

MENU



CELEBRATING
THE INGREDIENTS



INSPIRE BY
LOCAL'S RECIPES



Welcome to "GINGER FARM kitchen"

"จากฟาร์มสู่เมือง"

จินเจอร์ฟาร์มคิทเชนนำเสนออาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่น พร้อมไปกับเครื่องดื่มสุขภาพตามฤดูกาล อาหารแต่ละจาน ถูกคิดสรรและปรุงแต่งในแบบฉบับกับข้าวของคุณตาคุณยาย นำเสนอรสชาติที่เป็นต้นตำรับผ่านวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ตั้งแต่ผักผลไม้อร์แกนิกปลอดสาร 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



เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



❤ **เซ็ตแอ่วเหนือ 690.-** (แกงฮังเล, น้ำพริกอ่อน, น้ำพริกหนุ่ม, ไข่อั่ว, ปู่อ่อง, ลาบหมู, แคมหมู 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.

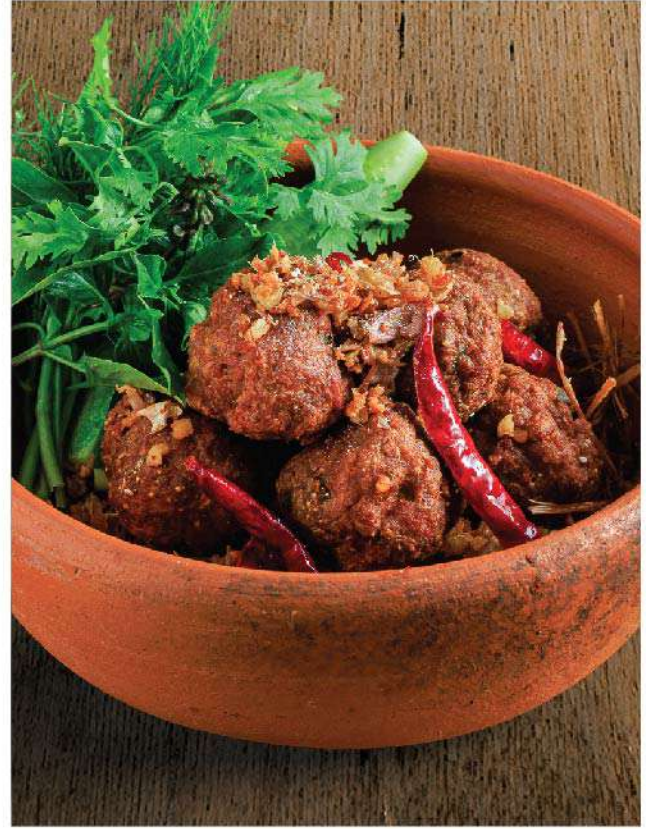
*Pictures are for reference only
(Prices are subject to 10% service charge)

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



หมูสามชั้นทอดน้ำปลา 165.-
Deep Fried Pork Belly with Fish Sauce



ลาบทอด 195.-
Deep Fried Larb Balls



เอ็นขี้ไก่ทอด 125.-
Deep Fried Chicken Tendons served with Sweet Chili Sauce



เนื้อแดดเดียว เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว 195.-
Deep Fried Sun Dried Beef served with Jaew Dip

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



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



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



หมูทอดปลาร้า 250.-
Deep-Fried Marinated Pork with Pla-ra served with Jaew Dipping



