



EAT @ RINC  ME



# ALL-DAY BREAKFAST

Available 6.30 a.m. - 10.00 p.m.

## BREAKFAST SETS

### 1. NIMMAN SOI ONE BREAKFAST 350

boiled rice with chicken, pork or shrimp and traditional condiments (green onion, fresh ginger and pickled yellow radish) served with spicy salted egg salad and Chinese donuts

ชุดอาหารเช้านิมมานซอย 1 - ข้าวต้มไก่ หมู หรือกุ้งทรงเครื่อง เสริฟพร้อมไข่เค็ม และปาตองโก

### 2. Ur HEALTHY BREAKFAST 380

poached eggs with guacamole and smoked salmon, and your choice of cereal: Corn Flakes, All-Bran, Special K, Rice Krispies, Coco Pops, Swiss Muesli or gluten-free cereal served with hot, cold or low-fat milk

ชุดอาหารเช้าเพื่อสุขภาพ - ไข่ลวกบนขนมปังปิ้ง และอะโวคาโด บดคลุกกับหอมใหญ่ กระเทียม มะเขือเทศ ผักชี เสริฟพร้อม แซลมอนรมควัน และซีเรียลเลือกกระหว่างคอนเฟลก ออลبران สเปเชียลเค โรซ์คริสปี โกโก้ป๊อป สวิสมูลลี หรือซีเรียลปลอดกลูเตน เสริฟพร้อมนมสดหรือนมไขมันต่ำ ร้อนหรือเย็น

### 3. U NIMMAN CONTINENTAL BREAKFAST 400

(please select 6) your selection of freshly-baked Danishes, muffins, croissants, pain au chocolate, bread rolls, dark rye bread, farmer's bread, baguette and sliced white or whole wheat toast served with jam, butter and honey

your choice of cereal: Corn Flakes, All-Bran, Special K, Rice Krispies, Coco Pops, Swiss Muesli or gluten-free cereal served with hot, cold or low-fat milk

ชุดอาหารเช้า ยู นิมมาน สไตลยุโรป - (เลือก 6 รายการ) ตระกร้าขนมปัง ขนมปังเดนิช มัฟฟิน ครัฟฟอง ขนมปังม้วนอบ ไข่ช็อกโกแลต ขนมปังก้อนไม่มีไส้ ขนมปังดาร์กโรย ขนมปัง ฟาร์มเมอร์ ขนมปังบาเกตต์ ขุนมปังแผ่นสีขาวหรือ ขนมปังโฮลวีทปัง พร้อมแยม เนย และน้ำผึ้ง

และซีเรียล เลือกกระหว่างคอนเฟลก ออลبران สเปเชียลเค โรซ์ คริสปี โกโก้ป๊อป สวิสมูลลี หรือซีเรียลปลอดกลูเตน เสริฟพร้อมนมสดหรือนมไขมันต่ำ ร้อนหรือเย็น

### 4. KHANTOKE BREAKFAST 400

a traditional serving of Lanna sausage, grilled pork, Vietnamese pork sausage, your choice of nam prik ong or nam prik num, a boiled egg and crispy pork served with steamed Royal Project vegetables and sticky rice

ชุดอาหารเช้าแบบขันโตก - ใส่อั่ว หมูยอ หมูปิ้ง น้ำพริกอ่อน หรือน้ำพริกหนุม ไข่ต้ม แคบหมู เสริฟพร้อมผักนึ่งจาก โครงการหลวงและข้าวเหนียว

### 5. U NIMMAN AMERICAN BREAKFAST 420

two eggs cooked any style (fried, omelette, scrambled, poached or boiled) served with your choice of ham or sausage, bacon, hash brown, a Danish, muffin and croissant with butter and preserves

ชุดอาหารเช้า ยู นิมมาน สไตลอเมริกัน - ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง (ไข่ดาว ไข่ต้ม ไข่ลวก ไข่กวน หรือไข่ต้ม) เสริฟพร้อมแฮม เบคอน หรือไส้กรอก มันฝรั่งทอด เดนิช มัฟฟิน ครัฟฟอง เนย และแยม

### 6. RINCOME SOBA BREAKFAST 420

tuna tataki, cold buckwheat noodles, Japanese steamed rice, Japanese seaweed, omelette julienne, crab sticks, pickled ginger, spring onions, white sesame and miso dressing served with miso soup

ชุดอาหารเช้าโซบะ รินคัง - โซบะเย็น ข้าวญี่ปุ่น เสริฟพร้อม ทูน่าทาทากิ สาหร่ายญี่ปุ่น ไข่หวาน ปูอัด ชิงดอง ต้นหอม งาขาว น้ำสลัดมิโซะ และซุสมิโซะ

All breakfast sets are served with seasonal fresh fruit, your choice of fresh juice (apple, guava, orange or pineapple) and coffee, tea or hot chocolate

ชุดอาหารเช้าทุกชุด เสริฟพร้อมผลไม้สด น้ำผลไม้สด (แอปเปิ้ล ฝรั่ง ส้ม หรือสับปะรด) และกาแฟ ชา หรือช็อกโกแลตร้อน

