



Blossom
bistro

MENU FOOD





RECOMMENDED MENU DISH



น้ำพริกปลาร้าและเครื่องเคียง

น้ำพริกกะปิพัดหมูหวานรสกลมกล่อม
จัดลารับพร้อมเครื่องเคียง หมูหวาน ไม่เค็ม ปลาธนูย่าง
และผักสดพื้นบ้าน

Stir-Fried Shrimp Paste Relish with Sweet Pork (Nam Prik Long Luea)

A well-rounded Thai shrimp paste relish stir-fried
with sweet pork, served as a traditional platter with
sweet caramelized pork, salted egg, crispy tuna
flakes, and fresh local vegetables.

260.-



แกงรัญจวนซี่โครงหมูอ่อน

แกงโบราณใส่ซี่โครงหมู รสชาติเปรี้ยวเค็มเผ็ดร้อน
กลมกล่อมด้วยน้ำพริกกะปิและใบโหระพาหอมรัญจวน

Ancient Thai Spicy Soup with Pork Ribs (Kaeng Ranjuan)

An ancient Thai soup with tender pork, featuring a bold,
spicy, sour, and savory broth flavored with shrimp paste
and aromatic sweet basil.

250.-



ต้มยำกุ้งแม่น้ำน้ำใส

ต้มยำน้ำใส ใสกุ้งแม่น้ำ และรสชาติเปรี้ยวเค็มเผ็ดร้อนจัดจ้าน
หอมละมุนกลิ่นสมุนไพร

Spicy and Sour River Prawn Soup (Clear Broth)

An ancient Thai soup with giant river prawns, featuring
a bold, spicy, sour, and savory broth flavored with
shrimp paste and aromatic fresh herbs.

420.-





หมูผัดตะไคร้

เนื้อหมูคั่วจนหอมกับตะไคร้ซอยสดและสมุนไพร
ให้กลิ่นหอมสมุนไพรที่เป็นเอกลักษณ์

Moo Pad Takrai (Stir-Fried Pork with Lemongrass)

Stir-fried tender pork with finely sliced fresh lemongrass, garlic, and chili, delivering a fragrant and savory herbal aroma.

200.-



หน่อไม้ฝรั่งผัดเห็ดหอมใส่กุ้ง

หน่อไม้ฝรั่งสดกรอบผัดเห็ดหอมและกุ้งสด
ปรุงรสกลมกล่อมหอมน้ำมันหอย

Stir-Fried Asparagus with Shiitake Mushrooms and Shrimps

Crisp fresh asparagus stir-fried with shiitake mushrooms and fresh shrimps in a savory, aromatic oyster sauce.

290.-

ไก่ครึ่งตัวนึ่งสมุนไพร

ไก่สดครึ่งตัวหมักเครื่องสมุนไพรนึ่งจนเนื้อนุ่ม
หอมกลิ่นตะไคร้ขมิ้น เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่วรสเด็ด

Steamed Half Chicken with Thai Herbs

A flavorful steamed half chicken marinated in a vibrant mix of lemongrass, turmeric, and Thai herbs, served with a spicy dipping sauce."

300.-





ลาบหมูคั่ว

เนื้อหมูสับและเครื่องในหมูมาคั่วจนสุกและลาบให้เข้ากัน
คลุกเคล้าด้วยพริกลาบ สมุนไพรสดร่อนเนื้อขูดรสชาติเผ็ดร้อน
และกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ของมะแขว่น
โรยหน้าด้วยผักชีฝรั่ง หอมเจียวและกระเทียมเจียวกรอบ

Larb Moo Kua (Northern Style Dry-Fried Minced Pork Salad)

Finely minced pork dry-fried in a wok until intensely fragrant and smoky. Tossed with an authentic Northern spice paste, it features the uniquely sharp and warming aroma of "Makhwaen" (wild prickly ash). Topped with Vietnamese coriander and crispy fried garlic.

180.-



ไข่เจียวฟู ปู/ทะเล

ไข่เจียวสุตกรฟู ลูกค้าสามารถเลือกเนื้อสัตว์ได้
เช่น ปู/ทะเล เสริฟพร้อมซอสพริก

Kai Jeow (Crispy and Fluffy Thai Omelet)

Crispy and fluffy Thai omelet with your choice of protein (Crab meat or Seafood) served with chili sauce.

370/330.-





Appetizer

◆ ปีกไก่ทอดน้ำปลา

ปีกกลางหมักน้ำปลาแท้ ทอดจนเหลืองกรอบเนื้อนุ่มน้ำ
หอมกลิ่นน้ำปลาคั่ว เสริฟพร้อมซอสพริก

Fried Chicken Wings with Fish Sauce (Peek Gai Tod Nam Pla)

Crispy fried chicken wings marinated in premium fish
sauce, golden-brown and savory. Served with a spicy
dipping sauce.

220.-



◆ ทอดมันปลาทราย

ทอดมันปลาทรายแท้เนื้อเหนียวหมี
คลุกเคล้าเครื่องเทศใต้เข้มนั่น ใบมะกรูดและสมุนไพร
ทอดจนหอมฟู เสริฟพร้อมน้ำจิ้มจากแตงกวาสดเคี้ยว

Thai Fried Fish Cakes (Tod Mun Pla Krai)

Authentic Thai fish cakes made with clown
featherback fish paste, red curry, and kaffir lime leaves.
Deep-fried until golden and served with a sweet
and sour cucumber relish.

