



อาหารว่างรวม (N) 395.-THE HOUSE Mixed Appetizer Platter

- ปอตี้ประกุ้งทอด Crispy Prawn Spring Rolls เมี่ยงคำ Meang Kham Traditional Thai Snack with Herbs, Peanut in Cha-pu Leaves
  จุงทองลาบไก่ Hot & Sour Minced Chicken in Crispy Mini Rice-paper Parcels with Plum Dip
  ม้าฮ่อ Ma Hor Minced Marinated Chicken, Prawn and Peanuts on Pineapple

- ผักบุ้งทอดกรอบ Pak Bung Grob Crispy Thai Water Morning Glory with Tamarind Sauce



กุ้งกระเบื้อง 225.-Goong Gra Buang: Crispy Shrimp and Pork Pancakes



สองสหาย (ถุงทอง, ปอกุ้งทอด) 225.-Song Sa-hai : Deep-fried Golden Parcels with Minced Chicken and Prawn Spring Rolls



ไก่ห่อใบเตย 225.-Fried Chicken Wrapped in Pandan Leaves



ไก่สะเต๊ะ (N) 275.-Chicken Satay Served with Peanut Sauce and Cucumber Relish



คาลามารี่ทอดกระเทียม 225.-Thai Style Calamari with Salt and Chilli



แซลม่อนซอสน้ำตก (GF) 490.-Thai Style Spicy Salmon Carpaccio with Herbs



ทาโก้น้ำตกแบบไทยและกัวคาโมเล่ แซลมอนซาชิมิ 375.- / ไก่กรอบ 225.-Tacos stuffed with Thai Style Spicy Salad served with Guacamole Salmon Sashimi / Crispy Chicken



รากบัวทอดและซอสผงกะหรื่ 155.-Lotus Root Fries Served with Curry Mayo Dip



ปลาแห้งแตงโม (GF) 155.-Refreshing Watermelon with Dried Fish Sugar and Salmon Caviar



ปอเปี๊ยะกุ้งสด (GF) 225.-Fresh Spring Rolls with Prawn, Mango, Herbs, Vegetables and Chili Dipping Sauce



ทอดมันกุ้งข้าวเม่า 295.-DeepFried Prawn and Crab Meat Cakes Wrapped with Pounded Unripe Rice

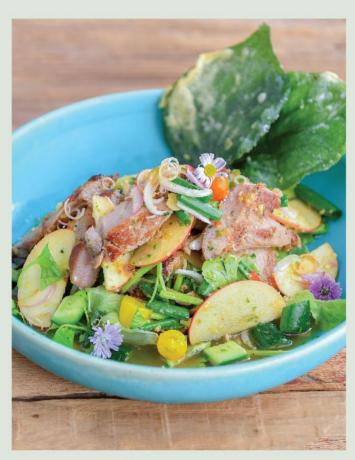
# ย้า / ตำ | Salad



พล่าปลาหมึก 250.- // Spicy Squids Salad with Lemongrass and Chilli Sauce



ยำส้มโอโบราณกุ้งสด (N) 295.- 🖊 Thai Style Pomelo Salad with Prawns



ย้ำคอหมูย่างแอปเปิ้ล (GF) 325.- 🂋 Coriander Marinated Pork Neck in Spicy Salad with Apple, Cherry Tomatoes and Pork Cracklings



ย้าเนื้อริบอาย (New Zealand) ย่างองุ่นแดง (GF) 690.- 🂋 Spicy Grilled New Zealand Ribeye Steak Salad with Grapes and Lime Dressing

# ย้า / ตำ | Salad



พล่าหอยเชลล์ใส่มะพร้าวอ่อนและมะแขว่น 550.- Seared Imported Scallops in Coconut-Chilli Dressing, Young Coconut and Sichuan Pepper



ยำฝรั่งใส่กุ้งและหมูสับ (GF) (N) 275.- 🅖 Spicy Guava Salad with Minced Prawns and Pork



