

Local Thai Food

Sustainably Sourced

Ingredients



FARM
TO
FLIGHT



RICE

Noodles

Curries

SALADS



Fries

Eat
Drink
Enjoy



Appetiser

ทานเล่น



**Chicken Satay with Peanut sauce,
Cucumber Relish and Toast**

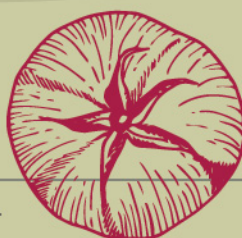
ไก่สะเต๊ะเสิร์ฟพร้อมกับอาจาดและขนมปังปิ้ง

275.-



Nachos Nam Prik Ong :
Thai Style Nachos topped with
Minced Pork Relish and Tomato
นาโช่น้ำพริกอ่อน

295.-





**Veggie Crispy Spring Rolls served
with Plum Sauce**

ปอเปี๊ยะผักทอด เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

195.-



**Fresh Spring Rolls served with
Smoked Salmon and Sriracha Mayo**

ปอเปี๊ยะสดแซลม่อนรมควัน เสิร์ฟพร้อมกับซอสศรีราชามายองเนส

275.-

**Fresh Spring Rolls served with Tofu
and Sriracha Mayo (V.)**

ปอเปี๊ยะสดเต้าหู้ เสิร์ฟพร้อมกับซอสศรีราชามายองเนส

195.-

Thai Local Flavor Set

เซ็ตอาหารจานเดียว

Served with Jasmine Rice, Boiled Egg with Tamarind Sauce, Som-tum Salad and Fruit of The Day

เซ็ตอาหารจานเดียว เสิร์ฟพร้อมกับข้าวสวย, ไข่ต้มชอสมะขาม, สลัดส้มตำ และผลไม้ประจำวัน



