

THAI AND NORTHERN HERITAGE












APPETISERS

- POR PIA PAK THORD** 🥕 270
ปอเปี๊ยะผักทอด
Deep fried vegetable spring rolls, sweet plum and chilli cucumber sauce
- TOD MUN BANANA BLOSSOM** 🌶️ 🐘 🥕 🥥 280
ทอดมันหัวปลี
Banana blossom, chickpea salad, kaffir lime leaves, crushed peanut, sweet chilli dip
- LARB MOO KHUA** 🌶️ 🐷 280
ลาบหมูคั่ว
Chiang Rai minced pork salad, local fresh vegetables, herbs
- MIANG PED** 🌶️ 🐘 🥥 🍃 420
อกเป็ดรมควันเมี่ยงผลไม้
Smoked duck breast, seasonal fruit salad, sweet basil
- YUM SOM – O** 🌶️ 🍃 🥥 330
ยำส้มโอ
Pomelo salad, shredded chicken, quail eggs, roasted coconut
- SOM TUM GAI YANG** 🌶️ 🥥 🍗 280
ส้มตำไก่ย่าง
Green papaya salad, spicy lime dressing, peanuts, grilled chicken
- YUM MAMUANG POO NIM** 🌶️ 🥥 🍗 320
ยำมะม่วงกับปูนิ่มทอดกรอบ
Green mango, soft shell crab tempura, spices

TO SHARE

- LANNA COLLECTION** 🌶️ 🐘 🐷 🍗 450
จอร์เจียร์ฟเมือง
Chiang Rai spicy pork sausage, crispy pork crackling, steamed organic vegetables, local green vegetable chilli dip, pork and tomato chilli dip
- KHONG WANG RUAM** 🌶️ 🍗 490
ของว่างรวม
A selection of Sala Mae Nam signature Thai appetizers:
Deep fried chicken and mushroom spring rolls, deep fried fish patties, chicken satay, spicy papaya salad with grilled chicken






SOUPS

- YUM JIN GAI**     280
ซุปรยาจีนไก่
Chiang Saen chicken soup, local organic herbs
- TOM YUM GOONG**     380
ต้มยำกุ้ง
Chiang Rai river prawn soup, straw mushrooms
lemongrass, kaffir lime, bird's eye chilli, lime juice
- TOM KHA HED**    280
ต้มข่าเห็ด
Homegrown oyster mushrooms in coconut milk, tamarind, coriander

NOODLES

- RAD NA**   380
ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า
Charred flat rice noodles, baby kale, gravy
Your choice of pork, chicken, or prawns
- PHAD THAI**    420
ผัดไทย กุ้ง/เนื้อ/ไก่/ มังสวิรัต
Stir fried rice noodles in a rich tamarind sauce
Your choice of prawns, chicken, beef, or vegetables
- GUAY TIEW MOO TOON**    350
ก๋วยเตี๋ยวมูตู๋น
Local noodle soup, braised pork ribs, spring onion, local herbs

MARKET MAINS

- GAENG HANG LAY MOO**     300
แกงฮังเลหมู
Northern Thai pork belly curry, pickled Burmese garlic, peanut, ginger
- MASSAMAN LAMB**  650
มัสมั่นแกะโรตีส
Chiang Mai free-range lamb stewed in coconut milk, tamarind juice, palm sugar,
Thai sweet potatoes, roasted nuts, roti

