

# นาย

## CAFESTAURANT

### สลัด และ ยำ

Salad and Thai Salad

- ยำยอดผักม้ง ผักชี หอมแดง กุ้งสับแบบไทยใหญ่** 240  
Spicy Chayote salad with shrimp and minced pork in coconut and chili paste dressing \* contain peanut \*  
เลือกยอดผักม้งอ่อนๆ มาลวกลโตลไทยใหญ่ คลุกกับน้ำยำเปรี้ยวหวาน เพิ่มความมันด้วยกะทิสดและตัวตำ ใส่กุ้งสด  
และหมูสับ
- ยำเปิดฉีกใส่ลิ้นจี่ ผักชี** 240  
Spicy roasted duck salad with lychee, coriander and orange peel in sweet and sour dressing  
เอาเปิดอย่างมาฉีกเป็นเส้นคลุกกับน้ำยำและลิ้นจี่รสเปรี้ยวหวานใส่ผักชีไทย
- ยำทะเลรากบัวกรอบ** 240  
Mixed spicy seafood salad served with crispy Chinese lotus roots

### อาหารว่าง

Appetizer

- หมูสามชั้นทอดน้ำปลา ตะไคร้ และผักสด** 220  
Deep fried pork belly with lemongrass served with E Sam dipping sauce and seasonal vegetable  
หมูสามชั้นแล้งบางหมักกับดอกเกลือและตะไคร้ทอดจนเหลืองกรอบ เสิร์ฟกับแจ่วน้ำมะขามและผักสดตามฤดูกาล
- ไก่คั่วดอกเกลือและงาหอมจากเชียงใหม่** 190  
Fried chicken tossed with Chiangmai's Perilla and sea salt from Samutsakorn  
ไก่ชิ้นเล็กพอดีคำทอดจนกรอบนำไปคลุกกับดอกเกลือจากสมุทรสาครคลุกกับงาหอมบดจากเชียงใหม่
- ปลาทอดขมิ้น และกระเทียมไทย** 280  
Fillet of sea bass deep fried with turmeric and crispy Thai garlic  
ปลากะพงแล้งเป็นชิ้นเล็กๆ คลุกแป้งบางๆ แล้วนำไปทอดพร้อมกับขมิ้นแบบกรอบนอกนุ่มในโรยด้วยกระเทียมไทยทอดกรอบ
- ปอเปี๊ยะไส้หมูตุ๋นและผักกาดดอง เสิร์ฟกับน้ำจิ้มพริกตำแบบจีน** 220  
Chinese braised pulled pork and pickled cabbage spring roll served with tangy dipping sauce  
หมูสามชั้นตุ๋นจนนุ่มนำมาฉีกเป็นเส้นๆ ผสมกับผักกาดดอง ห่อด้วยแป้งปอเปี๊ยะนำไปทอดกรอบ เสิร์ฟกับน้ำจิ้มพริกตำแบบชาวขานู

# นาย

## CAFESTAURANT

### พาสต้า

Pasta

#### พาสต้าผัดกับเพสโต้ พริกแห้ง เสิร์ฟ กับปลากระพงย่าง และซอสกระเทียม 370

Pasta with Homemade pesto, dried chili served with  
grilled sea bass and garlic sauce  
สปาเก็ตตี้ลวกแบบสุกพอดีผัดคลุกกับซอสโหระพาเพสโต้  
โฮมเมดแบบอิตาลีเสียน เสิร์ฟกับปลากระพงย่างราดด้วยซอส  
กระเทียมเนยด้านบนเพิ่มรสชาติจัดจ้าน

#### พาสต้าน้ำพริกอ่อง แบบ Bolognese 340 และเบคอนกรอบ

Pasta with traditional Chiangmai Relish served with  
crispy bacon  
น้ำพริกอ่องหมูสับผัดกับมะเขือเทศสีดา พริกแห้ง ใส่ถั่วเน่า  
แบบขาวเหนียวแท้ผัดจนเข้มข้น นำมาผัดคลุกกับสปาเก็ตตี้  
เหมือนกับซอส Bolognese แต่จัดจ้านด้วยรสชาติแบบไทยๆ

#### พาสต้าแกะย่างผัดจ๋า เสิร์ฟกับซี่โครง แกะย่าง และเนื้อซี่โครงแกะย่างผัดจ๋า 830

Pasta with grilled rack of lamb with cumin leaf,  
Chili and Thai herbs contain shellfish

