

A pair of hands, one with a weathered, darker skin tone and the other with a lighter skin tone, are gently holding a small, round, woven basket. The basket is filled with a variety of fresh vegetables, including several red and yellow cherry tomatoes, two small purple eggplants, and several green and yellow tomatillos. The background is a soft-focus green, suggesting an outdoor garden setting.

GINGER
FARM
kitchen

from farm to city





'จากฟาร์มสู่เมือง'

จินเจอร์ฟาร์มคัดสรรนำเสนองานอาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่น
พร้อมไปกับเครื่องดื่มสุขภาพตามฤดูกาล อาหารแต่ละจานถูกคัดสรร
และปรุงแต่งในแบบฉบับกับข้าวของคุณตาคุณยาย
นำเสนอรสชาติที่เป็นต้นตำหรับผ่านวัตถุดิบที่มีคุณภาพ
ตั้งแต่ผักผลไม้ปลอดสาร เนื้อสัตว์ที่เลี้ยงแบบปล่อย ไปจนถึงสินค้าแปรรูป
ได้ถูกคัดสรรและร่วมมือกับเครือข่ายเกษตรกรท้องถิ่น
เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตรอินทรีย์ สร้างฐานการตลาดให้มั่นคง
และเติบโตอย่างยั่งยืน

Welcome to "GINGER FARM kitchen"

We do our very best to source local ingredients and where possible
organically grown so you can feel safe about what you eat.
We also try our best to support small local farmers and artisan
food suppliers who produce their products in an ethical and sustainable way.
And of course we get supplies from our own farm.

*'With such wonderful fresh produce and a
genuine love of the land, we aim to give
you a truly memorable country
experience'*

อาหารทุกจานของเราไม่ใส่ผงชูรส
No MSG added to our food

  Ginger Farm Kitchen

อาหารว่าง

APPETIZER



A27 เซ็ตแอ่วเหนือ (น้ำพริกฮ้อง, แกงฮังเล, น้ำพริกหนุม, ไข่ฮั่ว, แคบหมู, หมูยอและผักลวก)
Chiang Mai Platter (Spicy Minced Pork Relish, Hang Lay Curry, Thai Green Chilli Dip, Chiang Mai Spicy Sausage, Pork Cracklings, Steamed Pork Sausage and Boiled Vegetable) 450.-



A10 ปักไก่ทอดสมุนไพร
Deep-fried Chicken Wings with Crispy Herbs 165.-



F05 ทอดมันกุ้ง Deep-fried Prawn Cakes 250.-

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)

อาหารว่าง APPETIZER



A04 เห็ดหอมทอด Deep-fried Shiitake Mushroom 135.-



A03 กระบองทอดออร์แกนิก (หัวปลีและฟักทอง)
Deep-fried Organic Banana Blossom and Organic Pumpkin 155.-



A18 ข้าวโพดอ่อนออร์แกนิกชุบแป้งทอด
Deep-fried Organic Baby Corns 155.-



A25 กุ้งฝอยทอดสมุนไพร Fried Tiny Freshwater Shrimp 155.-



A28 ข้าวตังและยำจิ้นไก่ Crispy Rice Crackers served with Spicy Shred Chicken Salad and Spicy Mayo (GF) 175.- 🌶️



A26 ปอเปี๊ยะสดกุ้งน้ำพริกอ่อนและศรีราชามายองเนส
Fresh Prawn Spring Rolls with Nam Prik Ong and Sriracha Mayo (GF) 185.-

อาหารว่าง

APPETIZER



A29 ปอเปี๊ยะสดแซลมอนรมควันและซอสซีฟู้ดมายो
Fresh Spring Rolls with Smoked Salmon and Seafood Sauce Mayo (GF) 220.-



อาหารว่าง

APPETIZER



A05 เมี่ยงคะน้าออแกนิก

Organic Kale Leaf with Condiments Do It Yourself Appetizer (N) (GF) 185.-

A06 เมี่ยงคำออแกนิก

Organic Wildbetel Leaf with Condiments Do It Yourself Appetizer (N) (GF) 185.-



A15 เมี่ยงปลาทุเลีร์พร้อมขนมจีนข้าวกล้อง Fried Mackerel Served with Fresh Vegetables, Brown Rice Noodle and Spicy Sauce (GF) 295.- 🌶️

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)



