

nahm
~

~ essence ~

อาหารว่าง
canapés

ปูช่อนกลิ่น **pu sorn klin**
blue swimmer crab, coriander
and pickled garlic on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า **miang nopakao**
miang of 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

ลาบคั่วไก่ต็อก **laap kua kai tok**
spicy chiang mai laap of guinea fowl, crisp alliums, and herbs

อาหารสำหรับ
main course

แกงจืดใบกะเพราหมูสับ **gang jued bai gapraw moo sap**
holy basil soup with minced pork

คั่วกะปิ **kua gapi**
savoury coconut relish of charcoal-grilled catfish and krachai wild ginger



แกงกะหรี่เนื้อ **gang gari nuea**
aromatic yellow curry with braised beef and grilled pumkins

ผัดผักกูดไฟแดง **pad pak goot**
stir-fried young fiddlehead fern

ขนมหวาน
individual choice of dessert

มะพร้าว life cycle of coconut
or
ข้าว temptations of rice

2,600

~ botany ~

(vegetarian menu)

(vegan menu available upon request)

อาหารว่าง

canapés

เห็ดช่อนกลิ้ง **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**

spicy chiang mai 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

ผัดผักกูดไฟแดง **pad pak goot**

stir-fried young fiddlehead fern

ขนมหวาน

individual choice of dessert

มะพร้าว life cycle of coconut

or

ข้าว temptations of rice

2,200

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

ขนมจีน
~kanom jin~

(vegetarian and vegan menu available upon request)

อาหารว่าง

canapés

ปูช่อนกลิ่น pu sorn klin

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

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

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

choice of khanom jin

ขนมจีนชาน้ำ

kanom jin sao nahm

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

ขนมจีนน้ำพริก

kanom jin nahmprik

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

ขนมจีนแกงปูใบชะพลู

kanom jin gang pu

southern yellow curry of blue swimmer crab
with betel leave and calamansi lime

ขนมหวาน

individual choice of dessert

มะพร้าว life cycle of coconut

or

ข้าว temptations of rice

1,100

à la carte

อาหารว่าง

canapés

ปูซ๋อนกลีน

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

ลาบคั่วไก่ต๋อ

laap kua kai tok

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

680

ซุ๊ป
soup

ต้มกะทิกุ้งไก่ใส่มะม่วงเปรี้ยว

tom gati gai

chicken and green mango in savoury coconut broth

400

แกงจืดใบกะเพราหมูสับ

gang jued bai gapraw moo sap

holy basil soup with minced pork

400

ต้มส้มปลา

tom som pla

red grouper fish in tamarind and ginger broth

450

เครื่องจิ้ม

relish

สร้างว่าปลาตุ๋น

sangwa pla duk fu

relish of wild prawns from songkhla
with tamarind, ginger, and somsa

730

คั่วกะปิ

kua gapi

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

760

หลนเต้าหู้อ่อน

lon taohu on

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

520

แกง

curry

แกงปูใบชะพลู

gang pu bai cha plu

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

860

แกงกะหรี่เนื้อ

gang gari nuea

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

stir-fried

ปลาหมึกผัดไข่เค็มกับหน่อกระวาน

pla muek pad kai khem

charred squid with salted egg and wild cardamom shoots

620

เนื้อผัดพิโรธ

nuea pad piroth

“angry beef” stir-fried with wagyu beef,
young coconut shoots, basil, and green peppercorns

760

ผัดผักกูดไฟแดง

pad pak goot

stir-fried young fiddlehead fern

540

นึ่ง ย่าง
steamed and grilled

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

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

ขนมจีน
khanom jin

ขนมจีนชาน้ำ
kanom jin sao nahm
coconut cream dressing with fresh herbs,
dried prawns and fish dumplings
640

ขนมจีนน้ำพริก
kanom jin nahmprik
savoury sauce of shrimp, peanuts, coconuts, and golden beans,
served with fresh, cooked, and fried vegetable
740

ขนมจีนแกงปูใบชะพลู
kanom jin gang pu
southern yellow curry of blue swimmer crab
with betel leave and calamansi lime
800

all prices are subject to 10% service charge and applicable government taxes

ของหวาน
dessert

มะพร้าว
life cycle of coconut
350

ข้าว
temptations of rice
375

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