

MENU



CELEBRATING
THE INGREDIENTS



INSPIRE BY
LOCAL'S RECIPES



Welcome to "GINGER FARM kitchen"

"จากฟาร์มสู่เมือง"

จินเจอร์ฟาร์มคิทเชนนำเสนออาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่น พร้อมไปกับเครื่องดื่มสุขภาพตามฤดูกาล อาหารแต่ละจาน ถูกคัดสรรและปรุงแต่งในแบบฉบับกับข้าวของคุณตาคุณยาย นำเสนอรสชาติที่เป็นต้นตำรับผ่านวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ตั้งแต่ผักผลไม้อร์แกนิกปลอดสาร เนื้อสัตว์ที่เลี้ยงแบบปล่อย ไข่จากแม่ไก่อารมณ์ดี (Free-Range Egg) และ ข้าวออร์แกนิก ไปจนถึงสินค้าแปรรูป ได้ถูกคัดสรรและร่วมมือกับเครือข่ายเกษตรกรท้องถิ่น 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



เมนูแนะนำ

RECOMMENDED MENU



เนื้อสตริปลอยน์อย่างซอสพะเนาง 690.- 
Grilled Strip Loin Steak served with Pa Nang Sauce



เซียงดาวอร์แกนิคผัดไข่ 175.-
Stir-Fried Organic Gymnema with Egg

ORGANIC 



ทาก่อน้ำตก แซลม่อนชาซีมี 395.- / ไก่กรอบ 295.- 
Tacos Stuffed with Spicy Salad of Salmon or Crispy Chicken Served with Guacamole and Fresh Vegetables



ปลากระพงนึ่งมะนาว 590.- 
Steamed Seabass in Spicy Thai Lime Sauce



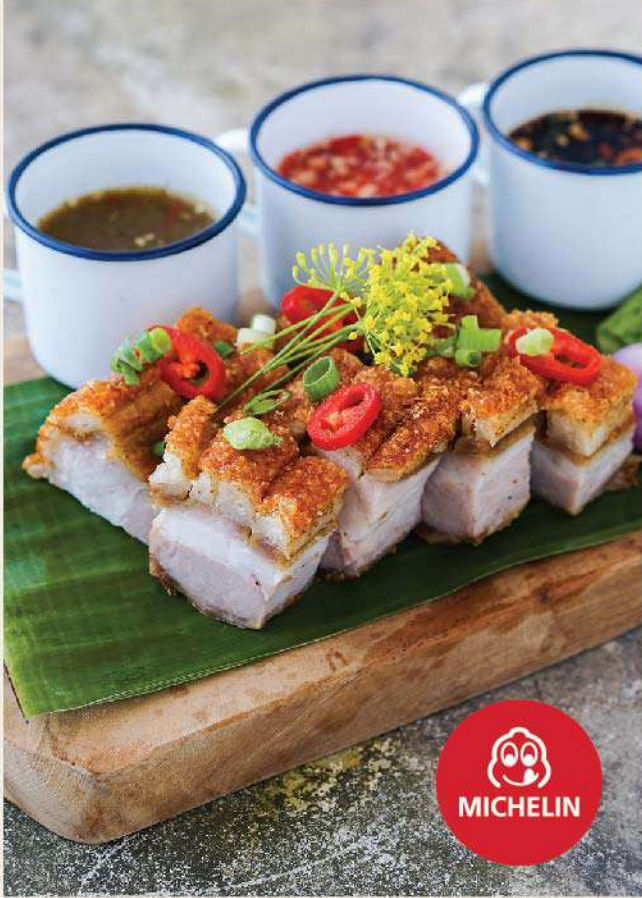
แซลม่อนซีวิชี่แบบไทย 490.- 
Thai-style Salmon Ceviche



ปลากระพงทอดสมุนไพร 590.-
Deep-Fried Sea bass with Crispy Herbs



หมูหมักมะเขว่น 350.- 
Deep-fried Pork marinated with Sichuan Pepper served with Jaew Ma-kwaen Dip



หมูกรอบสามเกลอเสิร์ฟพร้อมแตงกวาดองมะเข็ญ 395.-
Signature Crispy Pork Belly with Three Dippings and Homemade Cucumber Pickled



ต้มยำกุ้งแม่น้ำในน้ำมะพร้าวอ่อน 490.- 🌶️🌶️🌶️
Tom Yum with River Prawn in Young Coconut Juice



ข้าวผัดรถไฟลุยทุ่ง 285.-
GINGER Signature Rod Fai Fried Rice with Crispy Pork Belly



ข้าวซอยไก่ 250.- 🌶️🌶️
Khao Soi with Chicken : Northern Thai Coconut Curry Noodle Soup with Chicken served with Pickles and Chilli oil



เซ็ตแอ่วเหนือ 790.-
(แกงฮังเล, น้ำพริกฮอง, น้ำพริกหนุ่ม, ไส้จั่ว, ปู๋ฮอง, ลาบหมู, แคบหมู และผักแกงส้ม)
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)

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



เซ็ตแอ่วเหนือ 790.- (แกงฮังเล, น้ำพริกอ่อน, น้ำพริกหนุ่ม, ไส้อั่ว, ปู่อ่อง, ลาบหมู, แคนหมู 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)

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

(Prices are subject to 10% service charge)

