

THAI CUISINE
THE HOUSE
by GINGER



THAI MENU

อาหารว่าง | Appetizer



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

- ปอเปี๊ยะกุ้งทอด Crispy Prawn Spring Rolls • เมี่ยงคำ Meang Kham - Traditional Thai Snack with Herbs, Peanut in Cha-pu Leaves
- ลูกทองลอยน้ำ Hot & Sour Minced Chicken in Crispy Mini Rice-paper Parcels with Plum Dip
- ม้าฮ่อ Ma Hor - Minced Marinated Chicken, Prawn and Peanuts on Pineapple
- ผักนึ่งทอดกรอบ Pak Bung Grob - Crispy Thai Water Morning Glory with Tamarind Sauce



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



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

อาหารว่าง | Appetizer



ไก่ห่อใบเตย 225.-
Fried Chicken Wrapped in Pandan Leaves



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



คาลามารีทอดกระเทียม 225.-
Thai Style Calamari with Salt and Chilli

อาหารว่าง | Appetizer



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



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

อาหารว่าง | Appetizer



รากบัวทอดและซอสผงกะหรี่ 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



ทอดมันกุ้งข้าวเม้า 295.-
Deep Fried Prawn and Crab Meat Cakes Wrapped with
Pounded Unripe Rice

ยำ / ตำ | Salad



ปล่าปลาหมึก 250.- 🌶️
Spicy Squids Salad with Lemongrass and Chilli Sauce



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





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




ยำเนื้อริบอาย (New Zealand) ย่างอ่อนแดง (GF) 690.- 🌶️
Spicy Grilled New Zealand Ribeye Steak Salad with Grapes and Lime Dressing

ยำ / ตำ | Salad



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



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



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



ลาบเป็ด (GF) 275.- 
Thai Style Duck Larb

ต้ม | Soup



ต้มยำกุ้ง 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



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

แกง | Curry



เนื้อต้มกะทิ 490.-

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



ปลีปลาแซลม่อน (GF) 490.- 🌶

Choo Chee : Roasted Salmon in Red Curry Sauce

แกง | Curry



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



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



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

แกง | Curry



ซี่โครงหมอบซอสมะขาม 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



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



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



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

ผัด | Stir-Fried



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



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



 หมูกรอบคั่วพริกเกลือ 350.-
Stir-fried Crispy Pork Belly with Chilli and Salt

ผัด | 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



ไข่เจียวฟูซัลซ่า (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 และซอสซามะเชื้อเทศ (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

เซ็ตรวมอาหารเหนือ | Chiang Mai Platter



เซ็ตรวมอาหารเหนือ (N) 690.- (แกงฮังเล, น้ำพริกฮอง, น้ำพริกหนุ, ไส้ฮั่ว, ปูฮอง, ลาบหนุ, แกงหนุ และผักกาดเขียว)
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)

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



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

อาหารจานเดียว | One Dish Only



ข้าวผัดโรตไฟ 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



ข้าวคลุกกะปิหมูแดดเดียว 225.-

Shrimp Paste Fried Rice served with Sun Dried Pork, Green Mango, Omlet and Dried Shrimp

อาหารจานเดียว | One Dish Only



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

อาหารจานเดียว | One Dish Only



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

ทากั๋นเต้าหู้น้ำตักแบบไทยและกัวคาโมเล่ 195.-

Tacos stuffed with Thai Style Salad served
with Guacamole Crispy Tofu

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

ยำ / Salad

ยำส้มโอเต้าหู้เจ 225.-

Thai Style Pomelo Salad with Tofu

ยำฝรั่งใส่เต้าหู้ 225.-

Thai Style Spicy Guava Salad with Tofu sauce

*fish sauce

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

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

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)

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



สปาเกตตีวองโกเลกุ้ง 295.-
Spaghetti Vongole with Prawns



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



สปาเกตตี้คาร์บอนารามิโซะ 295.-
Spaghetti Carbonara with Miso and Seaweed



ซีซาร์สลัด 225.-
Classic Caesar Salad



ฟิชแอนด์ชิปส์ 250.-
Fish & Chips



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

เฟรนฟรายด์สไตล์เอเชียน 120.-
Fries Mixed with Asian Style Sauce

ของหวาน | Dessert



สาหร่ายเปียกกะทิลำไย 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.-

EAT. DRINK. SHOP

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.



THAI CUISINE
THE HOUSE
by GINGER

199 Moon Muang Rd., T. Sripum, 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



The House by Ginger