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

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



เมี่ยงคะน้าออแกนิก 195.-

Organic Kale Leaf with Condiments Do It Yourself Appetizer

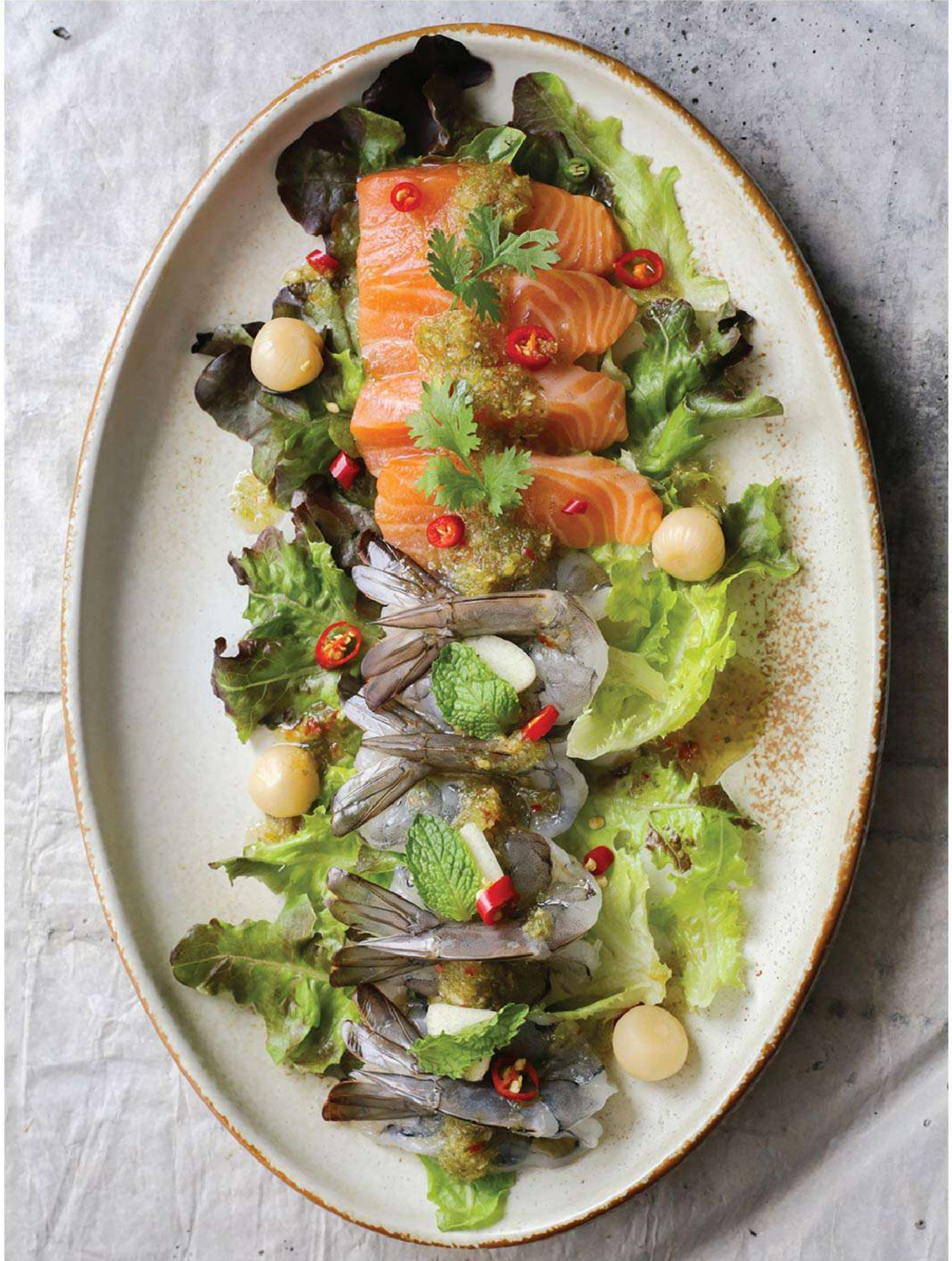


Please advise our service staff for any allergies and / or dietary requirements.

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

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



กุ้งและแซลมอนแช่ซอสซีฟู้ดวาซาบิ 395.- 🍴

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.

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

เรียกน้ำย่อย

APPETIZER



ปอเปี๊ยะสดกุ้งน้ำพริกอ่อนและศรีราชามายองเนส 175.-
Fresh Prawn Spring Rolls with Nam Prik Ong and Sriracha Mayo



เมี่ยงปลาทุเลีร์พร้อมขนมจีนข้าวกล้อง 265.- 🍷
Fried Mackerel Served with Fresh Vegetables, Brown Rice Noodle and Spicy Sauce

ตำ/ยำ

SPICY SALAD



ORGANIC

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



ยำวุ้นเส้นโบราณ 165.-
Spicy Glass Noodle Salad with Minced Pork, Dried Prawns,
Roasted Peanut and Dried Chili



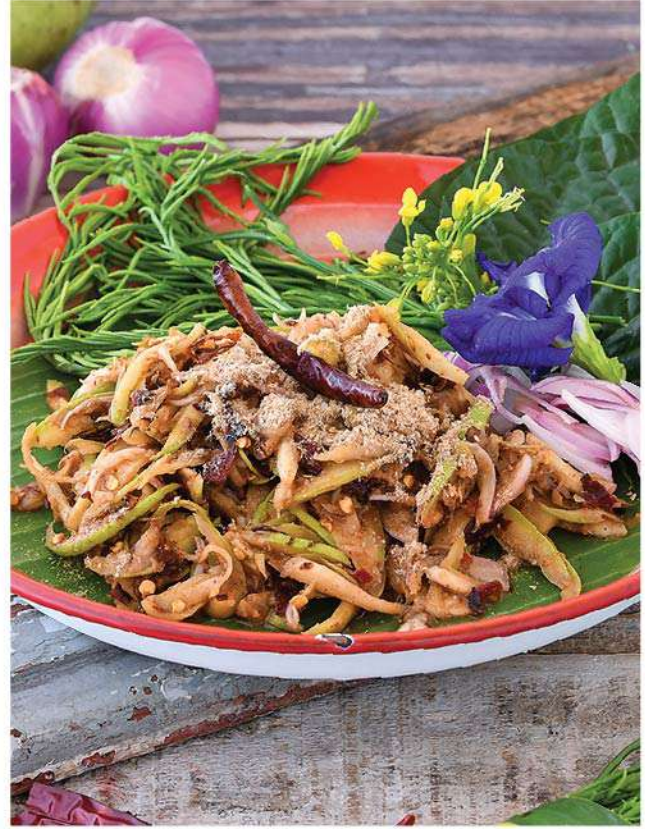
♥ ยำมะเขือยาวกึ่งสดและไข่ไก่ 225.-
Grilled Long Aubergine Salad with Prawn, Minced Pork and Boiled Egg

ตำ/ยำ

SPICY SALAD



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



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



ตำข้าวโพดไข่เค็ม 135.- 🌶️
Spicy Corn Salad with Salted Egg



ตำไทย 90.- 🌶️
Papaya Salad

ตำปูปลาร้า 90.- 🌶️
Papaya Salad with Thai Fermented Fish

ตำไทยไข่เค็ม 125.- 🌶️
Papaya Salad with Salty Egg

ตำ/ยำ

SPICY SALAD



❤️ ตำมั่วจินเจอร์ 295.- 🌶️🌶️

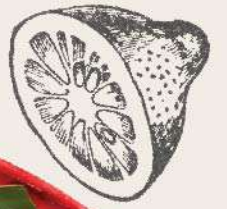
Ginger Signature Salad with Rice Noodle, Crispy Bacon, Raw Prawns, Steam Sausage and Pineapple

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

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

เมนูแซ่บซัดดด

No Need ผงชูรส
Spicy Salad with NO MSG!!!