ยำหัวปลี่ลิ้นจี่กุ้งสด (N) 295.- Sweet & Sour Banana Flower Salad with Prawns, Chicken, Chili Paste, Peanuts and Lychee



ลาบเป็ด (GF) 275.- / Thai Style Duck Larb

# ต้ม | soup



ตั้มย้ำกุ้ง 490.- 🅖 Tom Yum Goong – Spicy Soup with Prawns, Lemongrass and Mushrooms



ต้มข่าไก่ (GF) 225.- / ต้มข่าเห็ด (V) (GF) 195.- ✓ Tom Kha Gai - Coconut Creamy Soup with Lemongrass, Mushrooms, Galangal and Chicken



ต้มป๊วยหมูสับและรากบัว 225.-Plum Clear Soup with Minced Pork and Lotus Root

### **แกง** | Curry



เนื้อต้มกะที่ 490.-Slow-Braised Beef in a Lime-Coconut Cream Reduction with Lemongrass, Mint and Coriander



ผู้ฉี่ปลาแซลม่อน (GF) 490.- ✓ Choo Chee : Roasted Salmon in Red Curry Sauce

#### **แกง** | Curry



แกงเผ็ดเป็ดย่างผลไม้สด 350.- Roasted Duck Red Curry with Eggplant, Pineapple, Lychee, Cherry Tomatos and Sweet Basils



ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน (GF) 395.- / Hor Mok Talay - Steamed Curry with Mixed Seafood in Young Coconut

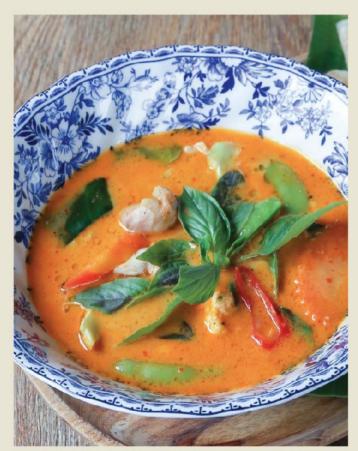


แกงแก้วตา (มัสมั่นปลา) (GF) (N) 395.-Massaman with Sea bass and Pickled Papaya

### แกง | Curry



ซี่โครงหมูอบซอสมะขาม 395.-THE HOUSE Signature Roasted Pork Ribs Simmered in Tamarind Sauce



แกงเผ็ดไก่ (GF) 225.- / เนื้อ (GF) 295.- ✓ Red Curry with Chicken / Beef

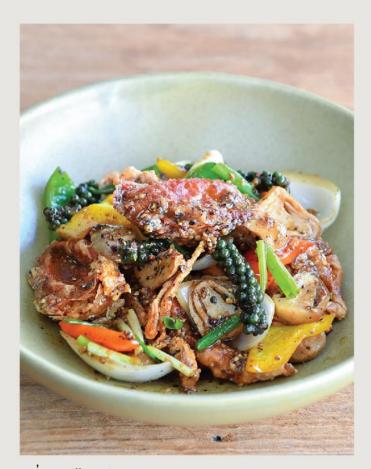


แกงเขียวหวานไก่ (GF) 225.- ✓ Green Curry with Chicken

# ผัด | Stir-Fried



ปูนิ่มผัดผงกะหรื่ 395.-Stir-fried Soft Shell crab in Curry Powder with Eggs, Celery and Chilli Oil



ปูนิ่มพริกไทยดำ 350.-Stir-Fried Soft Shell Crab in Black Pepper Sauce and Mixed Vegetables



เนื้อสับใบโหระพา 295.-Stir- Fried Minced Beef with Thai Sweet Basil

# พัด | Stir-Fried



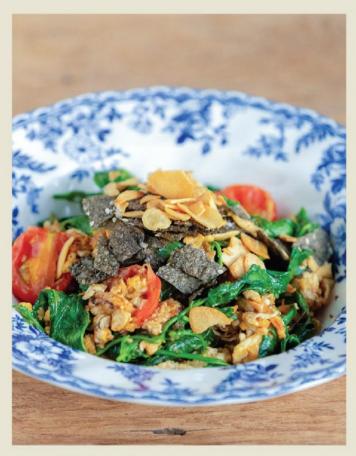
ผัดสะตอกะปีกุ้งแม่น้ำ 395.-Stir-fried Bitter Bean (Sator) with River Prawn



