









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 ได้รับแรงบันดาลใจมาจากแนวคิดนี้เราให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่สดใหม่ตามฤดูกาลซึ่งปรุงโดยเชฟมืออาชีพที่มีความเข้าใจในวัตถุดิบเป็นอย่างดี พร้อมเสิร์ฟด้วยสไตล์เรียบง่ายดีไซ์ของห้องอาหารสะท้อนให้เห็นถึงยุคสมัยแห่งการเดินทางที่ไม่รีบร้อน เก้าอี้หวายและโซฟาแสนสบาย ให้ท่านได้เพลิดเพลินกับอาหารที่ปรุงโดยทีมเชฟในครัวเปิด และชื่นชมทิวทัศน์ของสวนที่ตกแต่งอย่างสวยงามและสถาปัตยกรรมที่อยู่นอกประตูสไตล์ฝรั่งเศส ท่านสามารถออกไปเดินเล่นบริเวณโซนด้านนอก และเลือกนั่งโต๊ะบนระเบียงกลางแจ้งที่อบอุ่นด้วยกลิ่นหอมหวล จากสวนดอกไม้บานสะพรั่ง

APPETIZERS

- Miang Kham Bua Luang** เมี่ยงคำบัวหลวงกุ้ง  380
Prawns, lotus petal, shrimp paste sauce
 เครื่องเคียงสมุนไพรบนกลีบดอกบัวหลวง
- Tempura** เทมปุระทะเล  415
Seafood tempura, lime mayonnaise, crispy lemongrass and kaffir lime leaves
 เทมปุระทะเล เสริฟพร้อมซอสมายองเนสมะนาว
- Tod Mun Taley** ทอดมันกุ้งและปลาหมึก  308
Deep-fried minced prawn and squid cake, sesame and chili dip
 ทอดมันกุ้งและปลาหมึก เสริฟพร้อมซอสพริกและงา
- Naem Si Khrong Moo** แหนมซี่โครงหมู  225
Deep-fried sour fermented pork ribs, condiments
 แหนมซี่โครงหมูหมักทอดกรอบ และเครื่องเคียง
- Crispy Five-Spice Duck Spring Rolls** ปอเปี๊ยะเปิดหมักเครื่องเทศ  535
Duck leg confit spring rolls, foie gras and hoisin sauce
 กงพีเปิดและฟัวกราส์ห่อแป้งปอเปี๊ยะ เสริฟพร้อมซอสฮอยซิน
- Gai Hor Bai Toey** สะโพกไก่ห่อใบเตย  268
Thai style marinated chicken thighs, sweet black sesame sauce
 ไก่หมักสไตล์ไทย เสริฟพร้อมซอสงาดำหวาน

SALADS

- Yam Woonsen** ยำวุ้นเส้นล้านนา  320
Glass noodles, minced chicken, seafood, coriander, mint.
 ยำวุ้นเส้นไก่สับ และทะเล
- Yum Pla Duk Fu** ยำปลาตุ๋น  330
Spicy minced catfish salad, green mango, peanut, Thai herbs.
 ปลาตุ๋นทอดกรอบ เสริฟพร้อมน้ำยำสมุนไพร



• 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 • ราคานี้เป็นราคาไทยปกติยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

SALADS

- Yum Som O with King River Prawn** ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำ 🍌🥥🍤🍴 480
Traditional pomelo salad, grilled king river prawn, roasted coconut, crispy shallots, peanut, chilli, kaffir lime leaves and beetroot gel
ยำส้มโอสูตรดั้งเดิม เสริฟพร้อมกุ้งแม่น้ำย่าง มะพร้าวคั่ว หอมเจียว ถั่วลิสง ปักจุก พริก ใบมะกรูด
- Kurobuta Pork Nam Tok** น้ำตกหมูคุโรบูตะ 🍖🍴🥬🌿 295
Northern pork salad, mint, coriander, red onion.
ยำหมูสไลต์ภาคเหนือ พร้อมสะระแหน่ ผักชี และหอมแดง
- Som Tum** ส้มตำ 🍌🍴🍤 165
Organic green papaya salad, long beans, tomato, cashew nut, garlic and chili, lime, dry shrimp
มะละกอออร์แกนิก ถั่วฝักยาว มะเขือเทศ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ กระเทียม พริก มะนาว และกุ้งแห้ง