S02 ยำเห็ดรวม

Mixed Mushroom Salad (V) (GF) 155.- 🌶️

S03 ยำถั่วพูกุ้งสด

Winged Bean with Prawn Salad 225.- 🌶️

S04 ยำมะเขือยาวอออร์แกนิกกุ้งสด

Grilled Organic Long Aubergine Salad with Prawn, Minced Pork and Boil Eggs (GF) 225.- 🌶️

S05 ยำผักกูดอออร์แกนิกกุ้งและหมูสับ (ตามฤดูกาล)

Organic Pako Fern Salad with Prawn and Minced Pork (Seasonal) (GF) 225.- 🌶️

S06 ยำหมูย่างแอปเปิ้ล

Grilled Pork Salad with Apple 225.- 🌶️





519 ยำเนื้อวากิว (ออสเตรเลีย)

Spicy Grilled Australian Wagyu with Apple (GF) 590.- 🌶️

ยำ SALAD



504 ยำมะเขือยาวอออร์แกนิกกุ้งสดและไข่ไก่อารมณ์ดี

Grilled Organic Long Aubergine Salad with Prawn, Minced Pork and Boil Free Range Eggs (GF) 250.- 🌶️

ยำ SALAD



S14 ยำหัวปลีลิ้นจี่กุ้งสด Sweet and Sour Banana Flower Salad with Prawn, Chicken, Chilli Paste, Peanut and Lychee 255.- 🌶️



S07 ยำกระเจี๊ยบเขียวอออร์แกนิก
Spicy Organic Okra Salad (V) (GF) 155.- 🌶️



S10 ยำขมจีนข้าวกล้องปลาทู
Spicy Brown Rice Noodle Salad with Fried Mackerel (GF) 195.- 🌶️

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)



ลาบ / ตำ **LARB / SALAD**

508 ตำขมุน หมูกรอบตะไคร้

Northern Style Pound Young Jackfruit Salad with Crispy Pork Belly 235.- 



L01 ลาบหมูแบบเหนือ Northern Style Spicy Minced Pork Salad (GF) 175.- 

L04 ลาบอีสาน Isaan Style Spicy Minced Pork Salad with Herbs (GF) 175.- 

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian **(Prices are subject to 10% service charge)**

ตำ SOM TUM



T16 ตำถาด

Papaya Salad Platter served with Chiang Mai Sausage,
Pork Crackling, Boiled Egg, Steamed Pork Sausage,
Brown Rice Noodles and Seasonal Vegetables (N) 395.- 🌶️



Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)

ตำ SOM TUM



T17 ตำผลไม้สโหยเซลล์

Spicy Mixed Fruits Salad served with Seared Scallops (N) (GF) 395.- 🌶️



T19 กุ้งคลุกตำแซ่บ

Spicy Shrimp Salad with Dried Chilli and Tomatoes (GF) 295.- 🌶️🌶️🌶️



T18 ตำฝรั่งอออร์แกนิกปูนิ่ม

Spicy Organic Guava Salad served with Deep-fried Soft Shell Crab (N) 295.- 🌶️

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)

ตำ SOM TUM



T03 ตำตะลิงปลิงกุ้งสด (ตามฤดูกาล)

Bilimbi Spicy Salad with Fresh Prawn (Seasonal) (GF) 195.- 🌶️🌶️



T04 ตำข้าวโพดไข่เค็ม

Spicy Corn Salad with Salted Egg (N) (GF) 155.- 🌶️



T12 ตำมะม่วงปลาแห้ง

Northern Style Mango Salad mixed with Dried Fish Floss (GF) 155.- 🌶️🌶️

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)



ตำ SOM TUM

T13 ตำส้มโอใส่น้ำปู

Northern Style Pomelo Salad with Crab Paste and Dried Shrimp (GF) 135.- 🌶️🌶️

T07 ตำไทย

Papaya Salad (V) (N) (GF) 95.- 🌶️

T08 ตำไทยไข่เค็ม

Papaya Salad with Salty Egg (N) (GF) 125.- 🌶️

T09 ตำปูปลาร้า

Papaya Salad with Thai Fermented Fish (N) (GF) 95.- 🌶️

T10 ตำข้าวปูลาร้า (เส้นขนมจีนข้าวกล้อง)

Papaya Salad with Thai Fermented Fish and Brown Rice Noodle (N) (GF) 125.- 🌶️



Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)