220.-



◆ ทอดมันกุ้ง

ทอดมันกุ้งเนื้อดีหางหมี ปรุงรสเค็มขมปังทอด
จนเหลืองกรอบ อัดแน่นด้วยเนื้อกุ้งเต็มคำ
เสริฟพร้อมน้ำจิ้มขี้วย

Fried Shrimp Cakes (Tod Mun Goong)

Crispy, golden-fried shrimp cakes made with
flavorful minced shrimp and coated in breadcrumbs.
Served with a sweet plum dipping sauce.

240.-





◆ หมึกชุบแป้งทอด

หมึกสดหั่นวง ชุบแป้งทอดกรอบสูตรพิเศษ
ทอดจนหอมนุ่ม ไม่อมน้ำมัน
เสิร์ฟพร้อมซอสพริก

Thai Crispy Fried Calamari (Pla Muek Chup Paeng Tod)

Crispy golden-fried squid rings coated in a
seasoned batter, served with a sweet chili
sauce.

250.-



◆ หมูแดดเดียว

เนื้อหมูหมักเครื่องเทศตากแดดเดียว
ทอดจนหอมนุ่มเหนียวหนึบ สดชื่นขึ้น
หวานเค็มกลมกล่อม เสิร์ฟพร้อมซอสพริก

Thai Sun-Dried Pork (Moo Daet Diao)

Marinated pork strips sun-dried and
deep-fried to a tender chewiness, served
with a spicy Thai chili dipping sauce.

220.-



◆ กุ้งชุบแป้งทอด

กุ้งสดตัวโต ชุบแป้งทอดกรอบ
จนสีเหลืองทองฟูน่าทาน กรอบนอกนุ่มใน
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

Crispy Fried Shrimp (Goong Chup Paeng Tod)

Crispy, golden-fried whole shrimps in
a seasoned batter, served with a sweet
plum dipping sauce.

260.-





◆ ไก่ย่างจิ้มแจ่ว

เนื้อไก่ส่วนสะโพกหมักด้วยสามเกลอ
ปรุงรสจนเข้าเนื้อ ย่างจนหนังกรอบ
เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มแจ่ว

Gai Yang Jim Jaew (Grilled Chicken with Isan Spicy Dipping Sauce)

Chicken thigh marinated with garlic,
coriander roots, and pepper, grilled to
crispy-skinned perfection and
served with Isan spicy dipping sauce.

220.-



◆ ลูกชิ้นปลาทรายลวกจิ้ม

ลูกชิ้นปลาทรายลวก เนื้อนุ่มเต่ง ลวกสดใหม่
โรยกระเทียมเจียวและขึ้นฉ่าย
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดรสแซ่บเข้มข้น

Soft-Boiled Fish Balls with Spicy Dipping

Sauce (Look Chin Pla Krai Luak Jim)
Hand-crafted clown featherback fish balls,
gently poached until bouncy and tender.
Topped with crispy garlic and celery,
served with a zesty seafood dipping sauce.

190.-



◆ หมูย่างพริกไทยดำ

คอหมูหมักกับรากผักชี กระเทียม พริกไทยดำ
และเครื่องปรุงรสจนเข้าเนื้อ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว

Moo Yang Prik Thai Dum (Grilled Pork with Isan Spicy Dipping Sauce)

Marinated pork neck with coriander
roots, garlic, pepper, and seasonings,
served with Isan spicy dipping sauce.

280.-



Chili dip and spicy salad

น้ำพริกมะขามสดและเครื่องเคียง

น้ำพริกมะขามสดพืชมะเขือส้ม รสชาติเปรี้ยวหวานกลมกล่อมถึงเครื่องเคียง
เส้นฝักรวมเครื่องเคียงปลาหมึกย่าง ไช้หอม หมูหวาน
และผักสดพื้นบ้าน

Spicy Fresh Tamarind Chili Paste with Accompaniments (Nam Prik Ma Kham Sod)

A well-balanced sweet and sour Thai chili paste packed with rich flavors, served alongside crispy tuna flakes, salted egg, sweet caramelized pork, and fresh local vegetables.

250.-



น้ำพริกปลาร้าและเครื่องเคียง

น้ำพริกปลาร้ารสเปรี้ยวหวานกลมกล่อม
จัดสำรับพร้อมเครื่องเคียง หมูหวาน ไช้หอม ปลาหมึกย่าง
และผักสดพื้นบ้าน

Stir-Fried Shrimp Paste Relish with Sweet Pork (Nam Prik Long Luea)

A well-rounded Thai shrimp paste relish stir-fried with sweet pork, served as a traditional platter with sweet caramelized pork, salted egg, crispy tuna flakes, and fresh local vegetables.

260.-



น้ำพริกกะปิและเครื่องเคียง

น้ำพริกกะปิรสจัดจ้านสามรส จัดสำรับพร้อมปลาหมึกทอด ไช้เขียวระยหอม
หมูหวานและผักสดผักต้มตามฤดูกาล

Spicy Shrimp Paste Dip Platter (Nam Prik Ka-Phi)

A vibrant and flavorful Thai shrimp paste dip with a perfect balance of three tastes (spicy, sour, and savory). Served as a traditional platter with fried mackerel, acacia omelet, sweet caramelized pork, and a selection of seasonal fresh and blanched vegetables

270.-



ยำใหญ่

ยำโบราณรวมมีตระกูลเนื้อสัตว์และผักสดนานาชนิด
คลุกเคล้าด้วยน้ำยำสูตรกลมกล่อมสามรส

Thai Traditional Mixed Salad (Yum Yai)

Thai salad featuring a variety of meats, seafood, and fresh vegetables tossed in a well-balanced, mild sweet and sour dressing.

