

# MENU



CELEBRATING  
THE INGREDIENTS



INSPIRE BY  
LOCAL'S RECIPES







# Welcome to "GINGER FARM kitchen"

## "จากฟาร์มสู่เมือง"

จินเจอร์ฟาร์มคิทเชนนำเสนออาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่น พร้อมไปกับเครื่องดื่มสุขภาพตามฤดูกาล อาหารแต่ละจาน ถูกคิดสรรและปรุงแต่งในแบบฉบับกับข้าวของคุณตาคุณยาย นำเสนอรสชาติที่เป็นต้นตำรับผ่านวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ตั้งแต่ผักผลไม้ออร์แกนิกปลอดสาร เนื้อสัตว์ที่เลี้ยงแบบปล่อย ไข่จากแม่ไก่อารมณ์ดี (Free-Range Egg) และ ข้าวออร์แกนิก ไปจนถึงสินค้าแปรรูป ได้ถูกคิดสรรและร่วมมือกับเครือข่ายเกษตรกรท้องถิ่น เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตรอินทรีย์ สร้างฐานการตลาดให้มั่นคง และเติบโตอย่างยั่งยืน

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







♥ **ตำมะม่วงปลาแห้ง 165.-** 🌶️🌶️  
Northern Style Mango Salad mixed with Dried Fish Floss (GF)



♥ **หมูหมักมะเข็ญ 350.-** 🌶️  
Deep-Fried Pork marinated with Sichuan Pepper



♥ **ตำส้มโอใส่น้ำปู 185.-** 🌶️🌶️  
Northern Style Pomelo Salad with Crab Paste and Dried Shrimp (GF)



♥ **ปูอ่อน 155.-**  
Northern Style Crab Paste (GF)





# อาหารเหนือ

## NORTHERN FOOD



**เซตอาหารเหนือ 350.-** (น้ำพริกอ่อง, จีนส้มปลอดสาร, ไส้อั่ว, แคบหมูเมือง, หมูยอและผักลวก)  
Chiang Mai Platter (Spicy Minced Pork Relish, Free Range Fermented Pork with Egg, Northern Style Pork Sausage, Pork Crackling, Steamed Pork Sausage and Boiled Vegetables)



**❤️ ตำขมนุ หมูกรอบตะไคร้ 295.- 🌶️🌶️**  
Northern Style Pound Young Jackfruit Salad with Crispy Pork Belly





♥ เชียงดาวออร์แกนิกผัดไข่ 175.-  
Stir-Fried Organic Gymnema with Egg



ลาบหมูแบบเหนือ 250.- 🌶️🌶️  
Northern Style Spicy Minced Pork Salad (GF)



จีนส้มปลอดสารพัดไข่ 185.-  
Stir-Fried Free Range Fermented Pork with Free-range Egg



ข้าวซอยไก่ 185.- 🌶️🌶️  
Khao Soi Northern Style Noodle Curry with Crispy Noodle and Chicken (GF)





# อาหารเหนือ

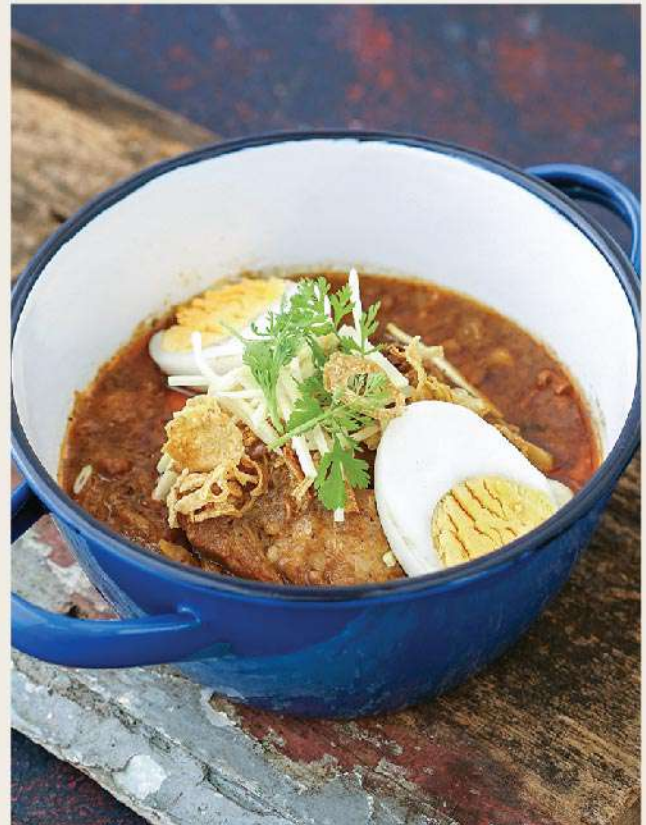
## NORTHERN FOOD



❤️ **จับหมู 295.-** 🍴  
Northern Style Simmered Beef



**ไก่ทอดเชียงราย 195.-**  
Chiang Rai Fried Chicken



**แกงฮังเล 295.-** 🍴  
Northern Style Hang Lay Curry (N)



# เรียกน้ำย่อย

## APPETIZER



**ปีกไก่ทอดสมุนไพร 175.-**  
Deep-fried Chicken Wings with Crispy Herbs



**ไก่ห่อใบเตย 195.-**  
Fried Chicken Wrapped in Pandan Leaves



**ข้าวโพดอ่อนออร์แกนิกชุบแป้งทอด 135.-**  
Deep-fried Organic Baby Corns



**ไส้กรอกอีสาน 195.-**  
E-Saan Style Sausage



# เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



กุ้งแช่น้ำปลา 295.- 🌶️  
Shrimps with Spicy Fish Sauce (GF)