น้ำพริก

THAI RELISH



ST02 น้ำพริกขาเนื้อนึ่ง

Steamed Beef Shanks Served with Galangal Chilli Dip 275.- 🌶️🌶️🌶️

TR09 น้ำพริกข่าเห็ดนึ่ง

Galangal Chilli Dip served with Steamed Mushroom 155.- 🌶️🌶️🌶️



TR08 น้ำพริกน้ำปูผักลวกและไข่ต้ม

Northern Style Crab Paste Relish served with Boiled Egg and Steamed Vegetables (GF) 155.- 🌶️🌶️🌶️



TR07 น้ำพริกตาแดงและปลาสดออร์แกนิกทอด

Red Chilli Paste served with Fried Organic Gourami Fish 235.- 🌶️🌶️

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)



น้ำพริก THAI RELISH

*น้ำพริกทุกจานของเราเสิร์ฟพร้อมกับผักพื้นบ้านลวกหรือหนึ่งและเครื่องเคียงตามฤดูกาล
 *All Thai Relish served with seasonal steamed vegetables.

TR01 น้ำพริกตะลิงปลิง (ตามฤดูกาล)
 Seasonal Bilimbi Spicy Relish (Seasonal) 165.- 🌶️🌶️

TR06 น้ำพริกอ่อน Northern Thai Style Pork
 and Tomato Chili Relish 165.- 🌶️🌶️

TR03 น้ำพริกอีเก้ ปลาทุ Organic Shrimp Paste Relish
 Served with Fried Mackerel 195.- 🌶️🌶️

TR04 น้ำพริกหนูน
 Northern Thai Green Chilli Dip 165.- 🌶️🌶️

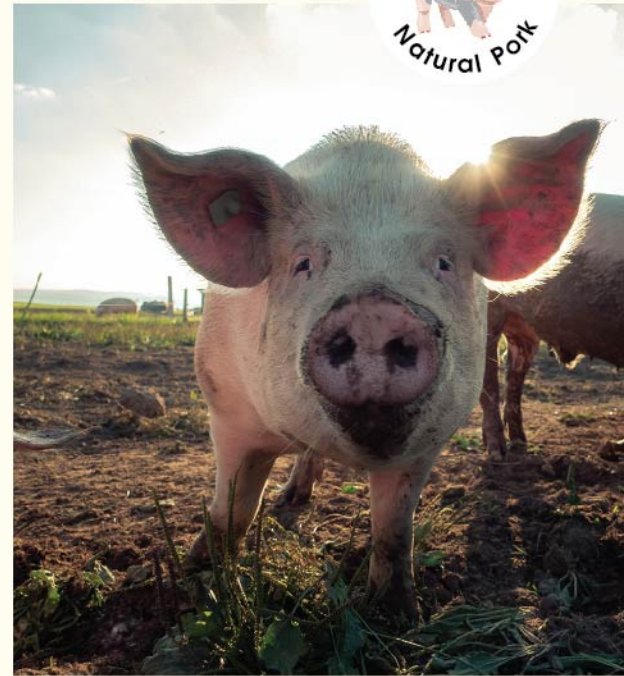
- + ปลาสดออร์แกนิกทอด
- + Fried Organic Gourami Fish 100.-
- + ปลาทุทอด
- + Add Fried Mackerel 75.-
- + แคมพูไร้มัน / ตัดมัน
- + Pork Cracklings 50.-

ความจริงจังของจินเจอร์

ทราบหรือไม่ว่า ในอาหารทุกจานที่คุณกำลังจะสั่งในอีกไม่กี่นาทีข้างหน้า นอกจากรสชาติที่อร่อยแล้ว ยังมีความจริงจังของ GINGER FARM kitchen อยู่ในนั้นด้วย ความจริงจังที่ว่า ก็คือความตั้งใจจริงที่จะส่งมอบอาหารที่รสชาติเป็นเลิศ ให้สมกับเป็นสูตรของพ่อผู้เลี้ยงหมูของเราที่บ้าน เราทำกินเองกับคนที่เรารักอย่างไร เราก็จะทำให้คุณอย่างนั้น วัตถุดิบที่เราเลือกมาใช้ จึงต้องเป็นวัตถุดิบที่ “ดีที่สุด” ในข้อจำกัดที่ว่าต้อง “ปลอดภัยที่สุด” เท่าที่จะสามารถหาได้ ทำให้กว่าจะได้วัตถุดิบแต่ละอย่าง เพื่อรวมมาเป็นอาหารหนึ่งจานที่วางอยู่ตรงหน้าคุณ จึงเป็นเรื่องที่ท้าทายอย่างมาก