GAENG KIEW WAAN 🌶️ 🌿 🥛 🍤 แกงเขียวหวานไก่/ เนื้อ/ หมู/ กุ้ง/ มังสวิรัต Green curry with pea eggplant, mixed vegetables, and sweet basil <i>Your choice of chicken, pork, beef, or prawns</i>	410
PHAD NUEA NAM MAN HOY 🍄 🍤 เนื้อผัดน้ำมันหอย Wok-fried local beef, mixed mushrooms, oyster sauce	350
PHAD KANA MOO KROB 🐷 🍄 🌶️ ผัดคะน้าหมูกรอบ Stir-fried Chinese kale, crispy pork, garlic, bird's eye chilli, oyster sauce	320
PHAD KRA-PAOW 🌶️ 🍄 ผัดกะเพรา Stir-fried with tofu, garlic, bird's eye chillies, and holy basil leaves. <i>Choice of meat: beef, pork, chicken, prawns, or Royal Project Purple eggplant.</i>	380
PHAD PAK RUAM 🌿 ผัดผักรวม Stir fried Royal Project vegetables, garlic, soy sauce	320
KHAO 🌿 🥛 ข้าว <i>Rice selections: Jasmine rice, Gaba brown rice, rice berry, sticky rice</i> ข้าวหอมมะลิ, ข้าวกล้องกาบ, ข้าวไรซ์เบอร์รี่, ข้าวเหนียว	60

INTERNATIONAL CUISINE

APPETISERS

- CAESAR SALAD**   380
ซีซาร์สลัดกุ้งหรือไก่
Romaine lettuce, boiled egg, anchovy, bacon, Parmesan cheese, croutons
Your choice of prawn or chicken
- DUCK SALAD**  420
ย่ำเป็ดรมควันกับเบอรี่รวม
Smoked duck breast, strawberry jam, soy caramel, yuzu gel, mixed berries
- TUNA TARTARE**  450
ย่ำปลาทูน่าดิบ
Avocado dip, onion, spring onion, capers, seaweed, lemon gel, poached quail egg
- RICE PAPER ROLLS**   270
ปอเปี๊ยะสดเต้าหู้
Avocado, kimchi radish, bean vermicelli, fried tofu, Thai basil leaves, soy ginger dip
- SMOKED BLACK COD**  450
ปลาหิมะรมควัน
Sweet mango salsa, marinated wakame, fried tofu, creamy sesame dressing
- HONEY-ROASTED DOITUNG PUMPKIN**   250
ตอยตุ่งผักทองอบซอสน้ำมันงา
Local wild arugula, pumpkin seeds, dried cranberries, tahini soy

SOUPS






- MUSHROOM VELOUTÉ**  410
ซุปรครีมเห็ดรวม
Wild mushroom, cream, truffle oil, garlic bread
- PRAWN RAVIOLI**   390
เกี๊ยวอิตาลีใส่กุ้ง
Lobster bisque, lemon, dill
- TOMATO GAZPACHO**    250
ซุปรมะเขือเทศเย็นชิ้น
Tomatoes, artichoke, Thai basil, Thai jalapeno tartare

BURGER & SANDWICHES

- THE BURGER**   480
เบอร์เกอร์เนื้อบาร์บีคิว
Angus beef patty, smoked beef brisket, onion, lettuce, pickles, cheddar cheese, bacon, organic salad and fries
- GRILLED VEGETABLE SANDWICH**   280
แซนด์วิชผักย่าง
Zucchini, capsicum, tomato, onion, pesto bun
- CUBAN SANDWICH**  450
แซนด์วิชแฮมชีส
Roast peppered ham, Gruyère cheese, gherkins, sweet mustard, and house fries
- CHICKEN PANINI**  380
พานินีไก่
Chicken, smoked capsicum, buffalo mozzarella, tomato, pesto, wild rocket, and house fries

PASTA & RISOTTO HOUSE

Choice of pasta: spaghetti, penne, linguine, black ink spaghetti, fusilli, gluten free.

- LAVA CARBONARA**   390
คาโบนาร่าไข่เยิ้ม
Guanciale, Parmigiano-Reggiano, egg yolk
- BOLOGNESE** 480
พาสต้าซอสเนื้อ
Minced beef, tomato sauce, parsley
- CLASSIC AL POMODORO**  450
พาสต้าซอสมะเขือเทศ
Tomato sauce, garden basil
- PESTO**   380
พาสต้าเพสโต
Sundried tomato, basil
- MUSHROOM RISOTTO**   490
ข้าวอิตาเลียเห็ดพอร์ซินี ทรัฟเฟิล
Porcini mushroom, truffle cream