## À LA CARTE BREAKFAST

### 7. Ur EGGS 220

two eggs cooked any style (fried, omelette, scrambled, poached or boiled) served with your choice of ham or sausage, bacon, hash brown potatoes and sautéed tomato

ไข่ในแบบคุณ ไข่ 2 ฟอง ปรุงสุกตามสั่ง เสริฟพร้อมแฮมหรือ ไส้กรอก เบคอน มันฝรั่งทอด และมะเขือเทศ

### 8. EGGS BENEDICT 220

with smoked salmon and Hollandaise sauce served with hash brown potatoes and mixed green salad

ไข่เบนดิคต์ เสริฟพร้อมแซลมอนรมควัน ซอสฮอลแลนด์ส มันฝรั่งทอด และสลัดผัก

### 9. PANCAKES 180

plain, apple or blueberry pancakes served with your choice of maple syrup, fruit topping or compote

แพนเค้ก แบบธรรมดา แอปเปิ้ล หรือบลูเบอร์รี่ เสริฟพร้อม น้ำเชื่อมเมเปิ้ล ท็อปปีงผลไม้ หรือผลไม้เชื่อม

### 10. A SELECTION OF SEASONAL FRUITS 150

ผลไม้ตามฤดูกาล

## KHAO TOM (BOILED RICE)

### 11. KHAO TOM GAI/ MOO 190

boiled rice with chicken, pork or fish ข้าวต้มไก่ หมู หรือปลา

### 12. KHAO TOM GOONG 250

boiled rice with shrimp, served with an onsen egg

ข้าวต้มกุ้ง เสริฟพร้อมไข่ออนเซน

## BEVERAGES

### 13. CHILLED JUICE 90

your choice of apple, pineapple, guava, orange, mango or fresh coconut

น้ำผลไม้เย็น น้ำแอปเปิ้ล น้ำสับปะรด น้ำฝรั่ง น้ำส้ม น้ำมะม่วง หรือน้ำมะพร้าว

### 14. BLENDED JUICE 120

your choice of watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit smoothie

น้ำผลไม้ปั่น น้ำแตงโม น้ำมะม่วง น้ำสับปะรด น้ำมะพร้าว กล้วยปั่น หรือน้ำผลไม้รวมปั่น

### 15. FRESHLY - BREWED COFFEE (HOT or ICED) 90/ 120

Café Latte, Cappuccino, Espresso, Double Espresso, Café Mocha, Espresso Macchiato, Americano or Decaffeinated

ลาเต้ คาปูชิโน เอสเปรสโซ ดับเบิลเอสเปรสโซ ม็อคค่า มัคคิอาโต้ อเมริกาโน่ หรือกาแฟคาเฟอีนต่ำ

### 16. HOT OR ICED CHOCOLATE 100

ช็อกโกแลต ร้อนหรือเย็น

### 17. HOT OR COLD MILK 100

(whole, low-fat or soya milk)

นมสด นมไขมันต่ำ นมถั่วเหลือง ร้อนหรือเย็น

### 18. OR TEA? 90

ชากรีนต่างๆ

• TIFFANY'S BREAKFAST ENGLISH BREAKFAST (ORGANIC)

• DUKE'S BLUES EARL GREY (ORGANIC)

• TOWERING KUNG FU KEEMAN CONGU BLACK TEA

• BEEEEEE CALM CHAMOMILE INFUSION (ORGANIC)

• PEACH MONKEY PINCH PEACH OOLONG

• MERRY PEPPERMINT HERBAL INFUSION (ORGANIC)

• LYCHEE WHITE PEONY LYCHEE FLAVOURED WHITE TEA (ORGANIC)

• DRAGON PEARL JASMINE CHINESE GREEN TEA WITH JASMINE (ORGANIC)

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



## OUR CHEF'S SIGNATURE DISHES

(Available 11.00 a.m. - 11.00 p.m.)

### 19. CHEF'S SPECIAL PLATTER 🍴🌱 480

(serves 2)

spring rolls, stuffed bamboo shoots and grilled snapper in banana leaf

เมนูพิเศษ (สำหรับ 2 ท่าน) ปอเปี๊ยะทอด หน่ออั่ว และปลากระพงย่างใบตอง

### 20. KHANTOKE HORS D'OEUVRES (serves 2) 🍴🌱 480

Northern-style welcome set with sticky rice in banana leaf, Lanna sausage, Vietnamese pork sausage, chilli dip, boiled egg, steamed Royal Project vegetables and crispy pork

เซตขึ้นโตกพื้นเมือง (สำหรับ 2 ท่าน) ข้าวเหนียว ไส้อั่ว หมูยอ น้ำพริก ไข่ต้ม ผักนึ่งจากโครงการหลวง และแคบหมู

🍖 Pork | 🌱 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌿 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



21. U NIMMAN FRIED RICE 🐷🌶️ 350  
wok-fried rice and Northern Thai green chilli  
dip served with Lanna sausages, crispy pork  
and a fried egg