เนื้อหมู

เราเลือกหมูที่เลี้ยงแบบปล่อยทุ่ง หรือที่เรียกกันว่า "Natural Pork" ซึ่งเริ่มเป็นที่แพร่หลายมากขึ้นเรื่อยๆ ในกลุ่มผู้ที่ใส่ใจทั้งสุขภาพและสวัสดิภาพของสัตว์ เพราะนอกจากจะปลอดภัยไร้เร่งเนื้อแดงแล้ว ยังมีรูปแบบการเลี้ยงตามวิถีธรรมชาติ แนวทางเกษตรอินทรีย์ มีพื้นที่ที่จัดไว้อย่างเหมาะสมกับพฤติกรรมตามธรรมชาติของหมู เช่น มีทุ่งหญ้าให้วิ่งเล่นอย่างอิสระเพื่อให้ได้ออกกำลังกาย และแข็งแรงตามธรรมชาติ มีบ่อน้ำให้แช่คลายร้อน มีคอกพักในร่ม ยิ่งไปกว่านั้น ยังใช้สมุนไพร ในการเลี้ยง เพื่อให้ส่งผลดีต่อการสร้างภูมิคุ้มกันตามธรรมชาติ เมื่อสุขภาพหมูดี ก็ทนโรค ไม่มีความจำเป็นต้องใช้ยาปฏิชีวนะใดๆ



ไข่ไก่

อารมณ์ของไข่ไก่จะดูยาก เราเลยอยากให้คุณที่แม่ไก่ เพราะเมื่อแม่เป็นไก่ไข่อารมณ์ดี ไข่ไก่ก็ย่อมอารมณ์ดีตามไปด้วย เป็น Free-Range Egg ที่แม่ไก่ไม่ได้หากินตามยถากรรม แต่กินอาหารที่มีสัดส่วนเหมาะสม ตามหลักโภชนาการ สารอาหารครบถ้วน ตามความต้องการของไก่ไข่ ธรรมชาติของไข่ จึงดีทั้งไข่ทั้งใบ และแน่นอนว่ามีประโยชน์มากกว่า



เนื้อไก่

ไก่อารมณ์ดี Free-Range Chicken เลี้ยงในระบบปิดที่ควบคุมอุณหภูมิ และมีพื้นที่ให้วิ่งเล่นอย่างอิสระ ไม่มีการใช้ยาปฏิชีวนะหรือฮอร์โมนใดๆ ถูกต้องตามหลักการสวัสดิภาพสัตว์ที่ต้องได้รับการเลี้ยงดู และดูแลให้อยู่ในสภาวะที่เหมาะสม เรียกอีกอย่างว่า “ความสบายกายสบายใจของสัตว์” (5 Freedoms Animal Welfare) ได้รับน้ำดื่มที่สะอาด และเป็นไก่อารมณ์ดีที่กินแต่ข้าวกล้องคุณภาพเท่านั้น



ผัก

เป็นที่ทราบกันดีว่า GINGER FARM kitchen เลือกใช้แต่พืชผักออร์แกนิกมาตั้งแต่ต้น และสร้างสรรคเมนูสำหรับช่วงเวลาต่างๆ ของปีอยู่เสมอ เพื่อให้ได้ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล ซึ่งเมื่อเราใช้พืชผักตามฤดูของมันแล้ว ศัตรูพืชก็น้อย และผลผลิตก็งามตามธรรมชาติไปโดยปริยาย ดอกย้ำความเป็นแบรนด์ร้านอาหาร Organic ที่ป็นความจริงจังพื้นฐานของเรา

หมู ไก่ ไข่ ผัก วัตถุดิบธรรมดาที่เราไม่ถือเป็นเรื่องธรรมดา ทุกส่วนประกอบของอาหารของคุณเป็นเรื่องสำคัญจากใจจริงของเรา

...ไม่จริงจัง ไม่ใช่ GINGER

Sincerely Caring

You might not notice that, beside the well selected ingredients, there is our good will in your plates. The thing is that we are taking it seriously to serve the best taste according to our grandparents' recipe as we are carrying the pride on our shoulders. How we cook it at home for our loved ones is how we cook it here. Therefore, we will not accept anything less than the premium ingredients to be cooked for you, which quite a challenge for us. Here are some of our efforts:



Pork

The pork we use at GINGER FARM kitchen is free-range pig called "Natural Pork", which is getting more and more popular among those who are seriously concern of the animal right as much as their health. The pig pen is well arranged with a big space for them to run, a pond to plunge and shed to lie down in. Moreover, the pigs are fed with herbs to create the immune system naturally so that no antibiotics are needed.

