

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 พร้อมเสิร์ฟด้วยสไตล์เรียบง่ายดีไซน์ของห้องอาหารสะท้อนให้เห็นถึงยุคสมัยแห่งการเดินทางที่ไม่รีบร้อน เก้าอี้หวายและโซฟาแสนสบาย ให้ท่านได้เพลิดเพลินกับอาหารที่ปรุงโดยทีมเชฟในครัวเปิด และชื่นชมทิวทัศน์ของสวนที่ตกแต่งอย่างสวยงามและสถาปัตยกรรมที่อยู่นอกประตูสไตล์ฝรั่งเศส ท่านสามารถออกไปเดินเล่นบริเวณโซนด้านนอก และเลือกนั่งโต๊ะบนระเบียงกลางแจ้งที่อบอุ่นด้วยกลิ่นหอมหวล จากสวนดอกไม้บานสะพรั่ง

APPETIZERS

Miang Kham Bua Luang เมืองคำบัวหลวงทุ่ง



380

Prawns, lotus petal, shrimp paste sauce

เครื่องเคียงสมุนไพรบนกลีบดอกบัวหลวง

Tempura តេម្បុរះន័តា    

415

Seafood tempura, lime mayonnaise, crispy lemongrass and kaffir lime leaves

เกมประทะเล เสรีฟพร้อมซอสมายองเนสมะนาว

Tod Mun Taley ทอดมันกุ้งและปลาหมึก

308

Deep-fried minced prawn and squid cake, sesame and chili dip

ทอดมันกุ้งและปลาหมึก เสิร์ฟพร้อมซอสพริกและเงาะ

Naem Si Khrong Moo แขนมซี่โครงหมู

225

Deep-fried sour fermented pork ribs, condiments

แถมซี่โครงหมูหมักทอดกรอบ และเครื่องเคียง

Crispy Five-Spice Duck Spring Rolls ปอเปี๊ยะเปิดหมักเครื่องเทศ

535



Duck leg confit spring rolls, foie gras and hoisin sauce

กวงพีเปิดและฟิวกราสีหอแบ่งปอเปี๊ยะ เสรีฟพร้อมซอสซอยซิน

Gai Hor Bai Toey สะโพกไก่หอไบเตย

268

Thai style marinated chicken thighs, sweet black sesame sauce

ไก่อ้มกสโตลไทย เสรีฟพร้อมซอสงาดำหวาน

SALADS

Yam Woonsen ยำวุ้นเส้นล้านนา     

320

Glass noodles, minced chicken, seafood, coriander, mint.

ຍຳວັນເສັ້ນໄກ່ສັບ ແລະ ກະເລ

Yum Pla Duk Fu ยำปลาดุกฟู   

330

Spicy minced catfish salad, green mango, peanut, Thai herbs.

ปลาตกฟาทอดกรอบ เสริฟพร้อมน้ำยำสมุนไพร



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 • ราคานี้เป็นราคาไทยบาทที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้สารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

SALADS

Yum Som O with King River Prawn ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำ 480

Traditional pomelo salad, grilled king river prawn, roasted coconut, crispy shallots, nuts, chilli, kaffir lime leaves and beetroot gel

ยำส้มโอสูตรดั้งเดิม เสริฟพร้อมกุ้งแม่น้ำย่าง มะพร้าวคั่ว หอมเจียว ถั่ว บัทรุก พริก ใบมะกรูด

Kurobuta Pork Nam Tok น้ำตกหมูคุโรบูตะ 295

Northern pork salad, mint, coriander, red onion.

ยำหมูสไลด์ภาคเหนือ พร้อมสะระแหน่ ผักชี และหอมแดง

Som Tum ส้มตำ 165

Organic green papaya salad, long beans, tomato, Nuts, garlic and chili, lime, dry shrimp

มะละกอออร์แกนิก ถั่วฝักยาว มะเขือเทศ ถั่ว 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



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 • ราคานี้เป็นราคาไทยปกติที่ยังไม่รวมค่าบริการ 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** โป๊ยะแตกทะเล 🍄🍴🐞🍴 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** แกงเผ็ดเป็ดย่าง 🍴🍴 370
Fragrant red Thai curry, roasted duck, coconut, sweet basil, lychee, cherry tomato, pineapple, grape
 เครื่องแกงแดง เนื้อเป็ดย่าง กะทิ โหระพา ลิ้นจี่ 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 • ราคาเป็นราคาไทยบวกที่ยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความระมัดระวังค่าทุกท่านในการตัดสินใจ

