



THAI CUISINE
THE HOUSE
by GINGER



THAI MENU

อาหารว่าง | Appetizer



 อาหารว่างรวม (N) 395.- 
THE HOUSE Mixed Appetizer Platter

- ปอเปี๊ยะกุ้งทอด Crispy Prawn Spring Rolls
- เมี่ยงคำ Meang Kham - Traditional Thai Snack with Herbs, Peanut in Cha-pu Leaves
- ลูกทองลายไก่ Hot & Sour Minced Chicken in Crispy Mini Rice-paper Parcels with Plum Dip
- ม้าฮ่อ Ma Hor - Minced Marinated Chicken, Prawn and Peanuts on Pineapple
- ผักนึ่งทอดกรอบ Pak Bung Grob - Crispy Thai Water Morning Glory with Tamarind Sauce

อาหารว่าง | Appetizer



คาลามารีทอดกระเทียม 225.-
Thai Style Calamari with Salt and Chilli



สองสหาย (ลูกทอง, ปอกุ้งทอด) 225.-
Song Sa-hai : Deep-fried Golden Parcels with Minced Chicken and Prawn Spring Rolls



ไก่สะเต๊ะ (N) 275.-
Chicken Satay Served with Peanut Sauce and Cucumber Relish



ปีกไก่ทอดน้ำปลา 225.-
Deep-Fried Chicken Wings

อาหารว่าง | Appetizer



ปอเปี๊ยะกุ้งสด (GF) 225.-
Fresh Spring Rolls with Prawn, Mango, Herbs, Vegetables and Chili Dipping Sauce



ปลาแห้งแตงโม (GF) 155.-
Refreshing Watermelon with Dried Fish Sugar



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

อาหารว่าง | Appetizer



ทอดมันกุ้งข้าวเฒ่า 295.-
Deep-Fried Prawn Cakes Wrapped with Pounded Unripe Rice



รากบัวทอดและซอสผงกะหรี่ 155.-
Lotus Root Fries Served with Curry Mayo Dip




ซอ่ม่วงและจ๊ีบนก (N) (GF) 295.-
Steamed Flower-shaped and Bird-shaped Dumplings stuffed with Minced Pork and Prawns served with Coconut Milk Dipping

อาหารว่าง | Appetizer



แซลม่อนซอสน้ำตก 490.- 
Thai Style Spicy Salmon Carpaccio with Herbs



ทาโก้ น้ำตกแบบไทยและกัวคาโมเล่ แซลม่อนซาซิมิ 395.- / ไก่กรอบ 295.- 
Tacos stuffed with Thai Style Spicy Salad served with Guacamole Salmon Sashimi / Crispy Chicken

ยำ / ตำ | Salad



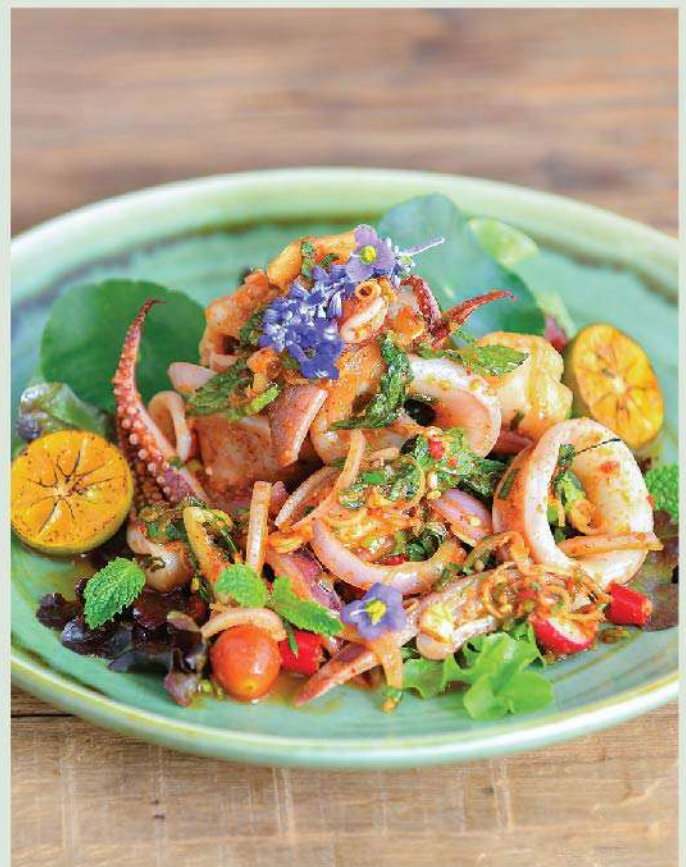
ยำเนื้อริบอายย่าง (New Zealand) อุ่นแดง (GF) 690.- //