Chicken

The Free-Range Chicken we use live in temperature controlled closed-system. Regarding to the 5 Freedoms Animal Welfare, they need to be properly taken care of under the perfect conditions such as plenty of space to run, enough clean water to drink, eat well (in our case, they are fed with best quality of brown rice only), and of course, no chemical or antibiotics are acceptable.

Eggs

Well, we admit that it is hard to tell if the eggs are happy, so let us put it this way that all eggs are from the Free-Range Chicken. The hens are fed with close to perfect chicken food not just what they found on the ground. Hence, we believe that the eggs we use are healthier and probably, taste better than the normal ones.

Vegetables

GINGER FARM kitchen only accepts organic vegetables from the beginning of the business. We always create the special menu according to the season since we are aware of how lovely the vegetables could be in its own season, which means the farmers can grow it easily without chemical needs. This is the real ORGANIC way of agriculture we are hoping to see more and more in our community.

**Natural Pork, Free-Range Chicken, Free-Range Eggs and Organic Vegetables,
these are simple ingredients that have never been simple for us.
Because we care.**

Our Providers

These are some of the people who take as much care in what they do as we do.

They are all masters of their trades, creating the best products in the most sustainable way possible.



ผัดผักออร์แกนิก

STIR-FRIED ORGANIC VEGETABLES



SF05 เนื้อปูผัดฟักทองออร์แกนิก Stir-Fried Organic Pumpkin with Crab Meat 250.-

"ผักออร์แกนิกและผักพื้นบ้านคุณภาพดีถูกคัดสรรมาปรุงเป็นเมนูที่ดีต่อสุขภาพ และนำเสนอรสชาติที่เป็นต้นตำรับ"



SF04 ผัดผักบุ้งออร์แกนิก
Stir-Fried Organic Morning Glory 95.- 🌶️



SF12 กระหล่ำปลีออร์แกนิกทอดน้ำปลาเบคอน
Stir-Fried Organic Cabbage in Fish Sauce with Bacon 155.-



SF02 ผัดคะน้าออร์แกนิกหมูกรอบ
Stir-Fried Organic Chinese Kale with Crispy Pork Belly 175.-

ผัดผักออร์แกนิก

STIR-FRIED ORGANIC VEGETABLES



SF07 คั่วผักกูดออร์แกนิก (ตามฤดูกาล)

Stir-Fried Organic Pako Fern (Seasonal) (V) 135.-



SF09 เซียงดาออร์แกนิกผัดไข่

Stir-Fried Organic Gymnema with Egg 135.-



SF08 ผัดผักหวานออร์แกนิกน้ำมันหอย (ตามฤดูกาล)

Stir-Fried Organic Thai Sweet Leaves
with Oyster Sauce (Seasonal) (V) 155.-



SF01 ผัดมะเขือยาวออร์แกนิกกากหมูและเต้าเจี้ยว

Stir-Fried Organic Eggplant with Pork Crackling and Bean Paste 155.-

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)

ผัด STIR-FRIED



SF11 ไก่ผัดห้าหาย

Stir-Fried Chicken with Cashew Nut, Jujube, Chestnut, Ginkgo and Water Chestnut (N) 195.-



SF22 แกงโหระพาผัดรวมมิตร Northern Style Stir-Fried Mixed Curry with Pork, Glass Noodle and Mixed Vegetables 255.- 🌶️



SF24 ชะอมออร์แกนิกผัดวุ้นเส้นและกุ้ง

Stir-Fried Organic Acacia with Glass Noodle, Prawns and Egg 195.-



SF20 ผัดสะตอหมูกรอบ

Stir-Fried Twisted Cluster Bean (Sataw) with Crispy Pork 225.- 🌶️



SF15 กะเพราหมู / ไก่ / เนื้อ / ทะเล

Stir-Fried Thai Basil with Pork 175.- / Chicken 175.- / Beef 225.- / Seafood 225.-