- ✗ ไม่ใส่ผงชูรส
- ✓ น้ำปลาโซเดียมต่ำ
- ✓ ใช้น้ำตาลมะพร้าวออร์แกนิก



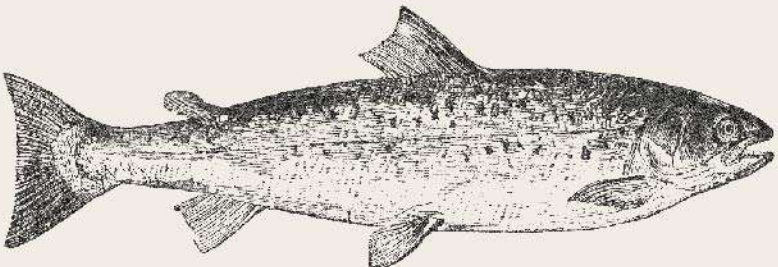
♥ **ยำไอ้: (ทะเลรวม) 765.-** 🌶️🌶️
Thai Style Spicy Salad with Mixed Seafood and Crispy Pork Belly



ยำแซบหมูกรอบ 395.- 🌶️🌶️
Spicy Crispy Pork Belly Salad

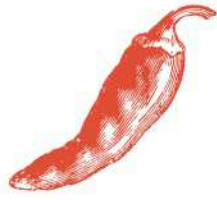


ยำแซบแซลมอนสด 450.- 🌶️🌶️
Spicy Fresh Salmon Salad



ตำ/ยำ

SPICY SALAD



ส้มตำหลวงพระบาง 135.- 🌶️🌶️
Luang Prabang Style Spicy Papaya Salad with Pork Cracklings



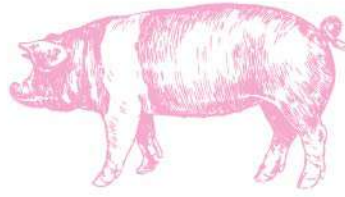
❤️ ตำส้มโอใส่น้ำปู 165.- 🌶️🌶️
Northern Style Pomelo Salad with Crab Paste and Dried Shrimp



ยำส้มโอโบราณกุ้ง 265.- 🌶️
Thai Style Pomelo Salad with Prawns

ตำ/ลาบ

SALAD/LARB



♥ ตำขุนหมกรอบ 265.- 🌶️🌶️
Northern Style Pound Young Jackfruit Salad with Crispy Pork Belly



♥ ลาบหมูแบบเหนือ 195.- 🌶️🌶️
Northern Style Spicy Minced Pork Salad

ผัดผักใบเขียว

STIR-FRIED VEGETABLES



ผัดฟักทองโหระพาใส่ไข่ 155.-

Stir-fried Pumpkin with Thai Sweet Basil and Egg

ORGANIC



กะหล่ำปลีทอดน้ำปลาเบคอน 155.-

Stir-Fried Cabbage in Fish Sauce with Bacon



ซอมนผัดวุ้นเส้นและกุ้ง 250.-

Stir-Fried Acacia with Glass Noodle, Prawns and Egg

ผัดผักใบเขียว

STIR-FRIED VEGETABLES



ORGANIC

♥ เชียงดาวออร์แกนิกผัดไข่ (ตามฤดูกาล) 175.-
Stir-Fried Organic Gymnema with Egg (Seasonal)



ORGANIC

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

ผัด/คั่ว

STIR-FRIED



กุ้งแม่น้ำคั่วพริกเกลือ 790.-

Stir Fried River Prawns with Chili and Garlic



ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 225.-

Stir-Fried Chicken with Cashew Nut

ผัด/คั่ว

STIR-FRIED



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



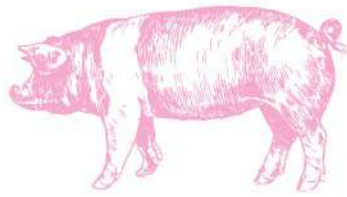
♥ จีนส้มออร์แกนิกผัดไข่ 175.-
Stir-fried Free Range Fermented Pork with Free-range Egg



♥ แกงโฮะพริกขี้หนู 225.- 🌶️🌶️
Northern Style Stir-fried Mixed Curry with Pork, Glass Noodle and Mixed Vegetables

ทอด

DEEP-FRIED



หมูกรอบสามเกลอเสิร์ฟพร้อมแตงกวาดองมะเข็ญ 395.-

Signature Crispy Pork Belly with Three Dippings and Homemade Cucumber Pickled



ทอด

DEEP-FRIED



ไข่เจียวหมูสับแม่ไก่อารมณ์ดี 125.-
Omelet with Minced Pork Filling

ORGANIC
EGG



ไก่ทอดเชียงราย 250.-
Chiang Rai Fried Chicken



❤️ หมูหมักมะแขว่น 350.- 🌶️

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

ทอด

DEEP-FRIED



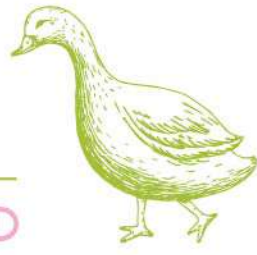
❤️ **ปลากระพงทอดลุยสวน 590.-** 🌶️
Fried Sea bass with Mixed Herbs

