

อาหารว่าง
canapés

หมูซ่าใส่กุ้งมังกร
pork and lobster
with shredded ginger and thai citron
400

ปูซอกลั่น
blue swimmer crabs, peanuts and
pickled garlic on rice cakes
330

ก้อระหอยแมลงภู่
grilled mussels – southern style
350

ขนมเบื้องญวน
prawns and coconut wafers
with pickled ginger
350

ยำ
salad

ยำเห็ดป่ากุ้งย่าง
salad of wild mushrooms
with grilled prawns and chillies jam
620

ยำเนื้อย่างแตงกวา
grilled beef salad with cucumber and mint
700

ยำผัก
thai vegetable and fruit salad
with tamarind, palm sugar and sesame dressing
450

ยำใบบัวบกใส่กุ้งแม่น้ำหมูรวน
salad of fresh river prawns with pork and asian pennywort
620

ลาบไก่ต๊อก
chiang mai larb of guinea fowl
550

ยำมะม่วง
green mango salad with grilled pork and sour leaves
590

ยำปลาอินทรีใส่ส้มโอ
king fish salad with pomelo, lemongrass and lime
600

ซุ๊ป
soup

แกงจืดเป็ดย่างมะพร้าวอ่อน
clear soup of roast duck
with thai basil and young coconut
280

แกงจืดปลาหมึกยักษ์ดอง
squid, pork and prawn soup
300

ต้มยำไก่กะทิ
coconut and chicken soup
with deep fried garlic,
green mango and chilli
320

ต้มยำไก่, กุ้งกับเห็ดป่า
hot and sour soup
of chicken, prawns and wild mushrooms
370

แกงจืดปูจากรอกกับเห็ดขมิ้น
clear soup of crab
turmeric mushrooms and egg
350

ต้มยำปลาเก๋าใส่หน่อกระวาน
hot and sour soup
with rock cod and wild cardamom
330

ต้มส้มเห็ด
wild mushrooms and ginger soup
280

เครื่องจิ้ม
relish

ปลาแรดล้น

cured catfish minced with shallots, chillies and thai basil
served with grilled salted beef and vegetables
550

หลนเจ้าสัดและหมูรมควัน

minced prawns simmered with shallots, young chillies and coriander
with fresh vegetables and smoked pork
650

น้ำพริกกุ้งหวาน

sweet prawn relish
with fresh vegetables and sand whiting deep-fried with turmeric
690

น้ำพริกหนุ่ม

chiang mai chilli relish with grilled river prawns
and crunchy pork crackling
590

น้ำพริกมะกรูด

kaffir lime and smoked fish relish
with sweet pork, salted fish dumplings
coconut poached bamboo and vegetables
690

หลนเคยสด

preserved shrimp and crab simmered in coconut cream
with deep fried prawns and vegetables
690

แกง
curry

แกงกระเทียมไก่
minced chicken curry
with yellow eggplants and shampoo ginger
690

ห่อหมกทรงเครื่อง
red curry of crab, pork and chicken steamed in banana leaf
650

แกงดอแนปลาจาระเม็ด
red curry of butterfish with
deep fried garlic and coriander
650

แกงเขียวหวานเนื้อ
green curry of beef
with thai basil and eggplants
650

แกงป่ามะเขือเทศใส่ข้าวโพดอ่อนและมะพร้าวอ่อน
tomato curry
with corn, young coconut and thai basil
550

แกงไตปลาใส่กุ้ง ปลากรอบ หอยแครง
smoked fish curry
with prawns, chicken livers, cockles
chillies and black pepper
600

แกงกะทิปูม้า
coconut and turmeric curry
of blue swimmer crab with calamansi lime
700

แกงจืดจวนเป็ด
duck curry with banana peppers and shallots
690

แกงกะหรี่กุ้ง
aromatic curry of prawns
with cucumber served with pickle vegetables
690

แกงกะหรี่ดอกกะหล่ำ
yellow curry of cauliflower
and tomatoes with cucumber relish
550

ผัด นึ่ง ย่าง
stir-fried, steamed and grilled

หมูผัดน้ำพริกกุ้งเสียบและมะเขือเปราะ
stir-fried pork with dried prawns, apple eggplants and chillies
690

หอยเชลล์ผัดต้นหอม
scallops stir-fried with spring onions and chillies
800
(set menu supplement 150 per person)

แก้มหมูย่างกับน้ำจิ้มมะเขือเทศเผา
grilled pork cheek with smoky tomato sauce
650

เนื้อผัด
stir-fried wagyu beef with charred onions,
oyster sauce and thai basil
730

ปลาหมึกกระดองผัดขมิ้นขาว
stir-fried cuttlefish with white turmeric
650

ปูนิ่มผัดเผ็ด
soft shell crab stir-fried with chillies,
holy basil and green peppercorns
710

ทอดมันปลาทุพุดถั่วฝักยาว
stir-fried mackerel dumplings
with string beans and cumin leaves
500

ผักหวานผัดกับเห็ด
pak wan stir-fried with garlic and mushrooms
490

ไข่ป้าม
grilled omelette
310

ปลานึ่งเต้าเจี้ยว
steamed coral trout
with bang rak yellow beans and pickled garlic
750

ชุดอาหารไทยหนึ่งชุดประกอบด้วย อาหารว่าง อาหารจานหลัก และขนม
ซึ่งอาหารจานหลักประเภทต่างๆ ประกอบไปด้วยยำ ซุป เครื่องจิ้ม แกง และผัด
โดยให้ท่านได้เลือกรายการตามความชอบ จากรายการอาหารของทางร้านเพื่อรับประทานร่วมกัน
ทั้งนี้ ปริมาณของอาหารในชุดจะถูกจัดสรรตามจำนวนผู้ร่วมรับประทานอาหาร

the set menu is based on the a la carte menu
in order to offer as wide a range of dishes as possible.
it comprises of the selection of canapés, a choice of one dish from each
section of the main courses shared by the table, followed by dessert.
the portion sizes are determined by the number of people
ordering the set menu.

ชุดอาหารไทยต่อท่าน
nahm set menu per person
2300