

# MENU



CELEBRATING  
THE INGREDIENTS



INSPIRE BY  
LOCAL'S RECIPES



GINGER  
FARM  
kitchen





# Welcome to "GINGER FARM kitchen"

## "จากฟาร์มสู่เมือง"

จินเจอร์ฟาร์มคิกเซ็นนำเสนออาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่น พร้อมไปกับเครื่องดื่มสุขภาพตามฤดูกาล อาหารแต่ละจานถูกคัดสรรและปรุงแต่งในแบบฉบับกับข้าวของคุณตาคุณยาย นำเสนอรสชาติที่เป็นต้นตำหรับผ่านวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ตั้งแต่ผักผลไม้อร์แกนิกปลอดสาร เนื้อสัตว์ที่เลี้ยงแบบปล่อย ไปจนถึงสินค้าแปรรูป ได้ถูกคัดสรรและร่วมมือกับเครือข่ายเกษตรกรท้องถิ่น เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตรอินทรีย์ สร้างฐานการตลาดให้มั่นคงและเติบโตอย่างยั่งยืน

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*





# เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



**เซ็ทแอ่วหนือ 450.-** (น้ำพริกอ่อน, แกงฮังเล, น้ำพริกหนุ่ม, ไข่ฮั่ว, แคนหมู, 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)

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

(Prices are subject to 10% service charge)



# เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



**รากบัวทอด เสิร์ฟพร้อมกับมายองเนสพริก-หรี 155.-**  
Deep-fried Lotus Root served with Curry-mayo



**หมูทอดปลาร้า 175.-**  
Deep-Fried Marinated Pork with Pla-ra served with Jaew Dipping



**เห็ดหอมทอด 135.-**  
Deep-fried Shiitake Mushroom



**คาลามารีพริกเกลือ 190.-**  
Thai Style Calamari with Salt and Chilli

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

(Prices are subject to 10% service charge)



# เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



**ปีกทอดสมุนไพร 155.-**  
Deep-fried Chicken Wings with Crispy Herbs



**ปอเปี๊ยะสดแซลมอนรมควันและซอสซีฟู้ดมายो 185.-**  
Fresh Spring Rolls with Smoked Salmon and Seafood Sauce Mayo



**ปอเปี๊ยะสดกุ้งน้ำพริกอ่อนและศรีราชามายองเนส 135.-**  
Fresh Prawn Spring Rolls with Nam Prik Ong and Sriracha Mayo



# เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



เมี่ยงคะน้าออร์แกนิก 195.-

Organic Kale Leaf with Condiments  
Do It Yourself Appetizer

เมี่ยงคำออร์แกนิก 195.-

Organic Wild Betel Leaf with Condiments  
Do It Yourself Appetizer

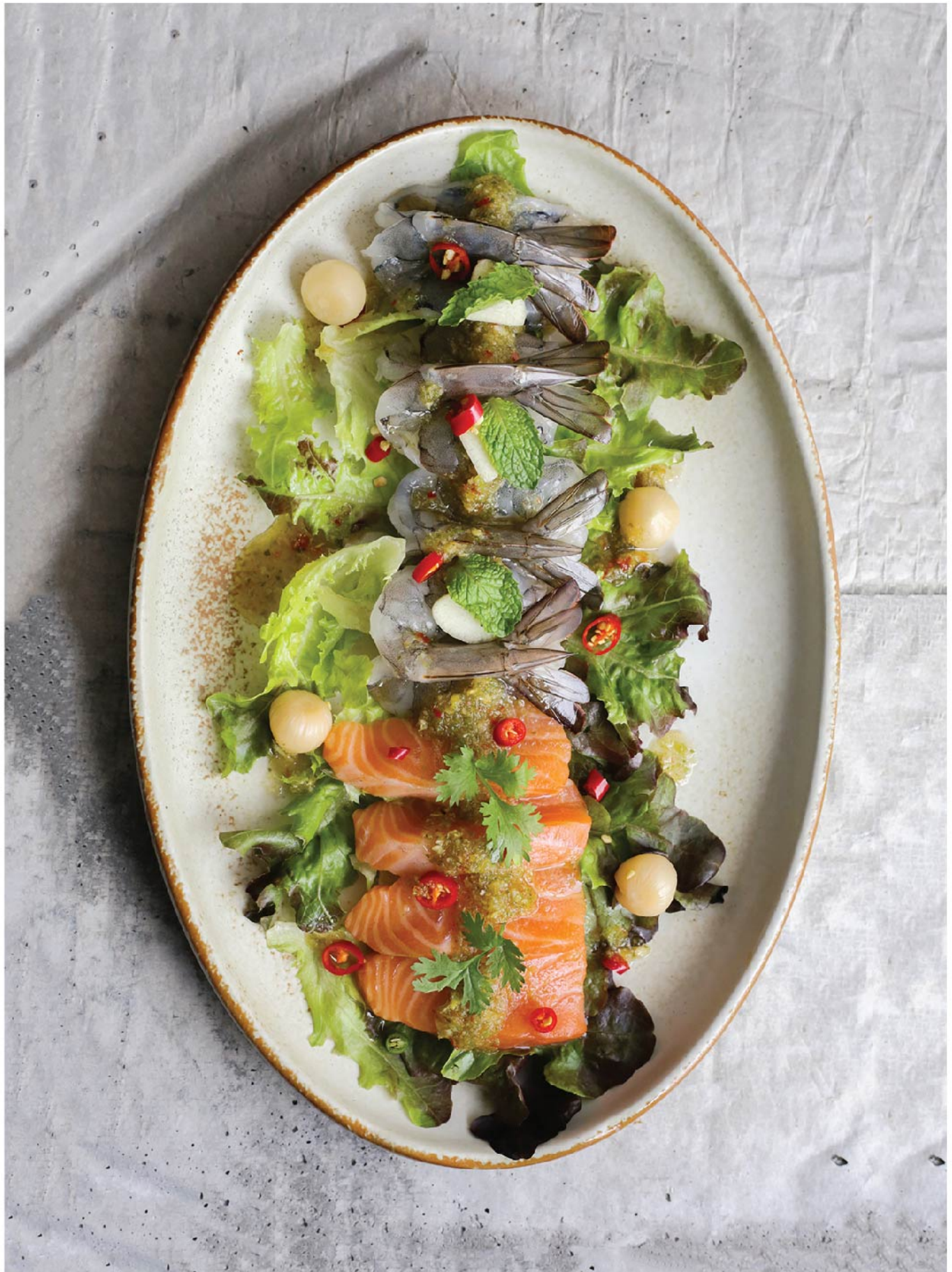
Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(Prices are subject to 10% service charge)



# เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



กุ้งและแซลมอนเซบซอสซีฟู้ดวาซาบิ 350.- 🍴

Thai Style Carpaccio with Fresh Raw Shrimps and Salmon topped with Seafood-Wasabi Sauce

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

(Prices are subject to 10% service charge)



# เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



กุ้งแช่น้ำปลา 250.- 🌶️  
Fresh Raw Shrimps in Spicy Fish Sauce



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



# ตำ/ยำ

## SPICY SALAD



♥ **ยำมะเขือยาวกุ้งสดและไข่ไก่ 185.-** 🌶️🌶️  
Grilled Long Aubergine Salad with Prawn, Minced Pork and Boiled Egg



**ยำวุ้นเส้นโบราณปลาหมึก 225.-** 🌶️🌶️  
Thai Style Glass Noodle Salad with Squids, Minced Pork and Peanuts



♥ **ยำขมจีนข้าวกล้องปลากุฏ 185.-** 🌶️🌶️  
Spicy Brown Rice Noodle Salad with Fried Mackerel



**ยำผักกูดออร์แกนิกกุ้งและหมูสับ (ตามฤดูกาล) 185.-** 🌶️🌶️  
Organic Pako Fern Salad with Prawn and Minced Pork (Seasonal)



# ตำ/ยำ

## SPICY SALAD



ตำมะม่วงปลาแห้ง 155.- 🌶️🌶️  
Northern Style Mango Salad mixed with Dried Fish Floss



