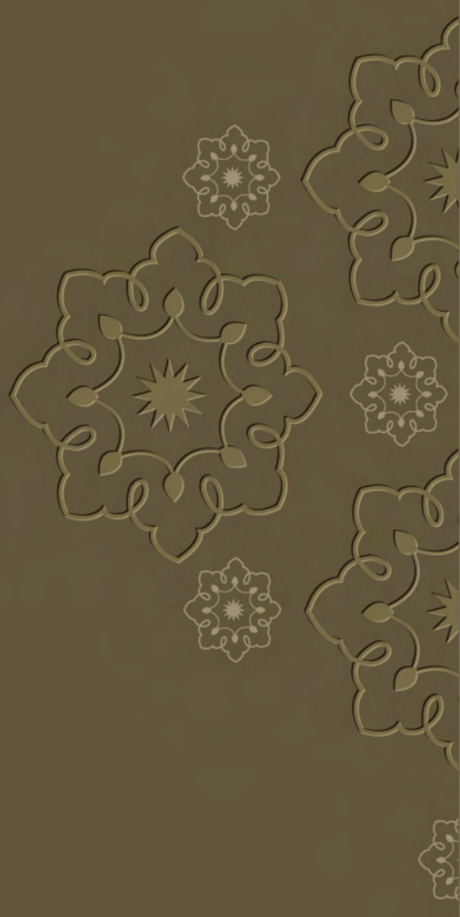


The
Gad Lanna

The Gad Lanna

Inspired by Chiang Mai's vibrant culture, The Gad Lanna embraces the essence of a traditional Gad, Chiang Mai's local word meaning market, serving authentic Northern cuisine prepared with organic seasonal ingredients sourced from the Royal Projects and local farms, by our experienced chefs who have a deep understanding of the local produce and the traditional cooking methods. Indulge yourself in the flavours that tell a captivating culinary story.

"กาด" คือภาษาเหนือซึ่งหมายถึง "ตลาด" ห้องอาหาร เดอะ กาด ลานนา ได้รับแรงบันดาลใจมาจาก
แนวคิดนี้เราให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่สดใหม่ตามฤดูกาลซึ่งปรุงโดยเชฟมืออาชีพที่มี
ความเข้าใจในวัตถุดิบเป็นอย่างดี พร้อมเสิร์ฟด้วยสไตล์เรียบง่ายดีไซน์ของห้องอาหารสะท้อนให้เห็น
ถึงยุคสมัยแห่งการเดินทางที่ไม่รีบร้อน เก้าอี้หวายและโซฟาแสนสบาย ให้ท่านได้เพลิดเพลินกับอาหารที่ปรุง
โดยทีมเชฟในครัวเปิด และชื่นชมทิวทัศน์ของสวนที่ตกแต่งอย่างสวยงามและสถูปโบราณ
ที่อยู่นอกประตูสไตล์ฝรั่งเศส ท่านสามารถออกไปเดินเล่นบริเวณโซนด้านนอก และเลือกนั่งโต๊ะ
บนระเบียงกลางแจ้งที่อบอวลด้วยกลิ่นหอมหวล จากสวนดอกไม้บานสะพรั่ง

APPETIZERS

Poach Banana Prawn in Lotus Petal เมี่ยงบัวหลวงกุ้ง — 580
Served with herbs condiment and spicy tamarin sauce
เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงสมุนไพรและซอสมะขามรสเผ็ด

Deep Fried Octopus หนวดหมึกยักษ์ทอดซอสไข่เค็มและสมุนไพร — 520
With salt egg yolk and herb
กับไข่เค็มและสมุนไพร

Minced Prawn and Squid Cake ทอดมันกุ้งและปลาหมึก — 325
Deep fried minced prawn and squid cake, sesame and chili dip
ทอดมันกุ้งและปลาหมึก เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม ซอสพริกและงา

Deep Fried Curry Fish ทอดมันปลา — 340
Served with sweet chili sauce
เสิรฟพร้อมซอสพริกแบบหวาน

Roasted Duck Spring Roll เปาะเปี๊ยะเป็ดฟัวกราส์ — 450
Stuffed with foie gras served with orange hoisin
ฟัวกราส์เสิร์ฟพร้อมซอสฮอยซินส้ม

