



# MENU

# Soup

## Tomyum Goong

ต้มยำกุ้ง

Tomyum Herbs | Lime | Mushroom | Tomato | Prawn

150฿



## Kaeng Som Pla

แกงส้มปลา

Southern-style thick spicy soup | Chaom Omelette | Seabass

150฿



## Grandma's Clear Tomsaeb

ต้มแซ่บนายแม่

Baby Pork Ribs | Thai herbs | Dried Chili

150฿



## 1910s Tom Jued

ต้มจืดโบราณ

Egg Tofu | Vermicelli | Mushroom | Daylily | Minced Pork

150฿



# Thai Menu

## OM Lamb Cutlet

แกงอ่อม แกะย่าง

OM Soup | Thai Herbs

650฿



650฿

## Northern Lamb Curry

แกงฮังเลแกะย่าง

Charcoal Tortillas | Hung lae Curry | Lamb Chop



650฿

## Lamb Forestia

แกะซอสแกงเขียวหวาน มะเขือเผา

Housemade Green Curry | Burnt Eggplant



650฿

## Red Curry Beef Tenderloin

เนื้อเทนเดอร์ลอยน์ ซอสแกงแดง

Housemade Red Curry

*\*\*Steaks are precisely portioned, and quantities may differ.*

*\*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.*





150฿

OG Grilled Chicken  
with Kati Rice  
ไก่ย่างท่าช้าง ข้าวกะทิ

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

Grilled Pork Collar Salad  
สลัดคอหมู

Marinated in Earn-Style | Rice-chili dip

150฿



Northern-spiced Tortillas  
แกงฮังเล ตอร์ติลล่า

Tortillas | Hung lae Curry | Pork

150฿



Cashew Chicken served  
with a Crispy Shell  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงกระทงกรอบ

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

150฿



150฿



Plearn Fishcakes  
ทอดมันเพิร์น

Apple sauce | Mango sauce | Cucumber salsa

150฿



Bamboo Chicken  
หลามไถ่ดอย

Lemongrass | Kiffir | Tumetic | Chili

150฿



Larn-na Larb  
ลาบล้านนา

Northern Spices | Minced Pork | Innards



### Sai Oua 2 Ways ไส้ั่ว ๓ เวย์

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



180฿



150฿

### Fried Chicken x Larb ไก่ทอด x ลาบ

Chicken Wings | North-Eastern Larb



150฿

### Herb-Steamed Seabass ปลากระพงนึ่งสมุนไพร

Herb foam | Thai Herbs | Fingerroot | Chili Lime



150฿

### Deconstructed Green Curry แกงเขียวหวานแยกส่วน

Coconut foam | Eggplant | Fish balls

# Noodle

### Pad-mhee Korat ผัดหมี่โคราช

Signature Noodles from the  
Chef's hometown

150฿



150฿

### Phang-nga Mhee-Sapum หมี่สะปำพังงา

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

### Pad Thai ผัดไท

Housemade Special Tamarind Sauce  
| Prawns

150฿





**Chef's Special KanomJeen**  
ขนมจีนสูตรพิเศษของเชฟ

Secret curry mix | Coconut milk |  
Crab | Rice noodles

150฿



550฿

**Rock Lobster Mee Nam**  
หมี่น้ำกุ้ง

Rice Noodles | Prawn-base | Chicken |  
White Tofu



**Modern Khaosoi**  
โมเดิร์นข้าวซอย

Asian Linguini | Yellow Curry | Coconut Milk |  
Chicken

150฿



# Desserts

**Thai Banana Cake**  
เค้กกล้วยหอม

Fluffy Ripened Banana Cake

135฿



180฿



**Mango Sticky Rice x**  
**Spring Rolls**  
ข้าวเหนียวมะม่วงปอเปี๊ยะทอด

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

220฿



**Coconut Cake with Egg**  
**Threads**  
เค้กฝอยทอง

Soft chiffon cake with a coconut lava sauce



Lemon Tart  
เลมอนทาร์ต

Lemon | Sour Cream | Meringue

150฿



115฿



Coconut Pudding  
พุดดิ้งมะพร้าว

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

# Chef's Choice 1

LIGHT & HERBAL SELECTIONS

PER SET

# 750฿++



\*Each set comes with a glass of red / white wine.

