



nahm

~ essence ~

อาหารว่าง
canapés

ปูซอห์นกลีน pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander and pickled garlic
on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

miang of lobster, chicken, green mango, snakefruit and herbs
served on a betel leaf

อาหารเรียกน้ำย่อย
entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย yam pak yang tawai

leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

ลาบคั่วไก้ต็อก laap kua kai tok

spicy chiangmai laop of guinea fowl, crisp alliums, and herbs

อาหารสำหรับ
main course

ต้มกะทิต้มมะม่วงเปรี้ยว tom gati gai

chicken and green mango in savory coconut broth

แต้จิ้งว่่าปลาตุ๋น sangwa pla duk fu

relish of wild prawn from songkhla with tamarind, ginger and somsa

มัสมั่นเนื้อ massaman nuea

massaman beef with grilled potatoes and burnt shallots

ปลาหมึกผัดไข่เค็มกับหน่อกระวาน pla muek pad kai khem

charred squid with salted egg and cardamom shoots

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot

stir-fried young fiddlehead ferns

ขนมหวาน

choice of dessert

2,800++ baht per person

please advise of any allergies or dietary requirements within 48hrs of your booking



nahm

~ heritage ~

อาหารว่าง
canapés

ปูซอห์นกลีน pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander and pickled garlic
on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

miang of lobster, chicken, green mango, and herbs
served on a betel leaf



อาหารเรียกน้ำย่อย
entrées

ยำผักผลไม้ย่างทวาย yam pak yang tawai

leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

งบทะเล ngob talay

grilled banana leaf packet of blue swimmer crab, wild prawn
and red grouper fish seasoned with wild ginger and red curry paste



อาหารสำหรับ
main course

choice of soup

ต้มกะทิไก่ใส่มะม่วงเปรี้ยว tom gati gai

chicken and green mango in savory coconut broth

or

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า tom yum gung

tom yum soup of river prawn, blue foot mushrooms, chili jam

น้ำพริกสกก nahmprik soka

soka relish of crispy fish , fried alliums and chilli
served with crackling pork belly

กะปิพล่าพริกไทยอ่อน gapi pla

relish of wild prawns from songkhla,
chumpon shrimp paste, green peppercorn. and somsa citrus

กุ้งแม่น้ำผัดชะคราม gung pad cha karm

live river prawn wok-tossed in chakarm thai samphire sauce
with garlic, shallots and peanuts

แกงปูใบชะพลู gang pu bai cha plu

southern yellow curry of blue swimmer crab
with betel leaves and calamansi

แกงป่าหมูสมุนไพรใส่ข้าวคั่ว gang pa mu khao kua

jungle curry of pork, herbs and toasted rice

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot

stir-fried young fiddlehead ferns

ขนมหวาน

choice of dessert

3,200++ baht per person

please advise of any allergies or dietary requirements within 48hrs of your booking



nahm

~ discovery ~

อาหารว่าง
canapés

ปูซอห์นกลิ่น pu sorn klin

blue swimmer crab, coriander and pickled garlic
on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

miang of lobster, chicken, green mango, and herbs
served on a betel leaf



อาหารเรียกน้ำย่อย
entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย yam pak yang tawai

leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

งบทะเล ngob talay

grilled banana leaf packet of blue swimmer crab, wild prawn
and red grouper fish seasoned with wild ginger and red curry paste

ปลาอินทรียี่สะเอะ pla insee sa-er

ceviche of wild amberjack and white turmeric



อาหารสำหรับ
main course

choice of soup

ต้มส้มปลา tom som pla

black grouper fish in tamarind and ginger broth
or

ต้มยำกุ้งกับเห็ดป่า tom yum gung

tom yum soup of river prawn, blue foot mushrooms, chili jam

น้ำพริกไหม้ใส่มะขามป้อม nahmprik mai

burnt relish served with charcoal grilled wagyu beef

กะปิพล่าพริกไทยอ่อน gapi pla

relish of wild prawns from songkhla,
chumpon shrimp paste, and green peppercorn

กุ้งแม่น้ำผัดชะคราม gung pad cha karm

live river prawn wok-tossed in chakarm thai sapphire sauce
with garlic, shallot and peanuts

แกงปูใบชะพลู gang pu bai cha plu

southern yellow curry of blue swimmer crab
with betel leaves and calamansi

แกงป่าหมูสมุนไพรใส่ข้าวคั่ว gang pa mu khao kua

jungle curry of pork, herbs and toasted rice

เนื้อผัดพิโรธ nua pad piroth

"angry beef" stir-fried with wagyu beef,
coconut shoots, and green peppercorns

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot

stir-fried young fiddlehead fern

ขนมหวาน

choice of dessert

3,500++ baht per person

please advise of any allergies or dietary requirements within 48hrs of your booking



nahm

พันธุ์พืช

~ botany ~

อาหารว่าง
canapés

เห็ดข่อนกลิ้ง hed sorn klin

mushrooms, coriander and pickled garlic
on rice crackers with peanuts

เมี่ยงนพเก้า miang nopakao

miang of pomegranate,, green mango, snakefruit and herbs
served on a betel leaf

อาหารเรียกน้ำย่อย
entrées

ยำผักผลไม้อย่างทวาย yam pak yang tawai

leaves and fruits salad with vegetarian tawai dressing

ลาบคั่วเห็ดป่า laap kua hed pa

chiangmai laop of wild mushroom tossed with herb
and crisp alliums served with fresh vegetable

อาหารสำหรับ
main course

ต้มยำเห็ดป่า tom yum hed
tom yum soup of blue foot mushrooms, chili jam

หลนเต้าหู้อ่อน lon taohu on
relish of fermented beans, tofu and coconut cream
served with fried herbs and green

มัสมั่นผลไม้ massaman ponlamai
vegetarian massaman curry with seasonal fruits
and root vegetables

เต้าหู้นึ่งบ๊วย taohu nueng buay
steamed tofu with preserved plum

ผัดผักกูดไฟแดง pad pak goot
stir-fried young fiddlehead fern

ขนมหวาน
choice of dessert

2,500++ baht per person

please advise of any allergies or dietary requirements within 48hrs of your booking