



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 ได้รับแรงบันดาลใจมาจากแนวคิดนี้ เราให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่สดใหม่ตามฤดูกาลซึ่งปรุงโดยเชฟมืออาชีพที่มีความเข้าใจในวัตถุดิบเป็นอย่างดีพร้อมเสิร์ฟด้วยสไตล์เรียบง่ายดีไซน์ของห้องอาหารสะท้อนให้เห็นถึงยุคสมัยแห่งการเดินทางที่ไม่รีบร้อน เก้าอี้หวายและโซฟาแสนสบาย ให้ท่านได้เพลิดเพลินกับอาหารที่ปรุงโดยทีมเชฟในครัวเปิด และชื่นชมทิวทัศน์ของสวนที่ตกแต่งอย่างสวยงามและสงบโบราณที่อยู่นอกประตูสไตล์ฝรั่งเศสท่านสามารถออกไปเดินเล่นบริเวณโซนด้านนอก และเลือกนั่งโต๊ะบนระเบียงกลางแจ้งที่อบอวลด้วยกลิ่นหอมหวานจากสวนดอกไม้บานสะพรั่ง

*Introducing versatile and nutritionally balanced dishes, available at any time*

#### BREAKFAST PLATES

**Miso Mushrooms Breakfast**     330  
 Miso mushrooms, spinach, broccoli & poached egg  
 อาหารเช้า เห็ดมิโซะ

**Sweet Corn Fritters**     290  
 Sweet corn fritters, crushed avocado, poached egg, tomato & chili salsa  
 ข้าวโพดหวาน ฟริตเตอร์

#### NOURISHING BOWLS

**Seared Yellow fin Tuna & Grilled Avocado**    385  
 seared tuna with grilled avocado, bulgur wheat, pickled cucumber salad with fennel  
 ปลาทูน่าครีบทะเล และ อะโวคาโดย่าง

**Chicken Breast Nourish Bow**  365  
 Chicken Breast with a grains & lentils, sweet potato, cauliflower, radish & avocado, wheatgrass dressing on the side  
 ออไก่ เนอริชโบลว์







**Shakshuka & Turmeric Raita**    330  
 ชักชูกา และ ขม้นรายตา



Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ
















Prices are in thai baht and subject to 17.7% service charge and government tax ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ที่ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์

## Field to Plate

<b>Yam Naem Khao Tod</b>  	265
Traditional salad, crispy rice balls, fermented pork sausage & garden-fresh herbs, fish sauce ยำแหนมข้าวทอด	
<b>Mieng Kham</b>  	195
Betel leaf, lanna condiments, sour pork เมี่ยงคำ	
<b>Tam Som-O</b>  	165
Pomelo, bird's eye chili, thai eggplant, lemongrass, fermented crab, dried shrimps, roasted peanuts ตำส้มโอ	
<b>Tam Khanun</b>  	175
Jack fruit, deep-fried pork fat, ginger, garlic, shallot, kaffir lime leaf ตำขนุน	
<b>Chiang Mai Mushroom Larb</b> 	200
Organic mushroom relish, coriander, roasted eggplant, scallion, red onion ลาบเห็ดเชียงใหม่	

## On Sticks

All skewers are served 3 pieces per order เสริ์ฟละ 3 ไม้

<b>Chicken Thighs   Nam Jim Jaew</b>   	185
น่องไก่เสียบไม้ น้ำจิ้มแจ่ว	
<b>Chicken Liver   Nam Jim Jaew Waan</b> 	165
ตับไก่เสียบไม้ น้ำจิ้มแจ่วหวาน	
<b>Duck Breast   Mala Powder</b> 	175
อกเป็ดเสียบไม้ หม่าล่า	
<b>Salmon Belly   Fermented Soy Sauce</b> 	200
ท้องปลาแซลมอนเสียบไม้ ซีอิ๊วขาว	
<b>Pork Belly   Nam Jim Jaew</b>  	170
หมูสามชั้นเสียบไม้ น้ำจิ้มแจ่ว	
<b>Pork Meatball   Nam Jim</b> 	180
ลูกชิ้นหมูเสียบไม้ น้ำจิ้ม	
<b>Thai Wagyu   Mah Kwan (Wild Pepper &amp; Salt)</b> 	195
เนื้อวากิวไทย มะแขว่น (พริกไทยและเกลือ)	
<b>King Oyster Mushroom   Mushroom Garum</b>  	160
เห็ดออริโนจิ ซอสการ์ม	
<b>Organic Zucchini   Mala Powder</b> 	155
ซูกีนีออร์แกนิก หม่าล่า	
<b>Egg &amp; Sesame Grilled Sticky Rice   Khao Jee</b>  	185
ข้าวจี๊	



