

MENU

Soup

Tomyum Goong ต้มยำกัง

Tomyum Herbs | Lime | Mushroom | Tomato | Prawn





Kaeng Som Pla แกงส้มปลา

150B

Southern-style thick spicy soup | Chaom Omelette | Seabass



Grandma's Clear Tomsaeb ต้มแซ่บนายแม่

150串

Baby Pork Ribs | Thai herbs | Dried Chili



1910s Tom Jued ต้มจืดโบราณ

150B

Egg Tofu | Vermicelli | Mushroom | Daylily | Minced Pork



OM Lamb Cutlet แกงอ่อม แกะย่าง OM Soup | Thai Herbs







Northern Lamb Curry แกงฮังเลแกะย่าง

Charcoal Tortillas | Hung lae Curry | Lamb Chop



Lamb Forestia แกะซอสแกงเขียวหวาน มะเขือเผา

Housemade Green Curry | Burnt Eggplant



Red Curry Beef Tenderloin เนื้อเทนเดอร์ลอยน์ ซอสแกงแดง

Housemade Red Curry



Cashew Chicken served with a Crispy Shell ไก่ผัดเม็ดมะม่วงกระทงกรอบ

Phuket Cashews | Wonton wrap | Spring Onions | Soy | Chicken



1508

Plearn Fishcakes ทอดมันเพลิน

Apple sauce | Mango sauce | Cucumber salsa



Bamboo Chicken หลามไก่ดอย

Lemongrass | Kiffir | Tumetic | Chili



Larn-na Larb ลาบล้านนา

Northern Spices | Minced Pork | Innards

Sai Oua 2 Ways ไส้อั่ว ทู เวย์

Northern Sausage | Squid | Nam Prik Nhoom Sauce | Local Vegetables



Fried Chicken x Larb ไก่ทอด x ลาบ Chicken Wings | North-Eastern Larb



Herb-Steamed Seabass ปลากะพงนึ่งสมุนไพร Herb foam | Thai Herbs | Fingerroot | Chili Lime

Deconstructed Green Curry แกงเขียวหวานแยกส่วน

Coconut foam | Eggplant | Fish balls

Noodle

Pad-mhee Korat ผัดหมี่โคราช

Signature Noodles from the Chef's hometown



150B

Pad Thai ผัดไท

Housemade Special Tamarind Sauce | Prawns

Phang-nga Mhee-Sapum หมี่สะปำพังงา

Hokkien Yellow Noodles | Bok Choy | Soy Sauce | Oyster Sauce | Prawns



Chef's Special KanomJeen ขนมจีนสูตรพิเศษของเชฟ

Secret curry mix | Coconut milk | Crab | Rice noodles





Rock Lobster Mee Nam หนี่น้ำกั้ง

Rice Noodles | Prawn-base | Chicken | White Tofu

Modern Khaosoi โมเดิร์นข้าวซอย

Asian Linguini | Yellow Curry | Coconut Milk | Chicken



Desserts

Thai Banana Cake เค้กกล้วยหอม

Fluffy Ripened Banana Cake



180B

Mango Sticky Rice x Spring Rolls ข้าวเหนียวมะม่วงปอเปี๊ยะทอด

Our own modern Mango Sticky Rice. Mango served with fried sticky rice spring rolls.

Coconut Cake with Egg Threads เค้กฝอยทอง

Soft chiffon cake with a coconut lava sauce



Lemon Tart เลมอนทาร์ต

Lemon | Sour Cream | Meringue



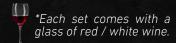
Coconut Pudding พุดดิ้งมะพร้าว

For the coconut lovers, coconut juice, coconut milk, coconut meat, all things coconut.

Chef's Choice 1

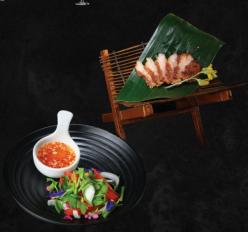
LIGHT & HERBAL SELECTIONS

750B++



Grilled Pork Collar Salad สลัดคอหมู

Marinated in Esarn-Style | Rice-chili dip





Herb-Steamed Seabass ปลากะพงนึ่งสมุนไพร

Herb foam | Thai Herbs | Fingerroot | Chili Lime

Tomyum Goong ต้มยำกุ้ง

Tomyum Herbs | Lime | Mushroom | Tomato | Prawn

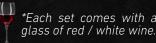


Chef's Choice 2

LIGHT & HERBAL SELECTIONS

PER SET

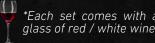
750串++





PER SET

750串





Signature Noodles from the Chef's hometown



Northern-spiced Tortillas แกงฮังเล ตอร์ติลล่า

Tortillas | Hung lae Curry | Pork



Cashew Chicken served with a Crispy Shell ไก่ผัดเม็ดมะม่วงกระทงกรอบ

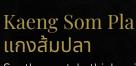
Phuket Cashews | Wonton wrap | Spring Onions | Soy | Chicken



