

Green Season Offer

Daily 3-course Set Menu

Appetizers

ยำผักชีไ้ย่าง | **YUM PHAKCHI**

Burmese style spicy coriander salad, crispy pork rind & grilled chicken

ลาบหมูคั่ว | **LARB MOO KUA**

Minced pork salad with local herbs & roasted rice powder

ยำส้มโอกุ้งสด | **YUM SOM-O GOONG**

Spicy pomelo salad with grilled prawns

เรือน แห่มมาริน สะเต๊ะผัด | **RUEN TAMARIND SATAY PHAD**

Stir-fried marinated chicken or pork, cucumber pineapple relish

ปอเปี๊ยะสดสไตล์เวียดนาม | **POR PIA SOD VIETNAM**

Fresh summer rolls with prawns, apple & vegetables Vietnamese Style

กุ้งห่มสไบ | **PRAWN IN GOLDEN SASH**

Crispy wrapped prawn served in traditional Thai-inspired style

Mains

กะเพราหมู/เนื้อตุ๋นพริกแห้ง | **KRA PROW MOO/NEUA TOON**

Wok-fried braised pork or beef with dried chili & hot basil

ข้าวซอยไก่ | **KHAO SOY GAI**

Egg noodles in rich curry broth with braised chicken

ผัดไทยกุ้งไข่ฟู | **PHAD THAI GOONG KAI FOO**

Fried rice noodles with prawns, bean sprouts, tofu
crushed peanuts topped with crispy omelette lace

ข้าวผัดน้ำพริกหนุ่ม | **KHAO PHAD NUM PRIK NOOM**

Fried-rice with northern green chilli, northern sausage

ข้าวผัดไส้อั่ว | **KHAO PHAD SAI-AOUA**

Fried-rice with northern sausage and thai herb

Sweets

บราวนี่

BROWNIE WITH STRAWBERRY ICE CREAM

พุดดิ้งมะม่วง | **MANGO PUDDING**

Smooth and creamy mango pudding

เค้กมะตูม | **CAKE MATOOM**

Bael fruit cake with vanilla ice cream

ข้าวเหนียวมะม่วง | **KHAO NIEW MAMUANG**

Mango & sticky rice

พานนา คอตต้า กลิ่นมะลิ | **JASMINE PANNA COTTA**

ผลไม้รวม | **POLAMAI RUAM**

Mixed seasonal fruits

เต๋อซัวอี ติ่งเต๋อ

TAMARIND VILLAGE
CHIANG MAI