



ร ช เ ป็ ย ง • ช ๗

-- modern thai restaurant --

## International Foods Appetizers

### Prawn pot stickers

Japanese pastry stuffed with minced prawns, capsicum, garlic, coriander and green onion served with wasabi crème fraiche

เกี้ยวซ่าใส่กุ้งเสิร์ฟกับซอสวาซาบิ

250.-

### Bake bay scallops

Bay scallops, royal project spinach and mozzarella cheese

หอยเชลล์อบชีสผักโขม

280.-

### Stuffed calamari

calamari, bacon, pork sausage and mixed Thai herb served with spicy marinara sauce

ปลาหมึกยัดไส้เบคอนไส้กรอกหมูผสมกับสมุนไพรไทยเสิร์ฟกับซอสเผ็ดมารินาร่า

250.-

### Shaking Beef

Wok stir-fried beef tenderloin with garlic, sweet onions, and brandy served with lime, black pepper dipping sauce

เนื้อวัวสันในออสเตรเลียผัดกับบรันดีเสิร์ฟกับซอสมะนาวกับพริกไทยดำ

520.-

### Crab two way

Crab cake and crab meat tower

ปูสองอย่าง

290.-

### Hymeat pork tenderloin rolls (Healthy food)

200.-

With cucumber and green onion served with ginger soy vinaigrette

หมูหันในโฮมียัดไส้แตงกวาดั้นหอมเสิร์ฟกับซอสโชยุและขิง (อาหารเพื่อสุขภาพ)

### Garlic Cheese Bread (V)

180.-

With garlic, whole butter, and parmesan cheese

ขนมปังฝรั่งเศสอบกับเนยและกะเทียม

### Prawn napoleon

290.-

Prawns, tofu skin, avocado, red onion, tarragon, sour cream tomato and lime

กุ้งนโปเลียน

### Vegetable Quesadillas (Healthy food) (V)

240.-

Vegetable, mozzarella cheese, chili and coriander layer with flour tortillas served with tomato salsa

แป้งแม็กซิกันอบชีสผักและพริกเสิร์ฟกับซาวซาร์ (อาหารเพื่อสุขภาพ)

### Crispy salmon roll


320.-

Sashimi grade salmon, chili oil and sesame seed wrapped with Japanese seaweed and wonton skin served with tar tar sauce

ปลาแซลมอนสดผสมกับโชยุงาและซอสพริกห่อด้วยสาหร่ายญี่ปุ่นและแป้งเกี้ยวทอด

เสิร์ฟกับซอสทาทาร์

## Soup

**Cream of mushroom soup**   
Creamy blend of mushroom and spices  
ซूपครีมเห็ด

**Chicken and vegetables soup** (Healthy food)  
ซูปไก่ไก่กับผัก (อาหารเพื่อสุขภาพ)

## Salad

**Caesar Salad** **200.-**  
Young romaine, chopped bacon, half boil egg, and anchovies tossed with caesar dressing  
ซีซาร์สลัด

**Mixed Green Salad** (Healthy food)  **180.-**  
Young green leaf lettuce tossed with orange and Thai basil vinaigrette  
สลัดผักรวมกับน้ำสลัดใบโหระพา (อาหารเพื่อสุขภาพ)

**200.- Grilled stuffed river prawn salad 290.-**  
Thai spiced rub river prawn stuffed with garlic herbs bread served with royal project mixed green and apple salad served with balsamic dressing

**180.-** กุ้งแม่น้ำยัดไส้ขนมปังสมุนไพรเสิร์ฟกับแอปเปิ้ลและผักโครงการหลวง และน้ำสลัดชั้นองุ่นดำ

**Tomato and avocado tartare**  **240.-**  
Tomato and avocado with fried mozzarella balsamic glaze  
สลัดมะเขือเทศโครงการหลวงกับอโวคาโดตัดโดยเสิร์ฟกับมอสซาเรลล่าชีสทอด

**BBQ Pork Salad** (Healthy food) **190.-**  
BBQ pork, lychee and mixed green served with honey mustard vinaigrette garnish with roasted walnuts  
สลัดหมูแดงกับลิ้นจี่ผักจากโครงการหลวงเสิร์ฟกับสลัดน้ำใส่น้ำผึ้งผสมมัสตาร์ด (อาหารเพื่อสุขภาพ)