Plearn Fishcakes ทอดมันเพลิน

Apple sauce | Mango sauce | Cucumber salsa





Southern-style thick spicy soup | Chaom Omelette | Seabass





OG Grilled Chicken with Kati Rice ไก่ย่างท่าช้าง ข้าวกะทิ

North-Eastern Spices | Sweet-sour Papaya Salad | Housemade Jaew | Coconut milk cooked rice

WELLNESS



WELLNESS EDITION

Appetizer

Homemade Salmon Gravlax กราฟลักซ์แซลมอน

Cured Salmon | Sous Vide Egg | Dill | Whole Grain Toast



350B

Avocado Toast with Poached Egg อะโวคาโดโทสต์

Avocado | Egg | Whole Grain Toast

Japanese Cucumber Salad สลัดแตงกวาญี่ปุ่น

Cucumber | Sesame | Soy | Carrot Puree



Seeds | Lemon

Japanese Pumpkin & Pine Salad สลัดฟักทองญี่ปุ่น Japanese Pumpkin | Arugula | Sunflower



Japanese Pumpkin Cream Soup ซุปฟิ้กทองญี่ปุ่น Japanese Pumpkin | Toast Garlic Bread





Miso-Roasted Cauliflower คอลลิฟลาวเวอร์ย่างมิโสะ

Cauliflower | Miso | Yoghurt | Furikake



Sweet Onion Consomme ซุปหัวหอมฝรั่งเศส

> Sweet Onion | Melted Gruyere Cheese | Toasted French Bread



Chicken Beetroot Salad สลัดอกไก่บีทรูทและส้ม

Chicken Breast | Beetroot | Orange | Sourcream | Dill



สลัดกุ้งแอสพารากัส Prawns | Cucumber | Asparagus | Cherry Tomato | Lemon | Mustard

WELLNESS EDITION

Main Dish

Crusted Grilled Salmon แซลมอนย่าง ครัสท์พิสทาชิโอ

Pistachio-crusted Salmon | Potato | Champignon Mushrooms



Chermoula Chicken

Shallots | Lemon



เทนเดอร์ลอยย่าง กะหล่ำพิวเร

Beef Tenderloin | Cauliflower

Plearn Burger เบอร์เกอร์เพลิน

Homemade Pistachio Burger | Camembert Cheese | Caramelized Onions | Pork Patty



เชอร์มูลาไก่

Chicken Breast | Carrot Puree |



Pork Tenderloin Steak สเต็กหมูเทนเดอลอยด์

Pork Tenderloin | Pea Sauce | Potato | Shallot | Radish



150B

Puree

Baked Seabass with Mixed Quinoa สเต็กปลากะพงขาวอบกับ ข้าวควินัว

Seabass | Quinoa | Paprika | Onion | Dates

Moo Hong Bao ซาลาเปาหมูฮ้อง

Phuket-style Marinated Pork | Homemade Bao Bun



350B

Potatoed Chicken with Brown Rice อกไก่อบบันฝรั่งข้าวกล้อง Chicken Breast | Potato | Eggplant | Brown Rice

French Roasted Chicken ไก่อบฝรั่งเศส

Chicken Breast | Cauliflower | Chargrilled Shallots



WELLNESS EDITION

Dessert

Granola Bowl กาโนล่า โยเกิร์ต

Greek Yoghurt | Seasonal Fruits | Nuts | Coconut Sugar





Fruit Platter ผลไม้รวมมิตร

Seasonal Fruits

SEASONAL TASTING

4 COURSE DINNER (SET A)

1,100B++

Wine Pairing Upon Request. Price starts at 260 THB ++



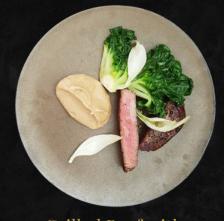
Japanese Pumpkin & Pine Salad สลัดฟักทองญี่ปุ่น

Japanese Pumpkin | Arugula | Sunflower Seeds | Lemon



Potatoed Chicken with Brown Rice อกไก่อบบันฝรั่งข้าวกล้อง

Chicken Breast | Potato | Eggplant | Brown Rice



Grilled Beef with Cauliflower Puree เทนเดอร์ลอยย่าง กะหล่ำพิวเร

Beef Tenderloin | Cauliflower



Fruit Platter ผลไม้รวมมิตร

Seasonal Fruits

SEASONAL TASTING

4 COURSE DINNER (SET B)



Wine Pairing Upon Request.
Price starts at 260 THB ++



Japanese Cucumber Salad สลัดแตงกวาญี่ปุ่น

Cucumber | Sesame | Soy | Carrot Puree



Crusted Grilled Salmon แซลมอนย่าง ครัสท์พิสทาชิโอ

Pistachio-crusted Salmon | Potato | Champignon Mushrooms



Potatoed Chicken with Brown Rice อกไก่อบบันฝรั่งข้าวกล้อง

Chicken Breast | Potato | Eggplant | Brown Rice



Fruit Platter

walusouūas

Seasonal Fruits

*All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge 7% VAT.