*Pictures are for reference only

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



ปีกทอดสมุนไพร 175.-

Deep-fried Chicken Wings with Crispy Herbs and Sriracha Dip



กุ้งกระเบื้อง 225.-

Goong Gra Buang : Crispy Shrimp and Pork Pancakes



หมูทอดปลาร้า เสิร์ฟพร้อมแจ่วมะเขือเทศ 275.-

Deep Fried Marinated Pork served with Spicy Tomato Relish



คาลามารี่ทอดกระเทียม 195.-

Thai Style Calamari with Garlic and Sriracha Dip

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



ทอดมันกุ้ง 275.-
Deep-fried Prawn Cakes



ปอเปี๊ยะทอดใส่กุ้งอบวุ้นเส้น 195.-
Deep-Fried Spring Rolls stuffed with Prawns, Glass Noodle
in Sesame Soy Sauce served with Chilli-Peanut Dipping



ปอเปี๊ยะสดกุ้งน้ำพริกอ่อนและศรีราชามายองเนส 195.-
Fresh Prawn Spring Rolls with Nam Prik Ong and Sriracha Mayo

เรือกน้าย่อย

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)

*Pictures are for reference only

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



ไก่เสียบไม้: 250.-

Chicken Satay served with Peanut Dipping and Relish



ข้าวโพดอ่อนอออร์แกนิกชุบแป้งทอด 135.-

Deep-fried Organic Baby Corns



ไส้กรอกสองฝั่งโขง 235.- (ไส้อั่ว, ไส้กรอกอีสาน)

Thai Style Mixed Sausages (Sai-ua and Sai Krok E-Saan) served with Cucumber, Ginger and Chilli

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



ทาโก้เนื้อ แซลมอนชาซิมิ 395.- / ไก่กรอบ 295.- 🌶️

Tacos Stuffed with Spicy Salad of Salmon or Crispy Chicken Served with Guacamole and Fresh Vegetables



ทะเลรวมทอด เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วดำ 195.-

Thai Style Fritto Misto served with Tartar Sauce



ลาบทอด 165.- 🌶️

Deep Fried Larb Balls

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



เมี่ยงปลาทุเสิร์ฟพร้อมขนมจีนข้าวกล้อง 295.- 🍴

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



กุ้งแช่น้ำปลา 250.- 🍴

Shrimps with Spicy Fish Sauce

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



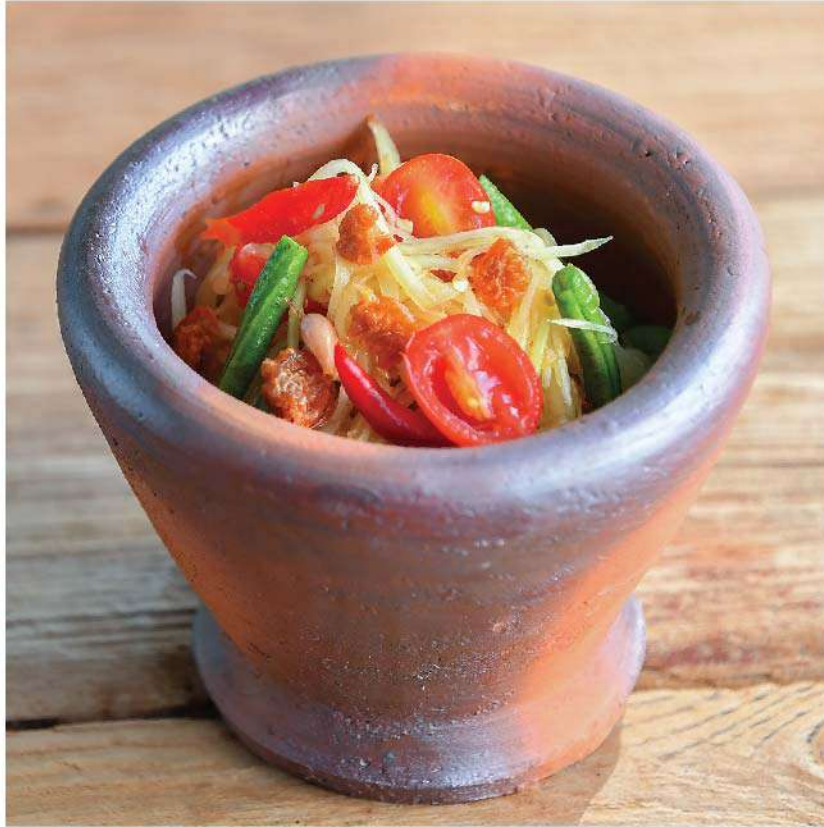
❤️ **แซลมอนชีวีซีแบบไทย 490.-** 🌶️
Thai-style Salmon Ceviche