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)

ผัด

STIR-FRIED



SF21 คั่วเห็ดถอบยอดใบมะขามอ่อน

Stir-Fried Thai Puffball Mushroom with Minced Pork and Young Tamarind Leaves 245.- 🌶️



SF25 ตับหมูผัดสมุนไพร

Stir-Fried Pork Liver with Thai Herbs 195.- 🌶️

จิ้นสั้ม หรือ ภาษากลางเรียกว่า “แหนม”



SF23 จิ้นสั้มปลอดสารฟัดไข่

Stir-Fried Free Range Fermented Pork with Free-range Egg 175.-



SF26 เขียวหวานเนื้อตุ๋นผัดแกง

Stir-Fried Braised Beef with Green Curry Paste 275.- 🌶️🌶️



SF14 ถั่วฝักยาวคั่วกะป๋ออร์แกนิกหมูสับ

Stir-Fried Green Bean with Organic Shrimp Paste and Minced Pork 155.- 🌶️

ทอด FRIED



F04 หมูกรอบสามเกลอเสิร์ฟพร้อมแตงกวาดองมะเขือขี้

Free Range Crispy Pork Belly with Three Dippings and Homemade Cucumber Pickled 275.-



Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)

ทอด FRIED



F12 ไข่ลวกทอด Fried Boiled Free Range Eggs with Tamarind Sauce (Son-in-Law Eggs) (GF) 135.-



F07 กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขาม
Fried River Prawns with Tamarind Sauce 275.-



F13 หมูหมักมะเขว่น Deep-Fried Pork marinated with Sichuan Pepper 250.- 🌶️



F01 ไข่เจียวแม่ไก่อาร์มดัด ปู / หมูสับ
Omelet with Crabmeat (GF) 195.- /
Minced Pork Filling (GF) 95.-



F02 ไก่ทอดเชียงราย Chiang Rai Fried Chicken 185.-

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)

ทอด FRIED



F11 ปลาทะเลทอดสมุนไพร Fried Sea bass with Mixed Herbs (N) 490.- 🌶️



F08 ปลาทึบกับทอดสมุนไพร
Deep-Fried Red Tilapia with Crispy Herbs 350.-



F10 ปลาทึบกับทอดน้ำตก
Deep-Fried Red Tilapia in Isaan Style Spicy Sauce 350.- 🌶️🌶️

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)

ปิ้งย่าง GRILLED



G11 ไส้ฉั้ว Northern Style Spicy Sausage 165.- 🌶️



G06 เนื้อวากิวออสเตรเลียย่าง / คอหมูย่างจัมแฉ่ว
Grilled Australian Wagyu 590.- / Free Range Pork Neck 195.- 🌶️



G10 จิ้นส้มปลอดสารหมกไข่ไก่อารมณดี
Northern Style Fermented Pork with Egg (GF) 155.-



G09 ปูฉ่อง Northern Style Crab Paste (GF) 135.-



G02 ไก่เลี้ยงปล่อยอย่างสมุนไพร Signature GINGER Farm
Grilled Free Ranged Chicken with Fried Local Herbs 295.-

ต้ม / แกง

SOUP / CURRY



SU17 แกงฟักทองใส่หมู

Northern Style Pumpkin Soup with Pork (GF) 165.- 🌶️



SU13 แกงเห็ดหน่อไม้ในย่านางกระดูกอ่อนหมู (ตามฤดูกาล)

Mushroom and Bamboo Shoot Soup with Pork Ribs (GF) 165.- 🌶️



SU14 แกงเคหิ

Mixed Vegetables Soup with Northern Spices and Chicken (GF) 165.- 🌶️



SU16 จอผักกาดกระดูกอ่อนหมู

Northern Style Chinese Cabbage Soup with Pork Ribs (GF) 165.-

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)

ต้ม / แกง

SOUP / CURRY



SU06 แกงผักหวานอออร์แกนิกปลาสด (ตามฤดูกาล)
Northern Style Organic Thai Sweet Leaves Soup
with Gourami Fish (Seasonal) (GF) 225.- 🌶️



SU08 จิ้นหุ่ม Northern Style Simmered Beef 275.- 🌶️



SU11 แกงขบุนหมูสามชั้น
Northern Style Spicy Young Jackfruit Soup
with Pork Belly (GF) 165.- 🌶️