ตำส้มโอใส่น้ำปู๋ 135.- 🌶️🌶️  
Northern Style Pomelo Salad with Crab Paste and Dried Shrimp



ตำข้าวโพดไข่เค็ม 155.- 🌶️  
Spicy Corn Salad with Salted Egg



ตำไทย 95.-  
Papaya Salad

ตำปูปลาร้า 95.-  
Papaya Salad with Thai Fermented Fish

ตำไทยไข่เค็ม 125.-  
Papaya Salad with Salty Egg

ตำข้าวโพดปูปลาร้า (เส้นขนมจีนข้าวกล้อง) 125.-  
Papaya Salad with Thai Fermented Fish and Brown Rice Noodle

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

(Prices are subject to 10% service charge)



# ตำ/ยำ

SPICY SALAD



ตำบัวจันทอร์ 275.- 🌶️

Ginger Signature Salad with Rice Noodle, Crispy Bacon, Raw Prawns, Steam Sausage and Pineapple



ตำทาก 395.- 🌶️

Papaya Salad Platter served with Chiang Mai Sausage, Pork Crackling, Boiled Egg, Steamed Pork Sausage, Brown Rice Noodles and Seasonal Vegetables

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

(Prices are subject to 10% service charge)



# เมนู **แซ่บซี้ดตด**

No Need ผงชูรส  
Spicy Salad with NO MSG!!!

- ✗ ไม่ใส่ผงชูรส
- ✓ น้ำปลาโซเดียมต่ำ
- ✓ ใช้น้ำตาลมะพร้าวออร์แกนิก



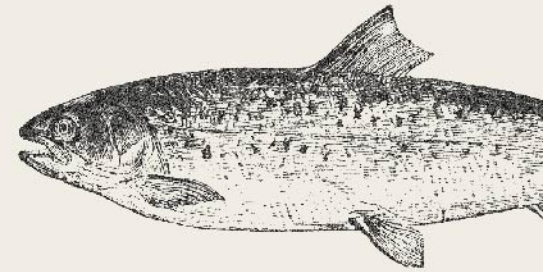
**ยำไอ้: (ทะเลรวม) 690.-** 🌶️🌶️  
Thai Style Spicy Salad with Mixed Seafood  
and Crispy Pork Belly



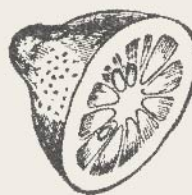
**ยำแซบหมูกรอบ 225.-** 🌶️🌶️  
Spicy Crispy Pork Belly Salad



**ยำแซบแซลม่อนสด 375.-** 🌶️🌶️  
Spicy Fresh Salmon Salad



**ยำหมูยอขนมนจีนข้าวกล้อง 195.-** 🌶️🌶️  
Spicy Steamed Pork Sausage with Organic Brown Rice Salad



**ยำหมูยอข้าวโพดไข่แดงเค็ม 195.-** 🌶️🌶️  
Spicy Steamed Pork Sausage with Salted Egg Yolk



# ตำ/ยำ

## SPICY SALAD



**ยำหมูกรอบคะน้าสด 225.-** 🌶️  
Spicy Chinese Kale Salad with Crispy Pork Belly



**ส้มตำหลวงพระบาง 125.-** 🌶️🌶️  
Luang Prabang Style Spicy Papaya Salad with Pork Cracklings

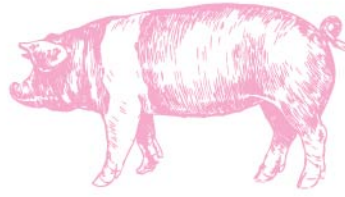


**น้ำตกเซลม่อนอุยสวน 450.-** 🌶️  
Thai Style Spicy Mixed Salad with Salmon Sashimi in Nam Tok Dressing



# ตำ/ลาบ

SALAD/LARB



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



♥ ลาบหมูแบบเหนือ 175.- 🌶️🌶️  
Northern Style Spicy Minced Pork Salad



# ผัดผักใบเขียว

## STIR-FRIED VEGETABLES



ผัดผักหวานน้ำมันหอย (ตามฤดูกาล) 125.-  
Stir-Fried Thai Sweet Leaves with Oyster Sauce (Seasonal)



