



BEST WITH BEER

HUNGLEI FRIED PORK

ฮังเลคหมูทอด

คอหมูทอดเนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำปรุงรสแกงฮังเล ทานคู่กับมายองเนสซิงตัดความมันเลี่ยน เป็นกับแกล้มชั้นยอดประจำร้าน

THB 200



BEST WITH BEER

SAI AUA TART

ทาร์ตไส้ฮั่ว

เมื่อวันที่ไส้ฮั่วถูกยกระดับให้เป็นการถนอม และครีมไส้ฮั่วที่ยังรสชาติตำรับชาวเขียงราย รสชาติจะเป็นอย่างไรต้องลองสิ่งมาลิ้นลองดูสักครั้ง

THB 210



BEST WITH WHITE WINE

MOUSSE LON

มูสหลนปูกุ้ง แซลม่อนสด

มูสหลนปูกุ้ง ก็อปด้วยแซลม่อนสดและไข่ปลาแซลม่อน ทานคู่กับใบเยียงญวนทอด รสชาติหอม มัน กรอบ เหมาะกับการสั่งเป็นเมนูแรกเพื่อเปิดต้อนรับรส

THB 250



BEST WITH BEER

BAHNUN SANDO

บะหนูน ชันโตะ

แกงบะหนูน หรือแกงขมูนของชาวเหนือ มาในรูปแบบแซนด์วิชญี่ปุ่น แต่ได้รสชาติของชาวเขียงรายแท้ๆ

THB 165



BEST WITH WHITE WINE

SCALLOPS CRISPY CHICKEN SKIN

หอยเชลล์เผายำไก่เมืองกรอบ

ยำไก่เมืองที่ถูกนำมาทำให้เป็นคริมเนื้อหนังไก่กรอบรสชาติจานโรยลงบนหอยเชลล์เผาสุกกำลังดี ทานกับน้ำยำรสจัดจ้าน

THB 230



BEST WITH BEER

LARB ON BONE MARROW

ลาบเมืองไซกระดูกวัว

ลาบเมืองที่ทิวสนสุกหอมราดลงบนไขกระดูกวัวที่อบจนหอมละลายทานคู่กับขมบึงกรอบนอกนุ่มใน

THB 340



CREAM SOUP

HUNGLEI POT PIE

ซูปฮังเล ในแป้งพายแบบฝรั่งเศส

ซูปฮังเลรสชาติฮังเล เสิร์ฟในแป้งพายสโตร์ฝรั่งเศส มิติใหม่ที่อยากให้คุณได้ลิ้มลอง

THB 230



BEST WITH WHITE WINE

NORTHERN FLAVOUR PRAWN BISQUE

ซูปฮังเลกุ้ง

ซูปฮังเล กุ้ง ที่ได้กลิ่นอายของน้ำพริกฮังเล ทานกับกอร์เทิลมีไส้กุ้งแน่นๆ

THB 180



BEST WITH BEER

NAM NGIAO CLEAR SOUP

น้ำเจียวซูปใส

อีกเมนูยอดนิยมของคนที่เขียงราย ที่ถูกรังสรรค์ขึ้นมาใหม่ให้มีหน้าตาเป็นซูปใส หากอยากจู้จี้จะมีรสชาติอย่างไร ต้องลองสิ่งดู

THB 280



BEST WITH WHITE WINE

PERILLA SEED SALAD

สลัดงาซีมอน

สลัดผักรวมที่ใช้งาซีมอนเป็นส่วนผสมหลักในน้ำสลัด ท็อปด้วยเมล็ดงาอบหมักในน้ำมันกัญชา

THB 345



BEST WITH WHITE WINE

LANNA CAPRESE SALAD

สลัดคาเปรเซ ลาบเมือง

มะเขือเทศดองน้ำปลาที่ชาวเหนือทานเคียงลาบ นำมาทำเป็นสลัด มะเขือเทศแบบอิตาลีเลียน ประกอบไปด้วยชีสสด นาลามาซชีน่าฟองน้ำ

THB 180



BEST WITH BEER

ONG PU NA SALAD

สลัดซีซาร์น้ำพริกถั่วพูนา

ซีซาร์สลัดที่ปรุงรสด้วยมันปูนาที่หอมมันเสริมความแซ่บด้วยน้ำพริก ทานคู่กับผักคอสย่างหอมกรอบ และแคนหุบ

THB 200



BEST WITH RED WINE

LANNA RISOTTO BRAISED BEEF

ข้าวกับจีน เนื้อตุ๋นสับปรดกดูแล

ข้าวกับจีนลูกครึ่งล้านนาอิตาลีเลียน เสิร์ฟแบบครบเครื่องข้าวกับจีน ทานคู่กับแกมวู้ดตุ๋นสับปรดกดูแล รสชาติหวานอมเปรี้ยว