SU10 แกงผักเซียงดาอออร์แกนิกปลาแห้ง
Spicy Organic Gymnema Soup with Dried Fish (GF) 165.- 🌶️



SU05 แกงตุนไผ่ปลาช่อน
Spicy Green Taro Soup with Snake-head Fish (GF) 225.- 🌶️

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)

ต้ม / แกง

SOUP / CURRY



SU01 แกงเลียงกุ้งสด

Shrimp Paste Soup with Prawn (GF) 295.- 

ต้ม / แกง

SOUP / CURRY



C05 แกงเขียวหวานยอดมะพร้าวอ่อนเนื้อน่องลาย / ไก่ / หมู
Green Curry with Beef Shanks 275.- /
Free Range Chicken 195.- / Free Range Pork 195.- 🌶️



C12 แกงคั่วสับปะรดทะเล
Pineapple Curry with Mixed Seafood (GF) 350.- 🌶️🌶️



SU07 ต้มจืดแตงกวาหมูสับ
Cucumber Soup with Marinated Minced Pork 155.-



C06 แกงฮังเล Northern Style Hang Lay Curry (N) 295.- 🌶️

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)



ต้ม / แกง

SOUP / CURRY

C07 ต้มยำกุ้งแม่ในน้ำมะพร้าวอ่อน

Tom Yum with River Prawn in Young Coconut Juice (GF) 350.- 🌶️🌶️🌶️



C13 ต้มยำหีปลาช่อนและกะทิสด

Sour Banana Blossom Soup with Sea Bass and Fresh Coconut Milk (GF) 225.-

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)



ST01 ปลากระพงนึ่งมะนาว

Steamed Seabass in Spicy Thai Lime Sauce (GF) 490.- 🌶️🌶️

นึ่ง STEAMED



ST05 ไก่ผัดสมุนไพรแบบเหนือ

Northern Style Steamed Chicken in Herbs 195.- 🌶️



ST06 เมี่ยงปลากระพงนึ่งสมุนไพร Steamed Sea Bass served with Spicy Dipping,
Organic Brown Rice Noodles and Fresh Vegetables (N) (GF) 490.- 🌶️

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian **(Prices are subject to 10% service charge)**

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



D13 ข้าวผัดลาบ Northern Style Larb Fried Rice 175.- 🌶️



D11 ข้าวผัดรอกีปลาสดออร์แกนิก
Fried Rice with Organic Crispy Gourami Fish 195.-



D15 ข้าวผัดปลาทุ Fried Rice with Mackerel 195.-



D12 ข้าวผัดหมู / ไก่ / กุ้ง
Fried Rice with Free Range Pork 165.-
Free Range Chicken 165.-
Prawn 195.-



D14 ข้าวผัดต้มยำกุ้ง
Tom Yum Fried Rice with Prawn (GF) 195.- 🌶️



D33 ข้าวผัดอินโด Nasi Goreng 245.-



D34 ชุดน้ำพริกอ่อน, ปลาทุและข้าวกล้อง
Northern Thai Style Pork and Tomato
Chilli Relish served with Brown Rice,
Fried Mackerel and Boiled Vegetables (GF) 225.- 🌶️🌶️

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



D27 ข้าวผัดน้ำพริกหนุ่ม Fried Rice with Thai Green Chilli Dip, Chiang Mai Spicy Sausage,
Boil Egg, Steamed Pork Sausage and Boiled Vegetables 245.- 🌶️🌶️

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



D35 หมักรอบราดน้ำทะเล Crispy Noodles in Gravy Sauce with Seafoods and Mixed Vegetables 225.-



D36 ผัดหมี่กะทิขมิ้นและกุ้งแม่น้ำ
Stir-Fried Turmeric-coconut Vermicelli served with River Prawns 265.-



D38 ผัดไท้แซลมอน Pad Thai with Salmon (N) 295.-



D37 บะหมี่ผัดและน้ำตกหมู
Moroheiya Noodles served with Spicy Grilled Pork Salad 225.-



D18 ผัดไท้กุ้งแม่น้ำ Pad Thai with River Prawn (N) 265.-

D19 ผัดไท้ต้มยำทะเล Tom Yum Pad Thai with Seafood (N) 195.- 🌶️

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)