ปอเปี๊ยะสดเหนเมืองออร์แกนิก 175.-  
Organic Vietnamese Fresh Spring Rolls (N)

ORGANIC



ทอดมันกุ้ง 295.-  
Deep-fried Prawn Cakes



คาลามารีทอดกระเทียม 195.-  
Thai Style Calamari with Salt and Chili



# เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



กุ้งและแซลมอนเซบซอสชิฟุฉิวาซาบิ 450.- 🌶️

Thai Style Carpaccio with Raw Prawn and Salmon with Seafood - Wasabi Sauce (GF)



เมี่ยงปลาทุเลีร์พร้อมขนมจีนข้าวกล้อง 295.- 🌶️

Fried Mackerel Served with Fresh Vegetables, Brown Rice Noodle and Spicy Sauce (GF)

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

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian

\*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)



# เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



♥ **เมี่ยงคะน้าออร์แกนิก 195.-**

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

**เมี่ยงคำออร์แกนิก 195.-**

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

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.  
(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian

\*Pictures are for reference only  
(Prices are subject to 10% service charge)



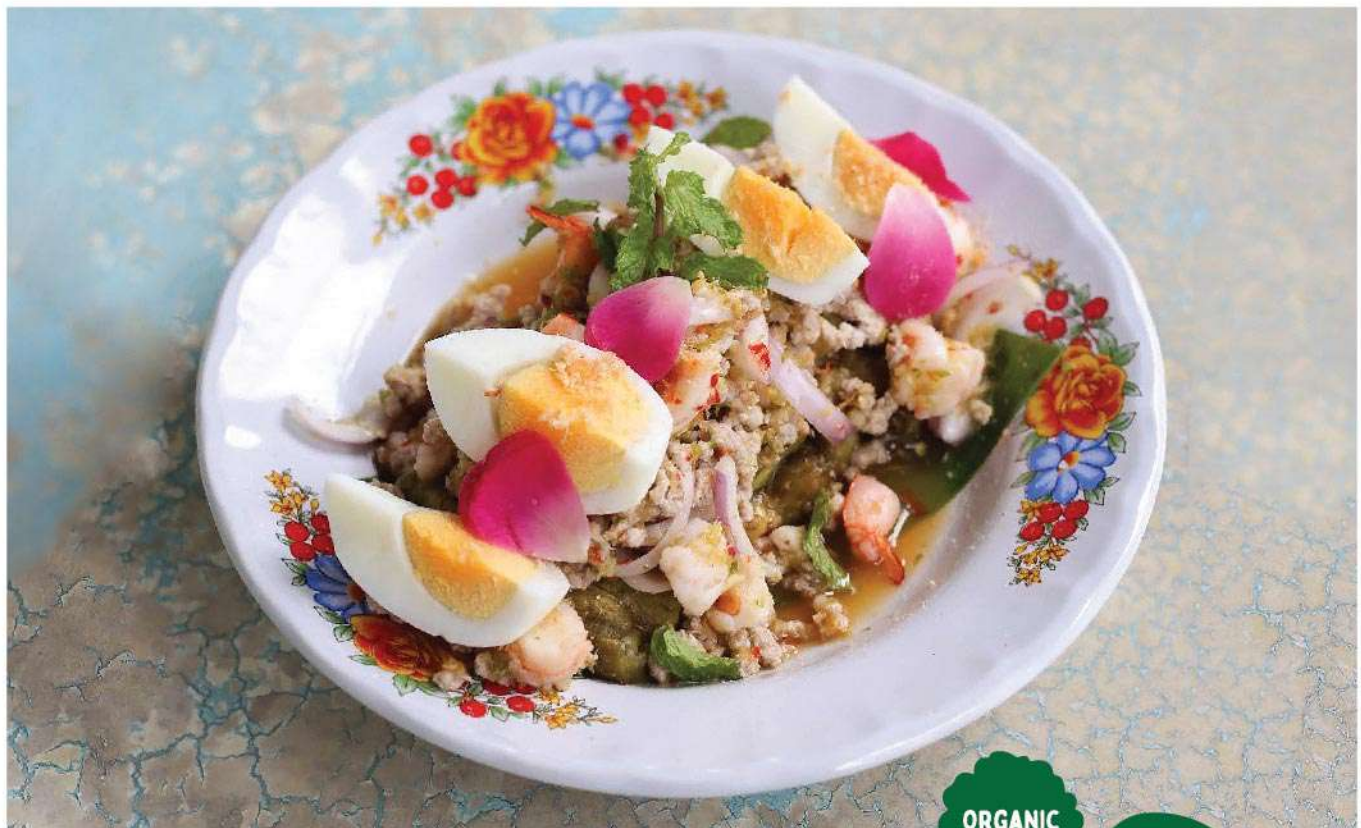
# ตำ/ยำ

SPICY SALAD



ยำวุ้นเส้นโบราณปลาหมึก 225.- 🌶️

Thai Style Glass Noodle Salad with Squids, Minced Pork and Peanuts (N)



