



Our executive chef Pim Techamuanvivit, who took the helm of nahm in 2018, calls herself a cook first and foremost. She sees herself as a link in a long chain of Thai women, who have long been the cooks, teachers, and keepers of our culinary heritage. Her food is a mélange of family recipes, the taste from her childhood, and her research in antiquarian cookery books written by aristocratic Siamese women, some of these books can be dated back to the late 19th to early 20th century.

Having been awarded a Michelin star for our excellence for seven consecutive years, nahm has made it our mission to support local farmers, producers, and artisans. It is our belief that our cuisine can only exist as a part of this sustainable culinary ecology. We showcase products from local farmers and makers we are proud of, from the rice to the plate we serve it on.

Our tasting menu invites you on a journey into Thai cuisine. We begin with a selection of canapés, your choice of two shared entrées, a personal choice of soup, and your choice of a dish from each section of the main course to share. We invite you to finish your meal with the final course, a personal choice of dessert.

The portion sizes are determined by the number of guests at the table. The dishes are served family style, intended for a convivial sharing at the table.

~ heritage ~

(vegan menu available upon request)

อาหารว่าง

canapés

choice of left or right canapés to share

ปูซอห์นกลีน pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander, pickled garlic, and peanuts on rice cracker

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

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

ดอกขจรน้ำกุ้ง dok khajorn nha gung

minced prawn tonkin jasmine, prawn gravy sauce on rice cracker

เมี่ยงปลาสะเออะ miang pla sa-er

miang of kam pachi ceviche, white turmeric, and green mango served on betel leaf

อาหารเรียกน้ำย่อย

entrées

two choices of entrée to share

ยำมะม่วงน้ำปลาหวาน yam ma muang nam pla warn

mango and dried fish salad with sweet fish sauce dressing

or

เสิร์ฟปลาตุ๋น saeng-wa pla duk fuu

wild prawn, crispy floss fish with tamarind, ginger, and somsa

or

ซาวน้ำผลไม้ sao nahm pollamai

fermented rice noodle with coconut cream dressing, citrus, fruits, and dried prawns

อาหารสำหรับ

main course

individual choice of soup

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า tom yum gung

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

or

แกงจืดใบกะเพราหมูสับ gang jued bai gapraw moo sap

herb basil soup of minced pork

choice of relish to share

คั่วกะปิ kua gapi

savoury coconut relish of charcoal-grilled catfish,
krachai wild ginger, and fresh vegetable

or

น้ำพริกหมากมอด nam prik moak maad

spicy fragrant northern style relish with pork jowl and vegetable

or

น้ำพริกกุ้งเสียบ nam prik gung siap

relish of baby mango and smoked dried shrimp with fresh vegetable and fried egg

~

choice of curry to share

แกงปูใบชะพลู gang pu bai cha plu

southern turmeric curry of blue swimmer crab with betel leaf and calamansi lime

or

แกงอ่อมเนื้อน้องลายใบชะมวง gang om nua nong lai bai cha muang

jungle curry of beef shank with fresh herb and chamuang sour leaf

or

พะเนียงลิ้นวัว panaeng lin wua kub tua li song

panaeng curry of New Zealand beef tongue with peanuts and sweet basil

~

choice of stir-fried to share

หมูผัดพิโรธ moo pad piroth

"angry pork" stir-fried with young coconut shoots,
sweet basil and green peppercorns

or

กุ้งแม่น้ำผัดชะคราม gung pad chakram

live river prawns wok-tossed in samphire sauce
with garlic, shallots, and peanuts

or

ปลาหมึกผัดไข่เค็มกับหน่อกระวาน pla muek pad kai khem

charred squid with salted egg and wild cardamom shoots

~

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot

stir-fried young fiddlehead ferns

ขนมหวาน

individual choice of dessert

มะพร้าว life cycle of coconut

or

ข้าว temptations of rice

or

ใบเตย textures and taste of pandan

3,400

pork, shellfish and nuts are used in many dishes, please inform us of any dietary restrictions
all prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes

~ essence ~

(vegan menu available upon request)

อาหารว่าง

canapés to share

ปูซ๋อนกลิ่น pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander, pickled garlic,
and peanuts on rice cracker

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

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

อาหารเรียกน้ำย่อย

entrées to share

ซาวน้ำผลไม้ sao nahm pollamai

fermented rice noodle with coconut cream dressing, citrus, fruits,
and dried prawns

อาหารสำหรับ

main course

แกงจืดใบกะเพราหมูสับ gang jueed bai gapraw moo sap

herb basil soup of minced pork

พะเนงลิ้นวัว panaeng lin wua kub tua li song

panaeng curry of New Zealand beef tongue
with peanuts and sweet basil

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot

stir-fried young fiddlehead ferns

ขนมหวาน

individual choice of dessert

มะพร้าว life cycle of coconut

or

ข้าว temptations of rice

or

ใบเตย textures and taste of pandan

2,800

ขนมจีน

~ kanom jin ~

(vegan menu available upon request)