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

*Pictures are for reference only

ตำ/ยำ

SPICY SALAD



ตำไทย 120.- 🌶️

Papaya Salad

ตำปูปลาร้า 120.- 🌶️

Papaya Salad with Thai Fermented Fish

ตำไทยไข่เค็ม 145.- 🌶️

Papaya Salad with Salty Egg

ตำข้าวปลาร้า (เส้นขนมจีนข้าวกล้อง) 145.- 🌶️

Papaya Salad with Thai Fermented Fish and Brown Rice Noodle



ตำมะม่วงปลาแห้ง 165.- 🌶️🌶️🌶️

Northern Style Mango Salad mixed with Dried Fish Floss



ตำส้มโอใส่น้ำปู 185.- 🌶️🌶️

Northern Style Pomelo Salad with Crab Paste and Dried Shrimp

ตำ/ยำ

SPICY SALAD



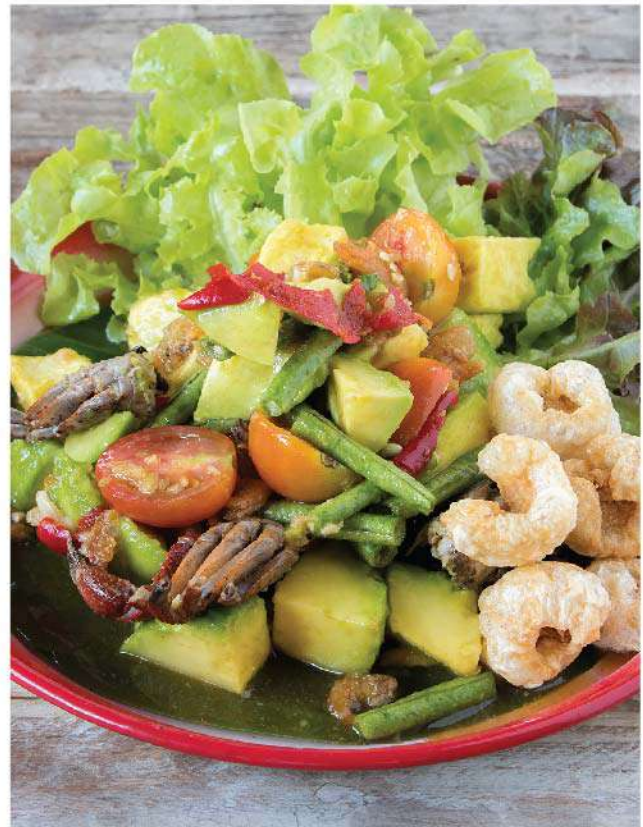
♥ ตำบ้านนาจินเจอร์ 295.- 🌶️

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



ตำข้าวโพดไข่เค็ม 155.- 🌶️

Spicy Corn Salad with Salted Egg



ตำอะโวคาโด 185.- 🌶️

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

ตำ/ยำ

SPICY SALAD



ยำส้มโอปูนิ่ม 350.- 🌶️
Pomelo Salad with Soft Shell Crab



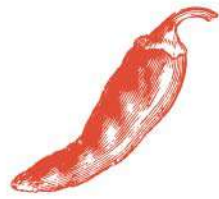
♥️ ยำขนมจีนข้าวกล้องปลาทู 195.- 🌶️
Spicy Brown Rice Noodle Salad with Fried Mackerel



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

ตำ/ยำ

SPICY SALAD



ปลาน้ำจืดย่างนึ่งอย่างมะเขือเปราะ 395.- 🌶️

Grilled Strip Loin Spicy Salad

ตำ/ยำ

SPICY SALAD

ยำเห็ดรวม 155.- 🌶️
Mixed Mushroom Salad

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

ยำมะเขือยาวออร์แกนิกสดและไข่ไก่อารมณ์ดี 195.- 🌶️
Grilled Organic Long Aubergine Salad with Prawn, Minced Pork
and Boil Free Range Eggs

ORGANIC

ORGANIC
EGG

ลาบ

LARB



❤️ ลาบหมูแบบเหนือ 250.- 🌶️
Northern Style Spicy Minced Pork Salad



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



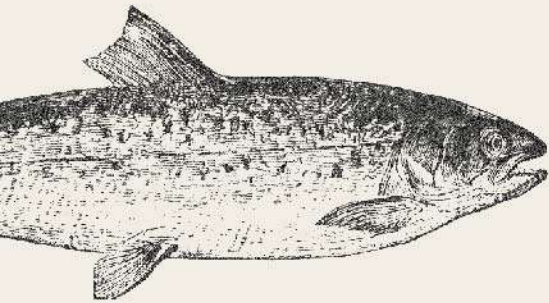
เมนูแซ่บซัดดด

No Need ผงชูรส
Spicy Salad with NO MSG!!!