Spicy Grilled New Zealand Ribeye Steak Salad with Grapes and Lime Dressing



ยำคอหมูย่างแอปเปิ้ล 325.- //

Coriander Marinated Pork Neck in Spicy Salad with Apple, Cherry Tomatoes



ปลาปลาหมึก 295.- //

Spicy Squids Salad with Lemongrass and Chilli Sauce

ยำ / ตำ | Salad



ยำส้มโอโบราณกุ้ง (N) 295.- 🌶️
Thai Style Pomelo Salad with Prawns



ยำหัวปลีล้นจี๋กุ้ง (N) 295.- 🌶️
Sweet & Sour Banana Flower Salad with Prawns, Chicken, Chili Paste, Peanuts and Lychee

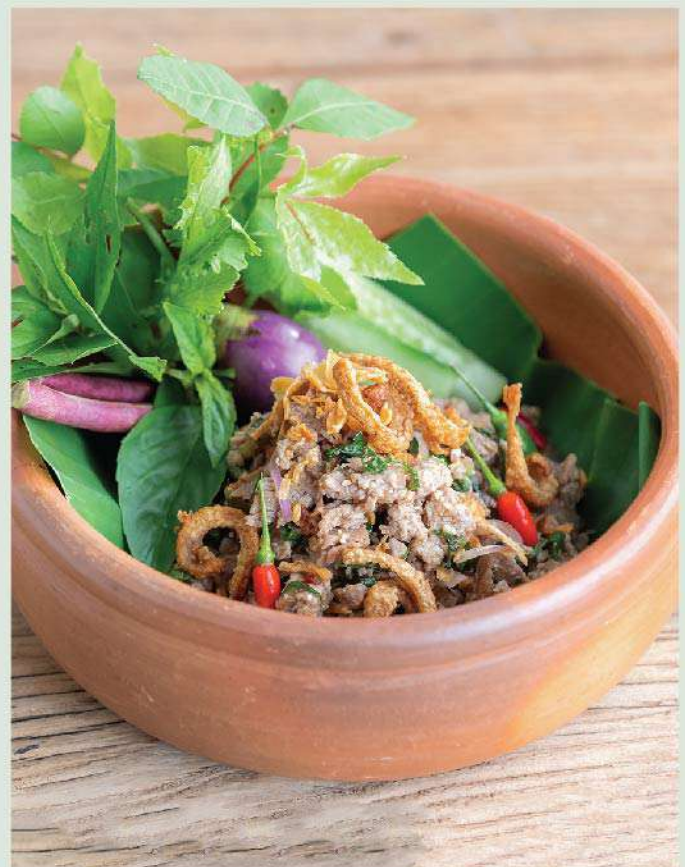
ยำ / ตำ | Salad



 ปลาหอยเชลล์ใส่มะแขว่น 550.- 
Seared Imported Scallops in Coconut-Chilli Dressing, Lychee and Sichuan Pepper




ยำฝรั่งใส่กุ้งและหมูสับ (GF) (N) 275.- 
Spicy Guava Salad with Minced Prawns and Pork