Grilled Pork Collar Salad  
สลัดคอหมู

Marinated in Esarn-Style | Rice-chili dip



Herb-Steamed Seabass  
ปลากระพงนึ่งสมุนไพร

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฿<sup>++</sup>



*\*Each set comes with a glass of red / white wine.*

### Pad-mhee Korat ผัดหมี่โคราช

Signature Noodles from the Chef's hometown



### Cashew Chicken served with a Crispy Shell

#### ไก่ผัดเม็ดมะม่วงกระถงกรอบ

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



### Kaeng Som Pla แกงส้มปลา

Southern-style thick spicy soup | Chaom Omelette | Seabass



# Chef's Choice 3

LIGHT & HERBAL SELECTIONS

PER SET

## 750฿<sup>++</sup>



*\*Each set comes with a glass of red / white wine.*

### Northern-spiced Tortillas แกงฮังเล ทอร์ติลล่า

Tortillas | Hung lae Curry | Pork



### Plearn Fishcakes ทอดมันเพลิน

Apple sauce | Mango sauce | Cucumber salsa



### OG Grilled Chicken with Kati Rice

#### ไก่ย่างท่าช้าง ข้าวกะทิ

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





WELLNESS EDITION

# Appetizer

# WELLNESS

Homemade Salmon Gravlax

กราฟลักซ์แซลมอน

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

350฿



350฿

Avocado Toast with  
Poached Egg  
อะโวกาโดโทสต์

Avocado | Egg | Whole Grain Toast

Japanese Cucumber Salad

สลัดแตงกวาญี่ปุ่น

Cucumber | Sesame | Soy | Carrot Puree

150฿





Japanese Pumpkin & Pine Salad

สลัดฟักทองญี่ปุ่น

Japanese Pumpkin | Arugula | Sunflower Seeds | Lemon

250฿



Japanese Pumpkin Cream Soup

ซูปฟักทองญี่ปุ่น

Japanese Pumpkin | Toast Garlic Bread

150฿



250฿

Miso-Roasted Cauliflower

คอลลีฟลาวเวอร์ย่างมิโสะ

Cauliflower | Miso | Yoghurt | Furikake



150฿



Sweet Onion Consomme

ซูปหัวหอมฝรั่งเศส

Sweet Onion | Melted Gruyere Cheese | Toasted French Bread

250฿

Prawn Salad with Asparagus

สลัดกุ้งแอสพาราจัส

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



150฿

Chicken Beetroot Salad

สลัดอกไก่บีทรูทและส้ม

Chicken Breast | Beetroot | Orange | Sourcream | Dill





WELLNESS EDITION

# Main Dish

## Crusted Grilled Salmon แซลมอนย่าง ครัสต์พิสตาชิโอ

Pistachio-crusted Salmon | Potato |  
Champignon Mushrooms

550฿



450฿

## Plearn Burger เบอร์เกอร์เพลิร์น

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



250฿

## Chermoula Chicken เชอร์มูลาไก่

Chicken Breast | Carrot Puree |  
Shallots | Lemon

## Grilled Beef with Cauliflower Puree เทนเดอร์ลอย่าง กะหล่ำพวเร

Beef Tenderloin | Cauliflower

650฿



350฿

## Pork Tenderloin Steak สเต็กหมูเทนเดอร์ลอยด์

Pork Tenderloin | Pea Sauce | Potato |  
Shallot | Radish



150฿



## Baked Seabass with Mixed Quinoa สเต็กปลาทะเลอบกับ ข้าวควินัว

Seabass | Quinoa | Paprika | Onion | Dates



### Moo Hong Bao ซาลาเปาหมูอึ่ง

Phuket-style Marinated Pork | Homemade Bao Bun

250฿



350฿

### Potatoed Chicken with Brown Rice อกไก่อบมันฝรั่งข้าวกล้อง

Chicken Breast | Potato | Eggplant | Brown Rice



350฿

### French Roasted Chicken ไก่อบฝรั่งเศส

Chicken Breast | Cauliflower | Char-grilled Shallots



#### WELLNESS EDITION

## Dessert

250฿

### Granola Bowl กาโนล่า โยเกิร์ต

Greek Yoghurt | Seasonal Fruits | Nuts | Coconut Sugar



150฿



### Fruit Platter ผลไม้รวมมิตร

Seasonal Fruits

\*\*Steaks are precisely portioned, and quantities may differ.

\*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

4 COURSE DINNER (SET A)

PER SET

## 1,100฿++



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  
เทบเดอร์ลอย่าง กะหล่ำพืชร

