



Our executive chef Pim Techamuanvith, 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 eight 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 entrees, 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.

~ heritage ~

(vegan menu available upon request)

the dishes are served family style intended for a convivial sharing experience; the whole table have to order together. the portion sizes will be determined by the number of guests dining.

อาหารว่าง

canapés

choice of left or right canapés to share

ปูซอมนกลิน pu sorn klin

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

ดอกขจรหน้ากุ้ง dok khajorn nha gung

minced prawn tonkin jasmine, prawn and peanut gravy sauce on rice cracker

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

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

เมี่ยงปลาสะเอะ 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

พลาหอยเชลล์ plaa hoy shell

herbal scallop and fresh roselle blossoms

or

ข้าวมันแกงกุ้ง khao mun goeng gung

turmeric sticky rice with prawn curry sauce

or

ชาน้ำผลไม้ 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

แกงจืดเป็ดรมควัน gaeng jueed ped rom kwan

smoked duck soup with sago palm tapioca

or

ต้มโคล้งปลาอินทรีรมควัน tom klong plaa insri rom kwan

amberjack soup with smoked coconut husk

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 maak maad

spicy fragrant northern style relish with pork jowl and vegetable

or

น้ำพริกนกระบาล nam prik nakhon baan

shrimp paste relish with five citrus and acacia 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

แกงขาวเสี้อร่าให้รมควัน gaeng kao suea rong hai rom kwan

white curry of Australian smoked beef brisket

~

choice of stir-fried to share

ผัดเนื้อใส่หน่อไม้ น้ำ pad nua sai nomai nam

stir-fried of wagyu beef, yellow capsicum
and wild rice stems

or

กุ้งแม่น้ำผัดชะคราม gung pad chakram

live river prawn 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 per person

2,900 tailor-made wine pairing per person

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)

quick tasting menu; we serve it family sharing style the whole table have to order together.
this menu is available for lunch only.

อาหารว่าง

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

อาหารเรียกน้ำย่อย

entrées to share

ซาวน้ำผลไม้ sao nahm pollamai

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

อาหารสำหรับ

main course

แกงจืดเป็ดรมควัน gaeng jued ped rom kwan

smoked duck soup with sago palm tapioca

แกงปูใบชะพลู gang pu bai cha plu

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

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 per person

1,700 beverage & beyond experience per person

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

ขนมจีน

~ kanom jin ~

(vegan menu available upon request)

this menu is available for lunch only

อาหารว่าง

canapés

ปูซ่อนกลิ่น 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 kanom 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

1,400 per person

1,700 beverage & beyond experience per person

à la carte

(vegan menu available upon request)

อาหารว่าง
canapés

ปูซอ่อนกลิ่น
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

ดอกขจรหน้ากุ้ง
dok khajorn nha gung

minced prawn tonkin jasmine, prawn
and peanut gravy sauce on rice cracker

660

เมี่ยงปลาสะเอะ
miang pla sa-er

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

820

อาหารเรียกน้ำย่อย
entrées

ปลาหอยเชลล์
plaa hoy shell
herbal scallop and fresh roselle blossoms
620

ข้าวมันแกงกุ้ง
khao mun gaeng gung
turmeric sticky rice with prawn curry sauce
720

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

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

แกงจืดเป็ดรมควัน
gaeng jueed ped rom kwan
smoked duck soup with sago palm tapioca
550

ต้มโคล้งปลาอินทรีรมควัน
tom klong plaa insri rom kwan
amberjack soup with smoked coconut husk
560

เครื่องจิ้ม

relish

น้ำพริกหมากมอด

nam prik maak maad

spicy fragrant northern style relish with pork jowl and vegetable

900

กัวกะปิ

kua gapi

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

860

น้ำพริกนครบาล

nam prik nakhon baan

shrimp paste relish with five citrus and acacia fried egg

820

แกง

curry

แกงอ่อมเนื้อน่องลายใบชะมวง

gang om nua nong lai bai cha muang

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

1020

แกงขาวเสีร้องไห้รมควัน

gaeng kao suea rong hai rom kwan

white curry of Australian smoked beef brisket

860

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

ผัดเนื้อใส่หน่อไม้
pad nua sai nomai nahm
stir-fried of wagyu beef, yellow capsicum
and wild rice stems
960

กุ้งแม่น้ำผัดชะคราม
gung pad chakram
live river prawn 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
kanom jin

available for lunch only

ขนมจีนซาวน้ำ
kanom jin sao nahm

coconut cream dressing with fresh herbs,
dried prawns, and fish dumplings
840

ขนมจีนน้ำพริก
kanom jin nahmprik

savoury sauce of shrimp, peanuts, coconuts, and golden beans
served with vegetables and herbs
940

ขนมจีนแกงปูใบชะพลู
kanom jin gang pu

southern turmeric curry of blue swimmer crab
with betel leaf and calamansi lime
1000

ของหวาน
dessert

มะพร้าว
life cycle of coconut
450

ข้าว
temptations of rice
475

ใบเตย
textures and taste of pandan
475