**Smoked Duck breast salad 240.-**  
Sugarcane smoked duck breast with green mango and royal project dried strawberry served with mixed berry dressing  
สลัดอกเป็ดรมควันอ้อยเสิร์ฟกับสลัดน้ำข้นผสมลูกเบอร์รี่

## Main

### Grilled marinated Australian rack of lamb

1,190.-

Rosemary and lemongrass marinated rack of lamb served with orange and whole grain mustard sauce

ซี่โครงแกะออสเตรเลียย่างหมักกับโรสแมรี่และตะไคร้เสิร์ฟกับซอสส้มกับมัสตาร์ด

### Duck two way

690.-

Duck confit and seared duck breast with kaffir lime leaves raspberry sauce served with sweet potato cake

เป็ดสองอย่าง

### Pan seared almond crusted salmon

590.-

(Healthy food)

Almond crusted salmon with parmesan cheese cream sauce infused with lemongrass sautéed spaghetti and local vegetable

สเต็กปลาแซลมอนหน้าอัลมอนด์เสิร์ฟกับซอสครีมกับตะไคร้ (อาหารเพื่อสุขภาพ)

### Pan seared airline chicken breast

490.-

(Healthy food)

airline chicken breast with wild mushroom caramelized onion thyme juice served with herb roasted potato

อกไก่ทอดเสิร์ฟกับซอสเห็ดกับหอมใหญ่และใบทาร์ม (อาหารเพื่อสุขภาพ)

### Grilled Ten Spiced Rub Australian Beef Tenderloin

1,090.-

Beef tenderloin with cabernet wine and natural beef juice reduction topped with D. Maitre D' Hotel butter served with mash potato

สเต็กเนื้อสันในจากออสเตรเลียเสิร์ฟกับซอสไวน์แดงและเนยสตีลฝรั่งเศส

### Sautéed mixed seafood

690.-

Sautéed mixed seafood with chardonnay wine, coconut milk, light cream and tarragon.

ผัดทะเลรวมสมุนไพรกับไวน์ชาร์ดอนเนย์

### Grilled marinated hymeat pork chop

590.-

dijon mustard marinated pork chop with cinnamon and apple sauce served with green soy bean sweet potato croquette

เนื้อหมูสันนอกติดกระดูกย่างหมักกับมัสตาร์ดเสิร์ฟกับซอสแอปเปิ้ลอบเซย

### Seared Snow fish

890.-

Snow fish with teriyaki lemon butter sauce served with crispy noodle and wok fried local vegetable.

ปลาหิมะทอดเสิร์ฟกับซอสเตอริยากิผสมมะนาวและเนยเสิร์ฟกับบะหมี่กรอบ

## Pasta

### Eringi Mushroom with Penne Pasta 290.-

Sautéed penne with eringi mushroom, caramelized shallot, Thai basil, black olive and parmesan cheese

เส้นพenneกับซอสเห็ดและมะกอกดำ

### Squid Ink Pasta 420.-

Squid ink pasta with grilled calamari tossed with royal project tomato sauce

เส้นหมึกดำกับปลาหมึกย่างเสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศโครงการหลวง

### Spaghetti with prawns 450.-

Spaghetti with prawns tossed with bacon and cabonara sauce

เส้นสปาเกตตี้กับกุ้งทะเลเสิร์ฟกับซอสคาโบนาร่า

### Fettuccine with grilled chicken 320.-

Stir fried fettuccine with rosemary cream and grilled chicken tenderloin

เส้นเฟตตูจีนี่กับสันในไก่ย่างเสิร์ฟกับโรสแมรี่ครีมซอส

### Spaghetti Aglio E Olio 350.-

Spaghetti with northern spicy pork sausage, parmesan cheese, garlic, olive oil and dried chili

เส้นสปาเกตตี้ผัดออริโอ้สตายส์กับไส้จุกกับไวน์แดง

## Modern Thai Thai Appetizers

### Crispy Rice Crackers with BBQ Pork 220.-

(Healthy food)