กะหล่ำปลีทอดน้ำปลาเบคอน 155.-  
Stir-Fried Cabbage in Fish Sauce with Bacon



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



# ผัดผักใบเขียว

STIR-FRIED VEGETABLES



♥ **เซียงดาออร์แกนิกผัดไข่ 135.-**  
Stir-Fried Organic Gymnema with Egg



**ผัดผักบุ้ง 95.-** 🌶️  
Stir-Fried Morning Glory



♥ **ผัดผักกูดน้ำมันหอย (ตามฤดูกาล) 135.-** 🌶️  
Stir-Fried Pako Fern (Seasonal)



**ผัดผักทองโรหะพาใส่ไข่ 135.-**  
Stir-fried Pumpkin with Thai Sweet Basil and Egg



# ผัด/คั่ว

STIR-FRIED



**หมูทอดซอสสามเกลอ 175.-**  
Fried Pork with Garlic and Pepper Sauce



**ผัดร็อกโคลี่กุ้ง 195.-**  
Stir-Fried Broccoli with Prawns and Shiitake Mushrooms



**ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ 275.-**  
Stir-fried Squid with Curry Powder



**ผัดดอกขจรปลาหมึก 225.-**  
Stir-Fried Cowslip Creeper with Squid and Glass Noodle



# ผัด/คั่ว

STIR-FRIED



ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 155.-  
Stir-Fried Chicken with Cashew Nut



♥ หมูกรอบคั่วพริกเกลือ 275.-  
Stir-fried Crispy Pork Belly with Chilli and Garlic



จีนส้มปลอดสารพัดไข่ 135.-  
Stir-Fried Free Range Fermented Pork with Free-range Egg

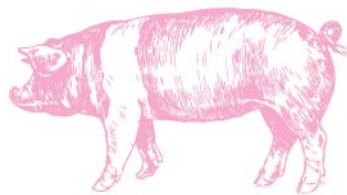


♥ แกงโฮะผัดรวมมิตร 175.- 🌶️  
Northern Style Stir-Fried Mixed Curry with Pork,  
Glass Noodle and Mixed Vegetables



# ทอด

DEEP-FRIED



หมูกรอบสามเกลอเสิร์ฟพร้อมแตงกวาดองมะเขว่น 325.-

Signature Crispy Pork Belly with Three Dippings and Homemade Cucumber Pickled

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

(Prices are subject to 10% service charge)



# ทอด

DEEP-FRIED



กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขาม 325.-  
Fried River Prawns with Tamarind Sauce



ไก่ทอดเชียงใหม่ 155.-  
Chiang Rai Fried Chicken



❤️ หมูทอดหมักเซว่น 275.- 🌶️  
Deep-Fried Pork marinated with Sichuan Pepper

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

(Prices are subject to 10% service charge)



# ทอด

DEEP-FRIED



ปลากระพงทอดลุยสวน 490.-

Fried Sea bass with Mixed Herbs



ไข่เจียวหมูสับแม่ไก่อารมณ์ดี 95.-

Omelet with Minced Pork Filling



ไข่ลูกเขย 120.-

Fried Boiled Free Range Eggs with Tamarind Sauce  
(Son-in-Law Eggs)

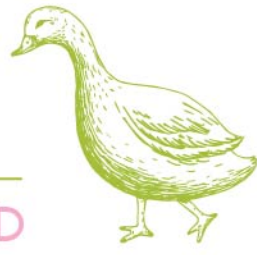
Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(Prices are subject to 10% service charge)



# ทอด

DEEP-FRIED



ปลาทึบกับทอดสมุนไพร 390.-  
Deep-Fried Red Tilapia with Crispy Herbs



ปลาทึบกับทอดน้ำตก 390.- 🌶️🌶️🌶️  
Deep-Fried Red Tilapia in Isaan Style Spicy Sauce