ลาบเป็ด (GF) 275.- 
Thai Style Duck Larb

ต้ม | Soup



ต้มยำกุ้ง 490.- 
Tom Yum Goong – Spicy Soup with Prawns, Lemongrass and Mushrooms



ต้มข่าไก่ (GF) 225.- / ต้มข่าเห็ด (V) (GF) 195.- 
Tom Kha Gai - Coconut Creamy Soup with Lemongrass, Mushrooms, Galangal and Chicken



ต้มปวยหมูสับและรากบัว 225.-
Plum Clear Soup with Minced Pork and Lotus Root

แกง | Curry





แกงสิงหลแกะ 590.-
Singhol Curry with Slow Roasted Lamb with a Large Array of Dry Spices, Asian Citron Juice and Dill



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



 จู๋ฉีปลาแซลม่อน (GF) 490.- 
Choo Chee : Roasted Salmon in Red Curry Sauce

แกง | Curry



ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน (GF) 395.- 🌶️
Hor Mok Talay - Steamed Curry with Mixed Seafood in Young Coconut

แกง | Curry



แกงเผ็ดเป็ดย่างผลไม้ 450.- 🌶️

Roasted Duck Red Curry with Eggplant, Pineapple, Lychee, Cherry Tomatoes and Sweet Basils



แกงเผ็ดไก่ (GF) 225.- / เนื้อ (GF) 295.- 🌶️
Red Curry with Chicken / Beef



แกงเขียวหวานไก่ (GF) 225.- 🌶️
Green Curry with Chicken

แกง | Curry




แกงแก้วตา (มัสมั่นปลา) (GF) (N) 420.-
Massaman with Sea bass and Pickled Papaya



มัสมั่นเนื้อแก้มวัว (N) (GF) 490.-
Beef Cheek Massaman Curry with Sweet Potatoes and Shallots

ตุ๋น | Slow-Cooked

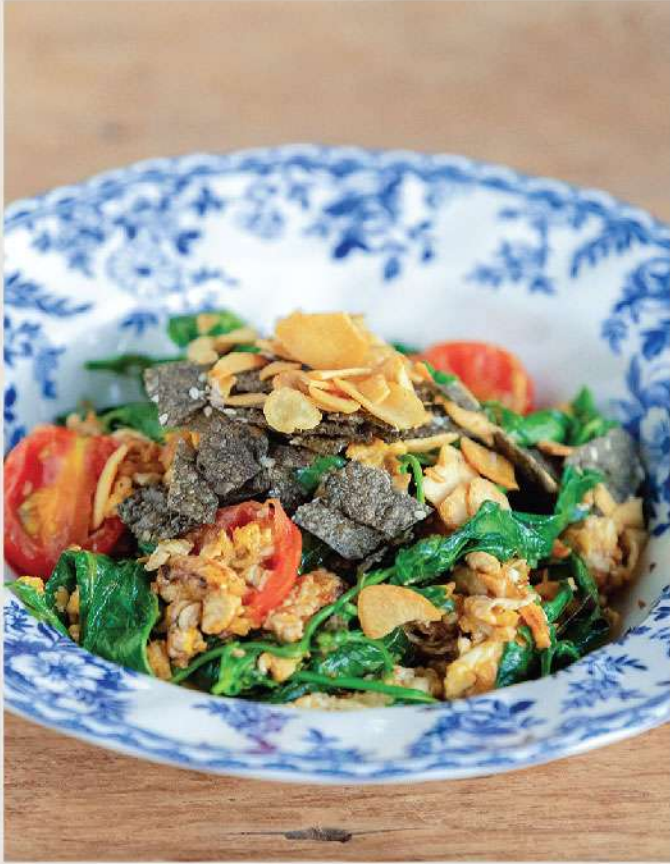


 หมอบซอสมะขาม 450.-
THE HOUSE Signature Roasted Pork Simmered in Tamarind Sauce



 เนื้อตุ๋มกะทิ 490.-
Slow-Braised Beef in a Lime-Coconut Cream Reduction with Lemongrass, Mint and Coriander