Croquette Thai Wagyu Beef โครเกต์เนื้อวัวไทยวากิว — 295
Served with larb herbs relish
เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสมุนไพร

Battered Hokkaido Scallop หอยเชลล์ฮอกไกโดชุปแป้งทอดซอสมาโย — 325
With mayo bitter orange sauce
กับซอสมายองเนส รสส้ม

SALADS

Grill Blue River Prawn กุ้งแม่น้ำย่างกับสลัดข้าวไรซ์เบอร์รี่และสมุนไพร — 390
With rice berry salad and fresh herbs
สลัดข้าวไรซ์เบอร์รี่และสมุนไพรสด

Organic Green Papaya Salad ส้มตำไทยและไก่ทอดปักษ์ใต้ — 390
Long bean, tomato, garlic, chilli, coriander served with southern style deep fried chicken with crispy shallot
เสิร์ฟพร้อมไก่ทอดสไตล์แบบทางภาคใต้ พร้อมหอมแดงกรอบ

Vegan · Vegetarian · Gluten Free · Contains Eggs · Contains Beef · Contains Seafood · Contains Fish · Contains Nuts · Lactose ree · Contains Alcohol · Contains Pork · Contains Chicken · Contains Sesame Seeds · Contains Soy · Dairy · Spicy

• Prices are in Thai Baht and exclude 17.7% government tax and service charge • Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have • ราคานี้เป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็น • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

SALADS

Seasonal Pomelo Salad สลัดส้มโอ(ตามฤดูกาล)กุ้งลายเสือและไก่ย่างรมควัน 320
With tiger prawn and smoke chicken
เสิร์ฟพร้อมกุ้งลายเสือและไก่ย่างรมควัน

Grilled Thai Wagyu สลัดเนื้อวัวไทยวากิวย่าง 880
Beef striploin salad with herbs and eggplant
สลัดเนื้อสตริปลอยด์กับสมุนไพรและมะเขือเปราะ

Tiger Prawn Ceviche ยำกุ้งลายเสือเซบิเช่ 490
With cucumber and green chili lime dressing and coconut milk
เสิร์ฟพร้อมแตงกวากับน้ำสลัดซีฟู้ด และน้ำกะทิ

Banana Prawn Tempura กุ้งทอดเทมปุระ สลัดผักซอสงาซีอิ๊ว 490
With salad and Sesame soy sauce
สลัดผัก ซอสงาซีอิ๊ว

Som Tum ส้มตำไทย 185
Organic green papaya salad, long beans, tomato, garlic and chili, coriander, lime and Crispy pork
มะละกอออร์แกนิค ถั่วฝักยาว มะเขือเทศ กระเทียม และพริก ผักชี มะนาว แคบหมู

SOUP

Lung Phanom's Beef Cheek Khao Soi 360
ข้าวซอยเนื้อแก้มวัวสูตรลุงพนม
A savory yellow curry soup with coconut milk, flat egg noodles, tender Thai Wagyu beef cheek, topped with crispy fried noodles, chopped cilantro, fresh lime, pickled mustard greens, young shallots and ground chili oil
พริกแกงข้าวซอยสูตรลุงพนม เส้นบะหมี่ไข่ แก้มเนื้อวัวไทยวากิว โรยด้วยบะหมี่ทอดกรอบ ผักชี มะนาวสด ผักดอง หอมแดงสดหั่นและน้ำมันพริกป่น

Gad Lanna Tom Yum Kung กาดล้านนาต้มยำกุ้ง 280
Traditional spicy and sour herbal thai soup, grilled river prawn, mushrooms, coriander
เครื่องต้มยำรสเผ็ดสูตรดั้งเดิม กุ้งแม่น้ำย่าง เห็ด ผักชี

Tom Kha Kai ต้มข่าไก่ 220
Fragrant chicken and coconut soup, galangal, banana blossom
ต้มข่าไก่ใส่กะทิ ข่า และหัวปลี

Vegan · Vegetarian · Gluten Free · Contains Eggs · Contains Beef · Contains Seafood · Contains Fish · Contains Nuts · Lactose ree · Contains Alcohol · Contains Pork · Contains Chicken · Contains Sesame Seeds · Contains Soy · Dairy · Spicy

• Prices are in Thai Baht and exclude 17.7% government tax and service charge • Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have • ราคานี้เป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็น • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