180.-



ยำวุ้นเส้นโบราณ

ยำวุ้นเส้นสูตรโบราณแบบแห้งขลุกขลิก เปรี้ยวนำเค็มตาม
เครื่องแน่นด้วยหมูสับ กุ้งแห้งทอด และถั่วลิสงคั่ว รสจัดจ้าน

Traditional Thai Glass Noodles Salad (Yum Woon Sen Boran)

An authentic-style spicy glass noodle salad with minced pork, crispy dried shrimp, and roasted peanuts, tossed in a tangy lime-chili dressing.

200.-



ตำข้าวโพดกุ้งสด

ข้าวโพดหวานตำคลุกเคล้ากุ้งสด ปริกสดเข้มตำจืดจ้านรสรส
เปรี้ยวหวานเค็มลงตัว

Spicy Sweet Corn Salad with Fresh Shrimps

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation

280.-



ยำหมูย่าง

สันคอหมูย่างเนื้อนุ่ม คลุกเคล้าน้ำยำรสจัดจ้านสามรส
พร้อมสมุนไพรสดและมะเขือเทศ

Spicy Grilled Pork Salad

Tender grilled pork shoulder tossed in a vibrant three-flavor Thai dressing with fresh herbs and tomatoes.

220.-



ยำเห็ดทอดกรอบ

Crispy Fried Mushroom Salad (Yum Het Tod Krob)

เห็ดรวมชุบแป้งทอดจนเหลืองกรอบฟู
เสิร์ฟแยกคู่กับน้ำยำหมูสับกุ้งสด
รสจัดจ้านสามรส

Crispy, golden-fried mixed mushrooms
served with a side of spicy and tangy
lime-chili dressing with minced
pork and shrimp.

180.-



ยำแหนมข้าวทอด

Spicy Rice Croquette and Sour Pork Salad (Yum Naem Khao Tod)

ยำแหนมสดและข้าวทอดพริกแดงกรอบๆ
คลุกเคล้าเครื่องสมุนไพร
ขิงขอย และถั่วลิสง รสชาติจัดจ้าน

A flavorful Thai salad of crispy curried rice
croquettes crushed and tossed with
sour pork, pork rind, ginger, and peanuts
in a spicy lime dressing.

180.-



Curry



แกงส้มเนื้อปลากระพงทอดพริกขี้หนู

แกงส้มรสจัดจ้านสามรส ปลากระพงทอดกรอบ
พร้อมพริกขี้หนูมีรสหลากหลายชนิดในน้ำแกงเข้มข้นถึงเครื่อง

Thai Sour Spicy Soup with Fried Sea Bass

A vibrant three-flavor Thai sour soup with crispy fried sea bass and mixed vegetables in a rich, flavorful broth.

330.-



แกงรัญจวนซี่โครงหมูอ่อน

แกงโบราณใส่เนื้อหมูซี่โครงหมู รสชาติเปรี้ยวเค็มเผ็ดร้อน
กลมกล่อมด้วยน้ำพริกตะกั่วและใบโหระพาหอมรัญจวน

Ancient Thai Spicy Soup with Pork Ribs (Kaeng Ranjuan)

An ancient Thai soup with tender pork, featuring a bold, spicy, sour, and savory broth flavored with shrimp paste and aromatic sweet basil.

250.-



ต้มยำกุ้งแม่น้ำน้ำใส

ต้มยำน้ำใส ใสกุ้งแม่น้ำ และรสชาติเปรี้ยวเค็มเผ็ดร้อนจัดจ้าน
หอมละมุนกลิ่นสมุนไพร

Spicy and Sour River Prawn Soup (Clear Broth)

An ancient Thai soup with giant river prawns, featuring a bold, spicy, sour, and savory broth flavored with shrimp paste and aromatic fresh herbs.

420.-



แกงเผ็ดเปิดย่าง

แกงเผ็ดรสเข้มข้นหอมมันกะทิ ใสเปิดย่างเนื้อนุ่ม
มะเขือเทศ สับปะรด มะเขือพราง และใบโหระพา

Thai Red Curry with Roasted Duck

A rich and creamy Thai red curry with tender roasted duck, tomatoes, pineapple, Thai eggplants, pea eggplants, and fresh sweet basil.

290.-



แกงพะเนียงหมู

แกงพะเนียงน้ำแดงขลุกขลิก สดชื่นเข้มข้น
ใส่หมูสันคอ ไส้หมูขูดฝอยเพิ่มความหอม

Thai Massaman Curry with Chicken Quarter

Thai Panang Curry with Pork
A thick and creamy Thai curry with tender pork shoulder, topped with finely shredded kaffir lime leaves for a rich aroma

250.-

แกงมัสมั่น

แกงมัสมั่นรสเข้มข้นหอมเครื่องเทศ ใส่สะโพกไก่ติดหนัง
มันฝรั่ง และถั่วลิสงคั่ว สดชื่นหวานเค็มกลมกล่อม

Thai Massaman Curry with Chicken Quarter

Thai curry with a tender chicken leg quarter, potatoes, and roasted peanuts, featuring a sweet, savory, and aromatic spiced flavor.

