

Thai Set A

APPETIZER

"Som Tum" Spicy pumpkin and papaya salad with grilled shrimps ส้มตำฟักทองและมะละกอกับกุ้งย่าง

SOUP

"Tom Kha Gai" Chicken and galangal coconut milk soup with mushroom ตัมทำไก่ใส่เห็ด

MAIN COURSE

"Choo Chee Goong"

Fried tiger prawn with red curry sauce served with jasmine steamed rice จู่จี่กุ้งลายเสือเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย

DESSERT

"Khao Neow Ma Moung"
Ripe mango and sweetened sticky rice
with coconut ice-cream
ตัววาหนียวมะม่วงปลุดกรีมกะที

Thai Set B

APPETIZER

"Por Pia Poo" Deep fried crab meat spring rolls with Chinese plum sauce ปอเป็ยะปูทอดน้ำอิ้มบ๊วย

SOUP

"Tom Yum Ta-Lay" Sour and spicy lemongrass favored soup with seafood and mushroom ตัมยำทะเลรวม

MAIN COURSE

"Pad Cha Salmon" Pan-seared salmon in red curries sauce and Thai herbs served with jasmine steamed rice ผัดฉ่าปลาแซลม่อนเสิร์ฟกับตัววสวย

DESSERT

"Pudding Lum-Yai" Longan pudding with seasonal fresh fruit skewer พุดดิ้งลำไย

Available everyday from 11.00 a.m. to 3.00 p.m.

www.ratilannachiangmai.com



* Thisland Tourism Awards 2017

RatiLanna Riverside Spa Resort, Chiang Mai 33 Chang Klan Rd., Muang, Chiang Mai 50100 Tel: +66 (0) 53 999 333

Fax: +66 (0) 53 999 332 E-mail: info@ratilannachiangmai.com