ผัด | Stir-Fried



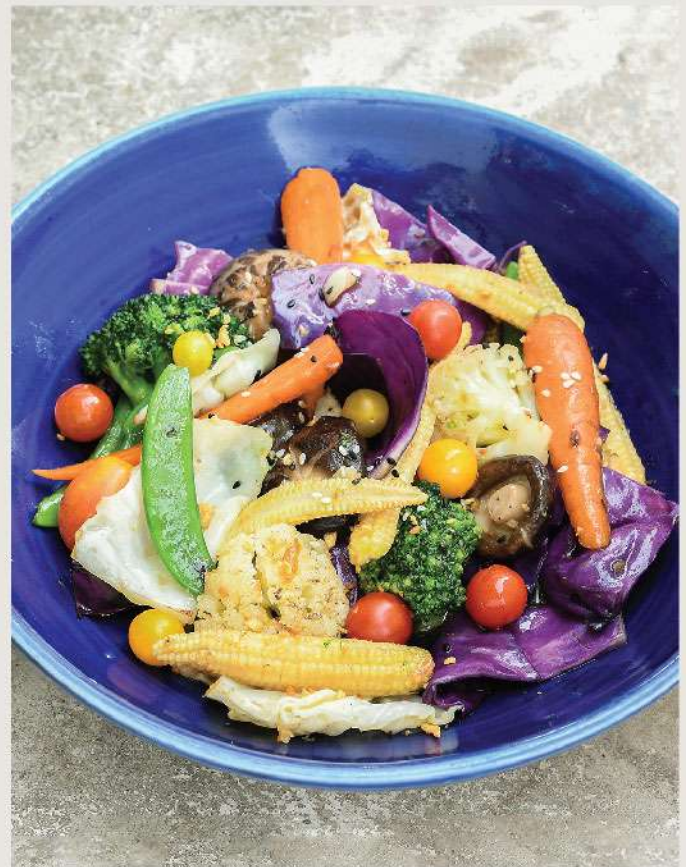
เซียงดาผัดไข่แบบล้านนา 175.-
Stir-Fried Organic Gymnema with Egg



ชะอมออร์แกนิกผัดวุ้นเส้นกุ้ง 275.-
Stir-fried Organic Acacia with Glass Noodle, Prawns



ผัดผักบุ้งไฟแดง 155.-
Stir-fried Morning Glory, Garlic, Chili and Soy Bean Paste



ผัดผักรวม 195.-
Stir-Fried Mixed Vegetables

ผัด | Stir-Fried



ปูนึ่งผัดผงกะหรี่ 395.-
Stir-fried Soft Shell crab in Curry Powder with Eggs, Celery and Chilli Oil



ปูนึ่งพริกไทยดำ 395.-
Stir-Fried Soft Shell Crab in Black Pepper Sauce
and Mixed Vegetables



เนื้อสับใบโหระพา 295.-
Stir- Fried Minced Beef with Thai Sweet Basil

ผัด | Stir-Fried



ผัดสะตอกะปิกุ้งแม่น้ำ 395.-
Stir-fried Bitter Bean (Sator) with River Prawn



ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ (N) 250.-
Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts



 หมูกรอบคั่วพริกเกลือ 395.-
Stir-fried Crispy Pork Belly with Chilli and Salt

ทอด | Fried



ปลากระพงทอดสมุนไพร 550.-
Deep-Fried Sea Bass with Fish Sauce served with Crispy Herbs and Spicy Salad Dressing



หมูกรอบสามสหาย 420.-
Crispy Pork Belly with Spicy Dipping, Tomato Relish and Pickled Cucumber