#### พาสต้าเส้นดำกุ้งแชบ๊วยทะเล ผัดมันกุ้ง พริกขี้หนู และไวน์ขาว 440

Squid ink pasta with shrimp pasta, chili, white wine  
topped with grilled banana shrimp  
สปาเก็ตตี้เส้นดำจากหมึกปลาหมึก ผัดไฟแรงกับพริกขี้หนูทุบ  
ไวน์ขาว และมันกุ้ง ด้านบนวางด้วยกุ้งแชบ๊วยทะเลย่าง

#### พาสต้าเส้นดำผัดคั่วกลิ้ง กุ้งแชบ๊วยทะเล 440

Squid ink pasta with spicy Thai Southern Relish  
nam prik with grilled banana shrimp  
สปาเก็ตตี้ผัดกับพริกแกงคั่วกลิ้งจากปักษ์ใต้ เผ็ดร้อนจาก  
เครื่องแกง หอมใบมะกรูด และพริกไทยอ่อน รสชาติจัดจ้าน  
เสิร์ฟกับกุ้งแชบ๊วยทะเลย่าง

# นาย

## CAFESTAURANT

### อาหารไทย

Thai Dish

- สำหรับแกงเขียวหวานไก่ เสิร์ฟกับข้าว และไข่ต้มยำน้ำปลา** 360  
Green chicken curry served with Jasmin rice from Chiangrai and soft boiled egg with fish sauce and shallot dressing  
แกงเขียวหวานไก่ใส่มะเขือพวงและมะเขือเปราะ เสิร์ฟกับข้าวหอมมะลิเชียงราย ไข่เปิดต้มยางมะตูมราดด้วย ยำน้ำปลาดีใส่หอมแดงและพริกขี้หนูสด
- แกงแดงเปิดย่างและลิ้นจี่ เสิร์ฟกับข้าวและยำผักชี** 360  
Roasted duck in red curry with lychee served with Jasmin rice from Chiangrai and coriander salad \* salad contains peanut \*  
เปิดย่างแบบจีนใส่แกงแดงแบบไทย เพิ่มรสเปรี้ยวหวานด้วยลิ้นจี่ เสิร์ฟกับข้าวหอมมะลิเชียงราย และยำผักชีแบบไทยใหญ่
- สันคอหมูย่างเสิร์ฟกับน้ำพริกคั่วทรายข้าวสวย และผักสด** 260  
Grilled pork with Thai traditional's dried fish relish served with Jasmin rice from Chiangrai and fresh local vegetable  
สันคอหมูย่างหมักกับซอสปรุงรส เสิร์ฟกับข้าวหอมมะลิเชียงราย และน้ำพริกคั่วทรายใส่ปลาอย่างและผักสดตามฤดูกาล
- ทะเลรวมผัดยี่หระ พริกสด เสิร์ฟกับข้าวสวย และไข่ต้มยำน้ำปลา** 380  
Stir fried spicy seafood with cumin leaf served with Jasmin rice from Chiangrai and soft boiled egg with fish sauce and shallot dressing contain shellfish  
กุ้ง ปลาหมึก และปลากะพงผัดกับใบยี่หระ พริกสด และกระชายให้รสชาติเผ็ดร้อน เสิร์ฟกับข้าวหอมมะลิเชียงราย ไข่เปิดต้มยางมะตูมราดด้วยยำน้ำปลาดีใส่หอมแดงและพริกขี้หนูสด
- เนื้อแกะผัดจ่าใบยี่หระ เสิร์ฟกับข้าวสวย และไข่ต้มยำน้ำปลา** 450  
Stir fried spicy shoulder lamb with cumin leaf served with Jasmin rice from Chiangrai and soft boiled egg with fish sauce and shallot dressing  
เนื้อส่วนไหล่แกะออสเตรเลียแล้งบาง ผัดกับใบยี่หระ กระชาย รสชาติเผ็ดร้อน เสิร์ฟกับข้าวหอมมะลิจากเชียงราย ไข่เปิดต้มยางมะตูมราดด้วยยำน้ำปลาดีใส่หอมแดงและพริกขี้หนูสด
- ต้มยำปลากะพงใส่มะดัน** 290  
Sea Bass in Coconut and Galangal soup with mushroom and Thai herb contain some fish bone  
ต้มยำกะทิใส่ปลากะพงสด เพิ่มความเปรี้ยวด้วยมะดัน ใส่เห็ดนางฟ้าและสมุนไพรไทย
- ต้มยำกุ้งใสเห็ดแชมปิญอง** 290  
Tom Yum Koong Soup with banana shrimp and Champignon mushroom  
ซุบต้มยำกุ้ง ใส่กุ้งแช่ขั้วทะเลตัวใหญ่ ต้มกับสมุนไพรไทย กรองเอาแต่น้ำซุปรสเข้มข้น
- ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อนดลิ่งปิง** 275  
Spicy and sour clear soup with pork ribs with Thai traditional sour fruit "Talingping"
- กุ้งต้มมะนาวใส่มันกุ้ง พริกขี้หนูสด มะนาวสด กระเทียมโรยด้วยผักชีไทย** 290  
Garlic and chili spicy prawns soup with fresh lime juice topped with coriander