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 ถั่วลิสง ทุยช่าย 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 กระเพราเนื้อวัววากิว      420

Stir-fried minced wagyu beef, fresh chili and hot basil leaves

เนื้อวากิวสับผัดพริกสดและใบกระเพรา

Aep Pla แอ็บปลา   480

Marinated seabass in northern red curry, wrapped in banana leaf and grilled on charcoal

ปลากะพงหมักเครื่องแกงเหนือ ห่อใบตองย่างถ่าน

																
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 • ราคาเป็นราคาไทยบวกที่ยังไม่รวมค่าบริการ 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 ผักสดออร์แกนิกจากโครงการหลวง

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 จิ้นส้มหมกไข่     225

Grilled fermented pork with egg in banana leaf

หมูหมักนึ่งไข่ 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 และแครกหมู

OFF THE CHARCOAL GRILL เมนูย่างถ่าน

Thai Wagyu & More เนื้อว้าวากิวและอื่นๆ

◆ Porterhouse Steak 500g ทีโบนสเต็ก 2,800

◆ Ribeye Steak 300g เนื้อริบอาย 2,000

◆ Striploin Steak 300g เนื้อสันนอก 2,000



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 • ราคาเป็นราคาไทยปกติยังไม่รวมค่าบริการ และภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์ • สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

NORTHERN MAIN COURSE

Sauces ซอส

- ◆ Thai herb relish (Chimichurri) สมุนไพรไทย (ชีมิซูริ)  
- ◆ 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 ผัดเห็ดรวมและสมุนไพร  60
- ◆ Stir-fried vegetables with oyster sauce ผัดผักราดซอสหอยนางรม   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 เพื่อเพิ่มความระมัดระวังค่าทุกท่านในการตัดสินใจ

DESSERTS

Tub Tim Krob, Luk Tan Loy Kaew กับทิมกรอบและลูกตาล	🌱 🌱	120
<i>Coated water chestnut dumplings in pandan syrup, young toddy palm, coconut ice cream</i>		
กับทิมกรอบในน้ำกะทิ 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 เสิร์ฟอุ่น พร้อมมะพร้าวอ่อนซอย		
La Foret Noire ลา ฟอเรต์ นัวร์	🌱 🌱 🌱 🌱 🌱	190
<i>Chocolate biscuit, dark cherry, white chocolate whipped ganache</i>		
ช็อกโกแลตบิสกิต เชอร์รี่ดำ และไวท์ช็อกโกแลตทากานาช		
Baked Chaing Mai Strawberry Cheesecake ชีสเค้กสตรอว์เบอร์รี่เชียงใหม่		195
🌱 🌱 🌱 🌱 🌱		
<i>Chiang Mai strawberry infused soft baked cheesecake, strawberry sorbet</i>		
ชีสเค้กสตรอว์เบอร์รี่เชียงใหม่ เสิร์ฟพร้อมสตรอว์เบอร์รี่ซอร์เบต		
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 ไอศกรีมวานิลลาทาฮีตี	🌱 🌱 🌱	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 มะม่วงน้ำดอกไม้ออร์เบต	🌱	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 เพื่อเพิ่มความสะอาดถูกต้องทุกท่านในการตัดสินใจ

Kurobuta Pork Nam Tok

น้ำตกหมูคุโรบูตะ

Northern pork salad, liver, mint, coriander, red onion.
ยำหมูสไล์ลิ้นภาคเหนือ พร้อมตับ สะระแหน่ 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

แกงเผ็ดเปิดอย่าง

*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

ผัดผักแน้ว

Stir-fried Northern chayote with oyster sauce

ผัดผักแน้วและซอสหอยนางรม

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



ไถ่ึ่งสมุนไพร
Steamed herbal chicken in banana leaf
ไถ่ึ่งสมุนไพรห่อใบตอง

THB 320



Jin Som Mok Khai

จิ้นส้มหมกไข่

Grilled fermented pork with egg in banana leaf

หมูหมกนึ่งไข่ ห่อใบตอง

THB 225