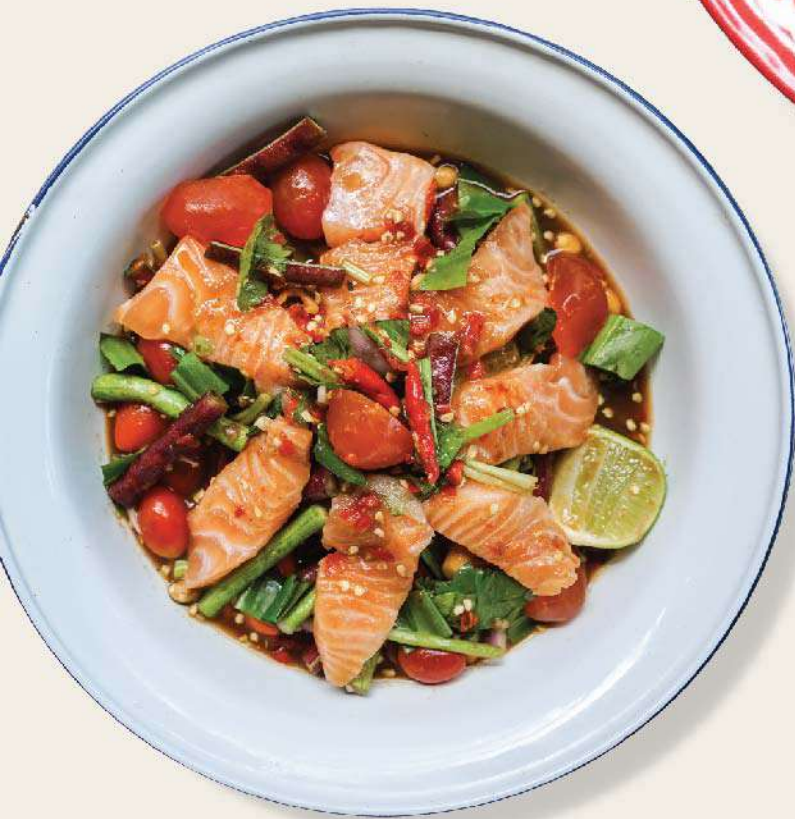
✗ ไม่ใส่ผงชูรส

✓ น้ำปลาโซเดียมต่ำ

✓ ใช้น้ำตาลมะพร้าวออร์แกนิก



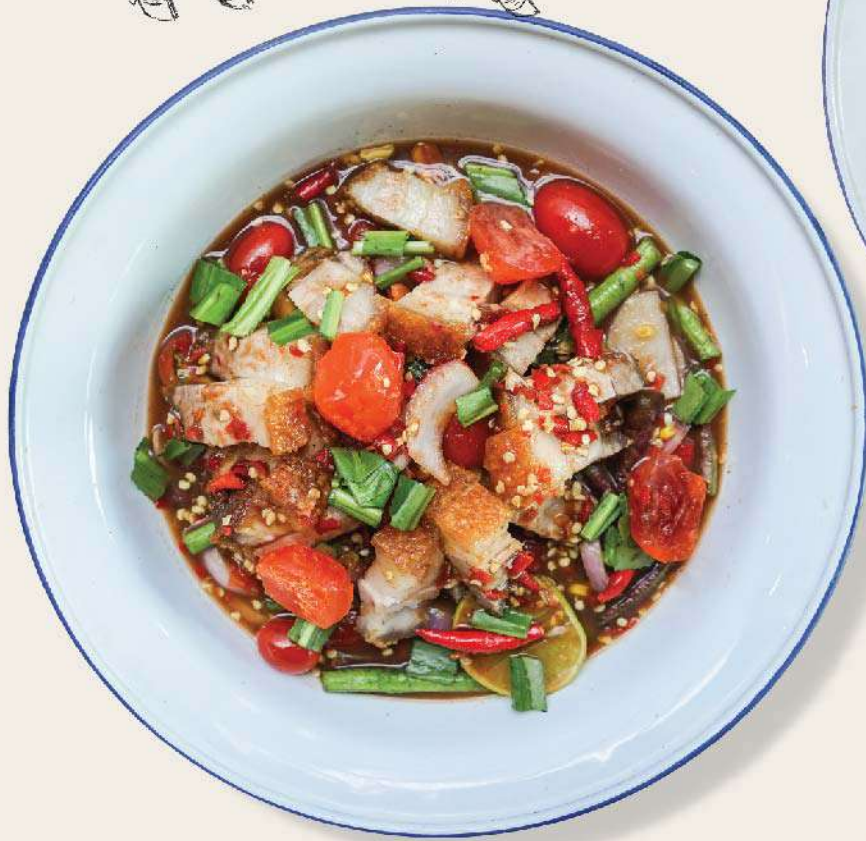
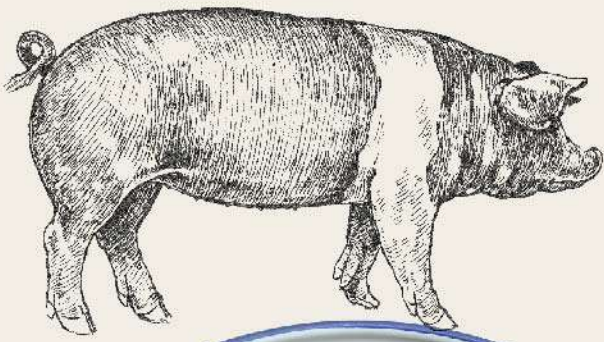
♥ ยำไอ้: (ทะเลรวม) 850.- 🌶️
Spicy Mixed Seafood Salad



ยำแซบซัดสด 490.- 🌶️
Spicy Fresh Salmon Salad



ตำป้ารวมมิตร 350.- 🌶️
Thai Style Spicy Salad with Papaya, Squids,
Steamed Pork Sausage, Brown Rice Noodles, Peanuts,
Pineapple, Acacia and Tomatoes



♥ **ยำแซบหมูกรอบ 395.-** 🌶️🌶️
Spicy Crispy Pork Belly Salad



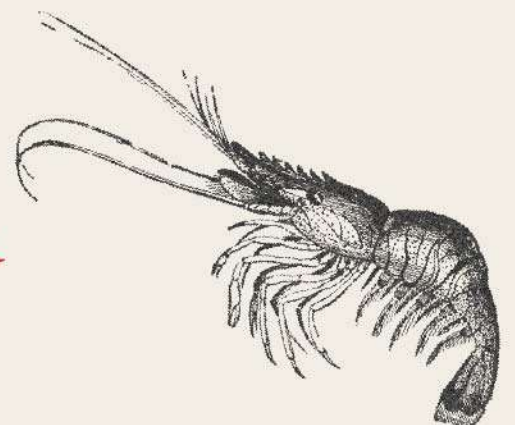
ยำแซบกุ้งสด 350.- 🌶️🌶️
Spicy Fresh Prawns Salad



ยำแซบไก่ทอดเชียงราย 250.- 🌶️🌶️
Spicy Chiang Rai Fried Chicken



ยำหมูยอข้าวโพด 295.- 🌶️🌶️
Spicy Steamed Pork Sausage with Corn



Health



สลัดไส้อ้วกเคบหมูเมือง 225.-
Northern Thai Sausage and Pork Crackling Salad

เลือกน้ำ
Choose your



ซอสซีฟู้ดมายโอ
Seafood Mayonnaise Dressing



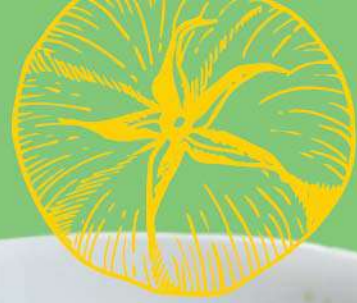
สลัดหมูย่างสมุนไพร 275.-
Green Salad with Grilled Pork Neck