Rice crackers with BBQ pork served with mild Thai curry sauce

ข้าวตังหมูย่าง (อาหารเพื่อสุขภาพ)

### Vegetable Spring Rolls 190.-

Crispy Thai pastry wrapped taro mixed vegetable and cellophane noodle served with sweet chili sauce

ปอเปี๊ยะผักและเห็ดอก

### Chicken Satays (Healthy food) 190.-

Chicken tenderloin on bamboo skewer marinated with curried and herbs served with spicy peanut sauce, Thai herbs brushetta and cucumber dill jelly

สะเต๊ะไก่ (อาหารเพื่อสุขภาพ)

### Mixed Northern Hors D'oeuvres 370.-

Mixed typical lanna starters with curried pork sausage, fermented pork sausage, pork cracker, Vietnamese sausage served with spicy roasted chili dipping sauce

ออเดิร์ฟเมือง

## Salad

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>Almond crusted stuffed chicken wings</b> 250.-<br/>Crispy almond crusted stuffed chicken wing with glass noodle, wood ear mushroom and minced chicken<br/>ปีกไก่ยัดไส้ทอดเคลือบถั่วอัลมอนต์</p>          | <p><b>Mixed Mushroom Salad</b> (Healthy food) 240.-<br/>Grilled mixed mushroom with onion, tomato, red onion, coriander leaves, chili and lime<br/>ยำเห็ดรวม (อาหารเพื่อสุขภาพ)</p>                         |
| <p><b>Tasting Appetizers</b> 490.-<br/>Vegetable spring rolls, chicken satays, crispy rice cracker with BBQ pork, and spicy bay scallops salad<br/>รวมมิตรออเดิร์ฟ</p>   | <p><b>Salmon foo</b> 290.-<br/>Crispy salmon flake with spicy green mango salad and spicy Thai vinaigrette<br/>ยำปลาแซลมอนฟูกับมะม่วง</p>   |
| <p><b>Three assorted bite sized modern Thai appetizers</b> 390.-<br/>Shrimp cake wrapped with betel leaf, Crispy Soft shell crab with Thai herbs foam and Northern hors Dœures<br/>ออเดิร์ฟแนวทันสมัยสามคำ</p> | <p><b>Northern style Minced Pork Salad</b> 220.-<br/>Minced pork tossed with Thai bird chilies, lemongrass, mint, dried chilies, and lime<br/>ลาบหมูเมือง</p>   |
| <p><b>Crispy sundried hymeat pork</b> 190.-<br/>Deep fried sundried pork marinated with superior fish sauce<br/>หมูโสมิทแดดเดียวทอดน้ำปลา</p>  | <p><b>Papaya salad with river prawn</b> (Healthy food) 290.-<br/>Grilled river prawn with papaya and fresh coconut meat salad<br/>ส้มตำมะละกอกับมะพร้าวอ่อนออเดิร์ฟกับกุ้งแม่น้ำย่าง (อาหารเพื่อสุขภาพ)</p> |
| <p><b>Crispy rice crusted prawns</b> 320.-<br/>Crispy rice crusted ocean prawns with tamarind sauce<br/>กุ้งทอดกับข้าวฟูฉิวลิ้มกับซอสมะขาม</p>   | <p><b>Spicy river prawns salad</b> 420.-<br/>Grilled river prawns with spicy chili paste<br/>ปลากุ้งแม่น้ำ</p>  |

### Grilled Australian beef Striploin Salad **🌶🌶🌶** 890.-

Thai herbs marinated beef striploin with cucumber, tomato, onion, lettuce and spicy lime and Thai herbs vinaigrette

ยำเนื้อสันนอกจากออสเตรเลีย

### Smoked Salmon Salad (Healthy food) **🌶🌶🌶** 250.-

Norwegian smoked salmon, apple, lemongrass, and mint tossed with sundried smoked chili sauce

พล่าปลาแซลมอนรมควันกับแอปเปิ้ล (อาหารเพื่อสุขภาพ)

### Spicy bay scallop Salad (Healthy food) **🌶🌶🌶** 290.-

Bay scallop with spicy mixed herb vinaigrette and northern pineapple

ยำหอยเชลล์กับสับประรดนางแล (อาหารเพื่อสุขภาพ)