270.-



แกงคั่วปูใบชะพลู

แกงคั่วกะทิเนื้อปูก้อนและใบชะพลูขอย
รสชาติเผ็ดร้อนเข้มข้น
ถึงเครื่องแกงได้ หอมมันกะทิสด

Southern Thai Crab Curry with Betel Leaves

Southern Thai coconut curry with premium crab jumbo lumps and shredded betel leaves, featuring a bold, spicy, and creamy flavor

390.-

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย

แกงเขียวหวานรสเข้มข้นหอมมันกะทิ ใส่ลูกชิ้นปลากราย มะเขือเปราะ มะเขือพวงและใบโหระพา

Thai Green Curry with Fish Balls

A rich and creamy Thai green curry with bouncy fish balls, Thai eggpla

260.-



ต้มข่าไก่

แกงกะทิใส่ไก่และเห็ดรสชาติเปรี้ยวเค็มกลมกล่อมละมุนลิ้น หอมละมุนกลิ่นข่าอ่อนและสมุนไพรสด

Thai Coconut Chicken Soup (Tom Kha Gai)

A creamy coconut soup with tender chicken and mushrooms, featuring a well-balanced sour and savory taste with the aroma of young galangal and fresh herbs

220.-

แกงเลียงกุ้งสด

แกงพริกขี้หนูสดพื้นบ้านรสชาติเผ็ดร้อนกลมกล่อม จากพริกไทยดำและกะปิ หอมกลิ่นใบพริกขี้หนูและสมุนไพร

Thai Spicy Mixed Vegetable Soup with Fresh Shrimps (Kaeng Liang)

A traditional Thai soup with local mixed vegetables, featuring a warming, savory broth made from black pepper and shrimp paste, fragrant with hairy basil and fresh herbs.

260.-



Stir-fried



ผัดฉ่าทะเล

อาหารทะเลผัดไฟแรงกับพริกสด
กระเทียมและสมุนไพรไทยรสชาติเผ็ดร้อน

Pad Cha Talay (Stir-Fried Seafood with Herbs and Chili)

A fiery and aromatic Thai stir-fry featuring fresh seafood tossed with crushed chili, garlic, and a powerful blend of Thai herbs, including fingerroot (Krachai), green peppercorns, and kaffir lime leaves.

260.-

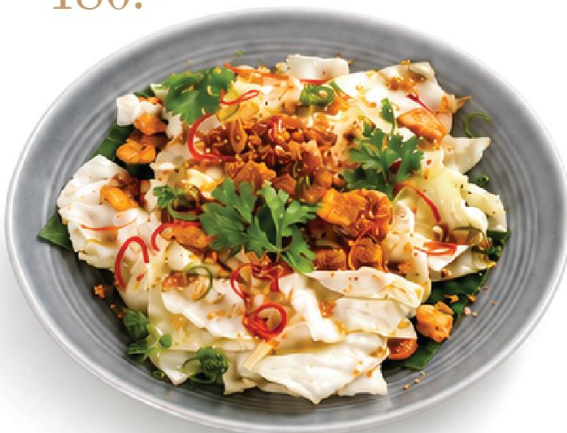
ผัดกะเพราหมูสับ

หมูสับคั่วแห้งผัด ด้วยไฟแรงร่วมกับพริกสดและกระเทียม
หอมกลิ่นใบกะเพรารสชาติเผ็ดร้อนจัดจ้าน

Pad Kra Pao Moo Sab (Stir-Fried Minced Pork with Holy Basil)

Savory minced pork stir-fried over high heat with fresh chili, garlic, and fragrant holy basil, delivering a bold and authentic Thai flavor.

180.-



กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา

กะหล่ำปลีสดกรอบผัดไฟแรง ประสานด้วยน้ำปลา
โรยหน้าด้วยกากหมูและกุ้งแห้ง หอมกลิ่นคั่วกระเทียม

Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce and Crispy Toppings

Crisp fresh cabbage flash-fried over a high flame, seasoned with fish sauce and topped with crispy pork lardons and dried shrimp, full of smoky wok aroma.

160.-



ผัดพริกแกงหมูกรอบ

หมูกรอบผัดไฟแรงกับพริกแกงคั่วผัดยาว
และใบมะกรูดฉีก ประสานกลมกล่อมเผ็ดเค็มหวาน

Pad Prik Gaeng Moo Krob (Stir-Fried Crispy Pork Belly with Red Chili Paste)

Crispy pork belly stir-fried over high heat with an aromatic and spicy Thai red curry paste, tossed with fresh long beans and fragrant kaffir lime leaves for a bold flavor.

280.-

หมึกผัดพริกเผา

หมึกสดผัดเคล้ากับน้ำพริกเผา
หอมใหญ่ ตับหอมและพริกชี้ฟ้าแดง

Muek Pad Prik Pao (Stir-Fried Squid with Roasted Chili Paste)

Squid stir-fried with a rich, savory-sweet Thai roasted chili paste, tossed with fresh onions, scallions, and red chilies for a deeply flavorful and aromatic dish.

280.-



หน่อไม้ฝรั่งผัดเห็ดหอมใส่กุ้ง

หน่อไม้ฝรั่งสดกรอบผัดเห็ดหอมและกุ้งสด
ปรุงรสกลมกล่อมหอมน้ำมันหอย

Stir-Fried Asparagus with Shiitake Mushrooms and Shrimps

Crisp fresh asparagus stir-fried with shiitake mushrooms and fresh shrimps in a savory, aromatic oyster sauce.