# นาย

## CAFESTAURANT

### อาหารไทย

Thai Dish

- แกงส้มไหลบัวกรอบใส่กะปิและใบมะกรูดเสิร์ฟกับปลากระพงทอด** 320  
Spicy and sour fish soup with crunchy lotus roots served with fried sea bass
- พะแนงแกะย่าง ข้าวสวย และยำผักชี** 810  
Panaeng, red curry, with grilled rack of lamb served with Jasmin rice from Chiangrai and soft boiled egg with fish sauce and shallot dressing  
ซีโครงแกะออสเตรเลียย่างรสหวานแบบปานกลางราดด้วยน้ำพะแนงกะทิ เสิร์ฟกับข้าวหอมมะลิเชียงราย ไข่เป็ดต้ม ยางมะตูมราดด้วยน้ำปลาดีใส่หอมแดงและพริกขี้หนูสด
- มัสมั่นไก่ใส่ลูกจันทร์ ยี่หระ และลูกกระวานเสิร์ฟ กับข้าวสวย อาจาดแตงกวา** 320  
Chicken curry massaman curry with nutmeg, cardamom and bay leaf served with Jasmin rice from Chiangrai and Thai cucumber relish  
สะโพกไก่ติดกระดูกเคี้ยวในแกงมัสมั่นหอมใบกระวาน ลูกจันทร์ และเครื่องเทศ ใส่มันฝรั่ง หอมหัวใหญ่ เคียวจันท์นุ่ม เสิร์ฟกับข้าวหอมมะลิจางเชียงราย และอาจาดแตงกวาเปรี้ยวหวาน
- มัสมั่นเนื้อแกะใส่ลูกจันทร์ ยี่หระ และลูกกระวาน เสิร์ฟกับข้าวสวย อาจาดแตงกวา** 450  
Shoulder lamb massaman curry with cumin seed, cardamom and bay leaf served with Jasmin rice from Chiangrai and Thai cucumber relish  
เนื้อส่วนไหล่จากออสเตรเลียหั่นเป็นชิ้น เคี้ยวในแกงมัสมั่นหอมเครื่องเทศ ลูกจันทร์ เม็ดยี่หระ ใบกระวาน ใส่หอมหัวใหญ่ และมันฝรั่ง เสิร์ฟกับข้าวหอมมะลิเชียงราย และอาจาดแตงกวาแบบเปรี้ยวหวาน
- ไข่พะโล้ หมุดุน้ำอ้อย เสิร์ฟกับข้าวสวย และน้ำจิ้มพริกดำ** 290  
Traditional Chinese pork stewed with sugar cane juice served with egg, Jasmin rice from Chiangrai and tangy dipping sauce  
หมูสามชั้นเคี้ยวกับน้ำอ้อย ความหวานจากพะโล้ได้จากน้ำอ้อยสด ไม่ใช้น้ำตาล เคียวจันท์นุ่มละลาย ใส่ไข่เป็ดต้ม น้ำอ้อยทำแบบพะโล้จีนใส่อบเชย และพุทราจีน ได้รสชาติหวานหอมน้ำอ้อยและพุทราจีน
- ทอดมันปลากรายทอดหนึบเสิร์ฟกับอาจาดแอปเปิ้ลเขียว** 280  
Deep fried fish patties served with green apple salsa
- ปลาหมึกทอดกรอบแบบอิตาเลียนเสิร์ฟกับน้ำจิ้มครีมซอส** 250  
Calamari served with spicy seafood cream sauce
- ปีกไก่ทอดเสิร์ฟกับใบบิวบกดทอดกรอบ** 220  
Crispy chicken wings served Asiatic pennywort and sweet chili dipping sauce
- ปลากระพงทอดราสซอสมะนาวเสิร์ฟกับยาลิ้นจี่** 350  
Deep fried sea bass dressed with lime sauce served with Thai lychee and coriander salsa