### Crispy Whole Local Fish Salad **🌶🌶🌶** 590.-

Crispy local fish with fresh garlic, green mango, red onion, mixed herbs and peanuts tossed with spicy lemongrass vinaigrette

ยำปลาทอดกรอบกับสมุนไพรและมะม่วงตามฤดูกาล

### Squid and sour pork salad **🌶🌶🌶** 340.-

Salad of squid and sour pork with bird chili and pickled garlic

ยำปลาหมึกกับแหนมทอด

### Pomelo salad with grilled pork neck **🌶🌶** 320.-

Pomelo with grilled pork and crispy sun dried fish and herbs

ยำส้มโอดอกหมูย่าง

### Northern style mild chili and tomato **🌶** 300.-

Fresh tomato with minced pork, northern herbs and spiced served with steamed vegetables and grilled pork

น้ำพริกอ่อนกับหมูเส้นปิ้งผักต้ม

### Mixed seafood with white turmeric salad 360.-

Prawns, calamari, and minced chicken with white turmeric, glass noodle, chili, lemongrass and lime juice

ยำทะเลรวมกับขมิ้นขาว **🌶🌶🌶**

## Soup

- Chicken with spicy coconut broth** 🌶🌶🌶 190.-  
(Healthy food)  
Chicken in spicy coconut broth with royal project mushrooms and galangal  
ต้มข่าไก่ (อาหารเพื่อสุขภาพ)
- Spicy River Prawns Soup** 🌶🌶🌶 420.-  
Spicy river prawns with Thai fresh herbs, Thai bird chilies, and mushroom  
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ
- Spicy mixed mushroom soup** (Healthy food) 🌿 200.-  
Mixed mushrooms , mixed herb, bird chili, lime and mushroom broth  
ต้มยำเห็ด (อาหารเพื่อสุขภาพ) 🌶🌶🌶
- Tofu Soup** (Healthy food) 280.-  
Tofu soup served with prawn wrapped with minced pork, to-  
fu and seaweed  
ต้มจืดหมูสับยัดไส้กุ้งกับสาหร่าย (อาหารเพื่อสุขภาพ)
- Northern style hot & sour soup** (Healthy food) 280.-  
Free-range chicken soup with hot mixed northern herb,  
banana blossom and tamarind juice  
ต้มยำไก่บ้านเมืองเหนือกับหัวปลีอ่อน (อาหารเพื่อสุขภาพ) 🌶🌶🌶

## Mains and Curries

- Green curry** 🌶🌶🌶 250.-  
With chicken OR pork served with crispy rice cakes  
แกงเขียวหวานไก่ หรือ หมูเสิร์ฟกับข้าวทอด
- Green curry with beef** 🌶🌶🌶 320.-  
Served with India pancake  
แกงเขียวหวานเนื้อเสิร์ฟกับโรตีส
- Massaman curry with lamb shank** 🌶 750.-  
Braised lamb shank with coconut, peanut and massaman curry  
served with India pancake  
มัสมั่นน่องแกะกับโรตีส
- Northern styled hung lay pork curry** 🌶 250.-  
Northern styled hung lay pork curry  
served with crispy rice cakes  
แกงฮังเลหมูเสิร์ฟกับข้าวทอด
- Red curry with crab meat** 🌶🌶🌶 590.-  
Red curry with crab meat, small eggplant and coconut milk  
served with India pancake  
แกงเผ็ดกะทิเนื้อปูเสิร์ฟกับโรตีส



**Grilled pork tenderloin** (Healthy food) 🍴

With black pepper sauce

หมูสันในขอสพริกไทยดำ (อาหารเพื่อสุขภาพ)

**Northern style baked snow fish** 🍴🍴🍴

(Healthy food)

Grilled banana leaf wrapped snow fish with northern spices and mushroom

แอปปลาหิมะ (อาหารเพื่อสุขภาพ)

**Stir fried sundried pork** 🍴

With fresh pepper corn

หมูโสมิทแดดเดียวผัดพริกไทยสด

**Pan – Fried Macadamia Nuts Chicken** 🍴

(Healthy food)

Pan – fried chicken served with macadamia nuts and chili paste

ไก่ผัดถั่วแมคคาเดเมีย (อาหารเพื่อสุขภาพ)