290.-

หมูผัดตะไคร้

เนื้อหมูคั่วจนหอมกับตะไคร้ซอยสดและสมุนไพร
ให้กลิ่นหอมสมุนไพรที่เป็นเอกลักษณ์

Moo Pad Takrai (Stir-Fried Pork with Lemongrass)

Stir-fried tender pork with finely sliced fresh lemongrass, garlic, and chili, delivering a fragrant and savory herbal aroma.

200.-



ไก่ผัดขิง

เนื้อไก่ผัดกับขิงสดและเห็ดหูหนูดำ
หอมใหญ่ เต้าเจี้ยว ให้กลิ่นหอมของสมุนไพร

Gai Pad Khing (Stir-Fried Chicken with Ginger)

Stir-fried tender chicken with freshly shredded ginger, wood ear mushrooms, and onions, tossed in a savory yellow bean sauce to deliver a perfect balance of aromatic and comforting flavors.

170.-



ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่เค็ม

วุ้นเส้นผัดคลุกเคล้ากับซอส ไข่เค็มหั่นเป็นชิ้น
ด้วยเนื้อไข่เค็มทั้งตัวและไข่แดง

Pad Woon Sen Sai Kai Khem (Stir-Fried Glass Noodles with Salted Egg)

Stir-fried chewy glass noodles coated
in a rich and creamy salted egg yolk
sauce, tossed with savory salted egg
chunks and fresh vegetables for a perfectly
balanced savory bite.

150.-



ผัดผักรวม

ผัดรวมมิตรหลากหลายชนิดผัดไฟแรง
ปรุงรสกลมกล่อมหอมน้ำมันหอย

Stir-Fried Mixed Vegetables in Oyster Sauce

A medley of mixed vegetables flash-fried
over a high flame, perfectly seasoned with
a savory, aromatic oyster sauce.

160.-

ผัดกระเทียมกุ้งแม่น้ำ

กุ้งแม่น้ำตัวโตไฟแรงกับซอสกระเทียมพริกไทย
โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียวสีเหลืองทอง

Goong Maenam Pad Kratiem (Stir-Fried River Prawns with Garlic and Pepper)

River prawns stir-fried in a savory
garlic and white pepper sauce, topped
with a generous sprinkle of crispy,
golden-brown fried garlic.

320.-



Soup and Steamed



แกงจืดฟักกระต่ายเห็ดหอมสด

แกงจืดน้ำซุปใสกลมกล่อม ใสฟักเขียวบ่มฉ่ำ
กระต่ายนุ่มชุ่มฉ่ำและเห็ดหอมสด

Winter Melon and Fresh Shiitake Soup with Pork Ribs

A comforting clear soup with a savory broth, packed with juicy winter melon, tender braised pork ribs, and fresh shiitake mushrooms

220.-

แกงจืดวุ้นเส้นเต้าหู้หมูสับ

แกงจืดน้ำซุปใสกลมกล่อม ใสวุ้นเส้นเหนียวนุ่ม
เต้าหู้หลอดเนื้อนุ่มและหมูสับทรงเครื่องก่อนเคี้ยว

Glass Noodles and Tofu Clear Soup with Minced Pork

A comforting clear soup with savory broth, packed with chewy glass noodles, soft tofu, and large seasoned minced pork balls

200.-



แกงจืดฟักเขียวเป็ดตุ๋น

แกงจืดโบราณน้ำซุปกลมกล่อม ใสฟักเขียวบ่มฉ่ำน้ำซุปและเป็ดตุ๋นเนื้อเปื่อยนุ่ม

Ancient Thai Clear Soup with Braised Duck and Winter Melon

An ancient Thai clear soup with a comforting flavor, featuring juicy winter melon and tender braised duck.

250.-

แกงจืดลูกรอก

แกงจืดโบราณ น้ำซุปใสกลมกล่อม
ใสลูกรอกไข่เนื้อนุ่มและหมูสับทรงเครื่อง

Ancient Thai Clear Soup with Egg Sausages

An ancient Thai clear soup with a comforting flavor, featuring silky egg sausages and seasoned minced pork.

190.-



หมึกนึ่งมะนาว

หมึกสดนำไปต้มจนสุกพอดี ราดด้วยน้ำยำมะนาว

Muek Nung Manao (Steamed Squid with Spicy Lime Sauce)

Steamed squid drenched in a vibrant, fiery Thai lime dressing, bursting with sour, spicy, and savory flavors from fresh lime juice, crushed bird's eye chilies, and garlic.

320.-



ไก่ครึ่งตัวนึ่งสมุนไพร

ไก่สดครึ่งตัวหมักเครื่องสมุนไพรถึงจนเนื้อนุ่ม หอมกลิ่นตะไคร้ขมิ้น เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่วรสเด็ด

Steamed Half Chicken with Thai Herbs

A flavorful steamed half chicken marinated in a vibrant mix of lemongrass, turmeric, and Thai herbs, served with a spicy dipping sauce."

300.-



หอยแมลงภู่นึ่งสมุนไพร

หอยแมลงภู่นึ่งพร้อมสมุนไพรไทยเสิร์ฟร้อน คู่กับน้ำจิ้มซีฟู้ด

Hoy Malaeng Phoo Ob (Steamed Mussels with Thai Herbs)

Steamed mussels with an aromatic blend of Thai herbs and sweet basil, served hot alongside a fiery and sour seafood dipping sauce.