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

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

ทอด

DEEP-FRIED



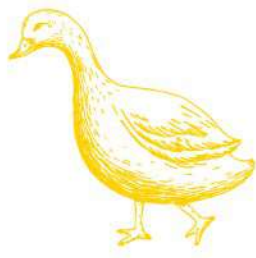
ปลา: พงทอดสมุนไพร 590.-
Deep-Fried Sea bass with Crispy Herbs



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

ต้ม/แกง

SOUP/CURRY



❤️ **แกงฮังเล 265.-** 🌶️
Northern Style Hang Lay Curry with Pork



❤️ **จิ้นหุ่ม 265.-** 🌶️
Northern Style Simmered Beef



แกงเห็ดหน่อไม้ไผ่ย่างนงกระดุกอ่อนหมู
(ตามฤดูกาล) 195.- 🌶️
Mushroom and Bamboo Shoot Soup with Pork Ribs



จ้อผักกาดกระดุกอ่อนหมู 195.-
Northern Style Chinese Cabbage Soup with Pork Ribs

ต้ม/แกง

SOUP/CURRY



♥ **แกงผักหวานปลาสด (ตามฤดูกาล) 235.-** 🌶️🌶️
Northern Style Thai Sweet Leaves Soup with Gourami Fish (Seasonal)



แกงผักเซียงดาออร์แกนิกปลาแห้ง (ตามฤดูกาล) 195.- 🌶️
Spicy Organic Gymnema Soup With Dried Fish (Seasonal)



♥ **แกงขุ่นหมูสามชั้น 195.-** 🌶️
Northern Style Spicy Young Jackfruit Soup with Pork Belly

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



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

ต้ม/แกง

SOUP / CURRY



♥ แกงเขียวหวานป่าเนื้อน่องลาย 275.- / ไก่ 225.- 🌶️

Jungle Green Curry with Braised Beef / Chicken



ห่อหมกทะเล 450.- 🌶️

Hor-Mhok Dried Curry in Young Coconut with Mixed Seafood

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



ต้มแซ่บปลากระพงใบกะเพรา 325.- 🌶️
Hot & Spicy Soup with Thai Basil Leaves and Dried Chili

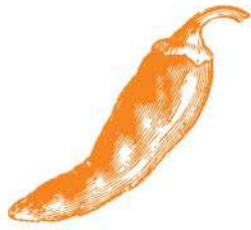


ต้มจืดแตงกวาหมูสับ 195.-
Cucumber Soup with Marinated Minced Pork



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

ต้ม/แกง
SOUP/CURRY



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

ปิ้งย่าง

GRILLED



♥ เนื้อสตริปลอยด์ (นิวซีแลนด์) ย่าง ซอสจิ้มแจ่ว 690.- 🍴
Grilled Marinated New Zealand Strip Loin served with Jaew Dipping

ปิ้งย่าง

GRILLED



ไก่ย่างหมักสมุนไพร 250.-

Grilled Marinated Chicken served with Jaew Dipping



รวมย่างหมูและ 2 จิ้ม (คอหมูย่างและสามชั้นย่าง) 275.-

Grilled Marinated Pork Jowl and Pork Belly served with Spicy Tomato Relish and Jaew Dipping Sauce

ปิ้งย่าง

GRILLED



❤️ ปู๋อ่อง 175.-
Northern Style Crab Paste



❤️ ไส้อั่ว 225.- 🌶️
Northern Style Spicy Sausage

น้ำพริก

THAI RELISH



*น้ำพริกทุกจานของเราเสิร์ฟพร้อมผักพื้นบ้านลวกหรือหึ่ง และเครื่องเคียงตามฤดูกาล

*All Thai Relish served with seasonal Steamed Vegetables.



น้ำพริกตาแดงและปลาสดออร์แกนิกทอด 195.- 🌶️🌶️
Red Chilli Paste served with Fried Organic Gourami Fish



น้ำพริกอ่อน 175.- 🌶️🌶️
Northern Thai Style Pork and
Tomato Chilli Relish



❤️ น้ำพริกข่าเนื้อนึ่ง 325.- 🌶️🌶️🌶️
Steamed Beef Shanks Served with Galangal Chilli Dip

น้ำพริกข่าหัดนึ่ง 155.- 🌶️🌶️🌶️
Galangal Chilli Dip served with Steamed Mushroom



น้ำพริกหนุ่ม 175.- 🌶️🌶️
Northern Thai Green Chilli Dip



น้ำพริกน้ำปูผักลวกและไข่ต้ม 155.- 🌶️🌶️🌶️
Northern Style Crab Paste Relish served with Boiled Egg
and Steamed Vegetables

+ ปลาทุทอด 75.- + แคนหมูโร้มัน / ตัดมัน 50.-
Add Fried Mackerel Pork Cracklings

ผิง

STEAMED



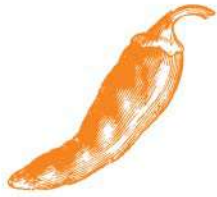
ปลากระพงนึ่งมะนาว 490.- 🌶️🌶️
Steamed Seabass in Spicy Thai Lime Sauce