สลัดอกไก่ย่าง 250.-
Green Salad with Grilled Chicken Breast



thy Salad



สลัด
- dressing



ศรีราชามายो
Sriracha Mayonaise Dressing



สลัดแซลม่อนซาซิมิ 375.-
Salmon Sashimi with Mixed Veggies



สลัดกุ้งย่าง 275.-
Grilled Prawns Salad with Mixed Veggies



ผัดผักใบเขียว

STIR-FRIED VEGETABLES



ORGANIC

เนื้อปูผัดฟักทองออร์แกนิก 325.-

Stir-Fried Organic Pumpkin with Crab Meat



ORGANIC



เซียงดาออร์แกนิกผัดไข่ 175.-

Stir-Fried Organic Gymnema with Egg

ผัดผักใบเขียว

STIR-FRIED VEGETABLES



ORGANIC

ผัดผักบุ้ง 120.-
Stir-Fried Morning Glory



ORGANIC

ผัดฟักทองโรหะพาใส่ไข่ 155.-
Stir-fried Pumpkin with Thai Sweet Basil and Egg



ORGANIC

❤️ คั่วผักกูดออร์แกนิกใส่กะปิ (ตามฤดูกาล) 155.-
Organic Pako Fern with Shrimp Paste (Seasonal)

ผัดผักใบเขียว

STIR-FRIED VEGETABLES



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



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



❤️ ะอมผัดวุ้นเส้นและกุ้ง 250.-
Stir-Fried Acacia with Glass Noodle, Prawns and Egg

ผัด/คั่ว

STIR-FRIED



ORGANIC

♥ **ตำขมหนูกรอบ 295.-** 🌶️🌶️

Northern Style Pound Young Jackfruit Salad with Crispy Pork Belly



♥ **จิ้นส้มปลอดสารพัดไข่ 195.-**

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



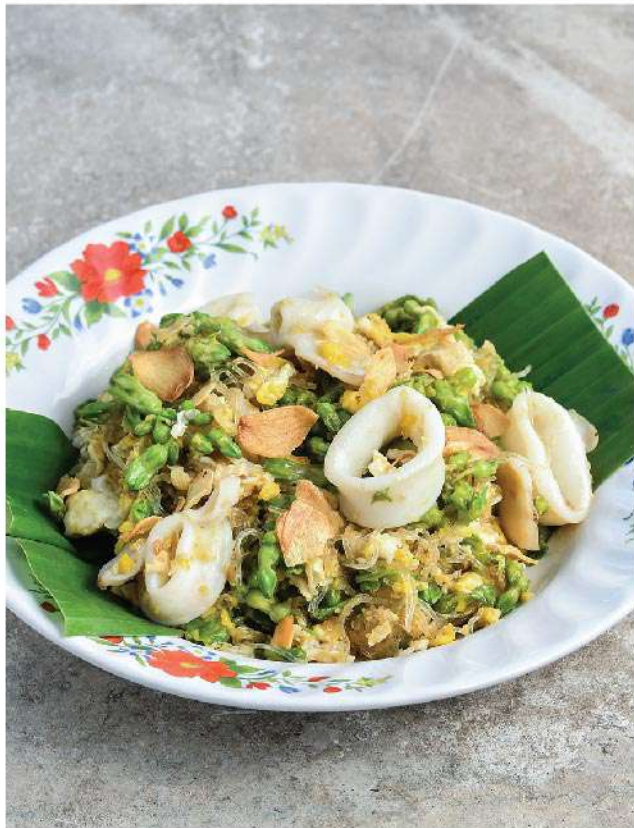
♥ **แกงโฮะ-ผักรวมมิตร 250.-** 🌶️🌶️

Northern Style Stir-Fried Mixed Curry with Pork, Glass Noodle and Mixed Vegetables

ผัด/คั่ว
STIR-FRIED



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



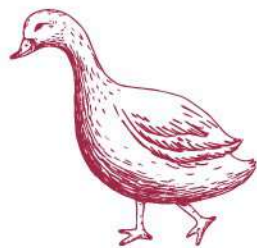
ผัดดอกขจรปลาหมึก (ตามฤดูกาล) 250.-
Stir-fried Cowslip Creeper with Squid and Glass Noodle (Seasonal)



ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 225.-
Stir-fried Chicken with Cashew Nut

ผัด/คั่ว

STIR-FRIED



ผัดสะตอกะปิ้งสด 285.- 🌶️

Stir-fried Bitter Bean (Sator) with Shrimp Paste and Prawns

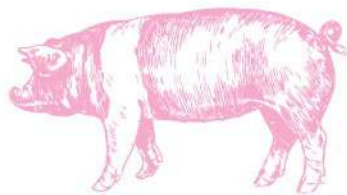


ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ 420.-

Stir-fried Soft Shell Crab in Black Pepper Sauce

ทอด

DEEP-FRIED



♥ **หมูกรอบสามเกลอสิร์ฟพร้อมแตงกวาดองมะเขือวัน 395.-**
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)