265.-



แกงพะโล้หมูสามชั้นและไข่โบราณ

แกงพะโล้สูตรโบราณรสชาติเข้มข้นกลมกล่อมหอมกลิ่นเครื่องเทศ
พร้อมหมูสามชั้นเปื่อยนุ่ม ไข่ต้มและเต้าหู้ทอด

Traditional Five-Spice Stew with Pork Belly and Eggs

A rich and savory traditional Thai stew with tender pork belly, hard-boiled eggs, and fried tofu, infused with aromatic five-spice powder.

280.-



ซี่โครงหมูนึ่งเต้าเจี้ยว

ซี่โครงหมูอ่อนเนื้อนุ่ม หมักเครื่องเต้าเจี้ยวหอมๆ
ตั้งจนเปื่อยนุ่ม รสชาติกลมกล่อม

Steamed Pork Ribs with Salted Soybean Paste

Tender pork ribs marinated in a savory salted soybean paste with ginger and garlic, steamed until juicy and flavorful.

250.-



ไข่ตุ๋นหมูสับ

ไข่ตุ๋นเนื้อเนียนนุ่ม ทรงเครื่องด้วยหมูสับและเห็ดหอม
โรยหน้าด้วยกระเทียมเจียวต้นหอมผักชี

Kai Toon Moo Sab (Steamed Egg Custard with Minced Pork and Shiitake)

Silky steamed egg custard topped with seasoned minced pork and shiitake mushrooms, garnished with crispy garlic, scallions, and cilantro.

150.-





Recommended Northern Thai dishes

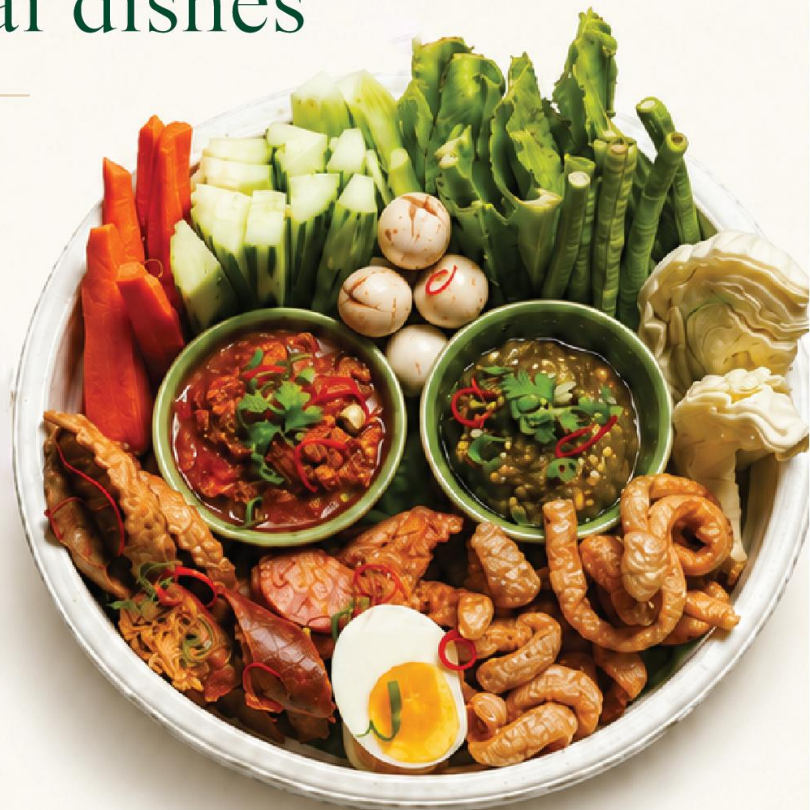
ชุดขันโตก

ชุดอาหารเมืองในเซตประกอบด้วย น้ำพริกหนุ่มรสเด็ด น้ำพริกอ่อนรสกลมกล่อม ถานผักกับแคบหมู ไข่ต้มสมุนไพร ไช้ตัม และผักสดตามฤดูกาล

Lanna Khantoke Set (Northern Thai Appetizer Platter)

The authentic Lanna dining style with a curated platter of Northern Thai specialties. This set features Nam Prik Noom (green chili dip), Nam Prik Ong (pork and tomato dip), pork cracklings, Sai Oua (herbal pork sausage), boiled eggs, and fresh seasonal vegetables.

320.-



ลาบหมูคั่ว

เนื้อหมูสับและเครื่องในหมูมาต้มสุกและลวกให้เข้ากัน คลุกเคล้าด้วยพริกลาวาสมุนไพรสดรสเผ็ดร้อนและกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์ของมะแขว่น โรยหน้าด้วยผักไผ่ หอมเจียวและกระเทียมเจียวกรอบ

Larb Moo Kua (Northern Style Dry-Fried Minced Pork Salad)

Finely minced pork dry-fried in a wok until intensely fragrant and smoky. Tossed with an authentic Northern spice paste, it features the uniquely sharp and warming aroma of "Makhwaen" (wild prickly ash). Topped with Vietnamese coriander and crispy fried garlic.

180.-



แกงฮังเล

แกงโบราณล้านนา ทำจากเนื้อหมูสามชั้นและสันคอมาเคี่ยวกับพริกแกงและผงฮังเลสมุนไพรพื้นเมืองรสชาติเปรี้ยวอมหวานจากน้ำมะขามเปียกกระเทียมโทนดองและขิงขอย

Gaeng Hung Lay (Northern Thai Braised Pork Curry)

A rich, slow-simmered ancient Lanna-style curry featuring meltingly tender pork belly. Infused with aromatic dry spices and Hung Lay powder, it delivers a perfect harmony of three flavors: tangy tamarind, sweet, and savory. Enriched with shredded ginger, roasted peanuts, and whole pickled garlic.