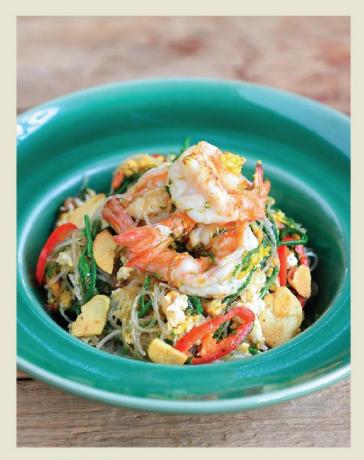
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (N) 250.-Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts



# พัด | Stir-Fried



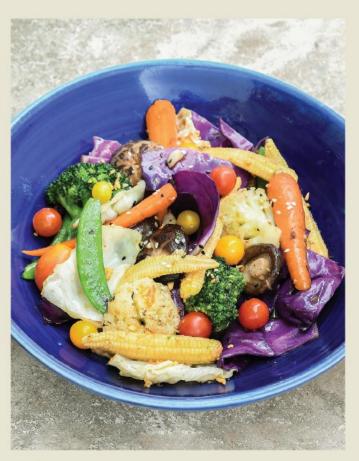
เชียงดาผัดไข่แบบล้านนา 175.-Stir-Fried Organic Gymnema with Egg



ชะอมผัดวุ้นเส้น 250.-Stir-Fried Glass Noodle with Acacia and Egg



ผัดผักบุ้งไฟแดง 155.-Stir-fried Morning Glory, Garlic, Chili and Soy Bean Paste



ผัดผักรวม 195.-Stir-Fried Mixed Vegetables

### **ทอด** | Fried



ปลากะพงทอดสมุนไพร 490.-Deep-Fried Sea Bass with Fish Sauce served with Crispy Herbs and Spicy Salad Dressing



หมูกรอบสามสหาย 375.-Crispy Pork Belly with Spicy Dipping, Tomato Relish and Pickled Cucumber

### **ทอด** | Fried



ไข่เจียวฟูซัลซ่าปู (GF) 320.-Thai Crispy Omelette with Crabmeat Salsa



หมูสับปลาเค็มและเครื่องแนม 250.-Fried Salted Fish and Pork Balls

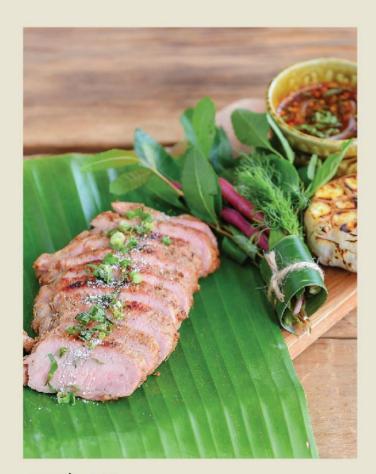


หมูแดดเดียว 250.-Sun - Dried Pork

# ปิ้งย่าง | Grilled



เนื้อย่าง (200 ก.) เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว และซัลซ่ามะเขือเทศ (GF) 690.-Grilled Beef (200 g.) served with Jaew Dip and Tomato Salsa



คอหมูย่าง 350.-Grilled Pork Jowl Marinated with Lemongrass, Served with Jaew Dip and Tomato Salsa



ไก่ย่าง ส้มตำ (N) 290.-Grilled Chicken Marinated Lemongrass and Coriander, served with Jaew Dip and Somtum

## เช็ตรวมอาหารเหนือ | Chiang Mai Platter



เช็ตรวมอาหารเหนือ (N) 690.- (แกงฮังเล, น้ำพริกฮ่อง, น้ำพริกหนุ่ม, ไส้ฮั่ว, ปูฮ่อง, ลาบหมู, แคบหมู และผักแกล้ม) The Chiang Mai Platter (Hang Lay Curry, Nam Prik Ong, Thai Green Chilli Relish, Chiang Mai Spicy Sausage, Grilled Paddy Field Crab Paste Northern Style Larb, Pork Cracklings and Vegetable)