Vegan

Vegetarian

Gluten Free

Contains Eggs

Contains Beef

Contains Seafood

Contains Fish

Contains Nuts

Lactose Free

Dairy

Contains Pork

Contains Alcohol

Contains Chicken

Light Meal

20 mins  
Preparation Time

Halal

Spicy

Contains  
Sesame Seeds

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

Prices are in Thai baht and subject to 17.7% service charge and government tax ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ที่ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์

## Aep

An ancient Northern Thai “Lanna” dish where protein such as meats, fish or seafood are marinated with a fragrant chili paste, wrapped in banana leaf, then either steamed, grilled or sometimes both. Surely a “must try” during your travels throughout the Northern Kingdom.

“แอ็บ” อาหารพื้นบ้านล้านนาที่นำเนื้อสัตว์มาหมักกับพริกแกง ทอดด้วยใบตอง แล้วนำมานึ่งหรือย่าง หรือสามารถทำได้ทั้งสองวิธี เป็นอีกหนึ่งเมนูอาหารที่คุณไม่ควรพลาดเมื่อมาเที่ยวภาคเหนือ

### Aep Pla

345

Grilled, fragrantly marinated & banana leaf-wrapped fish, grilled bok choy, mashed potato, thai chimichurri sauce

แอ็บปลา

## Thai Larb and Relishes

### Roasted Pork Larb

235

Free range pork neck, roasted rice, red onion, coriander, lemon leaf, shallot, mint

ลาบหมูย่าง

### Larb Pla

245

Sturgeon, royal project farm salad, organic lettuce, gra bong tod

ลาบปลา

## The Nam Phrik Trolley

Nam phrik, a traditional curated, flavorful dipping sauce made from fresh or dried chilies, garlic, shallots and few other ingredients. Not to be missed at any meal and perfectly suited to accompany your meals or to be enjoyed with crackling pork skin alone.

“น้ำพริก” อาหารไทยประเภทเครื่องจิ้มที่ปรุงจากพริกสดหรือพริกแห้ง กระเทียม หอมแดง และส่วนผสมอื่นๆ เหมาะกับการรับประทานคู่กับผักหรือแคบหมู

### Nam Phrik Ta Daeng

80

น้ำพริกตาแดง

### Nam Phrik Ong

70

น้ำพริกอ่อน

### Nam Phrik Num

70

น้ำพริกหนุ่ม

All nam phrik is served with 2 kinds of crispy pork skins

เมนูน้ำพริก เสริฟพร้อมแคบหมู 2 ชนิด



Vegan



Vegetarian



Gluten Free



Contains Eggs



Contains Beef



Contains Seafood



Contains Fish



Contains Nuts



Lactose Free



Dairy



Contains Pork



Contains Alcohol



Contains Chicken



Light Meal



20 mins Preparation Time



Halal



Spicy



Contains Sesame Seeds











Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะอาดต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

Prices are in Thai baht and subject to 17.7% service charge and government tax ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ที่ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์

## Soups & Curries

Northern Thai cuisine at its finest. Indulge yourself with a diverse world full of spices and flavors

ผลิตเพลิ้นไปกับอาหารไทยภาคเหนือที่ดีที่สุดด้วยเครื่องเทศและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์