ข้าวผัด ยู นิมมาน เลิรฟ์พร้อมไข่ดาว ไส้อั่ว น้ำพริกหนุ่ม และแคบหมู



22. PAD THAI GOONG 🦐🌶️ 320  
stir-fried rice noodles with river prawns,  
tamarind sauce, peanuts, bean sprouts  
and chives

ผัดไทยกุ้งสด

23. CRUSTACEAN ON ICE (serves 2) 750  
4 Korean oysters, tuna sashimi,  
white shrimp, crab, NZ mussel and  
salmon wasabi tartare with a spicy mustard  
Thai chilli sauce

อาหารทะเลเลิรฟ์บนน้ำแข็ง (สำหรับ 2 ท่าน) หอยนางรมเกาหลี  
สด 4 ตัว ซาชิมิทูน่า กุ้ง ปู หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์  
แซลมอนทาร์ทาร์วาซาบิ เลิรฟ์พร้อมน้ำจิ้มชิฟูด

24. AB PLA SALMON 🐟🌶️ 370  
local Mae Hong Son marinated salmon  
fillet with fresh herbs served with  
jasmine rice

แอ็บปลาแซลมอนแบบแม่ฮ่องสอน เลิรฟ์พร้อมข้าวสวย



25. HANG LAY PORK 🐷🌶️🍲 420  
braised pork in Northern Thai curry

แกงฮังเลหมู

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



# LOCAL FAVOURITES

(Available 11.00 a.m. - 11.00 p.m.)

## SPOONFUL

### 26. POTATO PARMENTIER SOUP 🍷 230

potato and young garlic soup,  
bell pepper ragout and butterfly pea caviar

ซุปล้มันฝรั่งกระเทียม เสริฟพร้อมสาอัญชัน

### 27. TOM YUM GOONG 🌶️ 290

spicy and sour river prawn soup,  
lemongrass, galangal and kaffir lime leaf

ต้มยำกุ้ง



### 28. PHAYAO FISH “TOM KHA” 🌶️ 250

redtail catfish from the Kwan Phayao  
fresh water lake in coconut soup with  
Thai herbs and butterfly pea

ต้มข่าอัญชันปลาคังจากกว๊านพะเยา

🍷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

“Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.”



### 33. KAI PAMM 250

Chiang Mai grilled egg in banana  
leaf with herbs and seafood

ไข่ปาม ไข่ย่างสมุนไพร และซีฟู้ดสไตล์เชียงใหม่

## KICK OFF

### 29. NOR OUA 🍷 210

stuffed bamboo shoots with minced  
pork and glass noodles with sweet  
& sour peanut sauce

หน่ออ้วใส่หมูสไลด์พื้นเมือง เสริฟพร้อมซอสถั่ว

### 30. INTHANON SMOKED 🌶️ 300

SALMON

kaffir lime infused smoked salmon  
trout, frisée, capers and spicy dressing  
served with a Thai rice cracker

ปลาแซลมอนรมควันจากอินทนนท์ มะกรูด  
เคเปอร์ และโรยหน้าด้วยเครื่องเคียง เสริฟพร้อมน้ำจิ้ม  
สามรส และข้าวตัง

### 31. CALAMARI & FRIES 280

breadcrumb calamari lightly dusted  
with garlic powder served with  
fries and tartar sauce

ปลาหมึกชุบเกล็ดขนมปังทอด เสริฟพร้อมเฟรนช์ฟรายล์  
และซอสทาร์ทาร์

### 32. CHIANG MAI 🍷 700

CHARCUTERIE

Chiang Mai charcuterie with hummus,  
Northern Thai green chilli dip,  
guacamole, Parma ham, salami, chorizo,  
Lanna sausages, marinated olives,  
sun-dried tomato, feta cheese, bocconcini  
cheese and flatbread

แฮมหลากหลายชนิดจากเชียงใหม่ พาร์มาแฮม ซาลามี  
ไส้กรอกโซริโซ่ ไส้อั่ว เสริฟพร้อมฮัมมุส น้ำพริกหนุ่ม  
ซอสอะโวคาโดบด มะกอก มะเขือเทศอบแห้ง ชีสเฟตา  
ชีสบ็อคคินี่ และขนมปังฟลัดเบรด





## HEALTHY GARDEN

34. CAESAR SALAD 🐷 240  
romaine lettuce topped with anchovy dressing,  
bacon, garlic croutons, Parmesan cheese and  
a poached egg

ซีซาร์สลัด เลิฟพร้อมเบคอน ขนมหั้วคั่วองุ่นกระเทียม  
ชีสพามาซาน และไข่ลวก

with chicken breast or smoked salmon 300  
เลือกทานคอกไก่ หรือ ปลาแซลมอนรมควัน

35. ROCKET SALAD 🌱 275  
Royal Project wild rocket, green apple,  
fresh mozzarella cheese, walnut, tomato,  
roasted pumpkin and balsamic dressing

สลัดร็อกเก็ตจากโครงการหลวง แอปเปิ้ลเขียว ซีสมอซซาเรลล่า  
ถั่ววอลนัต มะเขือเทศ และผักทองอบ