ต้ม/แกง  
SOUP/CURRY



❤️ **แกงฮังเล 195.-** 🌶️  
Northern Style Hang Lay Curry with Pork



**แกงเห็ดหน่อไม้โบราณกระดูกอ่อนหมู (ตามฤดูกาล) 145.-** 🌶️  
Mushroom and Bamboo Shoot Soup with Pork Ribs



**ซุปลักหวานหมูก้อน 165.-**  
Thai Sweet Leaves Pork Balls Soup



# ต้ม/แกง

SOUP/CURRY



จ้อพักกาดกระดุกอ่อนหมู 145.-  
Northern Style Chinese Cabbage Soup with Pork Ribs



❤️ แกงพิกหวานปลาสด (ตามฤดูกาล) 195.- 🌶️🌶️  
Northern Style Thai Sweet Leaves Soup with Gourami Fish (Seasonal)



แกงพิกเซียงดาออร์แกนิกปลาแห้ง 145.- 🌶️  
Spicy Organic Gymnema Soup With Dried Fish



แกงขบุนหมูสามชั้น 145.- 🌶️  
Northern Style Spicy Young Jackfruit Soup with Pork Belly



ต้ม/แกง  
SOUP / CURRY



❤️ แกงเลี้ยงกุ้งสด 295.- 🌶️🌶️🌶️  
Shrimp Paste Soup with Prawn

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.  
(Prices are subject to 10% service charge)



ต้ม/แกง  
SOUP / CURRY



แกงคั่วหอยแครงใส่ชะอมใบชะพลู 225.-  
Cockle Yellow Curry with Betel Leaf and Acacia



ต้มข่าไก่ 175.-  
Tom Kha Gai : Thai Coconut Milk Galangal Soup with Chicken



ห่อหมกทะเล 450.-  
Hor-Mhok Dried Curry in Young Coconut with Mixed Seafood



ต้ม/แกง  
SOUP/CURRY



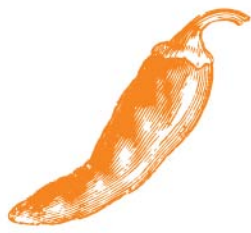
**ต้มเซบหมูใบกะเพรา 155.-**  
Hot & Spicy Pork Soup with Thai Basil Leaves and Dried Chilli



**ต้มจืดดอกขจรหมูสับและเห็ดหอม 155.-**  
Clear Soup Pork Ball with Cowslip Creeper and Shiitake Mushroom



ต้ม/แกง  
SOUP/CURRY



ต้มยำกุ้งแม่น้ำในน้ำมะพร้าวอ่อน 350.- 🌶️🌶️🌶️  
Tom Yum with River Prawn in Young Coconut Juice



ต้ม/แกง  
SOUP/CURRY



❤️ ปรุงดีปลาเซลม่อนย่าง 450.- 🍴

Chu-Chee : Aromatic Dried Curry with Grilled Salmon, Lemongrass and Kaffir Lime Leaves

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

(Prices are subject to 10% service charge)