<b>Tom Yum Hed Lanna</b>  	245
Clear wild mushroom broth, lemon grass, galangal, kaffir, chilies ต้มยำเห็ดล้านนา	
<b>Tom Yum Goong Ayutthaya</b> 	385
Ayutthaya river prawn, tom yum broth, lemon grass, galangal, kaffir lime leaves, chilies ต้มยำกุ้งอยุธยา	
<b>Gaeng Om</b> 	280
Northern pork soup, organic herbs from our own garden แกงอ่อมหมู	
<b>Lanna Tom Yum Gai</b>  	290
Chicken broth, turmeric & tamarind infused, kaffir lime leaf, young bamboo shoots ต้มยำไก่ล้านนา	
<b>Gaeng Hung Lay</b>  	325
Tender chunks of pork in a burmese style curry, potatoes, roasted peanuts & ginger แกงฮังเลหมู	
<b>Gaeng Yuak Gluai Gai Baan</b>  	315
Lanna chicken curry, banana stem, wild herbs, onions แกงหยวกกล้วยไก่บ้าน	
<b>Gaeng Kiew Wan Nor Mai</b>	255
Organic bamboo shoot, green curry แกงเขียวหวานหน่อไม้	

## Wok Fried, Noodles and Rice


<b>Khao Soi Phad</b>  	325
Wok fried egg noodles, curry & organic vegetables from the royal project farmlands ข้าวซอยผัดแห้ง	
<b>Naem Khua Kap Kai</b>  	225
Wok fried sour pork, egg, organic vegetable แหนมคั่วไข่	
<b>Pad Moo Nam Khang</b> 	265
Stir-fried dewdrop pork, fresh chilli ผัดหมูน้ำคั่ว	










Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

Prices are in Thai baht and subject to 17.7% service charge and government tax ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์

## Wok Fried, Noodles and Rice

<b>Khua Khae Gai</b> 	275
Northern thai-style chicken stir-fry, fresh herbs คั่วแคไก่	
<b>Khao Niao</b> 	95
Traditional thai sticky rice ข้าวเหนียว	
<b>Khao Suey</b> 	85
Traditional thai steamed rice ข้าวสวย	

## From the Grill

<b>Grilled Fish of the Day</b> 	430
To encourage sustainability, our fresh fish is sourced by local fishermen from the oceans of southern thailand and products do change due to season and weather. Kindly ask our wait staff to introduce our catch of the day to you. ปลาอย่างพิเศษประจำวัน เราส่งเสริมความยั่งยืนด้วยการจัดหาปลาท้องถิ่นสดใหม่จากชาวประมงในภาคใต้ของประเทศไทย ชนิดของปลาที่เรานำมารังสรรค์แตกต่างกันไปตามฤดูกาล ท่านสามารถสอบถามพนักงานของเราสำหรับเมนูปลาอย่างพิเศษประจำวัน	
<b>Kor Moo Yang</b> 	325
Free range farmed pork neck, nam jim jaew (tamarind & chili sauce), pickled vegetable, beans, chinese cabbage คอหมูย่าง	
<b>Goong Mung Gorn Ayutthaya</b> 	410
Ayutthaya river prawn, green mango salad, thai seafood sauce กุ้งมังกรอยุธยา	
<b>Sai Ua</b> 	370
Northern thai pork sausage, a “must-try” while in chiang mai ไส้อั่ว	
<b>Sri Krong Moo</b> 	350
Sweet chili pork ribs, handmade purple fries ซี่โครงหมู	
<b>Bone Marrow</b> 	350
Garlic toast, northern pepper butter, thai herb chimichurri sauce ไขกระดูกวัว	
<b>Half Organic Chicken “Northern Style”</b> 	395
Marinated & grilled organic chicken, grilled corn, asparagus, thai sweet chili sauce ไก่เมืองย่างครึ่งตัว	



Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

Prices are in thai baht and subject to 17.7% service charge and government tax ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์

## Thai Wagyu Beef

Sourced from cross breeds of the Japanese black Tajima gene & the native Holstein straight-blood cattle, Thai Wagyu beef delivers an elevated dining experience. With its rich full flavors and melting tenderness it displays the artistry of cattle farming in Thailand and the desire of culinary producers to be on the global culinary map with excellence.