36. SUPERCHARGED SALAD 🌱 275  
organic quinoa salad with orange, mango,  
bell pepper, tomato, marinated mozzarella  
cheese, avocado, carrot, baby cos and  
lemon dressing

สลัดซูเปอร์ชาร์จ สลัดควินัว ส้ม มะม่วง พริกชี้ฟ้า มะเขือเทศ  
ซีสมอซซาเรลล่า อะโวคาโด แครอท ผักคอส เลิฟพร้อมน้ำสลัด  
มะนาว

37. SEARED TUNA SALAD 🌱 420

with orange, fennel, cherry tomatoes,  
orange dressing and jalapeno-lime tequila salt

สลัดทูน่า เลิฟพร้อมส้ม ผักเฟนเนล มะเขือเทศเชอร์รี่ น้ำสลัดส้มสด  
โรยด้วยเกลือพริกจาลาปิโน

## FABULOUS PASTA

38. Ur PASTA 300

Ur choice of spaghetti, penne or fettuccine  
served with Bolognese, tomato or carbonara  
sauce 🐷 and garlic bread

พาสต้าในแบบคุณ เลือกเส้นที่คุณชอบ: สปาเก็ตตี้ เพนเน่ เฟตตูชินี่  
และเลือกซอสที่คุณชอบ: โบโลเนส ซอสมะเขือเทศ คาโบนารา เลิฟพร้อม  
ขนมหั้วกระเทียม

39. SALMON RAVIOLI 360

homemade salmon ravioli, extra virgin olive oil,  
lobster bisque sauce and salmon caviar  
ราวีโอลี่ปลาแซลมอนโฮมเมด ในซอสล็อบสเตอร์ เลิฟพร้อม  
ไข่แซลมอน

40. ANGEL HAIR 🌶️ 420  
WITH CRAB

chilli-garlic angel hair pasta with  
crab meat and crispy soft-shell crab

พาสต้าพริกกระเทียมเนื้อปู เลิฟพร้อม  
ปูนิ่มทอดกรอบ

🐷 Pork | 🌱 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌿 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."





### FROM THE PIZZA OVEN

**41. MARGHERITA PIZZA** 🍷 310  
tomato sauce, mozzarella cheese, oregano and basil

พิซซ่ามาการิต้า ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า ออริกาโน่ และใบโหระพา

**42. HAWAIIAN PIZZA** 🍷🥥 375  
tomato sauce, mozzarella cheese, squid, prawn, mussel, ham, bell pepper, pineapple and green bean

พิซซ่าฮาวายเียน ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า ปลาหมึก กุ้ง หอยแมลงภู่ แฮม พริกหยวก สับปะรด และถั่วงอก

**43. PARMA HAM PIZZA** 🍷 375  
tomato sauce, mozzarella cheese, Parmesan cheese, Parma ham and rocket

พิซซ่าพาร์มาแฮม ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า ชีสพาร์เมซาน พาร์มาแฮม และผักร็อกเก็ต

**44. TOM YUM GOONG PIZZA** 🌶️ 420  
tomato sauce, mozzarella cheese, Thai herbs and prawns

พิซซ่าต้มยำกุ้ง ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า เครื่องต้มยำ และกุ้ง

### SANDWICHES & MORE

**45. DOI ANG KHANG CLUB SANDWICH** 🍷 300  
Ur club sandwich with grilled chicken breast, lettuce, tomato, bacon and a fried egg

คลับแซนด์วิชดอยอ่างขาง ออไก่ย่าง ผักกาดแก้ว มะเขือเทศ เบคอน และไข่ดาว

**46. GRILLED HAM & CHEESE** 🍷 320  
grilled ham & double Gruyère cheese sandwich

แซนด์วิชแฮมย่าง และชีสกรูแยร์

**47. FISH & CHIPS** 370  
classic fish & chips with tartar sauce and malt vinegar

ฟิช แอนด์ ชิปส์ เลิฟพร้อมซอสทาร์ทาร์ และน้ำส้มสายชูมอลต์

All sandwiches and burgers are served with a side of Caesar salad or fries  
เมนูแซนด์วิชและเบอร์เกอร์ทั้งหมด  
เลิฟพร้อมซีซาร์สลัด หรือเฟรนช์ฟรายส์



**48. RINCOME BEEF BURGER** 420  
sesame bun, 150g beef patty, bacon, double Cheddar cheese, lettuce, tomato and pickled cucumber

รินคัมเบอร์เกอร์เนื้อ ขนาด 150 กรัม เลิฟพร้อมเบคอน ชีสเชดดาร์ ผักกาด มะเขือเทศ และแตงกวาดอง

🍷 Pork | 🌿 Healthy | 🥥 Contains Nuts | 🍷 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