# นาย

## CAFESTAURANT

### อาหารไทย

Thai Dish

<b>ไก่รอนเค็มแบบจีนต้นตำรับใส่แป๊ะก๊วยคั่วเค็ม</b> Wok fried Chinese style salted chicken and gingko	210
<b>สันคอหมูทอดกะปิโรยด้วยกระเทียมกรอบและผักชี</b> Deep fried pork sirloin marinated with Thai shrimp paste topped with garlic and coriander	210
<b>แกงคั่วกุ้งแซบวิยใบชะพลู</b> Spicy and creamy yellow curry with prawns and Betal leaves	350
<b>ยำแหม่ม พริกสด โรยหน้าด้วยใบชะพลูทอดกรอบ</b> Spicy and tangy Thai salad with fermented pork topped with crispy Betal leaves	260
<b>กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา</b> Wok fried cabbage with Thai fish sauce	180
<b>ไข่เจียวทะเลรวม ใบโหระพา พริกสด หอมแดง</b> Crispy and tender Thai omelet with mixed seafood, basil, chili and shallot	280
<b>ข้าวหน้าปู กุนเชียง ไข่เบ็ดดาว</b> Chinese style rice dish with crab and sweet Chinese sausage in gravy sauce topped with fried egg	350
<b>หน่อไม้ฝรั่งย่างเนยโรยพาร์เมซานชีส</b> Roasted young Asparagus with butter and garnished with parmesan cheese	250
<b>เห็ดออริโนจีย่างเนยโรยพาร์เมซานชีส</b> Grilled King Oyster mushroom (eryngii) with butter and garnished with parmesan cheese	250
<b>ยอดฟักแม้วผัดน้ำมันหอย</b> Wok fried Chayote with garlic and oyster sauce	180
<b>ผัดบรอกเคอรี่ แครอท กุ้งสด</b> Wok fried Broccoli and carrot with shrimp in garlic oyster sauce	250
<b>ใบเหลียงผัดไข่</b> Stir-fired Melinjo leaves (Liang vegetable), from Southern Thailand, with fresh egg	180
<b>น้ำพริกไข่ปู</b> Spicy Crab's Roe Sauce served with fresh mixed vegetable	290
<b>ผักทอดรวม</b> Mixed vegetables tempura	210

# นาย

## CAFESTAURANT

### เมนูมังสวิรัต

Vegetarian Menu

<b>พาสต้าคาโบนาร่า</b> Spaghetti Carbonara served with Champignon mushroom	280
<b>ต้มยำเห็ดแชมปิญอง</b> Champignon Tom Yum soup	280
<b>ไข่เจียวโหระพา</b> Crispy and tender Thai Style Omelet with basil leaves	180
<b>ยำยอดฟักมั่ง ผักชี หอมแดง</b> Spicy Chayote salad with cilantro and shallot	210
<b>ย่ำรากบัวกรอบ</b> Crispy Chinese lotus roots served with spicy dressing	210
<b>หน่อไม้ฝรั่งย่างเนยโรยพาร์เมซานชีส</b> Roasted young Asparagus with butter and garnished with parmesan cheese	250
<b>เห็ดออริโนจีย่างเนยโรยพาร์เมซานชีส</b> Grilled King Oyster mushroom (eryngii) with butter and garnished with parmesan cheese	250
<b>ใบเหลียงผัดไข่</b> Stir-fired Melinjo leaves (Liang vegetable), from Southern Thailand, with fresh egg	180
<b>ผัดบรอกเคอรี่ แครอท</b> Wok fried Broccoli and carrot with garlic and oyster sauce	150
<b>ผักทอดรวม</b> Mixed vegetables tempura	210

# นาย

## CAFESTAURANT

### ของหวาน

Signature Dessert

มะกรูดลอยแก้วน้ำเชื่อมใบเตย  
Sweet and tangy kaffir lime in ice pandan syrup  
90