*All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge 7% VAT.

SEASONAL TASTING

3 COURSE DINNER (SET C)

850B++



Wine Pairing Upon Request. Price starts at 260 THB ++



Japanese Pumpkin & Pine Salad สลัดฟักทองญี่ปุ่น

Japanese Pumpkin | Arugula | Sunflower Seeds | Lemon

Grilled Beef with Cauliflower Puree เทนเดอร์ลอยย่าง กะหล่ำพิวเร Beef Tenderloin | Cauliflower





Granola Bowl กาโนล่า โยเกิร์ต

Greek Yoghurt | Seasonal Fruits | Nuts | Coconut Sugar

SEASONAL TASTING

3 COURSE DINNER (SET D)

850B++



Wine Pairing Upon Request.
Price starts at 260 THB ++



Japanese Cucumber Salad สลัดแตงกวาญี่ปุ่น

Cucumber | Sesame | Soy | Carrot Puree



Pistachio-crusted Salmon | Potato | Champignon Mushrooms





Fruit Platter

walussuungs

Seasonal Fruits

WELLNESS EDITION

Smoothies

Banana Berry บานาน่า เบอร์รี่ 150B

Mixed Berries | Banana | Green Apple | Pineapple | Honey



Bright Beets ไบรท์บีตส์

Beetroot | Pineapple | Red Apple | Yoghurt | Honey



150B

Celery Passion เซเลอรี่แพชชั่น

Celery | Passion Fruit | Honey



Celery Mint เซเลอรี่มิ้นท์

Celery | Cucumber | Mint | Yoghurt



Green Goddess กรีนกอดเดส

Kiwi | Pineapple | Cucumber | Honey







Orange Ginger ออเรนจ์จินเจอร์

Orange | Ginger | Red Apple | Carrot



PAB พีเอบี

Passion Fruit | Apple | Banana



Purple Power เพอเพิลพาวเวอร์

Sweet Potato | Riceberry | Yoghurt | Honey



Riceberry Queen ไรซ์เบอร์รี่ควีน

Mixed Berries | Riceberry | Beetroot | Banana

*All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge 7% VAT.

*All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge 7% VAT.

Drinks



Americano อเมริกาโน่



Cold Espresso เอสเพรสโซ่เย็น 95 ฿



Caramel Macchiato คาราเมล มัคคิอาโต้ 105 ฿



Latte
anı

95 B

Orange Coffee

กาแฟส้ม

115₿



Mocha มอคก้า



Cappucino คาปูชิโน่ 105 ฿



Coconut Coffee กาแฟมะพร้าว 115 ฿



Passion Fruit Coffee
nnuwlandsa
115 \$



Pink Milk (Nom Yen) ພນເຍົ້ນ 80 \$



Milo Volcano ไมโล ภูเขาไฟ 80 ฿



Pandan ໃບເຕຍ 80 B



Olden Thai Coffee กาแฟโบราณ 80 ฿



Red Lemonade น้ำแดงมะนาวโซดา



Posollo

Roselle กระเจี๊ยบ 80 ฿



Thai Coffee Yoklor



Chrsanthemum เกิกฮวย



Matoom Bael

u:qu
80 B

Cocktails

Romantic Night in ChiangMai

Tequila | Grenadine | Lychee | Strawberry | Szechuan Pepper | Lemon





Jungle Jewel

Tequila | Red Wine | Grenadine | Pomegranate | Lemon



Subtle Tomyum

Lemongrass-infused Vodka | Lemongrass | Galangal | Chili



RimKhong Full Moon

Mekhong | Dill | Jack Fruit | Lemon



Bangkok Brightness

Vodka | Ginger Ale | Cucumber | Ginger | Lemon



Phuketian's Memory

Malibu | Blue Curacao | Tumeric | Lemon | 319 B



The 5th Floor

Rum | Vodka | Gin | Tequila | Triple Sec | Kaffir Lime | Apple | Sparkling 389 B



Maitai

Malibu | Blue Curacao | Tumeric | Lemon 189 B



Plearn Frosting

Chalong Bay Rum | Betel Leaves | Kiwi | Lemon 339 \$



Golden Bright Lantern

Vodka | Cognac | Passion Fruit | Lemon | Rosemary 289 \$



Brown Sugar Mojito

Light Rum | Lemon | Mint | Soda 189 B



Hilltop Nightlife

Gordon Gin | Butterfly Pea | Jasmine | Lime 319 B



Passion Daiquiri

Light Rum | Fresh Passionfruit



I'm inlove with the Coco

Light Rum |Coconut-infused Liquor | Pineapple | Lemon | Coconut Milk | Coconut Jelly 189 B