ยำมะเขือยาวอออร์แกนิกกุ้งสดและไข่ไก่อาร์มชนิด 195.- 🌶️

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

ORGANIC

ORGANIC  
EGG

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

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian

\*Pictures are for reference only


(Prices are subject to 10% service charge)





**ยำเห็ดรวม 155.-**   
Mixed Mushroom Salad (V) (GF)



**ยำผักกูดออร์แกนิกกุ้งและหมูสับ (ตามฤดูกาล) 195.-**   
Organic Pako Fern Salad with Prawn and Minced Pork (Seasonal) (GF)



**ยำคอหมูย่าง 275.-**   
Grilled Marinated Pork Neck in Spicy Salad





# ตำ/ยำ

## SPICY SALAD



♥ **ปลาน้ำสตริปลอยนึ่งย่างมะเขือเปราะ 395.- 🌶️🌶️**  
Grilled Strip Loin Spicy Salad



♥ **ยำขนมจีนข้าวกล้องปลาทุย 195.- 🌶️🌶️**  
Spicy Brown Rice Noodle Salad with Fried Mackerel (GF)



**ยำกระเจี๊ยบเขียววอร์แกนิก 135.- 🌶️🌶️**  
Spicy Organic Okra Salad (V) (GF)

ORGANIC



# ตำ/ยำ

## SPICY SALAD



**น้ำตกเซลม่อนลุยสวน 490.-** 🌶️

Thai Style Spicy Mixed Salad with Salmon Sashimi in Nam Tok Dressing



**❤️ ยำหัวปลีลิ้นจี่กุ้งสด 295.-** 🌶️

Sweet and Sour Banana Flower Salad with Prawn, Chicken, Chilli Paste, Peanut and Lychee

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

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian

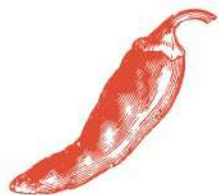
\*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)



# ตำ/ยำ

SPICY SALAD



♥ ยำเนื้อริบอายย่าง (New Zealand) 200ก. 690.- 🌶️  
Grilled New Zealand Ribeye Steak in Spicy Salad (200g.)

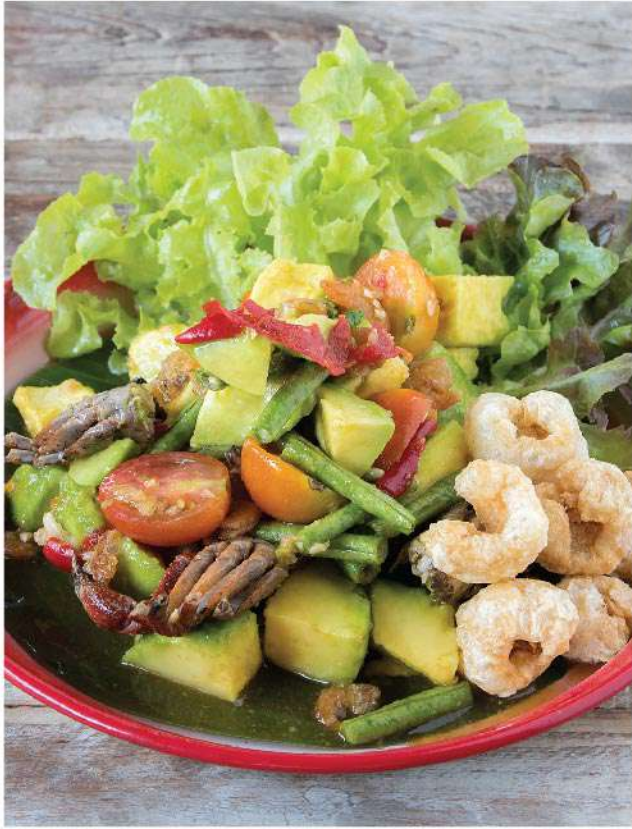
Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.  
(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian

\*Pictures are for reference only  
(Prices are subject to 10% service charge)



# ตำ/ยำ

## SPICY SALAD



ตำอะโวคาโด 155.- 🌶️

Thai Style Avocado Salad with Dried Shrimp,  
Steamed Ricefield Crabs and Pork Cracklings



สลัดผลไม้บู๊ตัม 290.-

Mixed Fruit Salad with Soft Shell Crab



ตำข้าวโพดไข่เค็ม 155.- 🌶️

Spicy Corn Salad with Salted Egg (N) (GF)



ตำผลไม้ 155.- 🌶️

Spicy Fruits Salad (GF)



# เมนูแซ่บซัดดด

No Need ผงชูรส  
Spicy Salad with NO MSG!!!