CURRIES

Gaeng Hung Lay แกงฮังเลซี่โครงหมู 340
Northern thai pork rib curry, masala, galangal and lemongrass
เครื่องพริกแกงฮังเลภาคเหนือ ซี่โครงหมู เครื่องเทศมาซาล่า ข่า ตะไคร้

Hokkaido Scallop and Acacia Omelette แกงส้มชะอมทอดหอยเชลล์ฮอกไกโด 520
Homemade curry soup, accia omelette, scallops and bitter nut in red curry
เครื่องพริกแกงส้มสูตรโฮเมด ไข่ทอดชะอม หอยเชลล์ฮอกไกโด

Southern Style Thai Yellow Curry ขาแกะตุ๋นแกงเหลืองภาคใต้ 950
Braised new zealand lamb shank, yellow coconut curry, potatoes and almonds
ขาแกะนิวซีแลนด์ตุ๋น และเครื่องพริกแกงเหลือง กะทิ มันฝรั่ง อัลมอนด์

Massaman Wagyu มัสมั่นเนื้อวากิว 960
Wagyu beef cheek with southern curry sauce
เนื้อวากิวสันนอกสตริปลอยน์กับน้ำซอสเครื่องแกง

Geang Khiew Wann Nuea แกงเขียวหวานเนื้อ 960
Wagyu beef northern green curry, coconut milk
เนื้อวากิวตุ๋นกับเครื่องพริกแกงเขียวหวานแบบภาคเหนือและน้ำกะทิ

NOODLES AND RICE

Phad Thai "Chai Ya" Phad Thai Kung Mae Naam ผัดไทย "ไชยา"
Stir-fried thai style rice noodles, tamarind sauce, bean sprouts, tofu, peanuts and chive, salted egg with your choice of
ผัดไทยไชยา ซอสมะขาม ถั่วงอก เต้าหู้ ถั่วลิสง กุ้ยช่าย ไข่เค็ม คุณสามารถเลือกเนื้อสัตว์ได้เอง

- Blue river prawn กุ้งแม่น้ำ 360
- Seafood ทะเล 380
- Chicken ไก่ 340

Khao Phad ข้าวผัด
Thai fried rice, fried egg with your choice of

- Crab เนื้อปู 360
- Chicken เนื้อไก่ 340
- Vegetables ผัก 320

Steamed Jasmine Rice ข้าวหอมมะลิ 60

Vegan · Vegetarian · Gluten Free · Contains Eggs · Contains Beef · Contains Seafood · Contains Fish · Contains Nuts · Lactose ree · Contains Alcohol · Contains Pork · Contains Chicken · Contains Sesame Seeds · Contains Soy · Dairy · Spicy

• Prices are in Thai Baht and exclude 17.7% government tax and service charge • Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have • ราคานี้เป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็น • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

MAIN COURSES

Beef Cheek Kaprao กะเพราเนื้อแก้มวัว 480
Braised and stir-fried beef cheeks, fresh chili and hot basil leaves
เนื้อแก้มวัวตุ๋น ผัดใบกะเพราและพริกสด

Stir Fried Hokkaido Scallop หอยเชลล์ฮอกไกโดผัดขี้เมา 490
With chili jam and basil leave กับน้ำพริกเผาและใบโหระพา

Stir Fried Canadian Lobster ผัดกะเพรากุ้งแคนาเดียนล็อบสเตอร์ 2,100
With chili, hot basil leaves พริกและใบกะเพรา

Stir Fried Tiger Prawn กุ้งลายเสือผัดพริกกระเทียม 660
With garlic, salt and herbs กับกระเทียม เกลือ และสมุนไพร

Deep Fried Seabass ยำปลากะพงฟู 380
Served with spicy mango salad เสิร์ฟพร้อมยำมะม่วง

Grilled Korobuta Pork Chop หมูคุโรบุตะย่างน้ำจิ้มแจ่ว 1,500
With thai spicy "jeaw" sauce and organic mixed vegetable กับน้ำจิ้มแจ่ว และผักสดออร์แกนิค

OFF THE CHARCOAL GRILL ย่างจากเตา

Thai Wagyu เนื้อวัวไทยวากิว

- Porterhouse steak 500g ทีโบนสเต็ก 1,850
- Ribeye Steak 300g เนื้อริบอาย 1,580
- Striploin Steak 300g เนื้อสันนอก 1,350