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

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

นึ่ง

STEAMED



ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว 490.-

Steamed Sea Bass in Soy Sauce topped with Shiitake Mushroom, Spring Onion and Ginger

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



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

ข้าวซอย ไก่ 195.- / เนื้อตุ๋น / 250.- 🌶️🌶️
Khao Soi Northern Thai Noodle Curry with the choice
of Chicken / Braised Beef

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



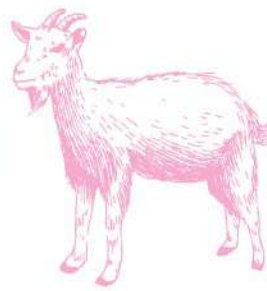
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ 285.-
Pad Thai with River Prawn



ผัดไทยแซลมอน 285.-
Pad Thai with Salmon

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



❤ ข้าวผัดน้ำพริกหนุ่ม 225.- 🌶️

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

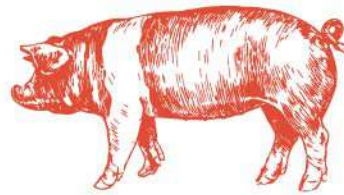


❤ ข้าวผัดกรอกปลาสด 175.-

Fried Rice with Crispy Gourami Fish

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



ข้าวผัดลาบ 165.- 🌶️

Northern Style Larb Fried Rice with Minced Pork



ข้าวผัดต้มยำกุ้ง 175.- 🌶️

Tom Yum Fried Rice with Prawn

อาหารจานเดียว

ONE DISH ONLY



♥ ข้าวคลุกปลา 165.-
Fried Rice with Mackerel



ข้าวผัดปู 235.- / กุ้ง 195.- / ไก่ 145.- / หมู 145.-
Fried Rice with the Choice of Crab Meat / Prawns / Chicken / Pork

ข้าว

RICE



ORGANIC

ข้าวหอมมะลิออร์แกนิก 25.-

Organic Jasmine Rice

- กลิ่นหอม มีคุณค่าจากโปรตีน เส้นใยอาหาร มีไลโคซันรักษาผิวแห้งและระบบประสาท



ORGANIC

ข้าวเหนียวขาวออร์แกนิก 25.-

Organic Sticky Rice

- นุ่ม เหนียว มีความเหนียวและกลิ่นหอม มีโปรตีน ไขมัน ใยอาหาร และวิตามินอี

เราเลือกใช้ข้าว

จากสหกรณ์เกษตรอินทรีย์แห่งประเทศไทย จังหวัดสุรินทร์

ปลอดภัย 100%



ORGANIC

ข้าวกล้องออร์แกนิกสองสี 30.-

Organic unpolished Rice and Organic Red Brown Rice

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

ความจริงจังของจินเจอร์

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



Ho

สลัดไส้อ้วกหมูเมือง 225.-
Northern Thai Sausage and
Pork Crackling Salad



ศรีราชามายो
Sriracha Mayonaise
Dressing



สลัดหมูย่างสมุนไพร 275.-
Green Salad with Grilled Pork Neck



ซอสซีฟู้ด
Seafood Dressing



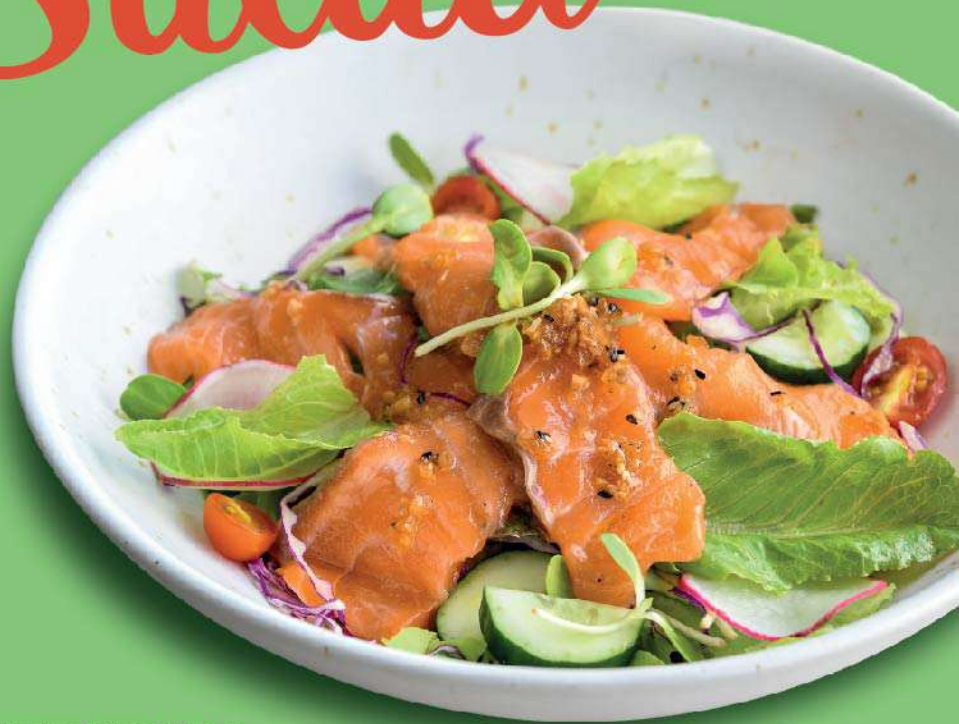
สลัดอกไก่ย่าง 250.-
Green Salad with Grilled Chicken Breast