✗ ไม่ใส่ผงชูรส

✓ น้ำปลาโซเดียมต่ำ

✓ ใช้น้ำตาลมะพร้าวออร์แกนิก



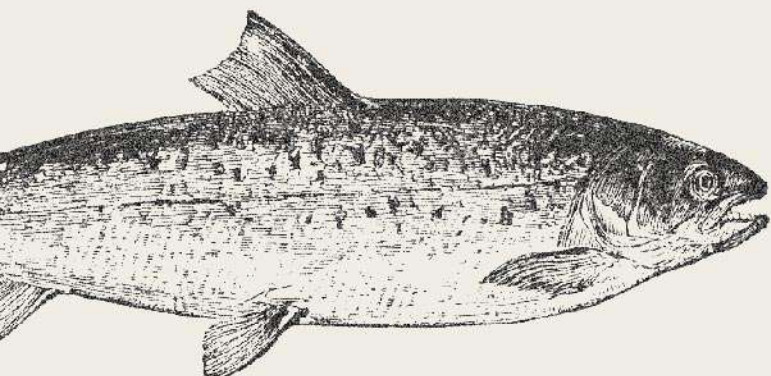
♥ ยำไฮ้: (ทะเลรวม) 690.- 🌶️  
Spicy Mixed Seafood Salad



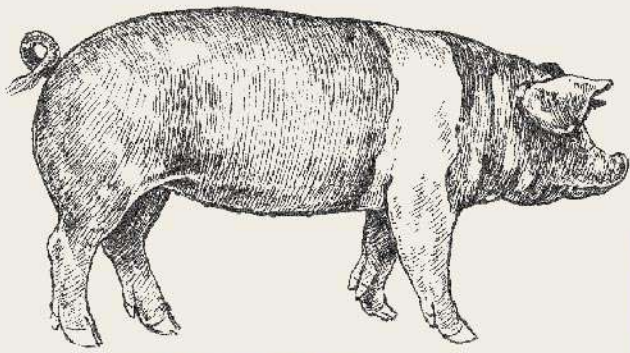
ยำแซบแซลม่อนสด 390.- 🌶️  
Spicy Fresh Salmon Salad



ยำแซบกุ้งสด 350.- 🌶️  
Spicy Fresh Prawns Salad







ยำแซบไก่ทอดเชียงราย 250.- 🌶️🌶️  
Spicy Chiang Rai Fried Chicken



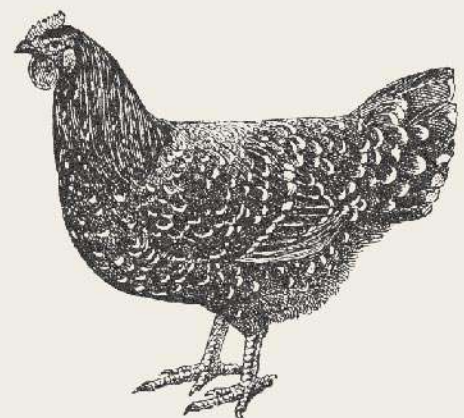
❤️ ยำแซบหมูกรอบ 395.- 🌶️🌶️  
Spicy Crispy Pork Belly Salad



ยำหมูยอข้าวโพดไข่แดงเค็ม 225.- 🌶️🌶️  
Spicy Steamed Pork Sausage with Salted Egg Yolk



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





# ตำ/ยำ

## SPICY SALAD



### ♥ ตำมั่วจิ้นเจอร์ 295.- 🌶️🌶️

Ginger Signature Spicy Salad With Rice Noodle, Bacon, Raw Prawns and Pineapple



### ตำไทย 95.- 🌶️

Papaya Salad (V) (N) (GF)

### ตำปูปลาร้า 95.- 🌶️

Papaya Salad with Thai Fermented Fish (N) (GF)

### ตำไทยไข่เค็ม 125.- 🌶️

Papaya Salad with Salty Egg (N) (GF)



# ลาบ

LARB



ลาบหมูแบบเหนือ 250.- 🌶️  
Northern Style Spicy Minced Pork Salad (GF)



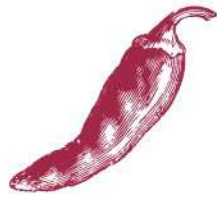
ลาบอีสาน 250.- 🌶️  
Isaan Style Spicy Minced Pork Salad with Herbs (GF)





# น้ำพริก

## THAI RELISH



\* น้ำพริกทุกจานของเราเสิร์ฟพร้อมกับผักพื้บ้านลวกหรือหนึ่ง  
และเครื่องเคียงตามฤดูกาล

\* All Thai Relish served with Seasonal Steamed Vegetables.