## ALL TIME FAVOURITES

49. ANDAMAN BABY SEA BASS 🌿 460  
Andaman baby sea bass, Royal Project baby vegetables and tomato-orange salsa

ปลากระพงอันดามันย่าง เสิร์ฟพร้อมผักสดจากโครงการหลวง และซอสซามะเชื้อเทศ ส้ม

50. PORK CORDON BLEU 🐷🥜 420  
traditional pork cordon bleu stuffed with ham and Gruyère cheese served with almond broccoli and fries

กอร์ดองเบลอหมูสโตล์ดั้งเดิม เนื้อหมูยัดไส้แฮม และชีสกรูแยร์ เสิร์ฟพร้อมอัลมอนต์ บร็อคโคลี่ และเฟรนช์ฟรายส์

51. SALMON STEAK 🌿 550  
200g pan-roasted salmon, almonds, green bean, tomato-caper sauce, potato purée and basil oil  
สเต็กแซลมอน ปลาแซลมอนย่าง 200 กรัม เสิร์ฟพร้อมอัลมอนต์ ถั่วแขก ซอสมะเชื้อเทศเคเปอร์ มันฝรั่งบด และน้ำมันโหระพา

52. GRILLED CHICKEN BREAST 375  
250g honey mustard grilled chicken breast, baby vegetables, mac & cheese and miso jus  
อกไก่ย่างมีสตาร์คน้ำผึ้ง เสิร์ฟพร้อมผักสด มักกะโรนีชีส และซอสมิโซะ

## SIDE DISHES

53. BROWN RICE or JASMINE RICE 50  
ข้าวกล้อง หรือข้าวหอมมะลิ

54. ALMOND BABY CARROTS 🥜 100  
เบบี้แครอทและอัลมอนต์

55. TRUFFLE MASHED POTATOES 100  
มันฝรั่งบดทรัฟเฟิล

56. SUN-DRIED TOMATO 🍅 120  
CAESAR SALAD  
ซีซาร์สลัด เสิร์ฟพร้อมมะเชื้อเทศอบแห้ง

57. SPINACH & CHEESE 120  
ผักโขมอบชีส

58. PARMESAN & GARLIC FRIES 120  
เฟรนช์ฟรายส์กระเทียมชีส

59. AUSTRALIAN 780

## ANGUS RUMP STEAK

with grilled mushroom and red wine sauce

สเต็กเนื้อแองกัสออสเตรเลียส่วนสะโพกย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดย่าง และซอสไวน์แดง



🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🍄 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



## THAI RECOMMENDATIONS

60. PHAYAO PAD CHA 🍴 300  
stir-fried redbtail catfish from  
the Kwan Phayao fresh water lake  
with wild ginger and spicy Thai herbs

ปลาดังจากกว๊านพะเยาผัดฉ่า

61. GOONG PAD PRIK GLUA 🍴 350  
wok-fried white prawn with  
garlic, chilli and salt from Nan

กุ้งผัดพริกเกลือจากน่าน

62. NAM PRIK ONG SEAFOOD 🍴 250  
Chiang Mai spicy prawn and crab dip  
with boiled vegetables, a boiled egg  
and crispy pork

น้ำพริกอ่อนปูกุ้ง เสิร์ฟพร้อมผักต้ม ไข่ต้ม และแคบหมู

63. GAENG PU BAI CHAPLU 🍴 350  
traditional Mae Hong Son turmeric curry  
with crab and betel leaves served with  
steamed rice

แกงปูใบชะพลู แกงเผ็ดสไตล์แม่ฮ่องสอนพร้อมเนื้อปู  
และใบชะพลู เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

64. LAAB PLA THORD 🍴 400  
SAMOON PRAI  
500g deep-fried snapper with Doi Kham  
Thai herbs and spicy tamarind sauce

ลาบปลาทอดสมุนไพร ปลากระพงทอด 500 กรัม  
เสิร์ฟพร้อมสมุนไพรจากดอยคำ และซอสมะขามรสเผ็ด

65. SALMON CHAE NAM PLA 🍴 280  
fresh sliced salmon with wasabi,  
seafood sauce, mint and kale

แซลมอนแช่น้ำปลา เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด และวาซาบิ

🍴 Pork | 🍴 Healthy | 🌿 Contains Nuts | 🍴 Vegetarian | 🍴 Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

## KHONG WANG (APPETIZERS)

66. POH PIA PAK 🍴 180  
deep-fried vegetable spring rolls  
with chilli, garlic and ginger sauce

ปอเปี๊ยะผัก เสิร์ฟพร้อมซอสซิง

67. THORD MUN GOONG 🍴 230  
homemade shrimp cakes  
with plum sauce

ทอดมันกุ้ง

68. YAM PLA MEUK THORD 🍴 200  
deep-fried squid salad with  
spicy herb dressing

ยำปลาหมึกทอด เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด

69. HOI NANG ROM 🍴 270  
SONG KREUNG (serves 2)

6 Korean oysters with spicy seafood  
sauce and vegetables

หอยนางรมทรงเครื่อง (สำหรับ 2 ท่าน)

