboo Shoot Soup

နော်စောဖစ် (မျှစ်စော) (Shan Imperial Side Dish)

Shan-style Sweet & Sour Mustard Greens Soup

ဖတ်စော (မုန့်ညင်းစော) (Shan Imperial Side Dish)



Shan-style Assorted Vegetables Soup

ဖတ်တီးတော့ (ရှမ်း သူပဗျူန ဟင်းရွက်စုံ ဟင်းချို) (Shan Imperial Side Dish)



မြန်မာ့ နန်းတွင်း ဟင်းချိုနှင့် အသုပ်ပွဲတော်များ

Salween Imperial Desserts & Drinks



SALWEEN



Hidden Treasures

(Steamed Glutinous Rice Sweet Dumplings)

ခန့်စိုက်ဆိုင် (မုန့်ဖက်ထုပ်)



Imperial Semolina Cake

ခန့်မော့ကန်း (ရွှေကြည်ဆနွင်းမကင်း)



Husband and Wife Pancakes

ခန့်ခလောဝ် (မုန့်လင်မယား)



Steamed Black Glutinous Rice in Coconut Milk

ခေါက်ညိုကထိ (သာခွေယိုင်)



Shan-style Fermented Glutinous Rice and Egg

ကြက်ဥကစော် (Shan Imperial Dessert)

Complete your dining experience with
a complimentary pot of traditional Shan Tea, Roasted Rice Tea or Myanmar Milk Tea.

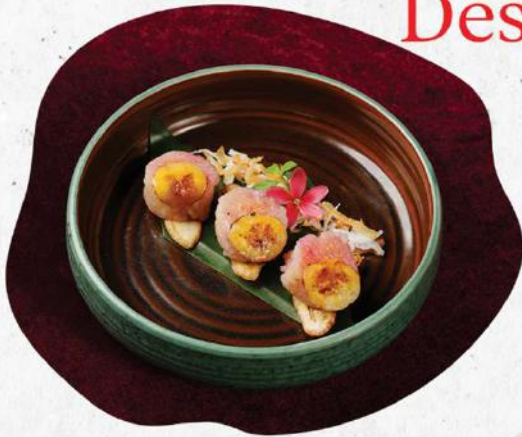
Enhance your experience: Add a glass of red or white wine, or an Imperial Cocktail for just MMK 12,000.

မြန်မာ့ နန်းတွင်း လက်ဘက်ရည်တော် နှင့် အချိုပွဲအုပ်များ

Salween Imperial Desserts & Drinks



SALWEEN



Steamed Banana Cake

ခနံခေါက်တွန့်မက် (ငှက်ပျောသီးထုပ်)

Imperial Cocktail “Under the shade of Mandalay Hill”

မန်းတောင်ရိပ်ခို ကော့တေး: Gold Rum | Myanmar Rum |
Tamarind Juice | Toddy Palm Jaggery | Lime | Ginger



Imperial Cocktail “Heap of Jewels”

ရတနာပုံ ကော့တေး:

Gin | Peach Liquor | Grenadine | Passion Soda | Lime | Watermelon



Complete your dining experience with
a complimentary pot of traditional Shan Tea, Roasted Rice Tea or Myanmar Milk Tea.

Enhance your experience: Add a glass of red or white wine, or an Imperial Cocktail for just MMK 12,000.

မြန်မာ့ နန်းတွင်း လက်ဘက်ရည်တော် နှင့် အချိုပွဲအုပ်များ



Salween Imperial Appetizers မြန်မာ့နန်းတွင်း အဆာပြေပွဲတော်အုပ်များ

(Bamar Imperial Appetizers - ဗမာနန်းတွင်း အဆာပြေပွဲတော်စာများ)

Sweet and Smoky Prawns (Banana-Grilled River Prawns) ကက္ကဋ္ဌပါစက (ပုစွန်ထုပ်ကင်)

Palace Pork Popcorns (Deep-fried Pork Fritters) နန်းတွင်း ဝက်စာအုကြော်

Longevity Egg Bites (Egg Popcorns) အာယုဇန (ကြက်ဥမုန့်)

Zesty Zephyrs (Makrut Lime Leaf Fritters) နန်းတွင်း ရှောက်ရွက် မုန့်နှစ်ကပ်ကြော်

Phoenix Eggs (Wood-fired Baked Eggs with Herbs) ကုက္ကုဋ္ဌဇ္ဈာ (ကြက်ဥမီးကင်)