**น้ำพริกอ่อง 155.-** 🌶️🌶️

Northern Thai Style Pork and Tomato Chili Relish



**น้ำพริกหนุ่ม 155.-** 🌶️🌶️

Northern Thai Green Chilli Dip



**น้ำพริกตาแดงและปลาสดออร์แกนิกทอด 220.-** 🌶️🌶️

Red Chilli Paste served with Fried Organic Gourami Fish



**น้ำพริกน้ำปูผักลวกและไข่ต้ม 155.-** 🌶️🌶️🌶️

Northern Style Crab Paste Relish served with Boiled Egg and Steamed Vegetables (GF)

**ปลาทอด 75.-**  
Add Fried Mackerel

**แคะหมูโร้มนัน / ตัดมัน 50.-**  
Pork Cracklings



# ผัดผักออร์แกนิก

STIR-FRIED ORGANIC VEGETABLES



เนื้อปูผัดฟักทองออร์แกนิก 225.-  
Stir-Fried Organic Pumpkin with Crab Meat



Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.  
(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian

\*Pictures are for reference only  
(Prices are subject to 10% service charge)



# ผัดผักออร์แกนิก

STIR-FRIED ORGANIC VEGETABLES



ORGANIC

♥ เชียงดาออร์แกนิกผัดไข่ 175.-  
Stir-Fried Organic Gymnema with Egg



ORGANIC

ผัดผักบุ้งออร์แกนิก 120.-  
Stir-Fried Organic Morning Glory



ORGANIC

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



# ผักกอกออร์แกนิก

STIR-FRIED ORGANIC VEGETABLES



ORGANIC

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



ORGANIC

ผัดคะน้าออร์แกนิกหมูกรอบ 250.-  
Stir-Fried Organic Chinese Kale with Crispy Pork Belly



ORGANIC

ผัดผักกูดออร์แกนิกน้ำมันหอย (ตามฤดูกาล) 155.- 🌶️  
Stir-Fried Organic Pako Fern (Seasonal) (V)

📍 คั่วผักกูดออร์แกนิกใส่กะปิ (ตามฤดูกาล) 155.- 🌶️  
Stir-Fried Organic Pako Fern with Shrimp Paste  
(Seasonal)





ผัด

STIR-FRIED



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



จิ้นส้มปลอดสารผัดไข่ 185.-  
Stir-Fried Free Range Fermented Pork with Free-range Egg

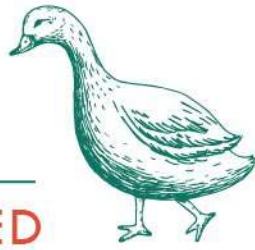


 ซะอมออร์แกนิกผัดวุ้นเส้นและกุ้ง 225.-  
Stir-Fried Organic Acacia with Glass Noodle, Prawns and Egg



ผัด

STIR-FRIED



**ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ 395.-**

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



**กะเพราหมู 195.- / ไก่ 175.- / เนื้อ 275.- / ทะเล 295.-**

Stir-Fried Thai Basil with Pork / Chicken / Beef / Seafood



**ไก่ผัดห่าทราย 195.-**

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

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

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian

\*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)



ผัด

STIR-FRIED



**ปูผัดผงกะหรี่ 1,690.-**

Stir-Fried Crab in Curry Powder with Eggs, Bell Peppers, Celery and Chilli Oil



**กุ้งแม่น้ำผัดผงกะหรี่ 490.-**

Stir-Fried River Prawns in Curry Powder with Eggs, Bell Peppers, Celery and Chilli Oil

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

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian

\*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)



**ทอด**  
**FRIED**



**ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย 395.-**  
Deep-fried Soft Shell Crab with Crispy Garlic and Black Pepper

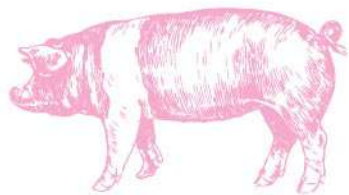


**กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสมะขาม 490.-**  
Fried River Prawns with Tamarind Sauce



# ทอด

FRIED



♥ **หมูกรอบสามเกลอสิर्फพร้อมแตงกวาดองมะเข้ว้น 395.-**  
Free Range Crispy Pork Belly with Three Dippings and Homemade Cucumber Pickled



Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.  
(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian

\*Pictures are for reference only  
(Prices are subject to 10% service charge)



ทอด  
FRIED



ไข่เจียวแม่ไก่อารมณ์ดี ปู 295.- / หมูสับ 155.-  
Omelet with Crabmeat (GF) / Minced Pork Filling (GF)

ORGANIC  
EGG



ไข่ลวกผย 120.-  
Fried Boiled Free Range Eggs with Tamarind Sauce (Son-in-Law Eggs) (GF)

ORGANIC  
EGG



# ทอด

FRIED



**ปลาทอดกับทอดสมุนไพร 390.-**  
Deep-Fried Red Tilapia with Crispy Herbs

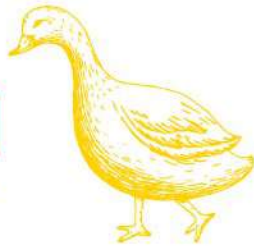


**ปลาทอดกับทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน 390.-**  
Deep-fried Red Tilapia with Sweet and Sour Sauce



ทอด

FRIED



♥ ปลากระพงทอดลุยสวน 490.- 🌶️  
Fried Sea bass with Mixed Herbs (N)



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



# ปิ้งย่าง

GRILLED



**ชุดปลาเผา 390.-**

Salt-Crusted Grilled Fish with Fresh Farm Vegetables and Spicy Dippings (GF)

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.  
(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian

\*Pictures are for reference only  
(Prices are subject to 10% service charge)