NORTHERN NOODLE SOUP

- Wagyu Beef Cheek Khao Soi** ข้าวซอยเนื้อแก้มวัว 🍲🥥🍴🍤🍴🍴 380
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
พริกแกงข้าวซอย เส้นบะหมี่ไข่ แก้มเนื้อวัวไทยวากิว โรยด้วยบะหมี่ทอดกรอบ และผักชี เสริฟพร้อม มะนาวสด ผักดอง หอมแดงสดหั่น และน้ำมันพริกป่น
- Free-Range Chicken Khao Soi** ข้าวซอยไก่ฟรีเรนจ์ 🍲🥥🍴🍤🍴🍴 295
A savory yellow curry soup with coconut milk, flat egg noodles, tender Thai chicken, topped with crispy fried noodles, chopped cilantro, fresh lime, pickled mustard greens, young shallots and ground chili oil
พริกแกงข้าวซอย เส้นบะหมี่ไข่ เนื้อไก่ โรยด้วยบะหมี่ทอดกรอบ และผักชี เสริฟพร้อม มะนาวสด ผักดอง หอมแดงสดหั่น และน้ำมันพริกป่น



• 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 • ราคานี้เป็นราคาไทยบวกที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

SOUPS

- Tom Yum Kung** ต้มยำกุ้ง 🍄🐠🍄🔪 420
Traditional spicy and sour herbal Thai soup, river prawn, mushrooms, coriander
 เครื่องต้มยำรสเผ็ดสูตรดั้งเดิม กุ้งแม่น้ำ เห็ด และผักชี
- Keang Som Chaom Goong** แกงส้มชะอมกุ้ง 🍄🍳🐠 400
Homemade curry soup, acacia omelets, tiger prawn
 เครื่องแกงส้มโฮมเมด ไข่เจียวชะอม และกุ้งลายเสือ
- Po Taek Taley** โป๊ะแตกทะเล 🍄🍄🐠🔪 430
Hot and Sour Thai spicy seafood soup, lemongrass, galangal, and hot basil
 ซุปทะเลรสเปรี้ยวเผ็ดสไตล์ไทย ตะไคร้ ข่า และโหระพา

CURRIES

- Gaeng Hang Lay** แกงฮังเลซี่โครงหมู 🍄🐠🍄🍄🔪🍄 310
Northern Thai pork rib curry, masala, ginger, pickled garlic, peanut
 เครื่องพริกแกงฮังเลภาคเหนือ ซี่โครงหมู เครื่องเทศมาซาล่า
- Kaeng Phed Ped Yang** แกงเผ็ดเปิดย่าง 🍄🐠 370
Fragrant red Thai curry, roasted duck, coconut, sweet basil, lychee, cherry tomato, pineapple, grape
 เครื่องแกงแดง เนื้อเปิดย่าง กะทิ โหระพา ลินจี่ มะเขือเทศเชอร์รี่ สับปะรด และองุ่น
- The Massaman** แกงมัสมั่นไก่ 🍄🐠🍄🔪 320
Braised free range chicken leg in brown curry, potato, and carrot.
 น่องไก่ตุ๋นในแกงมัสมั่น มันเทศ และแครอท
- Geang Khiew Wann** แกงเขียวหวานเนื้อ 🍄🍄🐠🔪 330
Northern green curry with wagyu beef, coconut milk, sweet basil
 แกงเขียวหวานสไตล์เหนือ เนื้อวากิว กะทิ และโหระพา



• 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 • ราคานี้เป็นราคาไทยมากที่สุดยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความระมัดระวังต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

NOODLES AND RICE

Rad Nah ราดหน้า

Stir-fried fresh noodle with Thai gravy

- | | | |
|---|---|---|
| ◆ Beef เนื้อ 260 | ◆ Chicken เนื้อไก่ 250 | ◆ Seafood ทะเล 320 |
|    |     |     |

Pad Se-iew ผัดซีอิ้ว

Stir-fried fresh noodle with Thai soy sauce

- | | | |
|---|---|---|
| ◆ Pork เนื้อหมู 260 | ◆ Chicken เนื้อไก่ 250 | ◆ Seafood ทะเล 320 |
|      |      |     |

Pad Thai "Chai Ya" - Pad Thai Goong Mae Nam 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 ถัวลิสง กุ้งช่าย ไข่เค็ม คุณสามารถเลือกเนื้อสัตว์ได้เอง

- | | | |
|---|---|---|
| ◆ Blue river prawn กุ้งแม่น้ำ 450 | ◆ Seafood ทะเล 430 | ◆ Chicken ไก่ 380 |
|      |       |      |

Khao Pad ข้าวผัด

Thai fried rice with your choice of

- | | | |
|---|---|---|
| ◆ Crab เนื้อปู 490 | ◆ Chicken เนื้อไก่ 250 | ◆ Vegetables ผัก 200 |
|     |     |     |

Steamed Jasmine Rice ข้าวหอมมะลิ  30

Sticky Rice ข้าวเหนียว  30

NORTHERN MAIN COURSE

Wagyu Beef Krapaow กะเพราเนื้อวัววากิว      420
Stir-fried minced wagyu beef, fresh chili and hot basil leaves
 เนื้อวากิวสับผัดพริกสดและใบกะเพรา