Palace Crispy Fried Meat (Pork | Chicken) နန်းသုံး အသားကြော်

Regal Garlic Curls နန်းသုံး ကြက်သွန်ဖြူပိုးတီကြော်

Gilded Palace Fish Cake သိဂ္ဂုပြုစက (ငါးဖယ်ကြော်)

Roasted Dried Snake Fish နန်းသုံး ငါးရုံခြောက်ဖုတ်

(Shan Imperial Appetizers - သျှမ်းပွဲတော်အုပ်မှ အဆာပြေပွဲတော်စာများ)

Golden Fragrant Shan Rice ခေါက်လိန် (ရှမ်းကမင်းဝါ)

Shan Milk Crisps နို့ခြောက်ကြော်

Stuffed Shan Rice Cake ခမ်းခေါင်းခွံ (ခေါပုတ်အဆာသွတ်)

Shan Pork Jewel Terrine နံတုန် (ဝက်သားကျောက်ကျော)

(Ayutthaya-inspired Appetizers - ယိုးဒယားပွဲတော်အုပ်မှ အဆာပြေပွဲတော်စာများ)

Hidden Treasures of Sago (Pork-stuffed Sago Dumplings) ခန့်စာကူဆိုက်မှု (သာကူ အဆာသွပ်)

Whispers of Siam (Imperial Egg Rolls) ခန့်ထုပ်



Salween Imperial Main Dishes မြန်မာ့နန်းတွင်း ဆက်သမြဲ ပွဲတော်များ

(Bamar Imperial Main Dishes - ဗမာပွဲတော်အုပ်)

- The King's Immortal Pork Curry (Spiced Pork Curry with a Zest of Dried Fruits) ဝက်သားပေါင်း ဟင်းလေးချက်*
- Imperial Jade Chicken (Steamed Chicken in Cabbage Wraps) နန်းသုံး ကြက်သားပေါင်း
- The Queen's Irrawaddy Catch (Wallago Attu Fish Dry Curry) မစ္ဆမံသောဒန (ငါးပတ်ဟင်း)
- The King's Gooseberry Pork Curry ဝက်သားဆီးဖြူသီးချက်
- The King's Caramelized Pork Curry နန်းတွင်း ဝက်သားနီချက်
- Palace Pork Head Salad သူကရသီသ (ဝက်ခေါင်းသုပ်)
- Bagan Poneyaygyi (Fermented Horse Gram Bean Paste) & River Catfish Curry ပုဂံပုန်းရည် ငါးတန်ချက်
- Toddy Palm Sprout Curry with Salted Fish တာလကန္တ (ထန်းမြစ်ဟင်း)
- Eleven Wonders Pork Curry ကောဒသက ဝက်သားဟင်းလေးချက်*
- Palace Steamed Beef Curry မံသပက္က (အမဲပေါင်း)
- Palace Beef Tendon Salad မံသနှာရ (အမဲကြောသုပ်)
- Imperial Pickled Pork Curry ဝရာဟမံသ (ဝက်သားချဉ်ချက်)
- Imperial Carp Fish Curry ရန္တပက္က (ငါးပေါင်း)
- Imperial Steamed Fish သိဂ္ဂုပ္ပါစက (ငါးဖယ်ပေါင်း)

(Shan Imperial Main Dishes - သျှမ်းပွဲတော်အုပ်)

- Shan Salted Fish & Chive Blossom Curry ရှမ်းငပိကောင် ဂျူးဖူးချက်
- Shan-style Caramelized Pork Curry နို့ခွံ (ရှမ်းဝက်သားနီချက်)
- Shan-style Creamy Milk Curry နမ့်နွန်းခွံ (နွားနီချက်)
- Shan-style Stuffed Chicken ခေါက်ညိုကိုင်း (ကြက်အဆာသွပ်)
- Shan-style Crispy Pickled Pork with Eggs ဝက်သားချဉ် (ကြက်ဥကြော်)

(Ayutthaya-inspired Main Dishes ယိုးဒယားပွဲတော်အုပ်)

- Secrets of the Lotus (Lotus-Wrapped Fried Meat with Herbs) ခန့်ဖတ်ပွာ (နန်းတွင်း မုန့်ကြွလိပ်)
- Grilled Prawns Royale (Thai-style Grilled River Prawns) နန်းတွင်း မြစ်ပုစွန်ထုပ်ကင်
- Curry of Two Kingdoms (Green Chicken Curry) စွိမ့်ချိုဝမ်

Rice ထမင်း - Naung Mon Shan Hill Rice - Prawn Essence Rice / Butter Rice / Coconut Rice / Steamed Rice
နောင်မွန်ရှမ်းဆန် - ပုစွန်ဆီထမင်း / ထောပတ်ထမင်း / အုန်းထမင်း / ပဲထမင်း / ရိုးရိုးထမင်း

*(Chicken / Mutton / Beef) available as an alternative.



