

~ heritage ~

อาหารว่าง canapés

ปูซอห์นกลีน pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander
and pickled garlic on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

miang of live river prawn, chicken, green mango,
snake fruit and herbs served on a betel leaf

อาหารเรียกน้ำย่อย entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย yam pak yang tawai

leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

งอบทะเล ngob talay

grilled banana leaf packet of blue swimmer crab, wild prawn,
and red grouper fish seasoned with wild ginger and red curry paste

อาหารสำหรับ
main course

individual choice of soup

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า tom yum gung

tom yum soup of river prawn, wild mushrooms, and chili jam

or

ต้มกะทิไก่ใส่มะม่วงเปรี้ยว tom gati gai

chicken and green mango in savory coconut broth



choice of relish to share

กัวกะปิ kua gapi

savory coconut relish of charcoal-grilled catfish and krachai wild ginger

or

น้ำพริกมะดันผัด nahmprik madan

relish of sour madan fruit served with smoked dried kingfish and fresh vegetables



choice of curry to share

แกงปูใบชะพลู gang pu bai cha plu

southern yellow curry of blue swimmer crab with betel leaves and calamansi

or

แกงชักส้มปลาอินทรี gang chak som

orange curry of deep-fried dried kingfish, makroot lime and red water morning glory shoot.



เนื้อผัดพิโรธ nua pad piroth

"angry beef" stir-fried with wagyu beef, coconut shoots, and green peppercorns

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot

stir-fried young fiddlehead ferns

ขนมหวาน

Individual choice of dessert

มะพร้าว life cycle of coconut

or

ข้าว temptations of rice

3200

~ botany ~

(vegetarian menu)
(vegan menu available upon request)

อาหารว่าง

canapés

เห็ดช่อนกลั่น hed sorn klin

mushrooms, coriander and pickled garlic on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

miang of pomegranate, mango and herbs served on a betel leaf

อาหารเรียกน้ำย่อย

entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย yam pak yang tawai

leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

ลาบคั่วเห็ดป่า laap kua hed pa

chiangmai laap of wild mushroom tossed with herb
and crisp alliums served with fresh vegetable

อาหารสำหรับ

main course

ต้มยำเห็ดป่า tom yum hed

tom yum soup of mushrooms and chili jam

หลนเต้าหู้อ่อน lon taohu on

relish of fermented beans, tofu and coconut cream
served with fried herbs and green

แกงกะหรี่ผลไม้ gang gari ponlamai

aromatic yellow curry with seasonal fruits and root vegetables

เต้าหู้นึ่งบัว taohu nueng buay

steamed tofu with preserved plum

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot

stir-fried young fiddlehead fern

ขนมหวาน

choice of dessert

มะพร้าว life cycle of coconut

or

ข้าว temptations of rice

2600

à la carte

อาหารว่าง
canapés

ปูซอญกลิ้น
pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander and pickled garlic
on rice crackers with peanuts
460

เมี่ยงนพเก้า
miang nopakao

miang of river prawn, chicken, green mango,
snake fruit and herbs served on a betel leaf
420

อาหารเรียกน้ำย่อย

entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย

yam pak yang tawai

leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

550

ลาบคั่วไก่ต็อก

laap kua kai tok

spicy chiang mai laap of guinea fowl, crisp alliums, and herbs

680

งบทะเล

ngob talay

grilled banana leaf packet of blue swimmer crab, wild prawn and red grouper fish seasoned with wild ginger and red curry paste

780

ซุ๊ป

soup

ต้มกะทิไก่ใส่มะม่วงเปรี้ยว

tom gati gai

chicken and green mango in savory coconut broth

400

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า

tom yum gung

tom yum soup of river prawn, wild mushroom and chili jam

450

ต้มส้มปลา

tom som pla

red grouper fish in tamarind and ginger broth

450

เครื่องจิ้ม
relish

แต้จั้งว่าปลาตุกฟู
sangwa pla duk fu
relish of wild prawns from songkhla
with tamarind, ginger, and somsa
730

กั่วกะปิ
kua gapi
savory coconut relish of charcoal-grilled catfish
and krachai wild ginger and fresh vegetables
760

น้ำพริกมะดันผัด
nahm prik madan
relish of sour madan fruit
served with smoked dried kingfish and fresh vegetables
780

หลนเต้าหู้อ่อน
lon taohu on
relish of fermented beans, tofu and coconut cream
served with fried herbs and greens
520

แกง
curry

แกงชักส้มปลาอินทรี
gang chak som

orange curry of deep-fried dried kingfish,
makroot lime and red water morning glory shoot.
800

แกงปูใบชะพลู

gang pu bai cha plu

southern yellow curry of blue swimmer crab
with betel leaves and calamansi
860

แกงกะหรี่เนื้อ

gang gari nuoa

aromatic yellow curry
with braised beef and grilled pumkins
920

แกงกะหรี่ผลไม้

gang gari ponlamai

aromatic yellow curry
with seasonal fruits and root vegetables
680

ผัด นึ่ง ย่าง
stir-fried, steamed and grilled

ปลาเก๋าแดงนึ่งบัว
pla gao dang nueng buay
steamed leopard coral grouper with pork, pickle plum sauce
720

เนื้อผัดพิโรธ
nuea pad piroth
"angry beef" stir-fried with wagyu beef,
young coconut shoots, basil, and green peppercorns
760

ไข่ป้ามทรงเครื่อง
kai pam
grilled omelet with blue swimmer crab and prawn
640

ผัดผักกูดไฟแดง
pad pak goot
stir-fried young fiddlehead fern
540

ของหวาน
dessert

มะพร้าว
life cycle of coconut
350

ข้าว
temptations of rice
375