ต้ม/แกง  
SOUP/CURRY



♥ **จู้จี้หมูกรอบ 275.-**  
Chu-Chee Dried Curry with Crispy Pork Belly

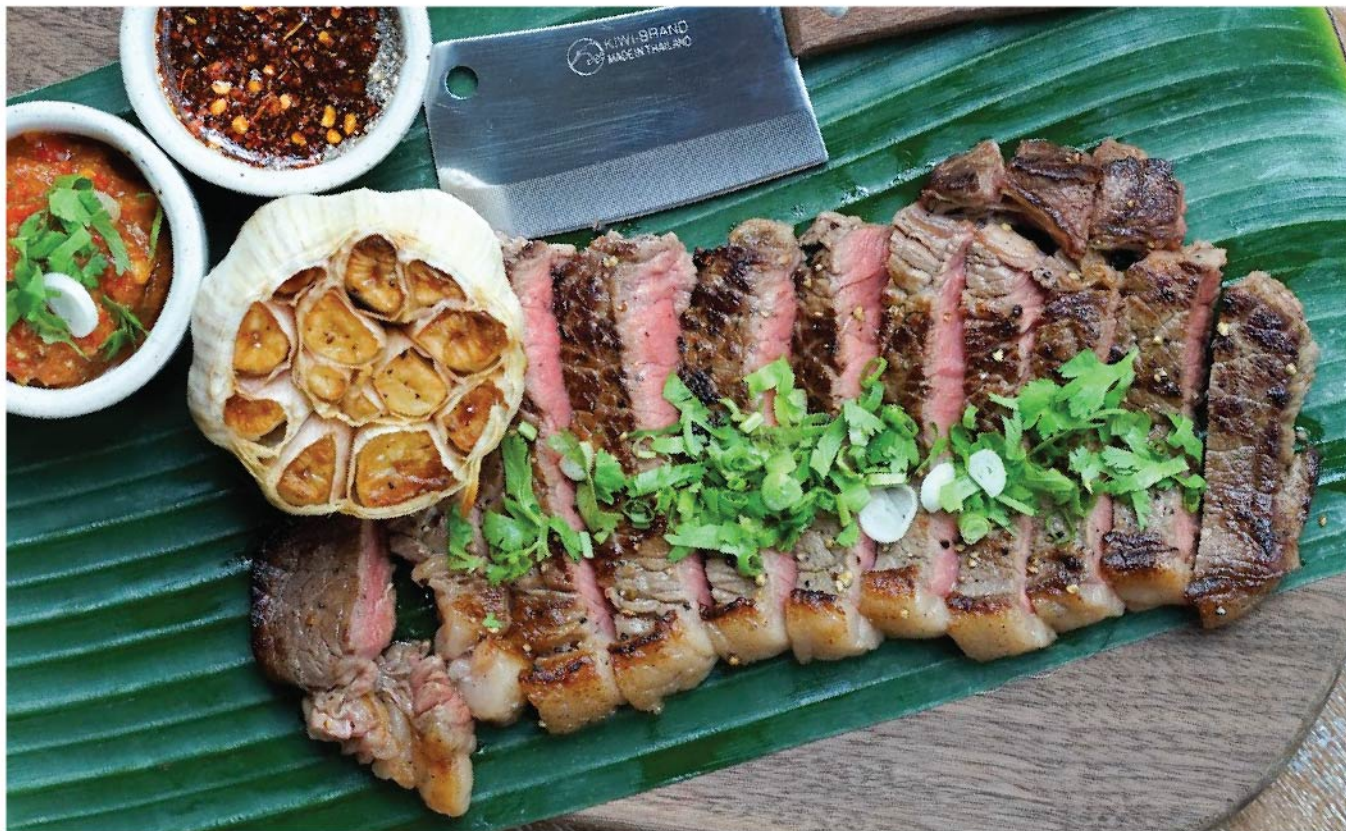


♥ **แกงเขียวหวานป่าเนื้อน่องลาย / ไก่ 275.- / 165.-**  
Jungle Green Curry with Braised Beef / Chicken



# ปิ้งย่าง

GRILLED



❤️ สดักเนื้อย่าง (เนื้อนำเข้า) เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว 590.-  
Thai Style Grilled Imported Beef with Spicy Dipping



🍷 คอหมูย่างจิ้มแจ่ว 195.-  
Grilled Pork Neck served with Spicy Dippings



# ปิ้งย่าง

GRILLED



ไก่ย่างหมักสมุนไพร 225.-  
Grilled Marinated Chicken served with Jaew Dipping



♥️ ปูฉอง 135.-  
Northern Style Crab Paste



♥️ ไส้อั่ว 165.-  
Northern Style Spicy Sausage



# น้ำพริก

THAI RELISH



\*น้ำพริกทุกจานของเราเสิร์ฟพร้อม กับผักพื้นบ้านลวกหรือหึ่ง และเครื่องเคียงตามฤดูกาล

\*All Thai Relish served with Seasonal Steamed Vegetables.