ทอด | Fried



ไข่เจียวฟูซัลซ่า (GF) 320.-
Thai Crispy Omelette with Crabmeat Salsa



หมูสับปลาเค็มและเครื่องแนม 250.-
Fried Salted Fish and Pork Balls



ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง 155.-
Fried Boiled Eggs with Tamarind Sauce

นึ่ง / น้ำพริก | Steamed / Relish



ปลากะพงนึ่งมะนาว 550.-
Steamed Seabass with Spicy Chili and Lime Sauce



หลนปูไข่เค็มและแชลมอนแดดเดียว 420.- 🍴
Lemongrass-coconut Relish with Crab Meat and Salty Egg served with Sun-Dried Salmon



น้ำพริกลงเรือและหมูแดดเดียว 295.- 🍴
Relish of Fermented Shrimp Paste Sauce with Minced Pork, Dried Shrimp and Salty Egg served with Deep Fried Sun-Dried Pork

ปิ้งย่าง | Grilled



เนื้อย่างริบอายจากนิวซีแลนด์ 200ก. เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว (GF) 690.-
Thai Style Grilled New Zealand Ribeye Steak (200g.) Served with Jaew Dip

ปิ้งย่าง | Grilled



คอหมูย่าง เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว 350.-
Grilled Pork Jowl Served with Jaew Dip



ไกย่าง ส้มตำ (N) 290.-
Grilled Chicken Marinated Lemongrass and Coriander, served with Jaew Dip and Somtum

เซ็ตรวมอาหารเหนือ | Chiang Mai Platter



เซ็ตรวมอาหารเหนือ (N) 690.- (แกงฮังเล, น้ำพริกอ่อน, น้ำพริกหนุ่ม, ไส้อั่ว, ปู๋อ่อง, ลาบหมู, แคบหมู 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. (N) contains nuts / (GF) gluten-free / (V) vegetarian
(Prices are subject to 10% service charge)

อาหารจานเดียว | One Dish Only



ผัดไทยกุ้ง (N) 295.-

Pad Thai - Traditional Fried Rice Noodles with Tamarind Sauce, Bean Sprouts, Chives and Prawns



ข้าวซอยไก่ 195.- 🌶️

Khao Soi Gai - Chiang Mai Style Noodle Curry Soup With Chicken

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

(Prices are subject to 10% service charge)

อาหารจานเดียว | One Dish Only



ข้าวผัดสับปรดกึ่งแม่น้ำย่าง (N) 325.-
Pineapple Fried Rice with River Prawns

อาหารจานเดียว | One Dish Only



ข้าวผัดรถไฟ 295.-

Ginger Signature "Rod-Fai" Fried Rice with Crispy Pork Belly, Crispy Bacon, Pickled Garlic and Chapoo Leaf



ข้าวผัดกากหมูเสิร์ฟพร้อมกับหมูปั้นก้อนทอด 225.-

Fried Rice with Pork Cracklings served with Deep-fried Marinated Minced Pork

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

(Prices are subject to 10% service charge)

อาหารจานเดียว | One Dish Only



ข้าวผัดน้ำพริกปลาร้าและหมูทอด 295.-
Fried Rice with Fermented Shrimp Paste served with Deep-Fried Pork, Salty Egg



ข้าวผัดปู 225.- / กุ้ง 225.- / ไก่ 195.- / หมู 195.-
Fried Rice with the Selection of Crab Meat / Prawn / Chicken / Pork

ข้าว | Rice

ข้าวหอมมะลิซ้อมมืออินทรีย์ 30.-
Organic Semi - Milled Thai Jasmine Rice

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ซ้อมมืออินทรีย์ 35.-
Organic Semi - Milled Riceberry Rice