THB 280



BEST WITH RED WINE

LANNA RISOTTO BEEF ROSE

ข้าวกับจีน เนื้อเบียร์ไฟ

ข้าวกับจีนลูกครึ่งล้านนาอิตาลีเลียน เสิร์ฟแบบครบเครื่องข้าวกับจีน ทานคู่กับเนื้อออสเตรเลียสไลด์เบียร์ไฟที่หอมกลิ่นย่างเบาๆ

THB 280



BEST WITH WHITE WINE

MÁLÀ ALFREDO PRAWN

สปาเก็ตตี้ ครีมพาสล่ากุ้งแม่น้ำ

พาสต้าครีมซอสทานกับกุ้งแม่น้ำเผาพร้อมเมฆพาสล่าสูตรพิเศษ ให้ความเผ็ดร้อนเบาๆ เป็นที่นิยมของชาวเชียงรายในขณะนี้

THB 450



BEST WITH BEER

PAELLA NAM PRIK ONG

ปาเอย่า น้ำพริกถั่ว

ข้าวผัดแบบสเปน ที่ทำจากข้าวตอกยอเขาเงาะเลอทิพย์ในเชียงราย ผสม ผสมผสานความเป็นเหนือด้วยน้ำพริกถั่ว ทานกับปลาสดๆจากแม่น้ำกกที่นำมาชุบร้อนนุ่ม ๆ งามจ้า เป็นจานหลักที่ยากจะหลีกเลี่ยง

THB 440



BEST WITH BEER

STIRFRIED UDON BEEF TORCH

ข้าวแรมฝืนจำแลง เสิร์ฟพร้อมเนื้อเบียร์ไฟ

เมนูที่ได้แรงบันดาลใจมาจากข้าวแรมฝืนของเชียงราย โดยเปลี่ยน เป็นเส้นอุด้งตัดกับน้ำมันข้าวแรมฝืนหอมๆ ทานกับเนื้อเบียร์ไฟ

THB 355



BEST WITH BEER

HO PRAWN PENNE

เพนเน่ แดงโตะ กุ้ง

แกงโตะกุ้งแห้ง สดลิ้นจี่นา ที่นำมาผัดกับเส้นเพนเน่ โรยด้วย พามาซานชีสบางๆ รสชาติละมุนเข้ากันได้เป็นอย่างดีไม่น่าเชื่อ

THB 380



BEST WITH BEER

DIY DUCK CONFIT

เปิดกึ่งพี ซอสอันนี้ศรีราชา

เปิดตู้ขนานัน กรอบนอก นุ่มใน ราวด้วยซอสศรีราชาผสมน้ำผึ้ง
ทานคู่กับแป้งเปอเปียะ ซิงดอง และผักแนม ทานสนุกแบบ DIY
สำหรับแบ่งปันในครอบครัว

THB 490



BEST WITH WHITE WINE

SALMON FILLET NUTTO SAUCE

สเต็กแซลมอน ซอสหลนถั่วเน่า

แซลมอนย่างหนังกรอบราดด้วยซอสหลนถั่วเน่า ทานเคียงด้วยยา
ผลไม้ตามฤดูกาล และขมิ้นขาว

THB 490



BEST WITH BEER

KHAO SOI PORK RIB

ข้าวซอยซีโครงหมู เทียวกรอบ

ซีโครงหมูตุ๋นในน้ำข้าวซอยจนกระดูกอ่อน ทานกับเทียวกรอบ

THB 450



BEST WITH WHITE WINE

GRILLED SEA BASS LEMON CAPER SAUCE

สเต็กปลากระพงราดซอสมะนาวเคเปอร์

Sea bass, roasted potatoes, asparagus, cherry tomato

THB 350



BEST WITH WHITE WINE

MÁLÀ FILLET FISH STEAK

สเต็กปลาคัง หม่าล่าสมุนไพรกรอบ

ปลาคังย่าง โรยหน้าด้วยสมุนไพรเผ็ดร้อนสไตล์หม่าล่า ให้ความ
กรุบกรอบ และสัมผัสราวกับหนังปลาคัง ทานกับผักและเห็ดย่าง

THB 390



BEST WITH BEER

BRAISED BEEF CHEEK

แก้มวัวตุ๋นสับปรอดูแ

แก้มวัวตุ๋น 12 ชั่วโมง นุ่มละลายในปากกับความหวานหอมของ
สับปรอดูแที่ปลูกในเชียงใหม่