Healthy Salad

เลือกน้ำสลัด
Choose your dressing

แจ่ว
Spicy Jaew Dressing



สลัดแซลม่อนซาซิมิ 375.-
Salmon Sashimi with Mixed Veggies



ซีซาร์สลัดสโตร์ฟาร์ม 385.-
The Farmer Caesar Salad served with Chicken,
Bacon, Boiled Egg and Crouton



สลัดกุ้งย่าง 295.-
Grilled Prawns Salad with Mixed Veggies





สเต็กเนื้อสตริปลอยน์ (นิวซีแลนด์) ซอสพริกไทยดำ 690.-

Grilled Strip Loin (New Zealand) Steak served with Black Pepper Corn Sauce, Fries and Grilled Vegetables



ฟิชแอนด์ชิปส์สไตล์ฟาร์ม 275.-

Farm Style Fish and Chips

GINGER FARM'S *Twists*



ทะเลรวมทอด เสิร์ฟพร้อมซอสถั่วดำ 225.-
Thai Style Fritto Misto served with Tartar Sauce



ทาก่อน้ำตกแบบไทยและกัวคาโมเล่
แซลม่อนซาซิมิ 295.- / ไก่กรอบ 185.-
Tacos stuffed with Thai Style Spicy Salad served with
Guacamole Choice of Salmon Sashimi or Crispy Chicken



เฟรนฟรายด์โรยด้วยน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล
และชีสพาร์เมซาน 175.-
Truffle Fries & Parmesan Cheese



คาลามารีเฟรนฟรายด์ เสิร์ฟพร้อมกับซอสถั่วดำ 275.-
Calamari and Fries served with Tartar Sauce

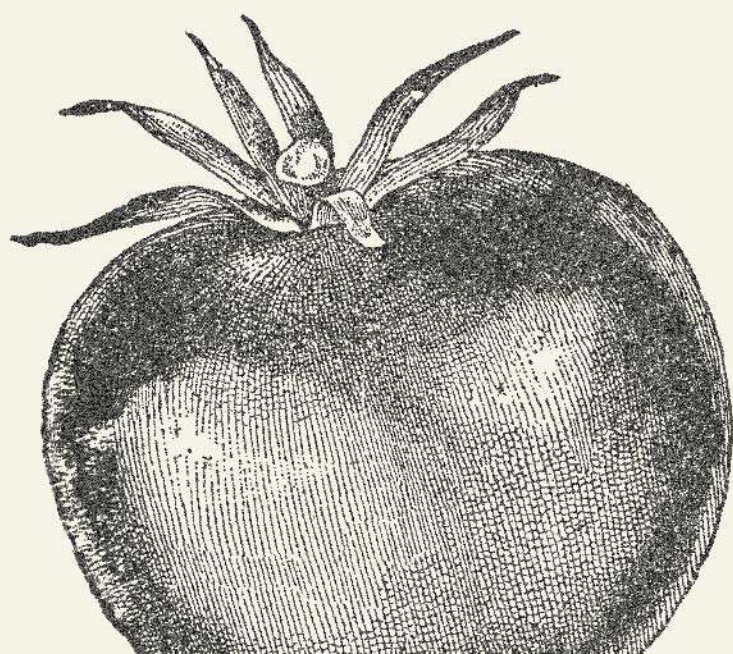
GINGER FARM'S *Twists*



สปาเกตตีพริกอ่อน 245.-
Spaghetti with Nam Prik Oong and Spicy Sausage



สปาเกตตีเบคอนพริกแห้ง 225.-
Spaghetti with Bacon and Dried Chili



สปาเกตตีครีมปูอ่อนเบคอน 265.-
Spaghetti with Thai-Northern Crab Paste, Cream Cheese and Bacon



สปาเกตตีคาร์บอนาร่า 265.-
Spaghetti Carbonara



สปาเกตตีซอสเพสโตแบบไทยและปลาหมึก 285.-
Spaghetti with Thai Style Pesto and Squids

ของหวาน

DESSERT



Carrot Cake 175.-



Cheese Cake with blueberry sauce 175.-



Chocolate Fudge with Raspberry Sorbet 195.-



Brownie with Vanilla Ice Cream 195.-

ของหวาน

DESSERT



ข้าวเหนียวมะม่วง 155.-
Mango Sticky Rice



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



กล้วยไข่เชื่อมไอศกรีมกะทิ 155.-
Banana in Syrup with Coconut Ice Cream



ไอศกรีมกะทิข้าวเหนียวมะม่วง 155.-
Mango Sticky Rice with Coconut Milk Ice Cream

ผลไม้ลอยแก้ว

FRUITS IN SYRUP



สละลอยแก้ว 75.-
Salak in Syrup



ลำไยลอยแก้ว 75.-
Longan in Syrup



มะม่วงเบาลอยแก้ว 75.-
Bao Mango in Syrup

ความจริงจังของจินเจอร์

ทราบหรือไม่ว่า ในอาหารทุกจานที่คุณกำลังจะสั่งในอีกไม่กี่นาทีข้างหน้า นอกจกจากวัตถุดิบที่ได้รับการคัดสรรมาเป็นอย่างดีแล้ว มันยังมีความจริงจังของ GINGER FARM kitchen อยู่ในนั้นด้วย ความจริงจังที่ว่า ก็คือความตั้งใจจริงที่จะส่งมอบอาหารที่รสชาติเป็นเลิศ ให้สมกับเป็นสูตรของพ่อผู้เลี้ยงหมูของเราที่บ้าน เราทำกินเองกับคนที่เรารักอย่างไร เราก็จะทำให้คุณอย่างนั้น วัตถุดิบที่เราเลือกมาใช้ จึงต้องเป็นวัตถุดิบที่ “ดีที่สุด” ในข้อจำกัดที่ว่าต้อง “ปลอดภัยที่สุด” เท่าที่จะสามารถหาได้ ทำให้กว่าจะได้วัตถุดิบแต่ละอย่าง เพื่อรวมมาเป็นอาหารหนึ่งจานที่วางอยู่ตรงหน้าคุณ จึงเป็นเรื่องที่ท้าทายอย่างมาก