# ปิ้งย่าง

GRILLED



**เนื้อริบอายย่าง (New Zealand) 200 ก. เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว 690.-** 🍴  
Grilled New Zealand Ribeye Steak (200g.) Served with Jaew Dip



**คอหมูย่างจิ้มแจ่ว 295.-** 🍴  
Grilled Pork Neck served with Jaew Dip



นึ่ง

STEAMED



ปลากระพงนึ่งมะนาว 490.- 🌶️

Steamed Seabass in Spicy Thai Lime Sauce (GF)



ปลาหมึกนึ่งมะนาว 325.- 🌶️

Steamed Squids with Hot and Spicy Thai Lime Sauce (GF)



# ต้ม/แกง

SOUP / CURRY



❤️ **จับหุ้ม 295.-** 🌶️  
Northern Style Simmered Beef



**แกงผักเซียงดาออร์แกนิกปลาแห้ง 195.-**  
Spicy Organic Gymnema soup With Dried Fish



**แกงขบุนหฺมุสามชั้น 195.-** 🌶️  
Northern Style Spicy Young Jackfruit Soup with Pork Belly (GF)



ต้ม/แกง  
SOUP/CURRY



❤️ แกงเลียงกุ้งสด 390.- 🌶️🌶️🌶️  
Shrimp Paste Soup with Prawn (GF)

Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.  
(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian

\*Pictures are for reference only  
(Prices are subject to 10% service charge)

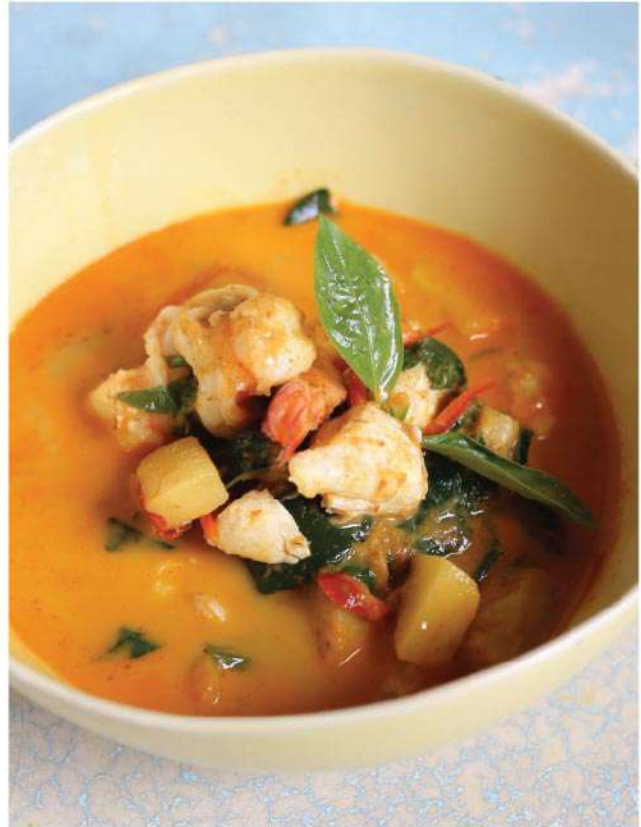


# ต้ม/แกง

SOUP/CURRY



**แกงเขียวหวานยอดมะพร้าวอ่อนเนื้อน่องลาย 295.- /  
ไก่ 225.- / หมู 225.-**  
Green Curry with Beef Shanks Free Range Chicken / Free Range Pork



**แกงคั่วสับปะรดปูกุ้ง 395.-**  
Pineapple Curry with Crab Meat and Prawns (GF)



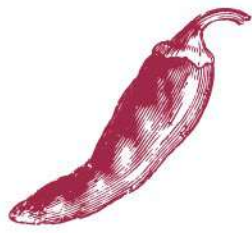
**ต้มข่าไก่ 225.-**  
Tom Kha Gai



**ต้มจืดแตงกวาหมูสับ 195.-**  
Cucumber Soup with Marinated Minced Pork



ต้ม/แกง  
SOUP/CURRY



❤️ ต้มยำกุ้งแม่น้ำในน้ำมะพร้าวอ่อน 450.- 🌶️🌶️🌶️  
Tom Yum with River Prawn in Young Coconut Juice (GF)



ต้ม/แกง  
SOUP/CURRY



ต้มเซบกระดุกอ่อน 295.- 🌶️🌶️🌶️  
Spicy Pork Spare Ribs Soup (GF)



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



# อาหารจานเดียว

ONE DISH



สปาเก็ตตี้ซีเมกทะเล 250.- 🌶️  
Spaghetti with Spicy Mixed Seafood



สปาเก็ตตี้กะเพราเนื้อ 250.- 🌶️  
Spaghetti with Thai Basil and Beef



สปาเก็ตตี้ผัดแห้งเบคอน / ปลาสด 195.- 🌶️  
Spaghetti with Bacon or Gourami Fish

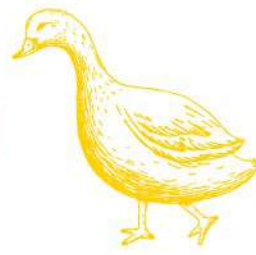


📍 สปาเก็ตตี้ปูอ่อน 225.-  
Spaghetti with Crab Paste and Bacon (GF)