Aep Pla แอ็บปลา   480
Marinated seabass in northern red curry, wrapped in banana leaf and grilled on charcoal
 ปลากระพงหมักเครื่องแกงเหนือ ห่อใบตองย่างถ่าน



• 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 • ราคาเป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

NORTHERN MAIN COURSE

Grilled Northern Pork Ribs – Sikhrong Moo Yang Jim Jaew

ซี่โครงหมูย่างจิ้มแจ่ว     480

Grilled pork ribs with spicy Thai "Jaew" sauce, royal project farm organic mixed vegetables

ซี่โครงหมูย่าง เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว ผัดสดออร์แกนิกจากโครงการหลวง

Chiang Da เชียงดาผัดไข่      280

Stir-fried Northern leaf, with egg

ผัดผักเชียงดากับไข่

Chayote ผัดผักแม้ว     250

Stir-fried Northern chayote with oyster sauce

ผัดผักแม้วและซอสหอยนางรม

Gai Neung Samun Phrai ไก่ต้มสมุนไพร    320

Steamed herbal chicken in banana leaf

ไก่ต้มสมุนไพรห่อใบตอง

Khua Haem Gai คั่วแฮมไก่     320

Northern stir-fried chicken with kaffir lime leaf, chilli, turmeric, Makwen and long pepper,

Shrubby basil

ผัดกับใบมะกรูด พริก ขมิ้น มะแขว่น พริก และใบยี่หระ

Jin Som Mok Khai ฉิ้นส้มหมกไข่     225

Grilled fermented pork with egg in banana leaf

หมูหมกนึ่งไข่ ห่อใบตอง

Northern Nam Phrik น้ำพริกพื้นเมือง

Nam Phrik Ong น้ำพริกอ่อน     270

Nam Phrik Noom น้ำพริกหนุ่ม     250

**Traditional Northern dip with boiled and fresh vegetables, boiled egg, crispy pork crackling.*

น้ำพริกพื้นเมือง เสริฟพร้อมผักต้ม ผักสด ไข่ต้ม และแควหมู

OFF THE CHARCOAL GRILL เมี่ยงย่างถ่าน  

Thai Wagyu & More เนื้อวัววากิวและอื่นๆ

◆ Porterhouse Steak 500g ทีโบนสเต็ก 2,800

◆ Ribeye Steak 300g เนื้อริบอาย 2,000








◆ Striploin Steak 300g เนื้อสันนอก 2,000













• 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 • ราคาเป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความระมัดระวังค่าทุกท่านในการตัดสินใจ

NORTHERN MAIN COURSE

Sauces ซอส

- ◆ Thai herb relish (Chimichurri) สมุนไพรไทย (ซิมิซูริ)  
- ◆ Wild mushroom sauce ซอสเห็ดป่า  
- ◆ GranMonte wine sauce ซอสไวน์กรานมอนเต้  
- ◆ Green pepper sauce ซอสพริกไทย 

Sides เครื่องเคียง

- ◆ Sweet potato fries - purple and sweet potatoes มันม่วงและมันเทศทอด  60
- ◆ Pan-fried baby potatoes, onion & chopped parsley มันฝรั่งทอดหอมหัวใหญ่และพาร์สลีย์สับ  55
- ◆ Mashed potatoes, butter & cream มันฝรั่งบดเนย และครีม   180
- ◆ Sauteed greens asparagus from "Pam's farm" ผักหน่อไม้ฝรั่ง จากแพมฟาร์ม   190
- ◆ Sauteed mixed mushrooms with garden herbs ผักเห็ดรวมและสมุนไพร  60
- ◆ Stir-fried vegetables with oyster sauce ผักผักราดซอสหอยนางรม   90
- ◆ Mixed organic lettuce ผักสลัดรวมออร์แกนิก  90

Whole Grilled Fish ปลาอย่างและสลัดออร์แกนิก 650

Catch of the day, served with sides and condiments, spicy lime sauce

ชนิดปลาและเครื่องเคียงจะเปลี่ยนไปแต่ละวัน



• 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 • ราคาเป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