Salween Imperial Side Dishes မြန်မာ့နန်းတွင်း ဟင်းချိုနှင့် အသုပ်ပွဲတော်များ

(Pastes And Sauces - အထောင်း နှင့် တို့စရာပွဲတော်များ)

Eleven Wonders Chili Paste ဧကောဒသက ငရုတ်သီးထောင်း

Seven Wonders Chili Paste သတ္တက ငရုတ်သီးထောင်း

The Crowned Prince's Pounded Roselle Bud Relish ချဉ်ပေါင်သီးထောင်း

Salted Fish Paste with Grilled Prawns and Pickled Vegetables ဗမာ ငပိရည် နှင့် ချဉ်ဘတ်တို့စရာ

Shan-style Tomato & Fermented Soybean Relish နမ့်ဖေ နှင့် တို့စရာ (သျှမ်းပွဲတော်)

Shan-style Tomato & Fermented Shrimp Relish နမ့်ဖေကပ် နှင့် တို့စရာ (သျှမ်းပွဲတော်)

(Salad and Vegetables Side Dishes - အသုပ် နှင့် အသီးအရွက်ပွဲတော်များ)

The King's Stewed Hyacinth Beans နန်းသုံး ပဲကြီးနှပ်

The Queen's Goosefoot Leaf Salad နန်းသုံး မြူရွက်သုပ်

Pomelo Salad with Grilled Prawns ပုစွန်ကင် ကျွဲကောသီးသုပ်

Seasonal Flower/Vegetables Salad ရာသီပေါ် ပန်း/အသီးအနှံသုပ်

Bagan Poneyaygyi Salad ပုဂံပုန်းရည်ကြီးသုပ်

(Soups - ဟင်းချိုပွဲတော်များ)

Happiness in a Bowl (Palace Roselle Leaf Soup) သုခကာရီ (ချဉ်ပေါင်ဟင်း)

Bowl of Sunshine (Chickpea & Milk Soup) ကုလဋ္ဌသုပ် (ကုလားပဲဟင်း)

Imperial Garden Vegetable Soup သူပဗျဉ်နု (ဟင်းရွက်စုံ ဟင်းချို)

Shan-style Bamboo Shoot Soup နော်စောဖစ် (မျှစ်စော) (သျှမ်းပွဲတော်)

Shan-style Sweet & Sour Mustard Greens Soup ဖတ်စော / မုန့်ညင်းစော (သျှမ်းပွဲတော်)

Shan-style Assorted Vegetables Soup ဖတ်တီးတော့ (ရှမ်း သူပဗျဉ်နု ဟင်းရွက်စုံ ဟင်းရည်) (သျှမ်းပွဲတော်)



Salween Imperial Desserts & Drinks

မြန်မာ့နန်းတွင်း လက်ဘက်ရည်တော် နှင့် အချိုပွဲတော်အုပ်များ

Hidden Treasures (Steamed Glutinous Rice Sweet Dumplings) ခန့်စိုက်ဆိုင် (မုန့်ဖက်ထုပ်)

Imperial Semolina Cake ခန့်မော့ကန်း (ရွှေကြည်ဆနွင်းမကင်း)

Husband and Wife Pancakes ခန့်ခလောင် (မုန့်လင်မယား)

Steamed Banana Cake ခန့်ခေါက်တွန့်မက် (ငှက်ပျောသီးထုပ်)

Steamed Black Glutinous Rice in Coconut Milk ခေါက်ညိုကထိ (သာခွေယိုင်)

Fermented Glutinous Rice and Egg ကြက်ဥကစော် (သျှမ်းပွဲတော်)

Myanmar Tea Pot လက်ဘက်ရည်ကြမ်း (Complimentary)

Myanmar Milk Tea နို့ လက်ဘက်ရည် (Complimentary)

- Imperial Cocktail - “Under the shade of Mandalay Hill” * မန်းတောင်ရိပ်ခို ကော့တေး

Gold Rum | Myanmar Rum | Tamarind Juice | Lime | Ginger

- Imperial Cocktail “Heap of Jewels” * ရတနာပုံ ကော့တေး

Gin | Peach Liquor | Grenadine | Passion Soda | Lime | Watermelon

* Enhance your experience:

* Add a glass of red or white wine, or an Imperial Cocktail for just MMK 12,000.