PIZZA

MARGHERITA 🌿 พิซซ่ามะเขือเทศ ชีส ใบโหระพา Mozzarella, tomato, basil	380
DIAVOLA 🐷 พิซซ่าไส้กรอกสโตนส์เปปเปอร์ Chorizo, black olive, caper, tomato sauce	480
TRUFFLE 🍄 พิซซ่าเห็ดทรัฟเฟิล Black truffle paste, mozzarella cheese, burrata cheese, Parmesan cheese	520
GARLIC SHRIMP PIZZA 🍤 พิซซ่ากุ้งกระเทียม Sundried tomato, spring onion, basil	450
QUATTRO FORMAGGI PIZZA 🐘 🌿 พิซซ่าหน้าเชียงใหม่ Chiang Rai cheeses	490

MAINS

SOUS VIDE CHICKEN BREAST 🐘 อกไก่ชุว้กับสลัดคัสคูส Herbed couscous, lemon labneh	680
GRILLED SEABASS 🌿 ปลากระพงย่าง เสร์ฟกับมะนาวญี่ปุ่นครีมซอส Mashed potato, roasted tomato, grilled asparagus, yuzu butter cream sauce	460
ROASTED CAULIFLOWER 🌿 🍄 🌿 🌿 ดอกกะหล่ำหมักขมิ้นอบกับซอสแกงกะหรี่ Turmeric, chimichurri sauce, coconut curry sauce, pine nuts	320
SEARED TUNA ปลาทูน่าย่างกับสลัดคีนัว Quinoa salad, northern mixed spices, lime sauce	750

 Signature /  Vegetarian /  Gluten Free /  Dairy Free /  Shellfish /  Nut /  Pork /  Spicy

All prices listed are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.

EXPLORER SELECTION

Available with a supplement charge

AUSTRALIAN ANGUS BEEF

เนื้อโคขุน

Mashed local celeriac, burnt Burmese onions, fire-spiced bone marrow

120-day aged ribeye 300g | ริบอาย

1,650

120-day aged tenderloin 200g | สันใน

1,750

Sauces: Smoked red wine sauce or wild mushroom cream sauce

ซอสไวน์แดง หรือ ซอสครีมเห็ด

MIYAZAKI JAPANESE A5 BEEF WAGYU FILET MIGNON 3,500

เนื้อสันในวากิวมียาซากิญี่ปุ่นย่าง

Butter teriyaki sauce, garlic chips, lotus root, asparagus, salt flower from Nan

GRILLED GINGER LIME COD FISH 1,500

ปลาเค็ดย่างกับซอสเนยผักชีลาว

Mashed potato, garlic saffron aioli, dill butter cream

LOBSTER LINGUINE 1,850

กุ้งมังกรภูเก็ตกับซอสครีมกุ้ง

Phuket lobster, bisque, tobiko

WELLNESS OPTIONS

TABBOULEH SALAD สลัดผักโขมจมูกข้าวสาลี Burghul, fresh spinach, pumpkin seeds, tomato, avocado	350
QUINOA BOWL     สลัดคีนัวกับถั่วแมคคาเดเมียกับซอสซิงน้ำมันงา Baked zucchini, DoiTung macadamia, ginkgo nuts, ginger tahini dressing	380
ROASTED PUMPKIN AND LENTIL SOUP  ซूपฟักทองกับถั่วเลนทิว Ginger, coconut milk, onion, garlic, herbs	250
GRILLED SALMON ปลาแซลมอนย่าง Tomato dip, grilled asparagus, garlic, extra virgin olive oil	460
STUFFED BELL PEPPER พริกยัดไส้ Free-range chicken breast, cheddar cheese, local wild rice, sweetcorn	380
BAKED BABY CARROTS    โครงการหลวงเบบี้แครอทอบเครื่องเทศ, ส้มเขียวหวานกรานิต้า Black olives, watercress, cashew nuts, crispy quinoa, goji berries, tangerine granita	250