# อาหารจานเดียว

ONE DISH



ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ 295.-  
Pad Thai with River Prawn (N)

ผัดไทยต้มยำทะเล 250.- 🌶️🌶️  
Tom Yum Padthai with Seafood (N)



❤️ ข้าวกล้องผัดสับปะรดกุ้งแม่น้ำย่าง 325.-  
Pineapple Fried Brown Rice served with Grilled River Prawns (N)



# อาหารจานเดียว

ONE DISH



ข้าวซอยไก่ 185.- 🌶️

Khao Soi Northern Style Noodle Curry with Crispy Noodle and Chicken (GF)



ขนมจีนน้ำจืดวุ้นเส้นข้าวกล้องเล็งกระดุก 175.-

Northern Thai Brown Rice Noodle Soup with Minced Pork, Pork Ribs, Tomato and Pork Blood



ฟิชแอนด์ชิป 295.-

Fish and Chips served with Curry Mayonnaise and Ketchup

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

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian

\*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)



# อาหารจานเดียว

ONE DISH



ข้าวผัดลาบ 175.- 🌶️  
Northern Style Larb Fried Rice



ข้าวผัดปู 265.- / กุ้ง 195.- / ไก่ 155.- / หมู 155.-  
Fried Rice with the Choice of Crab Meat / Prawns / Chicken / Pork



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



ข้าวคอกปลาทุย 175.-  
Fried Rice with Mackerel



# อาหารจานเดียว



ONE DISH



♥ ข้าวผัดรถโฟลดาสดออร์แกนิก 195.-  
Fried Rice with Organic Crispy Gourami Fish

## ข้าว RICE

### เราเลือกใช้ข้าว

จากสหกรณ์เกษตร

อินทรีย์ทิวไทย

จังหวัดสุรินทร์

ปลอดสารเคมี

100%



ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก 20.-  
Organic Jasmine Rice



ข้าวกล้องออร์แกนิกสองสี 25.-  
Organic unpolished Rice and  
Organic Red Brown Rice



ข้าวหอมมะลิอัญชัน 20.-  
Butterfly Pea Jasmine Rice (GF)



ข้าวเหนียวขาวออร์แกนิก 20.-  
Organic Sticky Rice



# VEGGIE-FRIENDLY MENU



## อาหารว่าง / APPETIZER

- ข้าวโพดอ่อนนอร์แกนิกชุบแป้งทอด Deep-fried Organic Baby Corn **135.-**
- เห็ดทอดเทมปุระ Deep-Fried Tempura Mushrooms **135.-**
- เห็ดหอมทอด Shiitake Mushrooms Deep-Fried **135.-**
- ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนเต้าหู้ Thai Fresh Spring Rolls with Tofu **135.-**

## ยำ, ตำ / SALAD

- ยำเห็ดรวม Mixed Mushroom Salad **155.-**
- ยำกระเจี๊ยบเขียว Spicy Okra Salad **135.-**
- ตำไทย Papaya Salad **95.-**
- ตำผลไม้ Spicy Fruits Salad **155.-**
- ตำไทยเห็ด Spicy Mushroom Salad **155.-**
- ลาบเห็ด Spicy Minced Mushroom Salad **155.-**



## ผัดผักออร์แกนิก / STIR FRIED ORGANIC VEGETABLE

- ผัดผักทองเต้าหู้ Stir-Fried Pumpkin with Tofu **135.-**
- ผัดผักบุ้ง Stir-Fried Morning Glory **120.-**
- คั่วผักกูด (ตามฤดูกาล) Stir-Fried Pako Fern (Seasonal) **135.-**
- เซียงดาผัดไข่ Stir-Fried Gymnema with Egg **135.-**
- ผัดผักหวานซอสเห็ด (ตามฤดูกาล) Stir-Fried Thai Sweet Leaves with Mushroom Sauce (Seasonal) **155.-**



## ผัดผัก / STIR FRIED VEGETABLE

- ผัดผักรวม Stir-Fried Mixed Vegetable **135.-**
- กะเพราเห็ด Stir-Fried Thai Basil with Mushroom **155.-**

## อาหารจานเดียว / ONE DISH ONLY

- ผัดไทย Vegetarian Pad Thai **155.-**
- ผัดไทยไร้เส้น No-noodle Pad Thai with Mushrooms **155.-**
- ข้าวซอย Khao Soi; Northern Style Noodle Curry with Vegetable **155.-**
- สลัดผักเจ็ดสีซอสผัดไทย Rainbow Pad-Thai (no noodle) Carrots, Red Cabbage, Avocados, Herbs, Peanut Tamarind Dressing **175.-**

## แกง / SOUP

- ต้มจืดแตงกวาเต้าหู้ Cucumber Tofu Soup **135.-**

## Curry / แกงกะทิ

- แกงเขียวหวาน Green Curry with Mixed Vegetable **155.-**
- แกงเผ็ดผักทองและเต้าหู้ขาว Red Curry with Pumpkin and White Bean Tofu **155.-**



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

(N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian

\*Pictures are for reference only

(Prices are subject to 10% service charge)