หอยนางรมเกาหลี 6 ตัว เสิร์ฟพร้อมผักและน้ำจิ้มซีฟู้ด

70. SOM TAM THORD 🍴 210

Mae Hong Son style deep-fried papaya  
with seafood sauce

ส้มตำทอดสไตล์แม่ฮ่องสอน เสิร์ฟพร้อมซอสซีฟู้ดรสจัด



**GAENG (CURRY)**

71. GAENG KIEW WAAN GAI 🍴 240

chicken breast in green curry  
with eggplant, basil and chilli

แกงเขียวหวานไก่

72. U NIMMAN KHAO SOI 🍴 320

Northern-style curry noodles  
with beef short rib or Norwegian salmon

ข้าวซอย ยู นิมมาน เนื้อซี่โครงตันหรือ ปลาแซลมอน

🐷 Pork | 🌿 Healthy | 🥜 Contains Nuts | 🌱 Vegetarian | 🌶️ Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



73. KHAO PAD SAPPAROD 🍴🍴 320

yellow curry pineapple fried rice  
with prawn, chicken satays and  
pork floss

ข้าวผัดสับปรดกุ้ง เลีร์ฟพร้อมสะเต๊ะไก่  
และหมูหยอง



PAD (WOK-FRIED)

74. KHAO RAD KAPRAO 250  
GAI/ MOO 🍴

spicy minced chicken or pork  
and hot basil topped with a fried egg  
and served with rice

ข้าวกะเพราไก่หรือหมู เลีร์ฟพร้อมไข่ดาว

75. KHAO PAD POOH 🍴 320

Thai fried rice with crab meat,  
Northern pork chilli dip, crab  
and crispy pork

ข้าวผัดปู เลีร์ฟพร้อมน้ำพริกอ่อน และแคบหมู

76. PLA NUNG TOA SEE 🍴🍴 420

steamed sea bass on top of baby kale  
with fermented black bean, chilli and  
bacon served with Thai chilli sauce

ปลากระพงนึ่งเต้าซี่ เลีร์ฟพร้อมพริกน้ำจิ้มซีฟู้ด



# SWEET

(Available 11.00 a.m. - 11.00 p.m.)

## 77. THAI MILK CUSTARD 210

traditional Thai milk custard with fruit salad and fresh grated coconut  
เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด เต้าฮวยใบเตยในลูกมะพร้าว  
เสิร์ฟพร้อมฟรุ๊ตสลัด



## 78. ICE CREAM 120

2 scoops of Japanese ice cream  
mojito, passion fruit, vanilla,  
dark chocolate, cheesecake or coconut

ไอศกรีม 2 สกู๊ป  
รสโมจิโตะ เสาวรส วานิลลา ดาร์กช็อกโกแลต ชีสเค้ก  
หรือมะพร้าว

## 79. CHIANG MAI FRUIT 150

fresh fruit from the Royal Project farm  
ผลไม้สดตามฤดูกาลจากโครงการหลวง

## 80. UR MANGO MOUSSE 210

coconut & mango mousse, butterfly pea  
caviar, pistachio crumble, lemon honey  
jam and macaroon served with coconut  
ice cream

ยัวร์ มูสมะม่วง เสิร์ฟพร้อมสาคู้ญชั้น ถั่วพิสตาชิโอ  
ครีมเบิ้ล แยมน้ำผึ้งมะนาว มาการอง และไอศกรีมมะพร้าว

## 81. PANDAN CAKE 230

homemade pandan cake, melon compote  
and coconut ice cream

เค้กใบเตย เสิร์ฟพร้อมแคนตาลูปเชื่อม และไอศกรีมมะพร้าว

## 82. CHOCOLATE LAVA CAKE 250

(please allow 15 min. preparation time)  
75% dark chocolate lava cake served with  
strawberries and vanilla ice cream

เค้กช็อกโกแลตลาวา เสิร์ฟพร้อมสตรอเบอร์รี่ และไอศกรีม  
วานิลลา (กรุณา รอ 15 นาที)

Pork | Healthy | Contains Nuts | Vegetarian | Spicy

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



# SIGNATURE COCKTAILS



**1. THE LIBRARY** 280  
rum, pink grapefruit, lychee, lime



**2. CHIANG MAI PASSION** 280  
vodka, passion fruit, watermelon, lime



**3. LANNA LANNA** 280  
vodka, ginger, lemongrass, chilli



**4. MY DEAR** 280  
gin, mango juice, green tea, lime, syrup



**5. CLASSIC SAMOENG** 280  
gin, tonic, strawberry, black pepper



**6. Ur ROSE GARDEN** 280  
gin, hazelnut syrup, lime, egg white



**7. CHIANG MAI AURORA** 280  
tequila, pineapple, lime

# DRINK LIST

## GIN & TONICS

- 8. CUCUMBER BASIL 280  
gin, tonic water, cucumber, basil
- 9. PINK GRAPEFRUIT 280  
gin, tonic water, grapefruit, orange slice

## SPRITZERS

- 10. VODKA SPRITZ 320  
vodka, cranberry, orange, tonic water
- 11. APEROL SPRITZ 320  
Aperol, sparkling wine, orange

## MOJITOS

- 12. CLASSIC MOJITO 240  
rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves
- 13. PINEAPPLE MOJITO 240  
rum, fresh lime, brown sugar, pineapple, fresh mint leaves
- 14. PASSION FRUIT MOJITO 240  
rum, fresh lime, brown sugar, fresh mint leaves, passion fruit

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."





