

CHIANG DAO NEST

CHIANG DAO - THAILAND

กินจริง - กินจ้จ

KINGJING - KINJUNG

Served 11.00am – 15.00pm / 18.00pm – 21.30pm

* **All served with fresh locally produced Thai rice noodles.**

- * ● **พะแนง เนื้อ, หมู เสิร์ฟพร้อม ขนมหจ** **175.**
Panang. Creamy Coconut Curry with Slow Cooked Beef or Pork with Kaffir Lime Leaves.
- * ● **แกงกะทิ กุ้ง / หมู, ไก่ เสิร์ฟพร้อม ขนมหจ** **185. / 155.**
Keang Ka Ti. Red Coconut Curry - Prawn or Pork or Chicken with Thai Aubergines, Green Beans and Sweet Basil.
- * ● **แกงเขียวหวาน หมู, ไก่ เสิร์ฟพร้อม ขนมหจ** **155.**
Kaeng Khiao Wan. Green Coconut Curry - Pork or Chicken with Thai Aubergines & Green Beans with Sweet Basil.
- * ● **แกงเขียวหวาน กุ้ง, เนื้อ เสิร์ฟกับ ขนมหจ** **185.**
Kaeng Khiao Wan. Green Coconut Curry - Prawn or Beef with Thai Aubergines & Green Beans with Sweet Basil.
- **แกงคั่วกุ้งสดสับปะรด** **185.**
Kaeng Ka Ti Kung Sai Subparod. Red Coconut Curry with King Prawns & Pineapple.
- **ต้มยำกุ้ง / ไก่, เห็ดรวม** **185. / 155.**
Tom Yum Kung. The most popular Thai spicy soup. King Prawns in Lemongrass & Galangal Broth, seasoned with Fresh Lime Juice, Roasted Chilli Paste, Fresh Chilli, Kaffir Lime Leaves and Mushrooms.
- **ต้มยำซี่โครงหมูค่น** **185.**
Tom Yum Sei Klong Moo Toonh. Slow-Cooked Pork Spare Ribs in Lemongrass Broth seasoned with Fresh Chilli & Lime.
- **ต้มข่ากุ้ง / ไก่** **185. / 155.**
Tom Kha Kai. Chicken in Coconut & Galangal Broth seasoned with Fresh Lime & Tamarind.

🌶️ Not Spicy 🌶️🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️🌶️ Farang Spicy 🌶️🌶️🌶️🌶️ Thai Spicy

All prices include Tax. We don't add Service Charge.

All food is prepared without monosodium glutamate (MSG)

อาหารปรุงทุกชนิดไม่ใส่ผงชูรสคะ



CHIANG DAO - THAILAND

กินจริง - กินจ้จ

KINGJING - KINJUNG

Served 11.00am - 15.00pm / 18.00pm - 21.30pm

Main Dishes

- ปลาต้มส้ม **195.**
Pla Tom Som. Poached Fish Fillet with a Light Ginger and Tamarind Broth and Spring Onions.
- ปลาซอสส้ม (our chef's signature dish) **195.**
Pla Sauce Som. Fish fillet in Orange & Ginger Sauce, served with Steamed Vegetables.
- ปลาทอดสมุนไพรเม็ดมะม่วงหิมพานต์ **225.**
Pla Samoon Pli. Fish Fillet with Crispy Thai Herbs (Lemongrass, Kaffir Lime Leaves, Shallots, Garlic, Basil, Cashew Nuts, Ginger).
- ปลาทอดน้ำปลา กับ ยำผลไม้ กับ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ **225.**
Pla Tod Nampla Kub Yum Phon Lamai. Fried Marinated Fish Fillet in Black Pepper and Fish Sauce, with Spicy Fruit Salad and Toasted Cashew Nuts.
- ปลาหนึ่งบัว **195.**
Pla Neang Bauy. Steamed Fish Fillet with Pickled Plums, Ginger, Chinese Celery, Spring Onions.
- ปลากระเทียม พริกไทยดำ กับ น้ำจิ้ม 3 รส **195.**
Pla Kra Tiam. Fish Fillet with Garlic & Pepper Sauce & Spicy Lime Dip.
- จูจี้กุ้ง , จูจี้ปลา **225.**
Choo Chee Kung / Pla. King Prawns or Fish Fillet in Lightly Spiced Creamy Coconut Curry with Kaffir Lime.
- แกงฮังเล **175.**
Gaeng Hang Lay. Pork Curry Northern Thai Style. Slow Cooked, Mildly Spiced with the Full Flavour of Oriental Spices.
- แกงส้มมะละกอ ผักรวม กุ้งสด **185.**
Kang Som.Tamarind Curry with Green Papaya or Mixed Vegetables & King Prawns seasoned with Tamarind Juice & Lime Leaves.
- แกงเลียงกุ้งสด **185.**
Keang Liang. Prawns, Pumpkin & Vegetables in Spicy Broth with Hot Basil.