อาหารว่าง

canapés

ปูอ่อนกลิ่น pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander, pickled garlic,
and peanuts on rice cracker

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

miang of river prawn, chicken, green mango,
snakefruit, and herbs served on betel leaf

one choice of khamom jin

ขนมจีนชาน้ำ

kanom jin sao nahm

coconut cream dressing with fresh herbs,
dried prawns, and fish dumplings

or

ขนมจีนน้ำพริก

kanom jin nahmprik

savoury sauce of shrimp, peanuts, coconuts, golden beans,
served with fresh cooked and fried vegetable

or

ขนมจีนแกงปูใบชะพลู

kanom jin gang pu

southern turmeric curry of blue swimmer crab
with betel leaf and calamansi lime

ขนมหวาน

one choice of dessert

มะพร้าว life cycle of coconut

or

ข้าว temptations of rice

or

ใบเตย textures and taste of pandan

1,200

à la carte

(vegan menu available upon request)

อาหารว่าง
canapés

ปูซอกริ้น

pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander, pickled garlic,
and peanuts on rice cracker

560

เมี่ยงนพเก้า

miang nopakao

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

520

ดอกขจรน้ำกุ้ง

dok khajorn nha gung

minced prawn tonkin jasmine
prawn gravy sauce on rice cracker

660

เมี่ยงปลาสะเออะ

miang pla sa-er

miang of kam pachi ceviche, white turmeric,
and green mango served on betel leaf

820

อาหารเรียกน้ำย่อย
entrées

ยำมะม่วงน้ำปลาหวาน

yam ma muang nam pla warn
mango and dried fish salad with sweet fish sauce dressing
860

เสิร์ฟปลาตุ๋น

saeng-wa pla duk fuu
wild prawn, crispy floss fish with tamarind, ginger, and somsa
780

ซาวน้ำผลไม้

sao nahm pollamai
fermented rice noodle with coconut cream dressing, citrus, fruits,
and dried prawns
620

ซุ๊ป

soup

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า

tom yum gung
tom yum soup of river prawn, wild mushrooms, and chili jam
450

แกงจืดใบกะเพราหมูสับ

gang jued bai gapraw moo sap
holy basil soup of minced pork
400

ต้มส้มปลา

tom som pla
red grouper fish in tamarind and ginger broth
450

เครื่องจิ้ม

relish

น้ำพริกหมกมาด

nam prik maak maad

spicy fragrant northern style relish with pork jowl and vegetable

900

คั่วกะปิ

kua gapi

savoury coconut relish of charcoal-grilled catfish,
krachai wild ginger, and fresh vegetable

860

น้ำพริกกุ้งเสียบ

nam prik gung siap

relish of baby mango and smoked dried shrimp
with fresh vegetable and fried egg

860

แกง

curry

แกงอ่อมเนื้อน่องลายใบชะมวง

gang om nua nong lai bai cha muang

jungle curry of beef shank with fresh herbs and chamuang sour leaf

1020

พะแนงลิ้นวัว

panaeng lin wua kub tua li song

savoury panaeng curry of New Zealand
beef tongue with peanuts and sweet basil

920

แกงปูใบชะพลู

gang pu bai cha plu

southern turmeric curry of blue swimmer crab
with betel leaf and calamansi lime

960

ผัด
stir-fried

ปลาหมึกผัดไข่เค็มกับหน่อกระวาน
pla muek pad kai khem
charred squid with salted egg and wild cardamom shoots
720

หมูผัดพิโรธ
moo pad piroth
"angry pork" stir-fried with young coconut shoots,
sweet basil, and green peppercorns
780

กุ้งแม่น้ำผัดชะคราม
gung pad chakram
live river prawns wok-tossed in samphire sauce
with garlic, shallots, and peanuts
880

ผัดผักกูดไฟแดง
pad pak goot
stir-fried young fiddlehead ferns
640

นึ่งย่าง
steamed and grilled

ปลาเก๋าแดงนึ่งบัว
pla gao dang nueng buay
steamed leopard coral grouper with pork and pickle plum sauce
820

ไข่ป้ามทรงเครื่อง
kai pam
grilled omelet of blue swimmer crab and prawn
740

ขนมจีน
khanom jin

ขนมจีนชาน้ำ
kanom jin sao nahm

coconut cream dressing with fresh herbs,
dried prawns, and fish dumplings
740

ขนมจีนน้ำพริก
kanom jin nahmprik

savoury sauce of shrimp, peanuts, coconuts, and golden beans
served with vegetables and herbs
840

ขนมจีนแกงปูใบชะพลู
kanom jin gang pu

southern turmeric curry of blue swimmer crab
with betel leaf and calamansi lime
900

ของหวาน
dessert

มะพร้าว
life cycle of coconut
450

ข้าว
temptations of rice
475

ใบเตย
textures and taste of pandan
475