**สลัดไส้จั่วแคบหมูเมือง 225.-**  
Northern Thai Sausage and Pork Crackling Salad



**สลัดหมูย่างสมุนไพร 275.-**  
Green Salad with Grilled Pork Neck



**ซีซาร์สลัด 225.-**  
Caesar Salad

# Health

**เลือกน้ำสลัด**  
Choose your dressing



**ซอสซีฟู้ดมายโอ**  
Seafood Mayonnaise Dressing



# Healthy Salad

สลัด  
Dressing



ศรีราชามายโ  
Sriracha Mayonaise Dressing



สลัดแซลมอนซาซิมิ 375.-  
Salmon Sashimi with Mixed Veggies



สลัดกุ้งย่าง 275.-  
Grilled Prawns Salad with Mixed Veggies



❤️ สลัดผักซอสพัดไทย  
เสิร์ฟพร้อมกับไก่ทอดเซียงราย 295.-  
Noodleless Pad-Thai Carrots, Red Cabbage,  
Herbs, Peanut / Tamarind Dressing served  
with Chiang Rai Fried Chicken





# ของหวาน

## DESSERT



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



♥ ข้าวเหนียวมะม่วง 155.-  
Mango Sticky Rice (GF)



♥ อะโวคาโดลำไยกะทิสด 155.-  
Avocado and Longan in Coconut Milk



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



# ของหวาน

## DESSERT



ส้มจุนสุตรคุณยาย 155.-

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



มะม่วงน้ำปลาหวาน 120.-

Sour Mango with Salty Palm Sugar Caramel Dip



ไอศกรีมกะทิข้าวเหนียวมะม่วง 155.-

Mango Sticky Rice with Coconut Ice Cream (GF)

## Homemade Ice Cream and Sorbet 95.-

- Coconut
- Mango

## ผลไม้ลอยแก้ว Fruits in Syrup



สละลอยแก้ว 75.-

Salak in Syrup



ลำไยลอยแก้ว 75.-

Longan in Syrup



เงาะลอยแก้ว (ตามฤดูกาล) 75.-

Rambutan in Syrup (Seasonal)

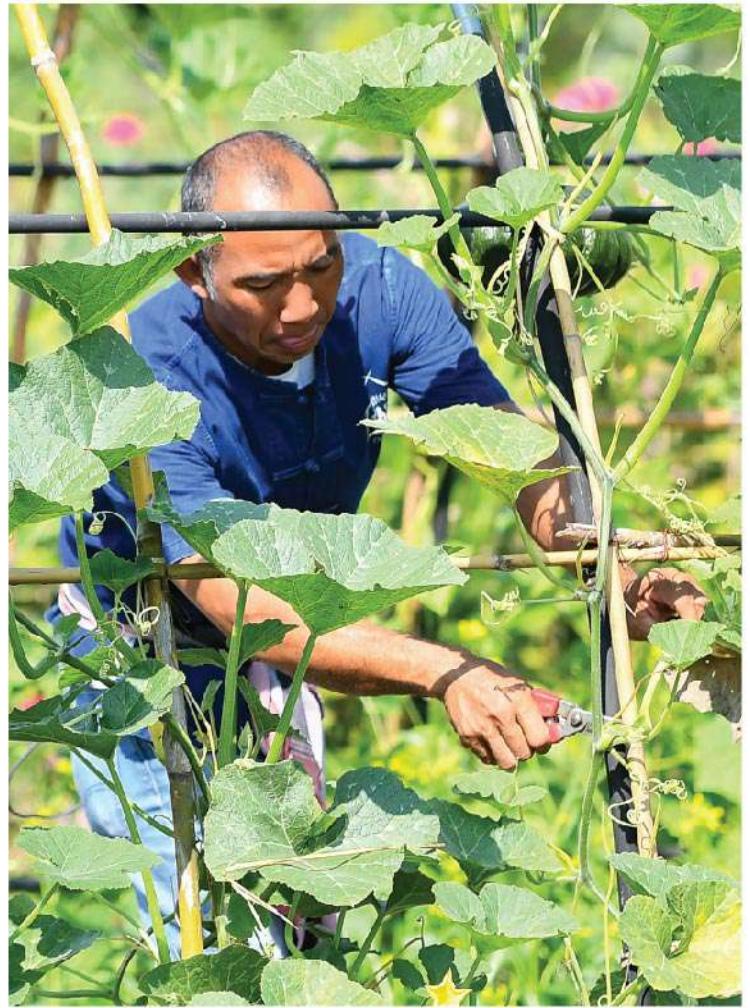


มะม่วงโบลอยแก้ว 75.-

Bao Mango in Syrup



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



### GINGER FARM Kitchen

#### Chiang Mai

ONE NIMMAN, G Fl.  
GINGER FARM at Sarapee

#### Bangkok

ICONSIAM, 6<sup>th</sup> Fl.  
101 True Digital Park , 3<sup>rd</sup> Fl.  
Silom Edge, G Fl.

#fromfarmtocity   @gingerfarmkitchen\_silom

For more info, please visit [gingerfarmkitchen.com](http://gingerfarmkitchen.com)