🌶️ Not Spicy 🌶️🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️🌶️ Farang Spicy 🌶️🌶️🌶️🌶️ Thai Spicy

No substitutions, sorry. Thank you for your understanding.

ขอความกรุณาสั่งอาหารตามเมนูเท่านั้นคะ ขอขอบคุณคะ

Our recipes are developed with great care, so please do not ask for any alterations.

CHIANG DAO NEST

CHIANG DAO - THAILAND

กินจริง - กินจ้จ

KINGJING - KINJUNG

Served 11.00am - 15.00pm / 18.00pm - 21.30pm

• ต้มยำคั่วกุ้ง / ไก่ **185. / 155.**

Tom Yum Khau Kai. - Sautéed Prawn or Chicken with Lemongrass, Galangal, Lime Leaves, and Mushrooms, seasoned with Roasted Chilli Paste & Lime Juice and Fresh Chilli.

• ผัดเปรี้ยวหวาน กุ้ง / หมู, ไก่ **185. / 155.**

Pad Preau Wan. Stir Fried Prawns or Pork or Chicken with Mixed Vegetables in Tamarind & Palm Sugar Sauce.

• กุ้ง / หมู, ไก่ กระเทียม **125.**

Kung / Moo / Kai Kratiem. Stir Fried Pork or Chicken In Garlic and Pepper Sauce served with Pineapple Rings & Cucumber.

• ปลา / ไก่ซอสตะไคร้ **255. / 175.**

Pla / Kai Ta Krai. Fish or Sliced Chicken Fillet seasoned with Lemongrass Spicy Sauce, served with Pineapple Rings & Cucumber.

• ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ **155.**

Kai Pad Med Ma Maung. Stir Fried Chicken with Cashew Nuts and Vegetables seasoned with Tamarind Juice and Soya Sauce.

• เนื้อน้ำมันหอย **185.**

Neua Nam Man Hoi. Beef Fillet In Garlic and Oyster Sauce served with Steamed Vegetables.

• น้ำพริกอ่อง พร้อมเครื่องเคียง **125.**

Nam Phrik Ong. Northern Style Dip with Minced Pork, Tomato, Soya Paste served with Steamed Mixed Vegetables and Northern Thai Style Pork Scratchings.

• ผัดผักรวมน้ำมันงา **95.**

Pad Pak Ruam. Mixed Vegetables, Stir Fried with Oyster Sauce and Sesame Oil Toasted Sesame Seeds.

• ไข่เจียวหมูสับกับ ใบโหระพา **95.**

Khai Chiao Moo Sup Kub Horapah. Thai Herbs Omelette with Minced Pork served with Sriracha Chilli Sauce.

• เห็ดหลายอย่างผัดต้นหอมน้ำมันหอย **125.**

Hed Hom Pad Namman Hoi. Mixed Mushrooms with Oyster Sauce & Spring Onions.

• เห็ดหลายอย่างคั่วซีอิ้ว **125.**

Hed Hom Kauh Sei Ew Khao. Sautéed Mixed Mushrooms with Mature Soya Sauce.

• ผัดผักรวมพื้นบ้าน (ตามฤดูกาล) **95.**

Pad Pak Puen Baan. Sautéed Locally Produced Seasonal Vegetables.

🌶️ Not Spicy 🌶️🌶️ Medium Spicy 🌶️🌶️🌶️ Farang Spicy 🌶️🌶️🌶️🌶️ Thai Spicy

All prices include Tax. We don't add service charge.
All food is prepared without monosodium glutamate (MSG)
อาหารปรุงทุกชนิดไม่ใส่ผงชูรสค่ะ