320.-

**Stir – Fried Asparagus with prawns**

450.-

Stir – fried asparagus with prawns, garlic, shiitake mushroom and superior fish sauce

กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่ง

850.-

**Stir – Fried Australia Beef Tenderloin**

1,090.-

With mushrooms garlic and oyster sauce

เนื้อสันในเองกัสดจากออสเตรเลียผัดน้ำมันหอย

280.-

**Stir fried Chicken with brandy** (Healthy food) 🍴

320.-

Stir fried chicken with bamboo shoot, chili and regency brandy

ไก่ผัดบร่นดีกับหน่อไม้ (อาหารเพื่อสุขภาพ)

320.-

**Stir – Fried Spicy Mixed Seafood** 🍴🍴🍴

490.-

Stir – fried prawns, calamari and salmon with bird chili and fresh herbs

ผัดน้ำรวมมิตรทะเล

**Crispy Whole Grouper with mild curry** 🍴🍴

790.-

Thai herbs coated crispy whole grouper with mild curry peanuts sauce

ปลาเก๋าทอดสมุนไพรลิ้นฟักกับซอสพริก

**Stir – fried local vegetable** (Healthy food) 220.-

Stir – fried local vegetable with garlic, and fish sauce

ผัดผักโครงการหลวงกับกระเทียมและน้ำปลา (อาหารเพื่อสุขภาพ)

**Stir – fried eringi mushroom** (Healthy food) 250.-

Stir – fried eringi mushroom with chili and basil

ผัดเห็ดออริจินกับใบโหระพา (อาหารเพื่อสุขภาพ)

**Stir - fried mixed vegetable with tofu** 250.-

ผัดผักรวมกับเต้าหู้

**Crispy whole local fish** 590.-

Crispy whole local fish with three favor sauce

ปลาทั้งตัวสามรส

**Massaman Curry** 320.-

Slow braised beef, potato, peanuts and onion in massaman curry flavored with tamarind and palm sugar served with india pancake

แกงมัสมั่นเนื้อเสิร์ฟกับโรตีสี่

**Stir fried cabbage** 220.-

Stir fried cabbage with fish sauce and crispy calamari strings

ผัดกะหล่ำปลีกับปลาหมึกเส้นและน้ำปลา

**Rice and Noodles**

**Khao Soi** 280.-

Northern egg curry noodle soup with BBQ pork

ข้าวซอยหมูบาร์บีคิว

**Stir fried yaki soba** 280.-

Yaki soba with calamari, prawns ,egg, chili and brandy

ผัดหมียากิโซบะจิ้มเมากับบรันดีปลาหมึกและกุ้ง

**Fried rice with river prawn** 310.-

Fried – rice with shrimp paste served with river prawn

ข้าวผัดมันกุ้งเสิร์ฟกับกุ้งแม่น้ำ

**Fried rice** 260.-

Fried rice with choice of pork, chicken, or beef served with fried egg

ข้าวผัดหมู, ไก่ หรือ เนื้อ

**Phad Kaprow** 280.-

Stir fried sundried hymeat pork with hot basil and fried egg served with steamed rice

ผัดกะเพราหมูแดดเดียวราดข้าว

### Stir Fried Rice Noodle

260.-

Stir fried rice noodle with kale and gravy choice of pork, chicken, or beef

เส้นใหญ่ราดหน้าหมู, ไก่หรือเนื้อ

### Fried rice with Thai mackerel

300.-

Stir fried rice with mackerel, snow peas, garlic and egg served with steamed vegetables and tamarind dipping sauce

ข้าวผัดปลาทูกับผักต้ม

### Phad Thai with River Prawns

420.-

Stir fried rice noodle with river prawns; tofu, chives, bean sprout, and tamarind sauce

ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

### Stir fried chicken with holy basil 🌿🌿

250.-

Stir fried chicken with holy basil served with fried egg.