Beef Tenderloin | Cauliflower



Potatoed Chicken with  
Brown Rice  
อกไก่อบมันฝรั่งข้าวกล้อง

Chicken Breast | Potato | Eggplant | Brown Rice



Fruit Platter  
ผลไม้รวมมิตร

Seasonal Fruits

# SEASONAL TASTING

4 COURSE DINNER (SET B)

PER SET

## 1,100฿++



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



Japanese Cucumber Salad  
สลัดแตงกวาญี่ปุ่น

Cucumber | Sesame | Soy | Carrot Puree



Crusted Grilled Salmon  
แซลมอนย่าง ครัสต์พิสทาชิโอ

Pistachio-crusted Salmon | Potato |  
Champignon Mushrooms



Potatoed Chicken with  
Brown Rice  
อกไก่อบมันฝรั่งข้าวกล้อง

Chicken Breast | Potato | Eggplant | Brown Rice



Fruit Platter  
ผลไม้รวมมิตร

Seasonal Fruits



# SEASONAL TASTING

PER SET

## 850฿++

3 COURSE DINNER (SET C)



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 เทนเดอร์ลอย่าง กะหล่ำพวเร

Beef Tenderloin | Cauliflower



### Granola Bowl กาโนล่า โยเกิร์ต

Greek Yoghurt | Seasonal Fruits | Nuts | Coconut Sugar



# SEASONAL TASTING

PER SET

## 850฿++

3 COURSE DINNER (SET D)



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



### Japanese Cucumber Salad สลัดแตงกวาญี่ปุ่น

Cucumber | Sesame | Soy | Carrot Puree

### Crusted Grilled Salmon แซลมอนย่าง ครัสต์พิสทาชิโอ

Pistachio-crusted Salmon | Potato | Champignon Mushrooms



### Fruit Platter ผลไม้รวมมิตร

Seasonal Fruits





WELLNESS EDITION

# Smoothies

Banana Berry  
กล้วยน้ำว้า เบอร์รี่

150฿

Mixed Berries | Banana | Green Apple | Pineapple | Honey



150฿

Bright Beets  
ไบรท์บีตส์

Beetroot | Pineapple | Red Apple  
| Yoghurt | Honey



150฿

Celery Mint  
เซลลอรี่มินท์

Celery | Cucumber | Mint |  
Yoghurt



150฿

The New Beginning  
จุดเริ่มต้นใหม่

Banana | Green Apple | Cabbage | Honey



150฿

Orange Ginger  
ออเรนจ์จิงเจอร์

Orange | Ginger | Red Apple |  
Carrot



150฿

PAB  
พีเอบี

Passion Fruit | Apple | Banana



150฿

Celery Passion  
เซลลอรี่แพชชั่น

Celery | Passion Fruit | Honey



150฿

Green Goddess  
กรีนกอดเดส

Kiwi | Pineapple | Cucumber |  
Honey



150฿

Purple Power  
เพอเพิลพาวเวอร์

Sweet Potato | Riceberry |  
Yoghurt | Honey



150฿

Riceberry Queen  
ไรซ์เบอร์รี่ควีน

Mixed Berries | Riceberry |  
Beetroot | Banana



# Drinks



**Americano**  
อเมริกาโน่  
95 ฿



**Cold Espresso**  
เอสเปรสโซ่เย็น  
95 ฿



**Caramel Macchiato**  
คาราเมล มัคคิอาโต้  
105 ฿



**Latte**  
ลาเต้  
95 ฿



**Mocha**  
มอคค่า  
105 ฿



**Cappuccino**  
คาปูชิโน่  
105 ฿



**Orange Coffee**  
กาแฟส้ม  
115 ฿



**Coconut Coffee**  
กาแฟมะพร้าว  
115 ฿



**Passion Fruit Coffee**  
กาแฟเสาวรส  
115 ฿



**Pink Milk (Nom Yen)**  
นมเย็น  
80 ฿



**Olden Thai Coffee**  
กาแฟโบราณ  
80 ฿



**Thai Coffee Yoklor**  
ยกล้อ  
80 ฿



**Milo Volcano**  
มิโล กุหลาบไฟ  
80 ฿



**Red Lemonade**  
น้ำแดงมะนาวโซดา  
80 ฿



**Chrsanthemum**  
เก๊กฮวย  
80 ฿



**Pandan**  
ใบเตย  
80 ฿



**Roselle**  
กระเจี๊ยบ  
80 ฿



**Matoom Bael**  
มะตูม  
80 ฿



# Cocktails

## Romantic Night in ChiangMai

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



299฿



329฿

## Jungle Jewel

Tequila | Red Wine | Grenadine | Pomegranate | Lemon



329฿

## Subtle Tomyum

Lemongrass-infused Vodka | Lemongrass | Galangal | Chili



289฿

## RimKhong Full Moon

Mekhong | Dill | Jack Fruit | Lemon



289฿

## Bangkok Brightness

Vodka | Ginger Ale | Cucumber | Ginger | Lemon



## Phuketian's Memory

Malibu | Blue Curacao | Tumeric | Lemon  
319 ฿



## Plearn Frosting

Chalong Bay Rum | Betel Leaves | Kiwi | Lemon  
339 ฿



## Hilltop Nightlife

Gordon Gin | Butterfly Pea | Jasmine | Lime  
319 ฿



## The 5th Floor

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



## Golden Bright Lantern

Vodka | Cognac | Passion Fruit | Lemon | Rosemary  
289 ฿



## Passion Daiquiri

Light Rum | Fresh Passionfruit  
189 ฿



## Maitai

Malibu | Blue Curacao | Tumeric | Lemon  
189 ฿



## Brown Sugar Mojito

Light Rum | Lemon | Mint | Soda  
189 ฿



## I'm inlove with the Coco

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