## SODAS

- 15. BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA 120
- 16. LYCHEE ROSE SODA 120
- 17. LEMON SODA 120
- 18. HOMEMADE GINGER LEMONADE 120

LYCHEE ROSE SODA

## LOCAL TEA

- 19. EARL GREY 90
- 20. ENGLISH BREAKFAST 90
- 21. OOLONG 90
- 22. LEMONGRASS 90
- 23. PEPPERMINT 90
- 24. JASMINE GREEN TEA 90
- 25. PEACH 90
- 26. LONGAN 90

BUTTERFLY PEA LEMON YUZU SODA



## REFRESHING TEAS

- 27. MINT, APPLE & LEMON 120
- 28. PEACH ICED TEA 120
- 29. JASMINE & LEMONGRASS 120

## Ur BENEFIT PLUS

- 30. HEALTHY U 120  
beetroot, celery, apple
- 31. IMMUNE BOOSTER 120  
carrot, ginger, orange juice
- 32. YELLOW POWER 120  
turmeric, mango, passion fruit

## YOGHURT SMOOTHIES

- 33. STAWBERRY BANANA 120  
strawberry, banana, yoghurt, milk, syrup
- 34. RASPBERRY MANGO 120  
raspberry syrup, mango, yoghurt, milk
- 35. MIXED BERRY 120  
mixed berries, yoghurt, milk, syrup
- 36. PINEAPPLE PASSION FRUIT 120  
passion fruit, pineapple, yoghurt, milk, syrup
- 37. CHOCOLATE BANANA 120  
chocolate, cacao, banana, yoghurt, milk, syrup
- 38. APPLE HONEY AVOCADO 120  
green apple, avocado, milk, honey, syrup

## WATER

### STILL WATER

- 39. Ur WATER 30

### SPARKLING MINERAL WATER

- 40. SAN PELLEGRINO (500 ml) 150
- 41. SAN PELLEGRINO (750 ml) 180

## SOFT DRINKS

- 42. COKE 70
- 43. COKE ZERO 70
- 44. SPRITE 70
- 45. GINGER ALE 70
- 46. SODA 70
- 47. TONIC 70

## JUICES

- 48. FRUIT JUICE 90  
apple, pineapple, orange, mango or fresh coconut
- 49. BLENDED JUICE 120  
watermelon, mango, pineapple, coconut, banana or mixed fruit smoothie

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



# COFFEE

|                        | HOT | ICED |
|------------------------|-----|------|
| 50. CAFÉ LATTE         | 90  | 120  |
| 51. CAPPUCINO          | 90  | 120  |
| 52. ESPRESSO           | 90  | 120  |
| 53. DOUBLE ESPRESSO    | 90  | 120  |
| 54. CAFÉ MOCHA         | 90  | 120  |
| 55. ESPRESSO MACCHIATO | 90  | 120  |
| 56. AMERICANO          | 90  | 120  |
| 57. ORANGE COFFEE      |     | 120  |
| 58. DRIP COFFEE        | 120 |      |

## ORANGE COFFEE



## DRIP COFFEE



## OR TEA? MOCKTAILS

- 59. LYCHEE MOJITEA 120  
Lychee White Peony, mint, lime juice
- 60. TIFFANY'S... 120  
Tiffany's Breakfast, orange jam, lime juice, syrup