น้ำพริกอ่อน 165.- 🌶️🌶️

Northern Thai Style Pork and Tomato Chili Relish



น้ำพริกนุ้ม 165.- 🌶️🌶️

Northern Thai Green Chilli Dip

ปลาทอด 75.-

Add Fried Mackerel

แคบหมูโร้มัน / ตัดมัน 50.-

Pork Cracklings



ปลาหมึกนึ่งมะนาว 325.- 🌶️🌶️

Steamed Squids with Hot and Spicy Thai Lime Sauce



นิ่ง

STEAMED



ปลากระพงนึ่งมะนาว 490.- 🌶️🌶️  
Steamed Seabass in Spicy Thai Lime Sauce



ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว 490.-  
Steamed Sea Bass in Soy Sauce topped with Shiitake Mushroom, Spring Onion and Ginger

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

(Prices are subject to 10% service charge)



# อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



ขนมจีนน้ำขี้วัวเส้นข้าวกล้องเล็งกระดุก 165.- 🌶️🌶️  
Northern Thai Brown Rice Noodle Soup with  
Minced Pork, Pork Ribs, Tomato and Pork Blood



ข้าวซอย ไก่ / เนื้อตุ๋น 155.- / 195.- 🌶️🌶️  
Khao Soi Northern Thai Noodle Curry with the choice  
of Chicken / Braised Beef



สปาเก็ตตี้ปูอ่อง 225.-  
Spaghetti with Crab Paste and Bacon



สลัดผักเจ็ดสีขอสพัดไทยเสิร์ฟพร้อมไก่ทอดเชียงราย 295.-  
Noodleless Rainbow Pad-Thai Carrots, Red Cabbage, Avocado,  
Herbs, Peanut/Tamarind Dressing served with Chiang Rai Fried Chicken

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

(Prices are subject to 10% service charge)



# อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ 265.-  
Pad Thai with River Prawn



ผัดไทยแซลมอน 235.-  
Pad Thai with Salmon



ข้าวผัดน้ำพริกหนุ่ม 195.- 🌶️  
Fried Rice with Thai Green Chilli Dip, Chiang Mai Spicy Sausage,  
Boil Egg, Steamed Pork Sausage and Boiled Vegetables



ชุดน้ำพริกอ่อน, ปลาทุและข้าวกล้อง 165.- 🌶️  
Northern Thai Style Pork and Tomato Chilli Relish served  
with Brown Rice, Fried Mackerel and Boiled Vegetables

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

(Prices are subject to 10% service charge)



# อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



ข้าวผัดรอกโปปลาสด 185.-  
Fried Rice with Crispy Gourami Fish



ข้าวผัดต้มยำกุ้ง 185.- 🌶️🌶️  
Tom Yum Fried Rice with Prawn



ข้าวคอกปลาทุง 175.-  
Fried Rice with Mackerel

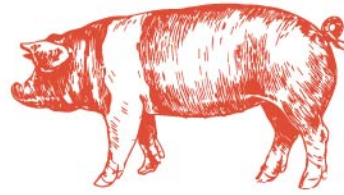
Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

(Prices are subject to 10% service charge)



# อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



ข้าวผัดหมู 125.- / ไก่ 125.- / กุ้ง 185.-  
Fried Rice with Pork / Chicken / Prawn