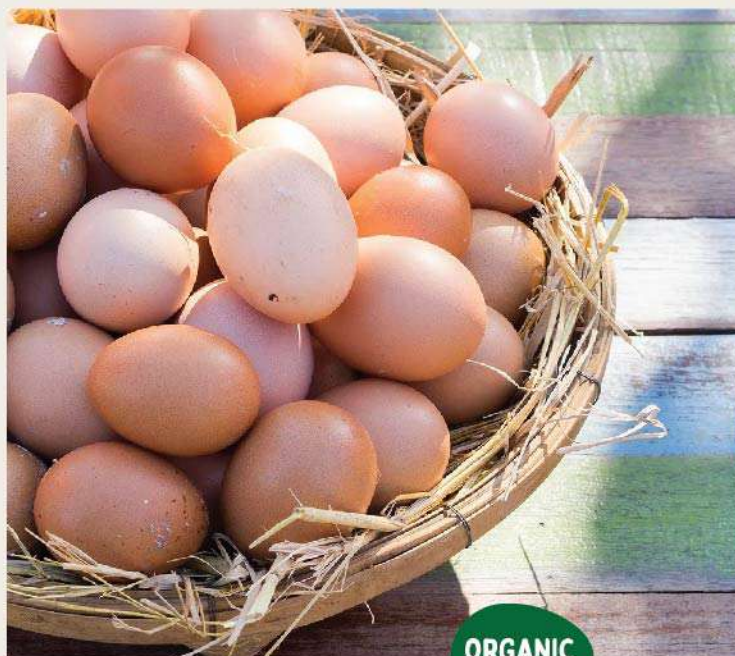
เนื้อหมู

เราเลือกหมูที่เลี้ยงแบบปล่อยทุ่ง หรือที่เรียกกันว่า "Natural Pork" ซึ่งเริ่มเป็นที่แพร่หลายมากขึ้นเรื่อยๆ ในกลุ่มผู้ที่ใส่ใจทั้งสุขภาพและสวัสดิภาพของสัตว์ เพราะนอกจากจะปลอดสารเคมีเร่งเนื้อแดงแล้ว ยังมีรูปแบบการเลี้ยงตามวิถีธรรมชาติ แนวทางเกษตรอินทรีย์ มีพื้นที่ที่จัดไว้อย่างเหมาะสมกับพฤติกรรมตามธรรมชาติของหมู เช่นมีทุ่งหญ้าให้วิ่งเล่นอย่างอิสระเพื่อให้ได้ออกกำลังกาย และแข็งแรงตามธรรมชาติ มีบ่อน้ำให้แช่คลายร้อน มีคอกพักในร่ม ยิ่งไปกว่านั้น ยังใช้สมุนไพร ในการเลี้ยง เพื่อให้ส่งผลดีต่อการสร้างภูมิคุ้มกันตามธรรมชาติ เมื่อสุขภาพหมูดี ก็ทนโรค ไม่มีความจำเป็นต้องใช้ยาปฏิชีวนะใดๆ

เนื้อไก่

ไก่อารมณ์ดี Free-Range Chicken เลี้ยงในระบบเปิดที่ควบคุมอุณหภูมิ แต่มีพื้นที่ให้วิ่งเล่นอย่างอิสระ ไม่มีการใช้ยาปฏิชีวนะหรือฮอร์โมนใดๆ

ถูกต้องตามหลักการสวัสดิภาพสัตว์ ที่ต้องได้รับการเลี้ยงดู และดูแลให้อยู่ในสภาวะที่เหมาะสม เรียกอีกอย่างว่า “ความสุขกายสบายใจของสัตว์” (5 Freedoms Animal Welfare) ได้รับน้ำดื่มที่สะอาด และเป็นไก่อารมณ์ดีที่กินแต่ข้าวกล้องคุณภาพเท่านั้น



ORGANIC EGG



ไข่ไก่

อารมณ์ของไข่น่าจะดูยาก เราเลยอยากให้คุณที่แม่ไก่ เพราะเมื่อแม่เป็นไก่ไข่อารมณ์ดี ไข่ไก่ก็ย่อมอารมณ์ดีตามไปด้วย เป็น Free-Range Egg

ที่แม่ไก่ได้กินอาหารที่มีสัดส่วนเหมาะสมตามหลักโภชนาการ สารอาหารครบถ้วนตามความต้องการของไก่ไข่ รสชาติของไข่ จึงดีกว่าไข่ทั่วไป และแน่นอนว่ามีประโยชน์มากกว่า