180.-



Single - Dish Meal



ข้าวพัตน้ำพริกกะปิและเครื่องเคียง

ข้าวสวยเมล็ดสั้นไปผัดด้วยไฟแรงกับน้ำพริกกะปิเสิร์ฟเคียงคู่กับปลาทอดกระต๊าก ไข่อบชุบไข่ทอดและผักสดตามฤดูกาล

Spicy Shrimp Paste Fried Rice Platter (Fried Rice with Shrimp Paste Dip and Accompaniments)

Jasmine rice stir-fried over high heat with spicy shrimp paste dip, served alongside boneless fried mackerel, acacia omelet, and fresh seasonal vegetables.

170.-



ข้าวพัตปู

ข้าวสวยเมล็ดสั้นผัดด้วยไฟแรงในกระทะเหล็กกับไข่ คลุกเคล้าด้วยเนื้อปู เสิร์ฟพร้อมต้นหอม มะนาวฝานและพริกน้ำปลา

Khao Pad Poo (Crab Fried Rice)

Jasmine rice stir-fried over high heat in a wok with egg, tossed with sweet crab meat and served with scallions, a lime wedge, and chili fish sauce.

150.-



ข้าวพัตกากหมูโบราณ

ข้าวสวยที่ยังเมล็ดสวยนำไปผัดไฟแรงในกระทะเหล็กจนหอม กลิ่นกระทะไหม้พัตคลุกเคล้ากับกากหมูเจียว หอมแดงซอยและพริกขี้หนูสวน

Traditional Fried Rice with Pork Cracklings (Antique Stir-Fried Rice with Crispy Pork)

Thai comfort food featuring jasmine rice stir-fried over high heat in a wok to achieve a signature smoky aroma. Tossed with freshly made, crispy pork, shallots, and bird's eye chilies.

160.-





ผัดไทยกุ้งสด

เส้นจันท์ผัดด้วยไฟแรงกับซอสผัดไทยสูตรมะขามเปียกใส่เต้าหู้เหลือง
ไข่ปิ้งสุก กุ้งแห้งและไข่สด เสริฟคู่กับกุ้งสด
ถั่วลิสงคั่ว พริกป่น มะนาวและผักสด

Pad Thai Goong Sod (Stir-Fried Rice Noodles with Fresh Prawns)

Rice noodles stir-fried over high heat with a tangy tamarind sauce, yellow tofu, sweet radish, dried shrimp, and egg, served alongside fresh prawns, roasted peanuts, chili flakes, lime, and fresh vegetables.

240.-

ข้าวซอยไก่

เส้นบะหมี่เหนียวนุ่มในน้ำแกงกะทิ หอมเทศพริกแกง ข้าวซอยเสิร์ฟ
พร้อมมะนาวได้คิดนึ่งโรยหน้าด้วยบะหมี่กรอบเพิ่มความกรุบกรอบ
ทานคู่กับเครื่องเคียงอย่างผักกาดดอง หอมแดง และมะนาว

Khao Soi Gai (Northern Thai Coconut Curry Noodle Soup with Chicken)

Soft egg noodles in a rich, aromatic coconut curry broth, served with a tender whole chicken leg (thigh and drumstick), topped with crispy noodles for a delightful crunch, and accompanied by pickled mustard greens, shallots, and lime.

170.-



Side dish



ไข่เจียวฟู ปู/ทะเล

ไข่เจียวสูตรฟู ลูกค้าสามารถเลือกเนื้อสัตว์ได้
เช่น ปู/ทะเล เสริฟพร้อมซอสพริก

Kai Jeow
(Crispy and Fluffy Thai Omelet)

Crispy and fluffy Thai omelet with your
choice of protein (Crab meat or Seafood)
served with chili sauce.

370/330.-



ไข่ดาว

ไข่ดาวทอดไฟแรง ขอบไข่ขาวฟูกรอบ
สีเหลืองทอง ไข่แดงเยิ้ม

A classic Thai-style fried egg, crispy
on the edges with a soft, runny yolk

30.-



ข้าวสวยจาน

ข้าวหอมมะลิหุงสุกใหม่ร้อนๆ เม็ดนุ่มเรียงสวย
เสิร์ฟต่อจาน

A Plate of Steamed Jasmine Rice

30.-



ข้าวสวยโกโก้

ข้าวหอมมะลิหุงสุกใหม่ร้อนๆ เม็ดนุ่มเรียงสวย
เสิร์ฟในโกโก้ สำหรับทานร่วมกัน

A Pot of Steamed Jasmine Rice (Large)

150.-



International food Appetizer

เฟรนช์ฟรายส์ออร์แกนิกสามสี

โรยพาร์เมซานชีส เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศและซอสไอโอดีน

BLOSSOM BISTRO CRISPY FRIES

Tricolor organics french fries with parmesan cheese and ketchup aioli sauce.

180.-



ครีมขุ่เห็ด

ทำจากเห็ดสดคั้น หัวหอมและครีมรสเข้มข้นเสิร์ฟพร้อมขนมปังโซดา

CREAM OF MUSHROOM SOUP

A creamy soup made from blended mushrooms, onions, and cream, rich and flavorful served with sourdough bread.