ผัดไทยกุ้ง (N) 275.-Pad Thai - Traditional Fried Rice Noodles with Tamarind Sauce, Bean Sprouts, Chives and Prawns



😻 ข้าวซอยไก่ (GF) 185.- 🅖 Khao Soi Gai - Chiang Mai Style Noodle Curry Soup With Chicken



ข้าวผัดรถไฟ 250.-Ginger Signature "Rod-Fai" Fried Rice with Crispy Pork Belly, Crispy Bacon, Pickled Garlic and Chapoo Leaf



ข้าวผัดอินโดนีเซีย (N) 275.-Nasir- Goreng - Indonesian Style Fried Rice with Sambal paste and Prawns served with Chicken Satay, Fried Egg and Pickled



ข้าวคลุกกะปีหมูแดดเดียว 225.-Shrimp Paste Fried Rice served with Sun Dried Pork, Green Mango, Omlet and Dried Shrimp



ข้าวผัดสับปะรดกุ้งแม่น้ำย่าง (N) 295.-Pineapple Fried Rice with River Prawns

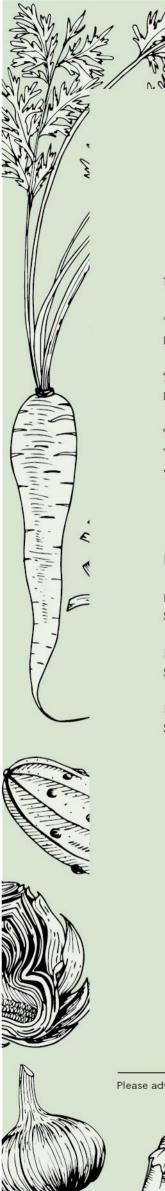


ข้าวผัดกากหมูเสิร์ฟพร้อมกับหมูปั้นก้อนทอด 195.-Fried Rice with Pork Cracklings served with Deep-fried Marinated Minced Pork



ข้าวผัดปู 225.- / กุ้ง 225.- / ไก่ 175.- / หมู 175.- Fried Rice with the Selection of Crab Meat / Prawn / Chicken / Pork

ข้าว   Rice	
ข้าวหอมมะลิ Organic Hom Mali Rice	30
ข้าวกล้องแดง Red-Brown Rice	35
ข้าวเหนียว Sticky Rice	25





#### THE HOUSE Veggie-Friendly Menu

#### อาหารว่าง / Appetizer

รากบัวทอด 155.-Lotus Root Fries

ปอเปี๊ยะสดเต้าหู้เจ 195.-Fresh Spring Rolls with Tofu

ทาโก้เต้าหู้น้ำตกแบบไทยและกัวคาโมเล่ 195.-Tacos stuffed with Thai Style Salad served with Guacamole Crispy Tofu

#### ย้า / Salad

ยำส้มโอเต้าหู้เจ 225.-Thai Style Pomelo Salad with Tofu

ย้าฝรั่งใส่เต้าหู้ 225.-Thai Style Spicy Guava Salad with Tofu sauce \*fish sauce

#### ผัด / Stir-fried

ผัดผักรวม 195.-Stir-fried Mixed Vegetables

เชียงดาผัดไข่แบบล้านนา 175.-Stir-fried Organic Gymnema with Egg

เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 225.-Stir-fried Tofu with Cashew Nuts

#### แกง / Curry

แกงเผ็ดเต้าหู้เจ 195.-Red Curry with mixed vegetables and tofu

แกงเขียวหวานเต้าหู้เจ 195.-Green Curry with mixed vegetables and tofu

ต้มข่าเห็ด เต้าหู้ 195.-Tom Kha - Coconut Creamy Soup with Lemongrass, mushrooms, Galangal and tofu