DESSERTS

Tub Tim Krob, Luk Tan Loy Kaew ถับทิมกรอบและลูกตาล  	120
<i>Coated water chestnut dumplings in pandan syrup, young toddy palm, coconut ice cream</i>	
ถับทิมกรอบในน้ำกะทิ ลูกตาล และไอศกรีม	
Khao Niew Mamuang ข้าวเหนียวมะม่วง  	150
<i>Sticky rice with sweet mango and coconut sauce</i>	
ข้าวเหนียวมะม่วงราดกะทิ	
Bua Loy Mun Muang, Ma-Praw On บัวลอยมันม่วงมะพร้าวอ่อน  	125
<i>Warm purple sweet potato rice balls, shaved young coconut</i>	
บัวลอยมันม่วง เสริฟอ่อน พร้อมมะพร้าวอ่อนซอย	
La Foret Noire ลา ฟอเรต์ นัวร์     	190
<i>Chocolate biscuit, dark cherry, white chocolate whipped ganache</i>	
ช็อกโกแลตบิสกิต เชอร์รี่ดำ และไวท์ช็อกโกแลตคานาช	
Baked Chaing Mai Strawberry Cheesecake ชีสเค้กสตรอว์เบอร์รี่เชียงใหม่     	195
<i>Chiang Mai strawberry infused soft baked cheesecake, strawberry sorbet</i>	
ชีสเค้กสตรอว์เบอร์รี่เชียงใหม่ เสริฟพร้อมสตรอว์เบอร์รี่ซอร์เบต	
Seasonal fruit platter ผลไม้ตามฤดูกาล 4 ชนิด  	100
<i>4 kinds of sliced seasonal fruits</i>	
HOMEMADE ICE CREAMS & SORBETS ไอศกรีมโฮมเมดและซอร์เบต	
Tahitian Vanilla Bean Ice cream ไอศกรีมวานิลลาทาฮิติ   	60
Chaing Mai Chocolate Ice cream ไอศกรีมช็อกโกแลตเชียงใหม่   	60
Coconut Ice cream ไอศกรีมมะพร้าว   	60
Chaing Mai Tea Ice cream ไอศกรีมชาเชียงใหม่   	60
Strawberry Sorbet สตรอว์เบอร์รี่ซอร์เบต 	60
Mango Nam Dok Mai Sorbet มะม่วงน้ำดอกไม้ซอร์เบต 	60

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

• 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 • ราคาเป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะอาดปลอดภัยทุกท่านในการตัดสินใจ

Kurobuta Pork Nam Tok

น้ำตกหมูคุโรบุตะ

Northern pork salad, liver, mint, coriander, red onion.
ยำหมูสไลต์ลิ้นภาคเหนือ พร้อมตับ สาระแหน่ ผักชี และหอมแดง

THB 295



Keang Som Chaom Goong
แกงส้มชะอมกุ้ง

Homemade curry soup, acacia omelets, tiger prawn
เครื่องแกงส้มโฮมเมด ไข่เจียวชะอม และกุ้งลายเสือ

THB 400



Po Taek Taley

โปะแตกทะเล

Hot and Sour Thai spicy seafood soup, lemongrass, galangal, and hot basil

ซุ๊ปทะเลสเปรี้ยวเผ็ดสโตร์ไทย ตะไคร้ ข่า และโหระพา

THB 430



Kaeng Phed Ped Yang

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

*Fragrant red Thai curry, roasted duck, coconut, sweet basil, lychee,
cherry tomato, pineapple, grape*

เครื่องแกงแดง เนื้อเป็ดย่าง กะทิ โหระพา ลิ้นจี่ มะเขือเทศเชอร์รี่ สับปะรด และองุ่น

THB 370



The Massaman

แกงมัสมั่นไก่

Braised free range chicken leg in brown curry, potato, and carrot.

น่องไก่ตุ๋นในแกงมัสมั่น มันเทศ และแครอท

THB 320



Grilled Northern Pork Ribs – Sikhrong Moo Yang Jim Jaew

ซี่โครงหมูย่างจิ้มแจ่ว

*Grilled pork ribs with spicy Thai "Jaew" sauce,
royal project farm organic mixed vegetables*

ซี่โครงหมูย่าง เสริฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่ว ผักสดออร์แกนิกจากโครงการหลวง

THB 480



Chiang Da
เชียงดาผัดไข่
Stir-fried Northern leaf, with egg
ผัดผักเชียงดากับไข่

THB 280



Chayote

ผัดผักแม้ว

Stir-fried Northern chayote with oyster sauce

ผัดผักแม้วและซอสหอยนางรม

THB 250



Khua Haem Gai

คั่วแฮมไก่

Northern stir-fried chicken with kaffir lime leaf, chilli, turmeric,

Makwen and long pepper, Shrubby basil

ผัดกับใบมะกรูด พริก ขมิ้น มะแขว่น พริก และใบยี่หระ

THB 320



ไถ่ซิ่งสมุขไฝ
Steamed herbal chicken in banana leaf
ไถ่ซิ่งสมุขไฝห่อใบตอง

THB 320



Jin Som Mok Khai

จิ้นส้มหมกไข่

Grilled fermented pork with egg in banana leaf

หมูหมกนึ่งไข่ ห่อใบตอง

THB 225

