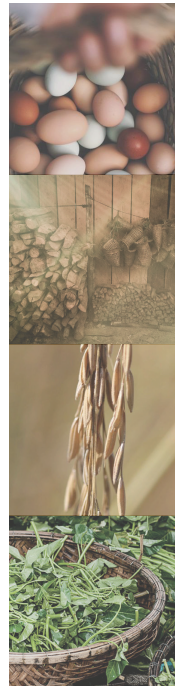


BREAKFAST

LOCALLY-SOURCED INGREDIENTS

HOME-COOKED FLAVORS

REGIONAL INFLUENCES



Start your day well with an à la carte breakfast that reflects our philosophy of sourcing locally and using only the best seasonal ingredients.

Our eggs are organic, laid by free-range chickens in neighboring farms while our meats and cheeses come from local producers right here in Chiang Mai.

Vegetables and herbs are seasonal, and organic whenever possible, in order to create healthy and delicious dishes of the highest quality made with care and love from farm to table.

BEVERAGES

Selection of Teas

English breakfast I ชาอิงลิช เบรดพาสต์

Earl grey I ชาเออเกรย์

Lemongrass and butterfly pea I ชาตะไคร้ัญชัน

Organic pure chamomile herbal I ชาคาโมมายล์

Organic pure peppermint I ชาเปปเปอร์มินท์

Green I ชาเขียว

Fresh ginger I ชาจิง

Selection of Organic Forest Coffees

Hot / Iced

Coffee I กาแฟ

Cappuccino I คาปูชิโน

Espresso I เอสเปรสโซ่

Double espresso I ดับเบิล เอสเปรสโซ่

Latte I ลาเต้

Americano I อเมริกาโน่

Mocha I มอคค่า

Chocolate I ช็อคโกแลต

Selection of Milks

Organic I นมออร์แกนิก

Jasmine rice I น้ำนมข้าวหอมมะลิ

Soya I นมถั่วเหลือง

BAKER'S BASKET

Freshly baked breads and danish of the day

WESTERN

(Please select one from choices below)

ORGANIC

FREE-RANGE EGGS

2 eggs any style

Sunny side up I ไข่ดาวสุกด้านเดียว

Over easy or well done I ไข่ดาวสุกสองด้าน

Scrambled I ไข่คน

Omelette I ไข่ม้วน

Soft boiled I ไข่ลวก

Side dishes I เครื่องเคียง

(Choice of two)

Chiang Mai smoked bacon I เบคอนรมควัน

Pork or chicken artisanal sausage I ไส้กรอกหมูหรือไก่

Grilled tomato I มะเขือเทศย่าง

Seasonal Chiang Mai mushrooms I เห็ดผัด

Roasted baby potatoes I มันฝรั่ง

Fresh herb salad I สลัดสมุนไพร

Poached Egg Salad

สลัดผักไข่ดาวน้ำ เบคอนกรอบและขนมปังชีส

Smoked Chiang Mai bacon salad

with cheese tartine

Egg Croque Madame

แฮมชีสแซนด์วิช และไข่ดาว

Ham and cheese on toast topped with fried egg

Egg Florentine

อิงลิชมัฟฟิน ไข่ดาวน้ำและซอลันเดสซอส

Sautéed spinach on English muffin

poached egg and Hollandaise sauce

Beef Steak & Egg

สเต็กเนื้อและไข่ดาว กับเบรดไวน์ซอส

Cheese gratinated grilled steak, fried egg

on multigrain bread

HEALTHY

(Please select one from choices below)

Avocado & lemon (seasonal)

อโวคาโดสดเสิร์ฟกับมะนาวเหลือง

Pomelo Honey

สลัดส้มโอและบีทรูท

Pomelo and beetroot salad honey lemon dressing

Acai Bowl

เบอร์รี่สมูทตี้โรยด้วยกราโนล่า ถั่วอัลมอนต์ และผลไม้

Thick berry smoothie topped with oatmeal

banana, seasonal fruits and nuts

Grilled Fish Fillet

ปลาย่าง เพลโต้ซอส

Lime and pesto sauce

Our garden seasonal healthy bowl with assorted roasted nuts & seeds

สลัดผักพื้นบ้านและธัญพืช

Dressings I น้ำสลัด

Balsamic I บัลซามิก

Lime vinaigrette I โลมีเวเนเกรท

Caesar I ซีซาร์

ASIAN

(Please select one from choices below)

Khao Tom Moo I Khao Tom Gai

ข้าวต้มหมู หรือ ข้าวต้มไก่

Jasmine boiled rice with minced pork

or minced chicken

Khao Man Gai I ข้าวมันไก่

Hainanese chicken rice

Ba Mee Moo-daeng I บะหมี่น้ำหมูแดง

Egg noodle soup with roasted marinated pork

and vegetables

Lanna Platter I ชุดอาหารเมือง

Northern Thai chili dip, sticky rice, spiced pork sausage

crispy pork rinds, fried dried river fish

fresh and steamed seasonal vegetables

น้ำพริกหนุ่ม ข้าวเหนียว ไข่อั่ว แดงหมู ปลาแดดเดียวทอด ผักสดและผักลวก

CHEESE & DAIRY

(Please select one from choices below)

Cheese Plate

Selection of artisanal cheese made locally

Yoghurts I โยเกิร์ต

Low fat, Plain

โยเกิร์ตไขมันต่ำ I โยเกิร์ตรสธรรมชาติ

Mango & Coconut Yoghurt Bowl

โยเกิร์ตมะม่วงกับมะพร้าว มะม่วงสดและน้ำผึ้งธรรมชาติ

Coconut yoghurt with fresh mango and organic honey

Greek Yoghurt

กรีกโยเกิร์ตเสิร์ฟกับเสาวรสและเม็ดมะม่วงคาราเมล

Caramelized cashew nuts, passion fruit

Oatmeal

โอ๊ตมีลร้อนเสิร์ฟพร้อมกล้วยฉาบและกะทิ

Oatmeal with banana chips and coconut milk

Cereals I ซีเรียล

Home-made granola I กราโนล่า

Sweetened or unsweetened cornflakes I คอนเฟลค

Chocolate cereal I โกโก้ครั้นช์

Fresh Fruits I ผลไม้ตามฤดูกาล

Our selection of seasonal fruits

Signature pancakes or French toast

แพนเค้ก หรือ เฟรนช์โทสต์ เสิร์ฟกับผลไม้

with fresh fruit salad

(choice of maple syrup or forest honey)

(ซอสเมเปิล หรือ น้ำผึ้ง)