*Pictures are for reference only

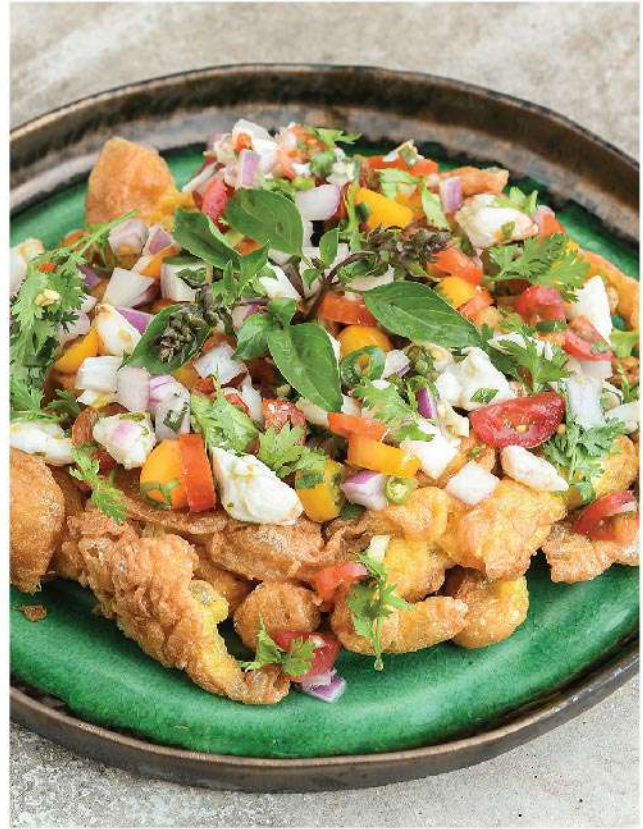
ทอด

DEEP-FRIED



♥ **หมูหมักมะแขว่น 350.-** 🌶️

Deep-fried Pork marinated with Sichuan Pepper served with Jaew Ma-kwaen Dip



ไข่เจียวฟูซัลซาปู 320.-

Thai Crispy Omelette with Crabmeat Salsa



ไข่เจียวหมูสับแม่ไก่อารมณ์ดี 155.-

Omelet with Minced Pork Filling



ไข่ลูกเขย 175.-

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

ทอด

DEEP-FRIED



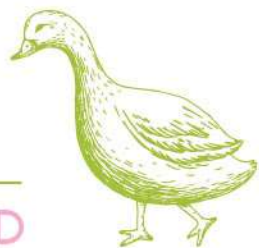
ปลา:พทอดน้ำตก 590.- 
Deep-Fried Sea bass in Isaan Style Spicy Sauce



ปลา:พทอดสมุนไพร 590.-
Deep-Fried Sea bass with Crispy Herbs

ทอด

DEEP-FRIED



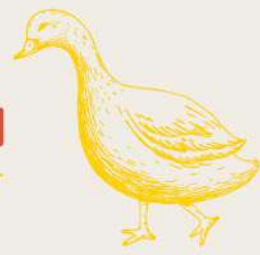
❤️ ปลากระพงทอดลุยสวน 590.-
Deep-Fried Sea Bass with The Variety of Mixed Herb
(Lemongrass, Cashew Nut, Crispy Kaffir Lime Leaves, Dried Chilli, Lime and Mint)



เมี่ยงปลากระพงลุยสวน 590.-
Crispy Sea Bass Wrapped (DIY) served with Mixed Salad Leaves and Dipping

ฟาร์มบีคิว ปิ้งๆ ย่างๆ สไตล์ฟาร์ม

FARM-BECUE



เซ็ทไก่ย่างสมุนไพร เสิร์ฟพร้อมส้มตำ 250.-
Grilled Marinated Chicken served with Papaya Salad



♥ รวมน้ำพริกและ 2 จิ้ม (คอหมูย่างและสามชั้นย่าง) 295.-
Grilled Marinated Pork Jowl and Pork Belly served with Spicy Tomato Relish and Jaew Dipping Sauce



♥ ปู๋อ่อง 175.-
Northern Style Crab Paste



จิ้นส้มปลอดสารหมักใช้อารมณ์ดี 135.-
Grilled Northern Style Fermented Pork with Egg

ORGANIC
EGG

ฟาร์มบีคิว ปิ้งๆ ย่างๆ สไตล์ฟาร์ม

FARM-BECUE



♥ เนื้อสตริปลอยน้ย่าง ซอสจิ้มแจ่ว 690.- 🍴
Grilled Marinated Strip Loin served with Jaew Dipping

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)

นึ่ง

STEAMED



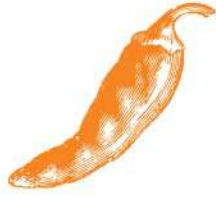
ปลากระพงนึ่งมะนาว 590.- 🌶️🌶️
Steamed Seabass in Spicy Thai Lime Sauce



ปลาหมึกนึ่งมะนาว 390.- 🌶️🌶️
Steamed Squids with Hot and Spicy Thai Lime Sauce

น้ำพริก

THAI RELISH



*น้ำพริกทุกจานของเราเสิร์ฟพร้อมกับผักพื้นบ้านลวกหรือหึ่ง และเครื่องเคียงตามฤดูกาล

*All Thai Relish served with Seasonal Steamed Vegetables.