WHOM HANDING

#### อาหารจานเดียว / One Dish Only

ผัดไทยเจ 195.-

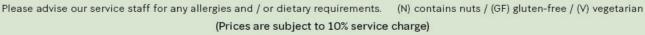
Pad Thai - Traditional Fried Rice Noodles with Tamarind Sauce, Bean Sprouts, Chives and Tofu

ข้าวซอยเจ 195.-

Khao Soi - Chiang Mai Style Noodle Curry Soup with Tofu

ข้าวผัดไข่ 175.-

Fried Rice with Eggs and Vegetables





## Western Special



แซลมอนย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสเพสโต้,ผักย่างและมันฝรั่ง (GF) (N) 590.-Pan Seared Salmon with Pesto Sauce, Grilled Mixed Vegetables and Home-made Potato Fries



สเต็กเนื้อย่าง (200กรัม) เสิร์ฟพร้อมซอสโรสแมรี่ไวน์แดงและมันฝรั่ง (GF) 750.-Grilled Steak (200 g.) Served with Red Wine and Rosemary Sauce, Home-made Potato Fries and Garlic

### Western Special



สปาเกตติ๋วองโกเล่กุ้ง 295.-Spaghetti Vongole with Prawns



เฟตตูชินี่เพสโต้และแซลม่อน (N) 295.-Fettuccine Pesto with Grilled Salmon



สปาเกตตี๊คาร์โบนาร่ามิโซะ 295.-Spaghetti Carbonara with Miso and Seaweed



ซีซ่าร์สลัด 225.-Classic Caesar Salad



ฟิชแอนด์ชิปส์ 250.-Fish & Chips



เฟรนฟรายด์โรยกลิ่นทรัฟเฟิลและชีสพาร์เมซาน 155.-Fries topped with Trufe Oil and Parmesan Cheese

เฟรนฟรายด์สไตล์เอเชี่ยน 120.-Fries Mixed with Asian Style Sauce

### ของหวาน | Dessert



สาคูเปียกกะทิลำไย 95.-Sago in Cane Sugar with Coconut Milk & Dried Logan



กล้วยไข่เชื่อมไอศกรีมกะทิมะพร้าว (GF) 155.-Banana in syrup served with Coconut Ice Cream



ข้าวเหนียวมะม่วง (N) 185.-Mango and Sticky Rice

#### HOMEMADE GELATO & SORBET (GF)

Signature Ginger & Salted Caramel 110.-

Raspberry Sorbet 95.-

Vanilla 95.-

Coconut 95.-

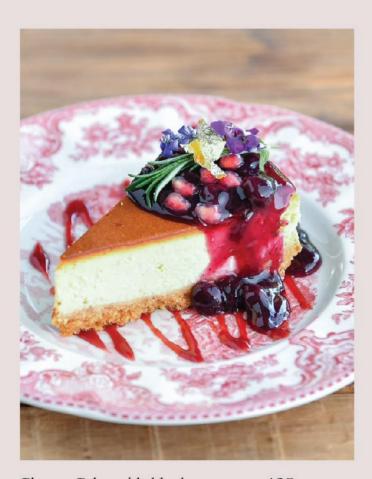
### ของหวาน | Dessert



Carrot Cake 135 .-



Chocolate Fudge with Raspberry Sorbet 185.-



Cheese Cake with blueberry sauce 135.-



Brownie with Vanilla Ice Cream 155.-



An old colonial mansion and Thai national heritage home since 1937 situated in the heart of old city Chiang Mai. The House by Ginger is a lifestyle destination, home to two stylish restaurants, lounge bar, local crafted shop and three private dining rooms.

# THE HOUS

199 Moon Muang Rd., T. Sriphum, A. Muang, Chiang Mai Thailand Tel: 053-287681 Opening hours: Mon-Sun (Restaurant 10.00 am to 11.00 pm) (Shop 10.00 am to 10.30 pm)

E-mail: contact@thehousethailand.com

www.thehousebygingercm.com f 🖸 The House by Ginger