ข้าวเหนียว 25.-
Sticky Rice



THE HOUSE Vegetarian Menu

อาหารว่าง / Appetizer

รากบัวทอด 155.-

Lotus Root Fries

ปอเปี๊ยะสดเต้าหู้ 195.-

Fresh Spring Rolls with Tofu

ทาโก้เต้าหู้น้ำตกแบบไทยและกัวคาโมเล่ 195.-

Tacos stuffed with Thai Style Salad served
with Guacamole Crispy Tofu

ผัด / Stir-fried

ผัดผักรวม 195.-

Stir-fried Mixed Vegetables

เซียงดาผัดไข่แบบล้านนา 175.-

Stir-fried Organic Gymnema with Egg

เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 225.-

Stir-fried Tofu with Cashew Nuts

ยำ / Salad

ยำส้มโอเต้าหู้ 225.-

Thai Style Pomelo Salad with Tofu

ยำฝรั่งใส่เต้าหู้ 225.-

Thai Style Spicy Guava Salad with Tofu sauce

*fish sauce

แกง / Curry

แกงเผ็ดเต้าหู้ 195.-

Red Curry with mixed vegetables and tofu

แกงเขียวหวานเต้าหู้ 195.-

Green Curry with mixed vegetables and tofu

ต้มข่าเห็ด เต้าหู้ 195.-

Tom Kha - Coconut Creamy Soup with
Lemongrass, mushrooms, Galangal and tofu

อาหารจานเดียว / One Dish Only

ผัดไทย 195.-

Pad Thai - Traditional Fried Rice Noodles with Tamarind Sauce, Bean Sprouts, Chives and Tofu

ข้าวซอย 195.-

Khao Soi - Chiang Mai Style Noodle Curry Soup with Tofu

ข้าวผัดไข่ 175.-

Fried Rice with Eggs and Vegetables

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

(Prices are subject to 10% service charge)

ของหวาน | Dessert



สาขุเปียกกะทิลำไย 135.-
Sago in Cane Sugar with Coconut Milk & Dried Logan



กล้วยไข่เชื่อมไอศกรีมกะทิมะพร้าว (GF) 195.-
Banana in syrup served with Coconut Ice Cream



ข้าวเหนียวมะม่วง (N) (GF) 195.-
Mango and Sticky Rice

HOMEMADE GELATO & SORBET (GF)

Signature Ginger & Salted Caramel 135.-

Raspberry Sorbet 135.-

Vanilla 135.-

Coconut 135.-

ของหวาน | Dessert



Carrot Cake 175.-



Cheese Cake with blueberry sauce 175.-



Chocolate Fudge with Raspberry Sorbet 195.-



Brownie with Vanilla Ice Cream 195.-

Western Special

THAI CUISINE
THE HOUSE
by GINGER



แซลมอนย่าง เสริ์ฟพร้อมซอสเพสต์โต้,ผักย่างและมันฝรั่งบด (GF) (N) 590.-
Pan Seared Salmon with Pesto Sauce, Grilled Mixed Vegetables and Homemade Mashed Potatoes



สเต็กเนื้ออย่างริบอายจากนิวซีแลนด์ 200ก. เสริ์ฟพร้อมซอสโรสแมรี่ไวน์แดงและมันฝรั่ง 750.-
Grilled New Zealand Ribeye Steak (200g.) Served with Red Wine and Rosemary Sauce, Home-made Potato Fries and Garlic

Western Special

THAI CUISINE
THE HOUSE
by GINGER



เฟตตuccินีเพสโต้และแซลมอน (N) 325.-
Fettuccine Pesto with Grilled Salmon



สปาเกตตีคาร์บอนาร่า 325.-
Spaghetti Carbonara



ซีซาร์สลัด 225.-
Classic Caesar Salad



ฟิชแอนด์ชิปส์ 250.-
Fish & Chips



เฟรนฟรายด์โรยกลิ่นทรัฟเฟิลและชีสพาร์เมซาน 155.-
Fries topped with Trufe Oil and Parmesan Cheese

เฟรนฟรายด์สไตล์เอเชียน 120.-
Fries Mixed with Asian Style Sauce

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

(Prices are subject to 10% service charge)