เซตน้ำพริกอ่อน แคปหมู ผักลวก 175.- 🌶️🌶️

Nam Prik Oong : Chiang Mai Style Minced Pork Relish with Tomato served with Crispy Pork Cracklings

ปลาทอด 75.-

Add Fried Mackerel

แคปหมูโรมัน / ตัดมัน 50.-

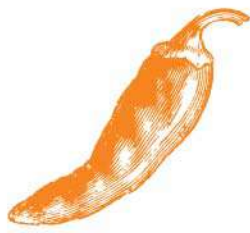
Pork Cracklings



เซตน้ำพริกหนุ่ม ใส่อั่ว ผักลวก 275.- 🌶️🌶️

Chiang Mai Style Green Chilli Relish served with Spicy Chiang Mai Sausage

๖
ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



ต้มยำกุ้งแม่น้ำในน้ำมะพร้าวอ่อน 490.- 🌶️🌶️🌶️
Tom Yum with River Prawn in Young Coconut Juice

ต้ม/แกง
SOUP / CURRY



แกงคั่วสับประรดปูกุ้ง 395.- 🌶️
Pineapple Curry with Crab Meat and Prawns

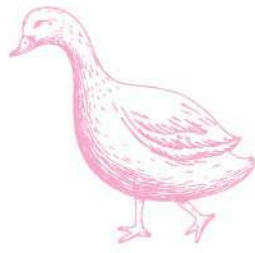


แกงเผ็ดไก่ 225.- 🌶️
Red Curry with Chicken



แกงเขียวหวานป่าเนื้อน่องลาย 275.- / ไก่ 225.- 🌶️
Jungle Green Curry with Braised Beef / Chicken

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



แกงกะทิสด-ตอช-อมกุ้ง 395.-
Coconut Creamy Soup with Acacia, Bitter Bean (Sator) and Prawns



ต้มข่าไก่ 225.-
Tom Kha Gai : Thai Coconut Milk Galangal Soup with Chicken



ต้มแซ่บหมูใบกะเพรา 225.-
Hot & Spicy Pork Soup with Thai Basil Leaves and Dried Chilli

๒
ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



❤️ แกงเลียงกุ้งสด 395.- 🌶️🌶️🌶️
Shrimp Paste Soup with Prawn

ต้ม/แกง
SOUP / CURRY

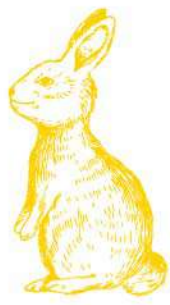


❤️ มัสมันเนื้อแกมวัว 490.- 🌶️
Beef Cheek Massaman Curry with Sweet Potatoes and Shallots



❤️ แกงฮังเล 295.- 🌶️
Northern Style Hang Lay Curry with Pork

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



❤️ **ห่อหมก-เหา 450.-** 🍴
Hor-Mhok Dried Curry in Young Coconut with Mixed Seafood

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

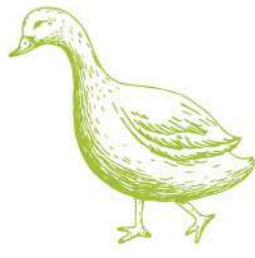
*Pictures are for reference only

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



♥ เนื้อสตริปลอยนีย่างซอสพะเนาง 690.- 🍴
Grilled Strip Loin Steak served with Pa Nang Sauce

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



♥ **หมูอบซอสมะขาม 450.-**
GINGER's Signature Roasted Pork Ribs simmered in Tamarind Sauce served with Pickles

อาหารจานเดียว

ONE DISH



สปาเก็ตตี้ปูอ่อง 250.-
Spaghetti with Crab Paste and Bacon



❤️ ขนมจีนน้ำี้ยวเส้นข้าวกล้องเลียงกระดูก 175.- 🌶️
Northern Thai Brown Rice Noodle Soup with Minced Pork, Pork Ribs, Tomato and Pork Blood



ข้าวซอยแซลมอนและกุ้งแม่น้ำย่าง 420.- 🌶️
Khao Soi with Grilled Salmon and River Prawns : Northern Thai Coconut Curry Noodle Soup served with Pickles, Chilli Oil and Seaweed

อาหารจานเดียว

ONE DISH

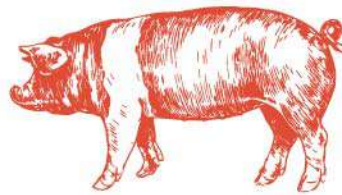


❤️ ข้าวซอยไก่ 250.- 🌶️

Khao Soi with Chicken : Northern Thai Coconut Curry Noodle Soup with Chicken served with Pickles and Chilli oil

อาหารจานเดียว

ONE DISH



ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ 325.-

Pad Thai with River Prawns : Stir Fried Rice Noodle with Eggs, Tofu, Tamarind Sauce, Peanuts, Bean Sprouts and Garlic Chive

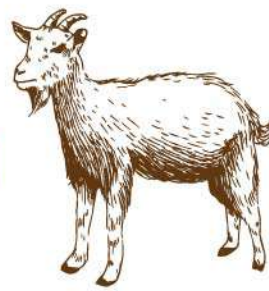


ผัดไทยแซลมอน 325.-

Pad Thai with Salmon : Stir Fried Rice Noodle with Eggs, Tofu, Tamarind Sauce, Peanuts, Bean Sprouts and Garlic Chive

อาหารจานเดียว

ONE DISH



ข้าวผัดรอกไฟลุยทุ่ง 285.-

GINGER Signature Rod Fai Fried Rice with Crispy Pork Belly

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

*Pictures are for reference only

อาหารจานเดียว

ONE DISH



ชุดน้ำพริกอ่อน, ปลาทุและข้าวกล้อง 195.- 🌶️
Northern Thai Style Pork and Tomato Chilli Relish served with Brown Rice, Fried Mackerel and Boiled Vegetables



ข้าวผัดลาบ 175.- 🌶️
Northern Style Larb Fried Rice with Minced Pork



ข้าวผัดปู 275.- / กุ้ง 225.- / ไก่ 165.- / หมู 165.-
Fried Rice with the Choice of Crab Meat / Prawns / Chicken / Pork