ผัก

เป็นที่ทราบกันดีว่า GINGER FARM kitchen เลือกใช้แต่พืชผักอออร์แกนิกมาตั้งแต่ต้น และสร้างสรรคเมนูสำหรับช่วงเวลาต่างๆของปีอยู่เสมอ เพื่อให้ได้ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล ซึ่งเมื่อเราใช้พืชผักตามฤดูของมันแล้ว ศัตรูพืชก็น้อย และผลผลิตก็งามตามธรรมชาติไปโดยปริยาย ตอกย้ำความเป็นแบรนด์ร้านอาหาร Organic ที่เป็นความจริงจังพื้นฐานของเรา

หมู ไก่ ไข่ ผัก วัตถุดิบธรรมดาที่เราไม่ถือเป็นเรื่องธรรมดา ทุกส่วนประกอบของอาหารของคุณเป็นเรื่องสำคัญจากใจจริงของเรา

...ไม่จริงจัง ไม่ใช่ GINGER

Sincerely Caring

You might not notice that, beside the well selected ingredients, there is our good will in your plates. The thing is that we are taking it seriously to serve the best taste according to our grandparents' recipe as we are carrying the pride on our shoulders. How we cook it at home for our loved ones is how we cook it here. Therefore, we will not accept anything less than the premium ingredients to be cooked for you, which quite a challenge for us. Here are some of our efforts:



Pork

The pork we use at GINGER FARM kitchen is free-range pig called "Natural Pork", which is getting more and more popular among those who are seriously concern of the animal right as much as their health. The pig pen is well arranged with a big space for them to run, a pond to plunge and shed to lie down in. Moreover, the pigs are fed with herbs to create the immune system naturally so that no antibiotics are needed.

Chicken

The Free-Range Chicken we use live in temperature controlled closed-system. Regarding to the 5 Freedoms Animal Welfare, they need to be properly taken care of under the perfect conditions such as plenty of space to run, enough clean water to drink, eat well (in our case, they are fed with best quality of brown rice only), and of course, no chemical or antibiotics are acceptable.

Eggs

Well, we admit that it is hard to tell if the eggs are happy, so let us put it this way that all eggs are from the Free-Range Chicken. The hens are fed with close to perfect chicken food not just what they found on the ground. Hence, we believe that the eggs we use are healthier and probably, taste better than the normal ones.

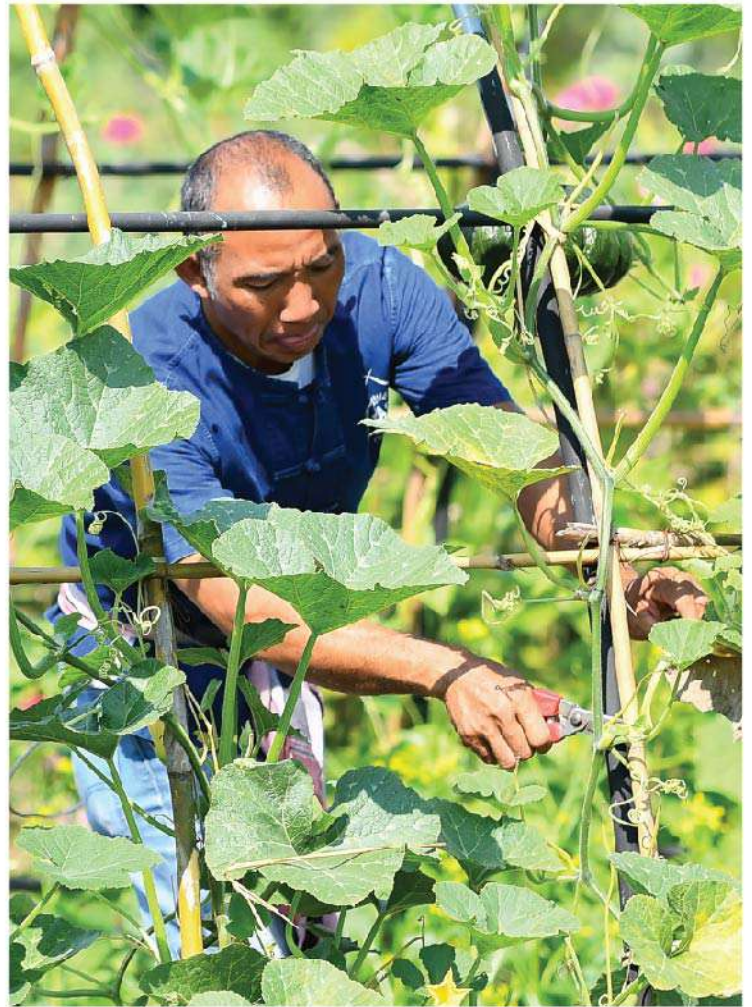
Vegetables

GINGER FARM kitchen only accepts organic vegetables from the beginning of the business. We always create the special menu according to the season since we are aware of how lovely the vegetables could be in its own season, which means the farmers can grow it easily without chemical needs. This is the real ORGANIC way of agriculture we are hoping to see more and more in our community.

**Natural Pork, Free-Range Chicken, Free-Range Eggs and Organic Vegetables,
these are simple ingredients that have never been simple for us.
Because we care.**



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

Pattaya

Terminal 21, 2 Fl.

Bangkok

101 True Digital Park , 3rd Fl.
Central Westville, G Fl.
ICONSIAM, 6th Fl.
Silom Edge, G Fl.
Suvarnabhumi Airport (SAT-1 Terminal Fl 3)
Wooden House (Phutthamonthon Sai 1)

For more info, please visit gingerfarmkitchen.com

#fromfarmtocity

  Ginger Farm Kitchen