170.-



ปีกไก่อบ

ปีกไก่อบโรยผงสมุนไพรพรีเมียมเสิร์ฟพร้อมผักแครอทและเซลรี่กับซอสครีม

BLOSSOM BISTRO CHICKEN WINGS

Baked wings with organic herbal powder carrot & celery with sour cream dip.

230.-



ขุ่หัวหอม

ขุ่หัวหอมคาราเมล ขุ่เป็นชั้นรสชาติด้วยหัวหอมคาราเมล และขนมปังอบกรอบ พร้อมชีสกรูแยร์

BLOSSOM BISTRO FRENCH ONION SOUP

A rich broth soup topped with caramelized onions and a slice of toasted bread with melted gruyère cheese.

190.-



SANDWICH



แซนด์วิชแฮมชีส

แซนด์วิชคลาสสิกสามชั้น ไข่แฮมและเชดดาร์ชีส เสิร์ฟคู่กับ
เฟรนช์ฟรายส์ ซอสมะเขือเทศและซอสไอโอลี

HAM & CHEESE SANDWICH

Triple-layers classic sandwich with layers of ham and melted cheddar cheese, served with fried, ketchup and aioli sauce.

220.-

คลับแซนด์วิช

แซนด์วิชสามชั้น ไข่แฮม เบคอน ไข่ เชดดาร์ชีส พักกาด มะเขือเทศ
มายองเนส เสิร์ฟคู่กับ เฟรนช์ฟรายส์ ซอสมะเขือเทศและซอสไอโอลี

CLUB SANDWICH

Triple-layers sandwich with ham, bacon, egg, cheddar cheese, lettuce, tomato, mayonnaise served with fried, ketchup and aioli sauce.

180.-



ซีซาร์สลัดเบคอน

โรยพาร์เมซานชีส ขนบึงกรอบและราดด้วยน้ำสลัดซีซาร์

CAESAR SALAD BACON

Crisp romaine lettuce, parmesan cheese, croutons, and caesar dressing.

180.-



PIZZA



ฮาวันายเอี้ยนพิซซ่า

พิซซ่าซอสมะเขือเทศ มอซซาเรลล่าชีส
แฮมและสับปะรด ให้รสชาติหวานกลมกล่อม

HAWAIIAN PIZZA

Tomato sauce, mozzarella
cheese, ham and pineapple
for sweet and savory taste.

330.-



มาร์การิตาพิซซ่า

พิซซ่าอิตาเลียนคลาสสิก ซอสมะเขือเทศสด
มอซซาเรลล่าชีสและใบโหระพาสด

MARGHERITA PIZZA

Classic Italian pizza with fresh tomato sauce,
mozzarella cheese and fresh basil.

320.-



PASTA



สปาเก็ตตี้เบคอนพริกแห้ง

สปาเก็ตตี้คลุกน้ำมันมะกอก กระเทียมปอก พริกป่น และโรยหน้าด้วยพาสลีย์

AGLIO E OLIO PASTA BACON

Spaghetti tossed in olive oil, sautéed garlic, red chili flakes, garnished with parsley.

260.-



สปาเก็ตตี้โบโลเนส

สปาเก็ตตี้โบโลเนสซอสเนื้อเข้มข้น ทำจากมะเขือเทศและสมุนไพร

SPAGHETTI BOLOGNESE PORK

Classic spaghetti with rich meat sauce made from tomatoes and herbs.

230.-



สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าซอสครีม เบคอน ไข่ และพาร์เมซานชีส

CARBONARA

Spaghetti with creamy sauce, bacon, eggs, and parmesan cheese.

260.-



Dessert



ผลไม้ตามฤดูกาล

MIXED FRUIT PLATTER

A colorful assortment of fresh seasonal fruits.

150.-



บัวลอยน้ำซิง

บัวลอยชาดำแป้งนุ่มเหนียวใส่ไส้เมล็ดงาขาวนึ่ง เสิร์ฟในน้ำซิงสดเข้มข้นร้อนๆ
รสเผ็ดร้อนกลมกล่อม

Black Sesame Rice Balls in Hot Ginger Soup (Bua Loy Nam Khing)

Chewy rice balls stuffed with sweet black sesame paste, served in a warm spicy hot ginger soup.

120.-



กัณฑ์มกรอบมะพร้าวอ่อน

กัณฑ์มกรอบเม็ดโตกรอบนอกนุ่มใน พร้อมเนื้อมะพร้าวอ่อน ในน้ำกะทิสดอบควันเทียน

Crispy Water Chestnuts Cubes with Young Coconut

Crispy water chestnut cubes in tapioca pearls, served with tender young coconut meat in a sweet, fragrant coconut milk broth.

120.-



ข้าวเหนียวมะม่วง

ข้าวเหนียวนุ่มกะทิสดเสิร์ฟพร้อมมะม่วงน้ำดอกไม้ พร้อมน้ำราดกะทิ

Mango Sticky Rice (Khao Niew Mamuang)

Sweet ripe mango served with rich coconut-infused sticky rice, topped with a savory-sweet coconut cream glaze.

180.-



ไอศกรีม

สตอเบอรี่/วนิลา
ช็อกโกแลต/ช็อกโกแลตชิพ

Assorted Ice Cream Flavors

Rich and creamy ice cream, a perfect sweet treat.
Choose your flavor : Strawberry / Vanilla / Chocolate / Chocolate Chip.

120.-





THE CLOVER
CHIANG MAI

Experience the epitome of
luxury and sophisticated living.

www.thecloverhotelth.com