Whole Grilled Fish ปลาย่างและสลัดผักออร์แกนิค 650
catch of the day, included sides and condiments ชนิดปลาและเครื่องเคียงจะเปลี่ยนไปแต่ละวัน

Sauces ซอส 100

- Thai Herb Relish *(chimichurri)* สมุนไพรไทย (ชิมิชูริ)
- Gran Monte Wine Sauce ซอสไวน์กรานมอนเต้
- Wild Mushroom Sauce ซอสเห็ดป่า
- Green Pepper Sauce ซอสพริกไทย

Whipped homemade butter เนยสูตรโฮมเมด 80

- Khao Soi Butter เนยข้าวซอย
- Thai Northern Herb Butter เนยสมุนไพรไทยภาคเหนือ
- Thai Northern Pepper Butter เนยพริกไทยภาคเหนือ

Sides เครื่องเคียง 75

- Sweet Potato Fries - Purple and Sweet Potatoes มันม่วงและมันเทศทอด
- Pan Fried baby potatoes, Onion and Chopped Parsley มันฝรั่งทอดหอมหัวใหญ่และพาร์สลีย์สับ
- Mashed Potatoes, Butter & Cream มันฝรั่งบด เนย และครีม
- Sauteed Greens Asparagus by "Pam's Farm" ผัดหน่อไม้ฝรั่ง จากแพมฟาร์ม
- Sauteed Mixed Mushrooms, Garden Herbs ผัดเห็ดรวมและสมุนไพร
- Stir-Fried Vegetables, Oyster Sauce ผัดผักราดซอสหอยนางรม
- Mixed Organic Lettuce, Lemon Dressing ผักสลัดออร์แกนิครวมและน้ำสลัดเลมอน

Vegan · Vegetarian · Gluten Free · Contains Eggs · Contains Beef · Contains Seafood · Contains Fish · Contains Nuts · Lactose ree · Contains Alcohol · Contains Pork · Contains Chicken · Contains Sesame Seeds · Contains Soy · Dairy · Spicy

• Prices are in Thai Baht and exclude 17.7% government tax and service charge • Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have • ราคานี้เป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็น • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

DESSERTS

Sticky Rice Ball ขนมโคน้ำกะทิ — 290
With caramelized coconut in aromatic coconut milk
กับมะพร้าวคาราเมลในน้ำกะทิ

Thai Water Chestnut Ruby ทับทิมกรอบ — 240
In sweet coconut milk น้ำเชื่อมและน้ำกะทิ

Nam DoK Mai ข้าวเหนียวมะม่วงน้ำดอกไม้ — 320
Mango with coconut infused sticky rice served with coconut ice cream
ข้าวเหนียวมะม่วงราดกะทิ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมกะทิ

Thai Cream Brûlée ขนมหม้อแกงมะพร้าวอ่อน — 360
Young coconut cream brule ครีมบูเล่สไตล์ไทยมะพร้าวอ่อน

Northern Sago ขนมสาคูล้านนา — 180
Sago, coconut, pandanus, black bean, water jelly
สาคู มะพร้าว ใบเตย ถั่วดำ เจลลี่