D39 สปากัดดีพัดเนื้อปู Spaghetti with Crab Meat, Garlic and Herbs 295.-



D40 ฟัดดูชินี่น้ำพริกอ่อง
Fettucine with Northern Style Tomato Relish,
Minced Pork, Chiang Mai Sausage and
Pork Cracklings 225.- 🌶️

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



D01 สปากัดดีปูอ่อง
Spaghetti with Crab Paste and Bacon (GF) 225.-



D03 สปากัดดีซีเมาทะเล
Spaghetti with Spicy Mixed Seafood 225.- 🌶️



D02 สปากัดดีพัดแห้งเบคอน / ปลาสด
Spaghetti with Bacon or Gourami Fish 225.- 🌶️



D41 ขนมนจีนน้ำทิ้วเส้นข้าวกลล้องน่องไก่ตุ๋น
Northern Thai Brown Rice Noodles Soup with Minced Pork,
Chicken Thigh, Tomatoes and Chicken Blood (GF) 195.- 🌶️🌶️



D21 ข้าวซอยไก่ / เนื้อน่องลาย Khao Soi Northern Style Noodle Curry
with Crispy Noodle and Chicken (GF) 195.- / Braised Beef 225.- 🌶️🌶️



D08 สลัดผักเจ็ดสีซอสผัดไทยเสิร์ฟพร้อมไก่ทอดเชียงราย
Noodleless Rainbow Pad-Thai Carrots, Red Cabbage,
Avocado, Herbs, Peanut/Tamarind Dressing served with
Chiang Rai Fried Chicken 255.-



D42 ยำข้าวซอยปูนิ่ม Spicy Khao Soi Salad with Deep-fried Soft Shell Crab 295.- 🌶️

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



D09 ศรีราชาซีซาร์สลัดเมคออน (ตามฤดูกาล)
The Healthy Caesar Salad, Kale,
Roasted Beetroot / Carrots / Sweet Potatoes, Avocado,
Crispy Sriracha Croutons and Bacon (Seasonal) 275.-



D43 ฟิชแอนด์ชิปส์
Fish and Chips served with Seaweed Mayo 295.-

ข้าว

RICE



R04 ข้าวเหนียว Sticky Rice (GF) 20.-



R05 ข้าวเหนียวดำ
Black Glutinous Rice (GF) 25.-



R06 ข้าวเหนียวกล้อง
Sticky Brown Rice (GF) 25.-



R01 ข้าวหอมมะลิ Jasmine Rice (GF) 20.-



R02 ข้าวหอมมะลิอัญชัญ
Butterfly Pea Jasmine Rice (GF) 20.-



R03 ข้าวกล้องออร์แกนิก
Organic Brown Jasmine Rice (GF) 25.-

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)

ของหวาน

DESSERT



DE01 ส้มจุนสุตรคุณยาย Sohm Choon Fruit Dessert of Lychee, Green Mango, Young Ginger in Jasmine, Bitter Orange, Rose and Salty Syrup (GF) 155.-



DE15 สาคุเปี้ยกล่ำโยแห่งน้ำกะทิทุกลาบ
Sago in Cane Sugar with Longan, Coconut and Rose infused Coconut Milk (GF) 120.-



DE14 มันม่วงนึ่งราดกะทิและเซอร์เบต์เสาวรส
Sweet Purple Potato in Coconut Milk served with Passion Fruit and Mango Sorbet (GF) 155.-



DE16 Homemade Ice Cream and Sorbet

Coconut	95.-
Mango and Passion Fruit	95.-
Mixed Berry	95.-
Chocolate	95.-
Vanilla Bean	95.-
Soy with Black Sesame	95.-

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian (Prices are subject to 10% service charge)



DE03 พุดดิ้งมะพร้าวอ่อนเสิร์ฟพร้อมกับทิมกรอบและขนุน
Young Coconut Pudding Served with Mock Water Chestnuts and Jackfruit (GF) 155.-



DE08 กล้วยไข่เชื่อมไอศกรีมกะทิสด
Banana in Syrup with Coconut Ice Cream (GF) 155.-



DE09 ไอศกรีมกะทิข้าวเหนียวมะม่วง
Mango Sticky Rice with Coconut Ice Cream (GF) 155.-



DE02 ข้าวเหนียวมะม่วง Mango Sticky Rice (GF) 155.-

ของหวาน DESSERT

*The closer we get to the
source of our food,
The better it is for us
and for this planet*



GINGER FARM kitchen

  Ginger Farm Kitchen
#gingerfarmkitchen