อาหารจานเดียว

ONE DISH



❤ ข้าวผัดสับประดุกุ้งแม่น้ำย่าง 325.-
Pineapple Fried Rice served with Grilled River Prawns

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

*Pictures are for reference only

อาหารจานเดียว

ONE DISH



ข้าวผัดน้ำพริกหนุ่ม 250.- 🌶️🌶️

Fried Rice with Thai Green Chilli Dip, Chiang Mai Spicy Sausage, Boil Egg, Steamed Pork Sausage and Boiled Vegetables



ข้าวคอกปลา 175.-

Fried Rice with Mackerel



ข้าวผัดต้มยำกุ้ง 195.- 🌶️🌶️

Tom Yum Fried Rice with Prawn

ข้าว

RICE



เราเลือกใช้ข้าว

จากสหกรณ์เกษตรอินทรีย์ทัฟไทย จังหวัดสุรินทร์
ปลอดสารเคมี 100%



ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก 25.-

Organic Jasmine Rice

- กลิ่นหอม มีคุณค่าจากโปรตีน เส้นใยอาหาร มีไลโคซันรักษาผิวหนัง และระบบประสาท



ข้าวกล้องออร์แกนิกสองสี 30.-

Organic unpolished Rice and Organic Red Brown Rice

- มีเส้นใยอาหารสูง อุดมไปด้วยวิตามิน A,B,C,E และฟอสฟอรัส มีธาตุเหล็กสูง



ข้าวเหนียวขาวออร์แกนิก 25.-

Organic Sticky Rice

- นุ่ม เหนียว มีความเหนียวและกลิ่นหอม มีโปรตีน ไขมัน ใยอาหาร และวิตามินอี



ความจริงจังของจินเจอร์

“เรามีความตั้งใจคัดสรรวัตถุดิบอย่างพิถีพิถัน ว่าจะต้องสดใหม่ ได้คุณภาพ ปลอดภัยแก่ทั้งผู้บริโภคและตัวผู้ปลูกเอง รวมไปถึงสิ่งแวดล้อมด้วย หมู ไก่ ไข่ พัก วัตถุดิบธรรมชาติที่เราไม่ถือเป็นเรื่องธรรมดา ทุกส่วนประกอบของอาหารของคุณเป็นเรื่องสำคัญจากใจจริงของเรา”

ของหวาน

DESSERT



ข้าวเหนียวมะม่วง 155.-

Mango Sticky Rice



อะโวคาโดลำไยกะทสด 155.-

Avocado and Longan in Coconut Milk

ของหวาน

DESSERT



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



กล้วยไข่เชื่อมไอศกรีมกะทิ 155.-
Banana in Syrup with Coconut Ice Cream

ผลไม้ลอยแก้ว

FRUITS IN SYRUP



สละลอยแก้ว 75.-
Salak in Syrup

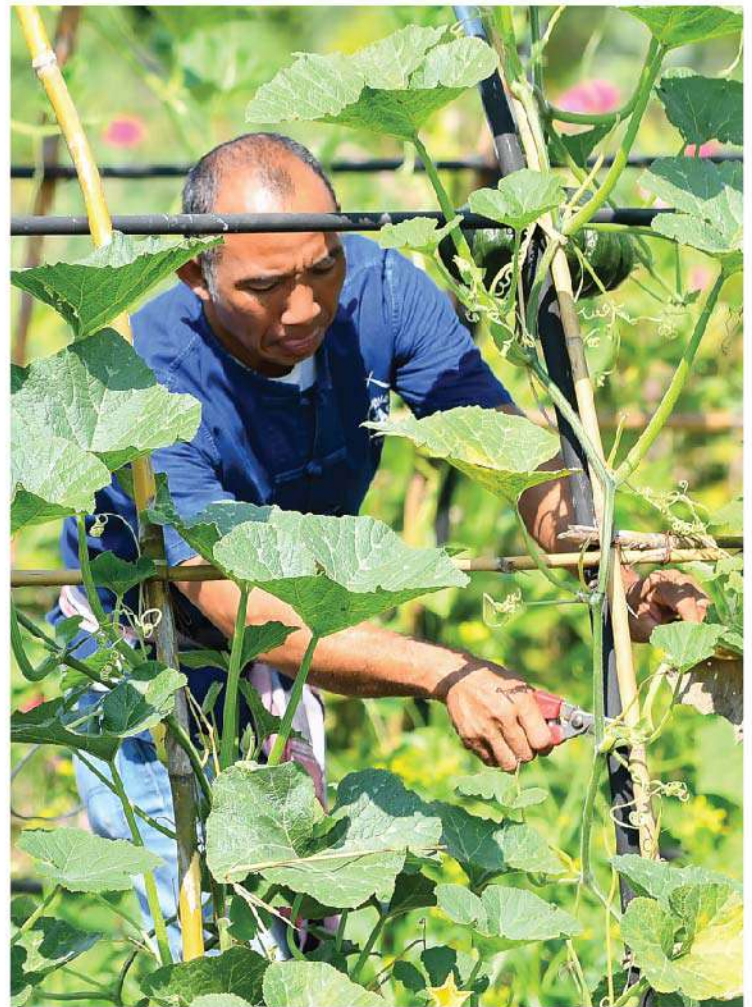


ลำไยลอยแก้ว 75.-
Longan in Syrup



มะม่วงเบาลอยแก้ว 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, 6th Fl.
101 True Digital Park , 3rd Fl.
Silom Edge, G Fl.

Pattaya

Terminal 21, 2nd Fl.

For more info, please visit gingerfarmkitchen.com

#fromfarmtocity   @gingerfarmkitchen