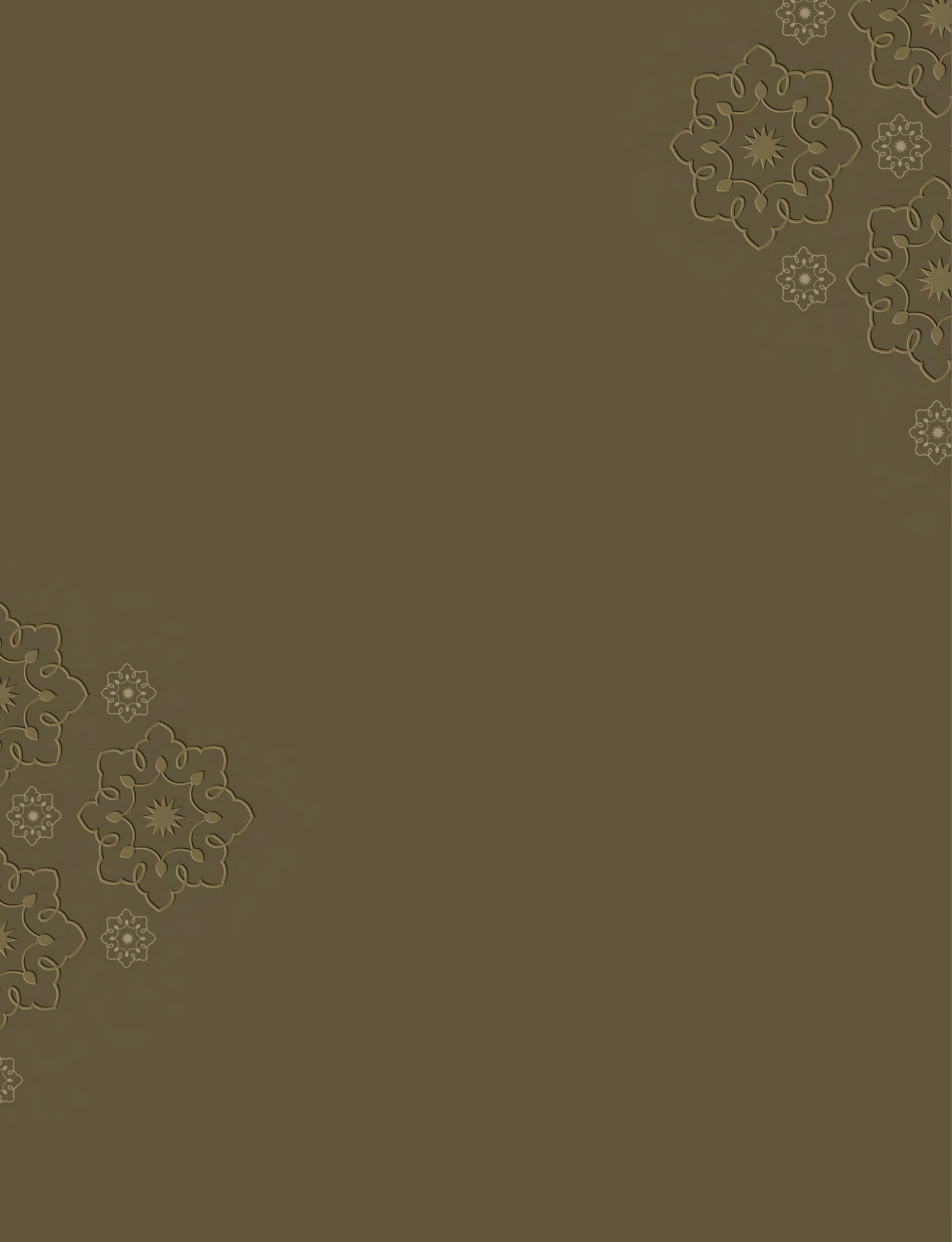
Eastern Thai Pudding ขนมถ้วย — 190
Coconut rice pudding ข้าวเหนียวเปียก มะพร้าว

Chiang Rai Banana กล้วยบวชชีเชียงราย — 180
Banana in warm coconut milk กล้วยในน้ำกะทิ

Seasonal Fruit Platter ผลไม้ตามฤดูกาล 4 ชนิด — 160
4 kinds of sliced seasonal fruits

HOMEMADE ICE CREAMS & SORBETS ไอศกรีมโฮมเมดและซอร์เบท

Tahitian Vanilla Bean Ice Cream ไอศกรีมวานิลลาทาฮิติ — 80
Chiang Mai Chocolate Ice Cream ไอศกรีมช็อกโกแลตเชียงใหม่ — 80
Coconut Ice Cream ไอศกรีมมะพร้าว — 80
Chaing Mai Tea Ice Cream ไอศกรีมชาเชียงใหม่ — 80
Strawberry Ice Cream ไอศกรีมสตอรอว์เบอร์รี่ — 80
Mango Nam Dok Mai Ice Cream มะม่วงน้ำดอกไม้ซอร์เบท — 80

Vegan · Vegetarian · Gluten Free · Contains Eggs · Contains Beef · Contains Seafood · Contains Fish · Contains Nuts · Lactose ree · Contains Alcohol · Contains Pork · Contains Chicken · Contains Sesame Seeds · Contains Soy · Dairy · Spicy

• Prices are in Thai Baht and exclude 17.7% government tax and service charge • Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have • ราคานี้เป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็น • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