Scan Here for Our Wine List

# OR TEA?™



61. TIFFANY'S BREAKFAST ENGLISH BREAKFAST (ORGANIC)

90



65. DUKE'S BLUES EARL GREY (ORGANIC)

90



62. TOWERING KUNG FU KEEMAN CONGU BLACK TEA

90



66. BEEEEEE CALM CHAMOMILE INFUSION (ORGANIC)

90



63. PEACH MONKEY PINCH PEACH OOLONG

90



67. MERRY PEPPERMINT HERBAL INFUSION (ORGANIC)

90



64. LYCHEE WHITE PEONY LYCHEE FLAVOURED WHITE TEA (ORGANIC)

90



68. DRAGON PEARL JASMINE CHINESE GREEN TEA WITH JASMINE (ORGANIC)

90

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



# THE CLASSIC COCKTAILS

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 69. NEGRONI                                            | 240 |
| gin, sweet vermouth, bitters                           |     |
| 70. DRY MARTINI                                        | 240 |
| gin, dry vermouth                                      |     |
| 71. VODKA MARTINI                                      | 240 |
| vodka, dry vermouth                                    |     |
| 72. BLOODY MARY                                        | 240 |
| vodka, tomato juice,<br>Worcestershire sauce, Tabasco  |     |
| 73. TOM COLLINS                                        | 240 |
| gin, soda, lemon juice, syrup                          |     |
| 74. COSMOPOLITAN                                       | 240 |
| vodka, triple sec, lime juice,<br>cranberry juice      |     |
| 75. SEX ON THE BEACH                                   | 240 |
| vodka, peach liqueur, orange juice,<br>cranberry juice |     |
| 76. MOSCOW MULE                                        | 240 |
| vodka, lime juice, ginger beer                         |     |
| 77. WHITE RUSSIAN                                      | 240 |
| coffee liqueur, vodka, fresh cream                     |     |
| 78. CAIPIRINHA                                         | 240 |
| caçaça, fresh lime, white sugar                        |     |
| 79. DAIQUIRI                                           | 240 |
| rum, triple sec, lime juice                            |     |
| 80. BLUE HAWAII                                        | 240 |
| rum, blue Curaçao, pineapple juice                     |     |
| 81. PIÑA COLADA                                        | 240 |
| rum, coconut rum, pineapple juice,<br>coconut milk     |     |

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| 82. MAI TAI                                       | 240 |
| rum, triple sec, orange juice,<br>pineapple juice |     |
| 83. LONG ISLAND ICED TEA                          | 240 |
| gin, rum, vodka, tequila, triple sec              |     |
| 84. CLASSIC MARGARITA                             | 240 |
| tequila, syrup, lime juice                        |     |
| 85. WHISKY SOUR                                   | 240 |
| bourbon, lemon juice, syrup, egg white            |     |

## LOCAL BEER

|              |     |
|--------------|-----|
| 86. SINGHA   | 120 |
| 87. TIGER    | 120 |
| 88. HEINEKEN | 120 |

## IMPORTED BEER

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 89. ASAHI                 | 130 |
| 90. SAN MIGUEL LIGHT BEER | 130 |
| 91. CORONA                | 260 |

## APERITIFS

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| 92. CAMPARI                      | 250 |
| 93. APEROL                       | 250 |
| 94. PERNOD                       | 250 |
| 95. RICARD                       | 250 |
| 96. PIMM'S NO.1                  | 250 |
| 97. OSCAR 697 VERMOUTH<br>BIANCO | 220 |
| 98. OSCAR 697 VERMOUTH<br>ROSSO  | 220 |

## GIN

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| 99. BURNETT'S              | 220 |
| 100. MARTIN MILLER'S       | 240 |
| 101. BITTER TRUTH PINK GIN | 280 |

## RUM

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 102. FLOR DE CAÑA 4 YEAR              | 220 |
| 103. DIPLOMATICO RESERVA<br>EXCLUSIVA | 260 |

## PORT/SHERRY

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 104. GRAHAM'S FINE RUBY | 240 |
| 105. TIO PEPE           | 240 |

## VODKA

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 106. RUSSIAN STANDARD<br>ORIGINAL | 240 |
|-----------------------------------|-----|

## TEQUILA

|                     |     |
|---------------------|-----|
| 107. LUNAZUL BLANCO | 260 |
|---------------------|-----|

## LIQUEURS

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| 108. BAILEYS IRISH CREME | 220 |
| 109. BENEDICTINE D.O.M   | 260 |
| 110. MALIBU              | 260 |

## SCOTCH WHISKY

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| 111. J.W. BLACK LABEL 12 YEAR | 250 |
| 112. J.W. GOLD LABEL 18 YEAR  | 290 |

## SINGLE MALT WHISKY

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| 113. ARRAN 10 YEAR OLD                           | 250 |
| 114. GLENFARCLAS HIGHLAND<br>SINGLE MALT 12 YEAR | 320 |

## CACHAÇA

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 115. ABELHA ORGANIC SILVER<br>CACHAÇA | 260 |
|---------------------------------------|-----|

## BOURBON/ RYE WHISKEY

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 116. EVAN WILLIAMS<br>BLACK LABEL | 260 |
|-----------------------------------|-----|

## COGNAC

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| 117. HINE RARE V.S.O.P<br>(FRANCE) | 280 |
|------------------------------------|-----|

## MOCKTAILS

|                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| 118. VIRGIN MOJITO                                        | 140 |
| mint, lime, brown sugar                                   |     |
| 119. SHIRLEY TEMPLE                                       | 140 |
| sprite, cherry juice, lime juice                          |     |
| 120. FRUIT BERRY                                          | 140 |
| mixed berries, cranberry juice, grenadine                 |     |
| 121. SUMMER SANGRIA                                       | 140 |
| apple cider, grape juice, orange juice, lime              |     |
| 122. SPLASH GT                                            | 140 |
| honey, orange juice, lime, tonic,<br>butterfly pea        |     |
| 123. COOL BREEZE                                          | 140 |
| pineapple juice, kiwi syrup, lime juice,<br>passion fruit |     |

PRICES ARE NET AND INCLUSIVE OF 10% SERVICE CHARGE AND APPLICABLE GOVERNMENT TAX.

"Allow us to fulfill your needs - please let one of your hosts know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances."



## AFTERNOON TEA SET

Available daily  
11.00 a.m. – 6.00 p.m.

Starting at THB 399



Scan Here for  
The Lounge Menu