เนื้อวากิวไทยเป็นการผสมผสานระหว่างวัวพันธุ์ทาจิมะสีดำของญี่ปุ่นและวัวโฮลสไตน์ในท้องถิ่น นำมาซึ่งรสชาติที่อร่อยและเนื้อสัมผัสที่นุ่มลิ้น แสดงให้เห็นถึงความชำนาญในการเลี้ยงโคของประเทศไทยและความทะเยอทะยานที่จะฉายแววบนเวทีโลกด้วยคุณภาพที่โดดเด่น


### MEATS

Porterhouse 	2,650
เนื้อพอร์เตอร์เฮาส์	
Tomahawk 	3,200
เนื้อโทมาฮอว์ค	
Rib Eye 	950
เนื้อริบอาย	
Flank 	750
เนื้อพันท้อง	

### SAUCES (select one)

Thai herb relish (Chimichurri) 	100
ซอสซิมิซูรี	
Wild Mushroom Sauce  	110
ซอสเห็ดป่า	
Gran Monte Wine Sauce   	120
ซอสไวน์กรานมอนเต้	
Green Pepper Sauce 	130
ซอสพริกเขียว	

### HAND WHIPPED BUTTER ADD ON

Khao Soi Butter 	95
เนยข้าวซอย	
Northern Thai Herb Butter  	
เนยสมุนไพร	
Northern Thai Pepper Butter 	
เนยพริกไทย	
Mala butter  	
เนยหม่าล่า	



Vegan

Vegetarian

Gluten Free

Contains Eggs

Contains Beef

Contains Seafood

Contains Fish

Contains Nuts

Lactose Free

Dairy

Contains Pork

Contains Alcohol

Contains Chicken

Light Meal

20 mins Preparation Time

Halal

Spicy

Contains Sesame Seeds

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความระมัดระวังต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

Prices are in Thai baht and subject to 17.7% service charge and government tax ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์

## Desserts

**Mango Sticky Rice** 260  
Coconut milk  
ข้าวเหนียวมะม่วง

**Caramel Banana Banoffee** 290     
Butter caramel banana ice cream  
บานอฟฟี่กล้วยหอม

**Chocolate Tart** 300    
Homemade chocolate tart, vanilla ice cream  
ทาร์ตช็อกโกแลต

**Seasonal Fruit Platter** 250   
4 kinds of seasonal fruits  
ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชนิด

### ICE CREAMS

ไอศกรีม scoop 95

**Vanilla**   
ไอศกรีมวานิลลา

**Chocolate**   
ไอศกรีมช็อกโกแลต

**Coconut**   
ไอศกรีมมะพร้าว

### SORBETS

ซอร์เบต scoop 95

**Strawberry Sorbet**   
ซอร์เบตสตรอว์เบอร์รี่

**Mango Sorbet**   
ซอร์เบตมะม่วง



Vegan

Vegetarian

Gluten Free

Contains Eggs

Contains Beef

Contains Seafood

Contains Fish

Contains Nuts

Lactose Free

Dairy

Contains Pork

Contains Alcohol

Contains Chicken

Light Meal

20 mins  
Preparation Time

Halal

Spicy

Contains  
Sesame Seeds

Please inform your server of any food allergies, food intolerance, dietary requirements or restrictions that you or any of your party may have สำหรับท่านที่มีประวัติแพ้อาหารหรือข้อห้ามทางศาสนา โปรดแจ้งพนักงานก่อนทำการสั่งอาหาร เพื่อเพิ่มความสะดวกต่อลูกค้าทุกท่านในการตัดสินใจ

Prices are in thai baht and subject to 17.7% service charge and government tax ราคานี้เป็นราคาไทยบาท ยังไม่รวมค่าบริการและภาษีมูลค่าเพิ่ม 17.7 เปอร์เซ็นต์