ส้มลอยแก้ว  
Sweet and orange in syrup  
90

เจาถั่วฝักยาวนมสดทรงเครื่อง  
Grass jelly with milk, Ginkgo and Chinese Date Herb in ice  
125

# นาย

## CAFESTAURANT

### Drink Menu

#### Coffee Menu

	Hot	Iced
Espresso	100	125
Espresso Lungo	110	125
Espresso Macchiato	110	125
Americano	110	125
Cappuccino	110	125
Latte	110	125
Caramel Macchiato	110	125

#### Soft Drinks

	Hot	Iced
Coke		60
Coke Zero		60
Est Cola		60
Sprite		60
Tea	90	115
Iced Lemon Tea		125
Lime Soda		125
Milk Green Tea	110	125
Green Tea	110	125
Pink Milk		125
Thai Tea with Milk		125
Lime Juice		125
Chocolate	110	125
Water		30
Soda		30
Chang Beer		95
Singha Beer		105
Chinese date with Roselle (พุทราจีน + น้ำกระเจี๊ยบ)		125
Butterfly Pea with Lime Soda (อัญชันมะนาวไซดา)		125
Lemongrass with Soda (น้ำตะไคร้ไซดา)		125





## Wine List

### Sparkling

TREVISO ARGENTO prosecco extra dry DOC / VENETO Italy	2,300
Scanavino Moscato Spumante Rose VSQ/ Asti Italy	2,300

### White Wine

	By Glass	By Bottle
Villarrica Charndonnay / Chile	350	2,100
BRIANELLO Marche IGT White		2,450
Shaky Ground Marlborough Sauvignon Blanc / Marlborough NZ		2,800
Wonder Wall Margaret River Sauvignon Semillon / Margaret River AUS		2,800

### Red Wine

	By Glass	By Bottle
Villarrica Cabernet Sauvignon / Chile	350	2,100
PORPORA Marche IGT Red		2,450
Chateau Les Reuilles Bordeaux Rouge AOC/ Bordeaux France		2,800
Dreolino Chianti DOCG / Tuscany Italy		2,800

### Rosé

DiDi Marche IGT Rosé	2,450
----------------------	-------





## Cocktail Menu

### Classic Cocktail

<b>Cosmopolitan</b>	250
Vodka, Triple Sec, Cranberry, Lime	
<b>Margarita</b>	250
Tequila, Triple Sec, Lime, syrup	
<b>Mojito</b>	250
Rum, Sugar, Mint, Lime, Soda	
<b>Maitai</b>	250
Rum, Orange Curacao, Pineapple, Lime, Orange, Greenadine	
<b>Daiquiri</b>	250
Rum, Triple Sec, Lime, Syrup	
<b>Pinacolada</b>	250
Rum, Maribu, Pineapple, Coconut Milk, Syrup	
<b>Espresso Martini</b>	250
Vodka, Espresso, Coffee Syrup	

### Mocktail

<b>Amdaeng Berry</b>	200
Berry, Mint, Apple, Lime	
<b>Amdaeng River</b>	200
Apple, Pineapple, Lemongrass, Honey, Lime	
<b>Amdaeng Thai Thai</b>	200
Honey, tea, Pineapple, Jasmine Syrup, Lime	

# นาย

CAFESTAURANT

## อาหารเช้าแบบไทย

Thai Breakfast

ข้าวต้มกุ้ง หมูพะเค็ง เสิร์ฟกับไข่เจียวฝอย และพริกน้ำส้ม  
Shrimp boiled rice with sweet stewed pork served with  
Thai omlet and yellow chili tangy sauce

## อาหารเช้าแบบฝรั่ง

Western Breakfast

ไข่ปรุงสุกตามชอบ: ไข่กวน, ไข่มันแบบฝรั่ง,  
ไข่ดาว, ไข่ลวกหรือไข่ต้มสุก เสิร์ฟพร้อมไส้กรอก  
เบคอนย่าง มันฝรั่งผัดกับหอมแดง  
กับขนมปังขาวหรือขนมปังธัญพืช  
Cooked egg as your preference: Scramble eggs, Omelet, Fried eggs,  
Hard boiled eggs or Soft boiled eggs. Served with sausage,  
Grill bacon, Dinning style potato with shallot,  
with White bread or Wholegrain bread.

\*\*\*All breakfast served with fresh seasonal fruits,  
Orange juice, fresh brewed coffee and tea\*\*\*