ข้าวผัดลาบ 135.- 🌶️  
Northern Style Larb Fried Rice with Minced Pork

## ข้าว RICE



ข้าวหอมมะลิ 20.-  
Jasmine Rice



ข้าวเหนียว 20.-  
Sticky Rice



ข้าวหอมมะลิอัญชัน 20.-  
Butterfly Pea Jasmine Rice



ข้าวกล้องออร์แกนิก 25.-  
Organic Brown Jasmine Rice



# Healthy Salad

เลือกน้ำสลัด  
Choose your dressing



สลัดหมูย่างสมุนไพร 225.-  
Green Salad with  
Grilled Pork Neck



ซอสซีฟู้ด  
Seafood Dressing



ศรีราชามายो  
Sriracha Mayonaise  
Dressing



สลัดกุ้งย่าง 250.-  
Grilled Prawns Salad  
with Mixed Veggies





# GINGER FARM service

PRIVATE EVENT

CANAPÉ

LUNCH BOX

**จินเจอร์ฟาร์ม คิซเซ่น** พร้อมให้บริการลูกค้าในด้านอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็นการจัดงานอีเวนท์แบบ Private ทั้งกรุ๊ปเล็ก กรุ๊ปใหญ่ เรามีทีมที่มากประสบการณ์ในด้านอาหารไปจนถึงทีมออกแอนด์เซิร์ฟ มั่นใจได้ว่างานของลูกค้าจะออกมาอย่างสมบูรณ์แบบแน่นอน จินเจอร์ฟาร์ม คิซเซ่น ยังรับจัดทำ Lunch Box หรือ Snack Box สำหรับงานประชุม งานสัมมนา งานจัดเลี้ยง ซึ่งสามารถทำตามงบประมาณของลูกค้า สำหรับลูกค้าที่สนใจ สามารถสอบถามรายละเอียดเบื้องต้นได้ที่พนักงานของเราได้เลยค่ะ





# ของหวาน

## DESSERT



ข้าวเหนียวมะม่วง 155.-  
Mango Sticky Rice (GF)



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

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



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



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



### Homemade Ice Cream and Sorbet 95.-

- Coconut
- Mango and Passion Fruit
- Mixed Berry
- Chocolate
- Vanilla Bean



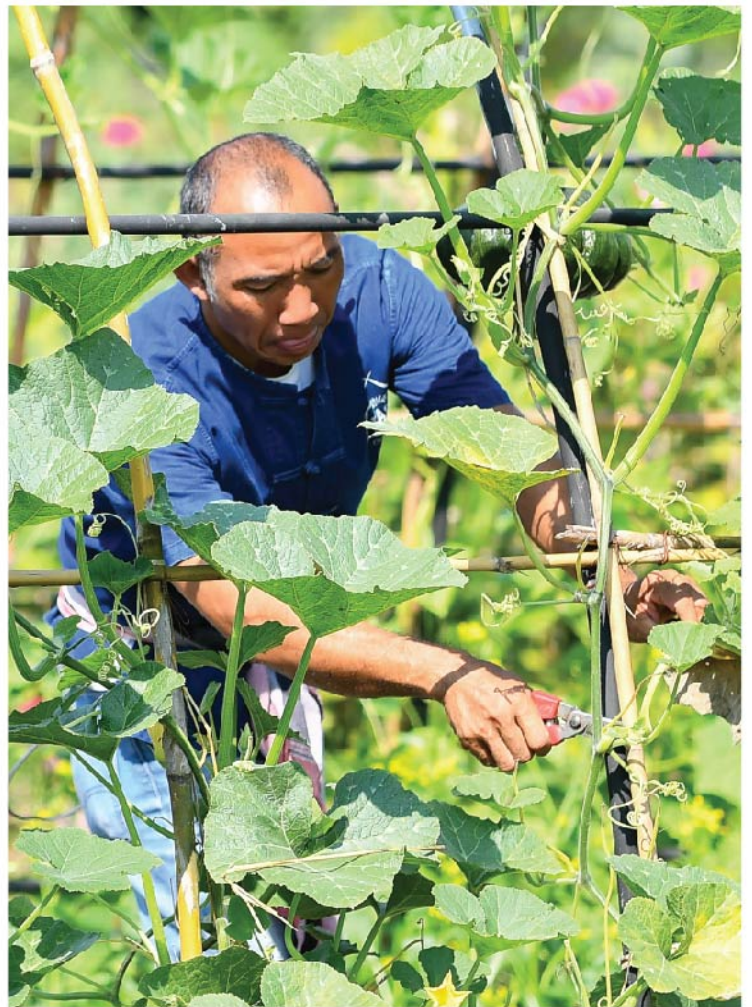
**สาขุเปียกลำไยแห้งน้ำกะทิทุกลาบ 120.-**  
Sago in Cane Sugar with Longan, Coconut and Rose infused Coconut Milk (GF)

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)



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



### GINGER Farm Kitchen

101 The Third Place @ True Digital Park

3<sup>rd</sup> Floor Room no.305-306, 101 Sukhumvit Road, Bangchak,  
Prakanong, Bangkok 10260

Tel: 02-010-5235

#fromfarmtocity   Ginger Farm Kitchen