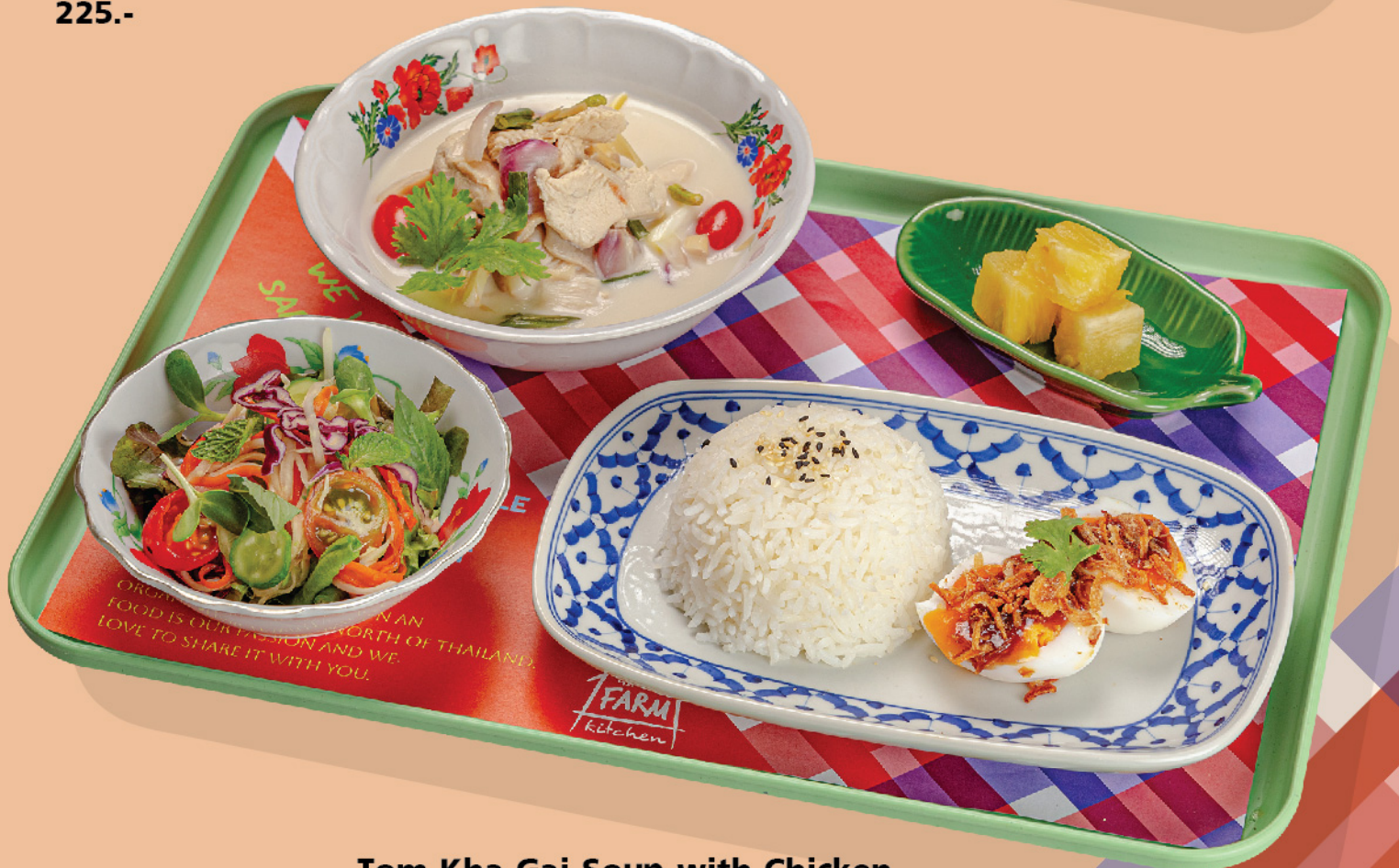
Penang curry chicken
พะเนงโก๋
295.-

Green curry with chicken
แกงเขียวหวานไก่
295.-



**Stir-fried chicken with
holy basil and chili** 🌶️

กะเพราไก่
225.-



Tom Kha Gai Soup with Chicken

ต้มข่าไก่
295.-

Thai Local Flavor Set

เซ็ตอาหารจานเดียว

Served with Jasmine Rice, Boiled Egg with Tamarind Sauce, Som-tum Salad and Fruit of The Day

เซ็ตอาหารจานเดียว เสิร์ฟพร้อมกับข้าวสวย, ไข่ต้มซอสมะขาม, สลัดส้มตำ และผลไม้ประจำวัน



Beef cheek massaman

มัสมั่นเนื้อแก้มวัว

490.-



Stir Fried Curry Powder with Crabmeat

ผัดผงกะหรี่

475.-



Hung Lay Chiang Mai Pork Curry

แกงฮังเล

295.-

Noodles

เส้น

Khao Soi with braised beef 🌶️

ข้าวซอยเนื้อตุ๋น

355.-



Khao Soi with chicken 🌶️

ข้าวซอยไก่

295.-



Phad Thai with chicken

ผัดไทยไก่

225.-



Phad Thai with prawns

ผัดไทยกุ้ง

285.-



Side Dish

จานเคียง



Signature Crispy Pork Belly
หมูกรอบจีนเจอร์ฟาร์ม
495.-



**Thai Style Spicy strip loin steak salad
with chili lime dressing** 🌶️
ยำเนื้อสตริปลอยด์
390.-



Farm Style Spicy Pork Belly Salad 🌶️
ยำหมูกรอบสไตล์ฟาร์ม
395.-



**Thai style pomelo salad
with prawns**
ยำส้มโอกุ้งสด
280.-



**Grilled Salmon served with
Baked Potato and Asian Slaw**

แซลมอนย่างเสิร์ฟพร้อมกับเอเชียสลอว์และมันอบ
590.-



**Thai Style Chicken Schnitzel served
with Baked Potato and Asian Slaw**

ไก่ทอดสไตล์เยอรมันหมักแบบไทยเสิร์ฟพร้อมกับเอเชียสลอว์และมันอบ
395.-

JINGER FARM's Thai Twist

ไทยทวิสต์แบบจิงเจอร์ฟาร์ม



**Strip Loin Steak served with Baked Potato,
Thai Salad and Thai Gremolata**

สเต็กเนื้อย่าง เสิร์ฟพร้อมมันอบ,
สลัดแบบไทยและเกรมโบลาดา
590.-



**Thai Style American Fried Rice
served with Fried Chicken,
Ham and Boiled Egg**

ข้าวผัดอเมริกัน เสิร์ฟพร้อมไก่ทอด, แฮม และไข่ต้ม
295.-





**Noodleless Pad-Thai salad with
Grilled Marinated Chicken Breast**
สลัดพัดไทยอกไก่ย่าง
350.-



**Som Tum Style Salad served
with Grilled Marinated Chicken**
สลัดส้มตำไก่ย่างสมุนไพร
295.-

JINGER FARM's Thai Twist

ไทยทวิสท์แบบจิงเจอร์ฟาร์ม

Khao Soi Salad with Prawns 🌶️

สลัดข้าวซอยกุ้ง

330.-



Please inform our service staff of any allergies or dietary requirements.
(Prices are subject to 10% service charge)

*Pictures are for reference only

Dessert

ของหวาน

ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango Sticky Rice
185.-



สากุเปี้ยกล่ำไย
Sago in Cane Sugar and Longan
150.-



ไอศกรีมกะทิข้าวเหนียวมะม่วง
Mango Sticky Rice with Coconut Ice Cream
185.-





Welcome to
“GINGER FARM kitchen”

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’

'จากฟาร์มสู่เมือง'

จินเจอร์ฟาร์มคิทเชนนำเสนองานอาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่น พร้อมไปกับเครื่องดื่มสุขภาพตามฤดูกาล อาหารแต่ละจานถูกคัดสรร และปรุงแต่งในแบบฉบับกับข้าวของคุณตาคุณยาย นำเสนอรสชาติที่เป็นต้นตำหรับผ่านวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ตั้งแต่ผักผลไม้อร์แกนิกปลอดสาร เนื้อสัตว์ที่เลี้ยงแบบปล่อย ไปจนถึงสินค้าแปรรูป ได้ถูกคัดสรรและร่วมมือกับเครือข่ายเกษตรกรท้องถิ่น เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตรอินทรีย์ สร้างฐานการตลาดให้มั่นคง และเติบโตอย่างยั่งยืน



อาหารทุกจานของเราไม่ใส่ผงชูรส
No MSG added to our food

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

ICONSIAM, 6th Fl.

101 True Digital Park , 3rd Fl.

Silom Edge, G Fl.

Central Westville, G Fl.

#fromfarmtocity

  Ginger Farm Kitchen

For more info, please visit gingerfarmkitchen.com