ผัดกะเพราไก่เส้นเสิร์ฟกับไข่ดาว

## Pizza

### Margherita Pizza ✓

310.-

Tomato, sweet basil and mozzarella cheese

พิซซ่ามาร์การิต้า

### Seafood's Pizza

420.-

Mixed seafood, tomato, bell pepper, onion and mozzarella cheese

พิซซ่าหน้าทะเลรวม

### Pizza Quattro Stagioni

400.-

Prosciutto, anchovies, black olive, artichoke and mozzarella cheese

พิซซ่าสี่หน้าพาร์มาแฮม แองโชวี มะกอกดำ และชีส

### Spicy Chicken Pizza 🌿🌿

340.-

Stir – fried minced chicken with chili, basil and peanuts topped with mozzarella cheese

พิซซ่าไก่กะเพรา

### Salami Pizza

370.-

Salami, black olive, mushroom and mozzarella cheese

พิซซ่าซาลามี่



We would like to recommend these little gems.  
Spicy, but will be happy to accommodate the spice to your taste.

## **Rabieng Cha Set Menu 1** **1,800 Baht for 2**

### **APPETIZERS & SALAD**

Vegetable spring rolls, crispy rice cracker with BBQ pork, chicken satays and salmon foo with green mango salad 🌶️

### **SOUP**

Spicy prawns with thai fresh herbs, bird chili and mushroom 🌶️

### **MAIN**

Crispy whole local fish with sweet & sour sauce  
Grilled pork tenderloin with black pepper sauce 🌶️  
Stir fried local vegetable with scallops, garlic and fish sauce  
Chicken with green curry, coconut milk, small eggplants and sweet basil 🌶️  
Steamed rice

### **CHOICE OF ONE DESSERT**

Chocolate brownie served with vanilla ice cream

OR

Mixed Tropical Fruits.



All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.



We would like to recommend these little gems.  
Spicy, but will be happy to accommodate the spice to your taste.

## **Rabieng Cha Set Menu 2** **1,500 Baht for 2**

### **APPETIZERS & SALAD**

Chicken satay and river prawn salad, bake bay scallops with spicy chili paste and Thai herbs and grilled river prawn with green papaya & fresh coconut meat salad 🌶️

### **SOUP**

Tofu soup with minced pork stuffed with prawn and seaweed

### **MAIN**

Stir fried prawns with red curry, green beans and pork cracker 🌶️  
Pan – fried chicken with macadamia nuts and sweet basils  
Pork tenderloin with green curry, small eggplants and sweet basil 🌶️  
Stir fried local vegetable with garlic and fish sauce  
Steamed rice

### **CHOICE OF ONE DESSERT**

Mango cheese cake with vanilla and dark rum sauce

OR

Mixed Tropical Fruits.



All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.



We would like to recommend these little gems.  
Spicy, but will be happy to accommodate the spice to your taste.

### **Rabieng Cha Set Menu 3** **1,000 Baht for 2**

#### **APPETIZERS**

Crispy rice cracker with BBQ pork

#### **SOUP**

Chicken with spicy coconut broth 🌶️

#### **MAIN**

Grilled chicken with black pepper sauce 🌶️

Northern style slow braised pork knuckle, peanuts and ginger with hung lay spiced and tamarind paste

Stir fried local vegetables with garlic and fish sauce

Steamed rice

#### **DESSERT**

Mixed Tropical Fruits.



All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.



We would like to recommend these little gems.  
Spicy, but will be happy to accommodate the spice to your taste.

## **Rabieng Cha Set Menu 4 1,000 Baht for 2**

### **APPETIZERS**

Chicken satays

### **SOUP**

Minced pork with local vegetable, tofu and seaweed

### **MAIN**

Stir fried pork with chili paste 🌶️

Chicken with green curry 🌶️

Stir fried local vegetable with garlic and fish sauce

Steamed rice

### **DESSERT**

Mixed Tropical Fruits.




All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.




We would like to recommend these little gems.  
Spicy, but will be happy to accommodate the spice to your taste.

**Rabieng Cha Vegetarian Set Menu 5**   
**1,300 Baht for 2**

**APPETIZERS & SALAD**

Vegetables spring rolls and Green papaya salad 


**SOUP**

Spicy mushroom soup 

**MAIN**

Tofu with green curry 

Stir – fried local vegetables

Stir – fried dried tofu with garlic, bird chili and basil 

Steamed rice

**DESSERT**

Mixed Tropical Fruits.

---

All prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.