THB 450



BEST WITH RED WINE

SIRLOIN STEAK

สเต็กเนื้อเซอร์ลอยน์

สเต็กเนื้อออสเตรเลีย ขนาด 200 กรัม รสชาติเข้มข้น ย่างออกมา
สีชมพูสวยงาม เข้ากันมากกับการทานคู่กับไวน์แดง

THB 550



BEST WITH WHITE WINE

SATO CHICKEN ROULADE

ไก่สาโท

ไก่เนื้อนุ่มฉ่ำกับซอสสาโทเคี้ยวน้ำเส้นสายชูและน้กรุก ทานคู่กับผัก
ย่าง และใบมะกรูดซอยทอด รสชาติหวานอมเปรี้ยว กลมกล่อม

THB 260



DESSERT

MA KWAN CREPE SUZETTE

เครป ซูเซต ซอสส้ม-แอมร์กันวานิลลา เจลาดี คาราเมล
 เครป ซูเซตโตสต์ฝรั่งเศส ราดด้วยซอสส้ม-แอมร์กันวานิลลา รสหวานอมเปรี้ยว
 ทานกับไอศกรีมวานิลลาคาราเมล เป็นการอบนึ่งที่สมบูรณ์แบบ

THB 275



DESSERT

SWEETENED RICE PANACOTTA

พานาคอตต้าข้าวหอมมาก เบอร์รี่ซอส
 พานาคอตต้าข้าวหอมวานิลลาแบบฉบับอิตาลีเสียน กับเบอร์รี่ซอส
 ท็อปด้วยผลไม้สด และขนมเบื้องฝรั่งเศสรสน้ำผึ้ง

THB 170



DESSERT

PHU-LAE PIÑA COLADA GRANITA

ลำแต้ๆ ภูเขาเมืองเหนือ
 กราณีตา้สับประตูกแล สดชื่นๆ ที่มาพร้อมสับประตูกเชื่อมคาราเมล
 เพิ่มความครีมนี้ด้วยชีสการ์ดและครีมกะทิม้วนเทียม

THB 275



DESSERT

CHAMCHURI TREE KOK RIVER RED VELVET CHEESE CAKE

ต้นจามจุรี ริมแม่น้ำกก เรด เวลเวท ชีสเค้ก
 เรดเวลเวทชีสเค้กสูตรพิเศษ กับครีมชีส เปรี้ยวอมหวาน ที่เสิร์ฟ
 พร้อมต้นจามจุรีที่ทำมาจากช็อคโกแลต และสายไหม อีกหนึ่งจาม
 ขนมหวานที่จะทำให้คุณได้มีคอนเทนต์ดีๆ บนโซเชียล

THB 250

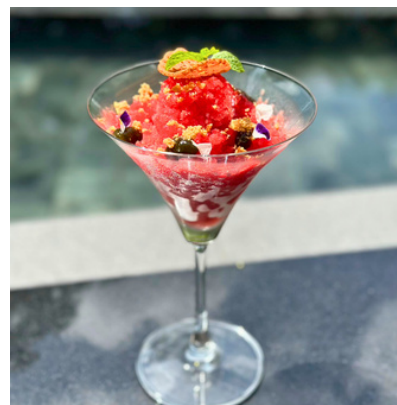


DESSERT

KAW TOM MUD CAKE

สร้างว่าข้าวต้มมัด
 ข้าวต้มมัด ที่ทำจากกล้วยของไทย ที่ถูกแยกองค์ประกอบ และ
 เสิร์ฟมาในรูปแบบใหม่ ด้วยมูสข้าวและกล้วยหอม ท็อปด้วยข้าว
 ต้มน้ำแดงโม และคาราเมล เมนูพิเศษที่มีโอกาสแล้วต้องลอง

THB 130



DESSERT

WATERMELON GRANITA DRIED FISH

กราณีตา้แดงโม ปลาแห้ง
 อีกหนึ่งเมนูของหวานแบบไทยโบราณ ที่ถูกนำมาประยุกต์เป็นเกล็ด
 น้ำแข็งแบบอิตาลีเสียน หอมหวานสดชื่น กระปรี้กระเปร่ากับที่ที่ได้อลอง

THB 180



DESSERT

PERILLA SEED OPERA CAKE

โอเปร่าเค้กงานชิ้นอ่อน
 เค้กกาเพียช็อคโกแลต 11 ชั้นชื่อดังที่หากันได้ยาก เพิ่มความพิเศษ
 ด้วยงานชิ้นอ่อนของดีเซียงราย คั่วหอมๆ เป็นอีกเมนูห้ามพลาด

THB 100