



บ้านสันไต่ แม่ริม



MENU

OPEN
11:00 AM — 10:00 PM
(Lunch & Dinner)

OPEN EVERYDAY

Kitchen Hours
10:30 AM — 9:30 PM

เรื่องราวของบ้านลันได

บ้านลันไดนำเสนอสัมผัสของอาหารไทย จากจุดเริ่มต้นจากเมนูพื้นถิ่นของเมืองลำพูน
เมนูที่ทำทานในบ้าน เมนูของคนในบ้าน เชฟได้ดึงเอาความเรียบง่ายของอาหารเหล่านั้น
ที่ปัจจุบันหาทานยาก ถ่ายทอดออกมาให้คนทั่วไปได้ลิ้มรส และเข้าถึงได้

อาหารที่ดีจึงมาจากแหล่งกำเนิดของวัตถุดิบที่ดี เป็นแนวทางของการคัดสรรวัตถุดิบจาก
แหล่งผลิตที่ได้คุณภาพ สืบสานวัตถุดิบพื้นถิ่นจากชุมชน และครัวทอาในวัตถุดิบ จึงได้วัตถุดิบที่สดใหม่
ปลอดสาร ปลอดภัยกับคนทาน รวมทั้งชูรสชาติและ ยกย่องอาหารไทยให้ได้มาตรฐาน
เชฟเชื่อว่าอาหารไม่มีการหยุดพัฒนา เกิดขึ้นจากประสบการณ์ เรื่องของรสชาติก็เช่นกัน

เป็นรสนิยมของแต่ละบุคคล ไม่มีอะไรถูก หรือผิด
แม้ว่าอาหารไทยจะมีวิธีการและกระบวนการทำที่ละเอียดซับซ้อน และมากขึ้นตอน
แต่อาหารของบ้านลันไดก็เข้าถึงได้ไม่ยาก เป็นอาหารที่หลายคนอาจจะคุ้นเคยดีจากเมนูของแม่
เมื่อได้ทานแล้วอาจทำให้นึกถึงความอบอุ่นของคนในบ้าน และทางร้านอยากให้แขกทุกคนที่ได้เข้ามาทานแล้ว
สัมผัสได้ว่าคุณค่าได้เข้ามาทานอาหารรสฝีมือในบ้านของคุณเอง หวังเมื่อไหร่ก็สามารถกลับมาทานได้ทุกเมื่อ



A Story of BAAN LANDAI

(Established on December 9, 2016)

Baan Landai offers a defined touch of Thai local foods. Our origin was home cooks' receipt from **Lamphun** — a smaller province next to Chiang Mai. The chef has drawn to the simplicity of those dishes. We wish people to be able to taste and enjoy foods as we used to have. We believe that a good food comes from *good ingredients*. This is a guideline for selecting our raw materials from high quality product sources. We also support fresh and sustainable raw ingredients from local communities. Thus, we can ensure that every ingredient served by **Baan Landai** must be *fresh, chemical-free, and seasonal*. We aim to level up the flavor and standard of Thai local food. We believe that Thai local foods have never stopped evolving, they arise from experience. So does the taste, it is a matter of individual preference. There is no right or wrong. Although Thai foods have a complicated method and cooking process, the dishes of **Baan Landai** present themselves differently. The foods are *simple but beautiful*, offering a delicate sense and taste. They remind many people of the familiar dishes from *their mother's kitchen*. We believe that our foods may bring a memory of the good old days. It is not surprising that people are happy with our heartwarming and sincere foods. Baan Landai wishes our customers feel like coming to have delicious food at your own home. Whenever you are hungry, please come back anytime.



เมนูพิเศษเฉพาะสาขามะริม

Special Menu

Only Baan Landai, Mae Rim

1

ถั่วแขกหมูสับผัดน้ำพริกข่า

Stir-fried green beans and minced pork
with galangal chili paste

189 thb



3

หมูสับปลาหมึกพันตะไคร้ทอด

Minced Pork and Pickled Fish
Wrapped In Lemongrass

189 thb (for 3 pieces)
299 thb (for 5 pieces)



4

กุ้งขาวต้มวุ้นเกี๊ยวซ่า

White shrimp boiled with plum and
pickled pickle cabbage

339 thb



2

แกงขี้เหล็กแกมวุ้น ข้าวหนุกงาดอยจี

Beef Cheek Hang Lay Curry & Grilled Sticky
Rice Mixed With Perilla Seeds

S 259 thb
M 499 thb



เมนูแนะนำ

Signature Menu

หมี่หุ่นแกงปูใบชะพลู
Crab Meat Curry Soup
Survived with Rice Noodle
599 thb



ซี่โครงอบซอสไวน์แดง
Pork Ribs with Red Wine Sauce
S 199 thb | M 389 thb



สันคอหมูพะโล้ต้มยำ
Pork in TOM YUM Brown Sauce
S 189 thb | M 369 thb



ทะเลพริกเผา
Seafood Stir-Fried Chili Paste
S 339 thb / M 639 thb



อุตุปลาหับทิม
(อบพริกแกงขมิ้น)
Ruby Fish Baked with Turmeric
319 thb



ผัดหมีโบราณกุ้งทอดซอสมะขาม
Fried White Rice Noodles and Fried
Shrimps with Tamarind Sauce
219 thb



ปลาส้มพะเยาไข่ไก่
(Local food)
Stir Fried Pickled Fish with Egg
199 thb



เนื้อผัดโหระพา
Thai Ribeye Beef with Sweet
Basil Recipe
499 thb



แซลมอนย่างซอสพล่า
ข้าวกล้องห่อใบตองย่าง
Grilled Salmon Steak Topped
with Spicy Tasty Herbs Sauce Serve
with Rice Wrapped in Banana Leaf
359 thb



ข้าวผัดปู
Crab Meat Fried Rice
S 499 thb | M 599 thb

ของว่าง
Appetizers

1. ผีเสื้อคำกลีบบัวหลวง
(MIANG KHAM LOTUS FLOWER)

Savoury Leaf Wraps:
Blend of Coconut, Ginger, Fresh Bitter
Leaves, Peanut, dried shrimp, shrimp
paste, Lime and Chilli

179 thb (6 pcs.)

2. ผีเสื้อคำใบชะพลู
(MIANG KHAM)

Savoury Leaf Wraps:
Blend of Coconut, Ginger, Fresh Bitter
Leaves, Peanut, dried shrimp, shrimp paste,
Lime and Chilli

149 thb (6 pcs.)

3. เต้าหู้นุ่มทอด
Fried soft tofu
169 thb

4. ผัดปลาแห้งแตงอุลิต
Fried Dried Fish
with Watermelon
169 thb

5. ม้าฮ่อผลไม้ตามฤดูกาล
(MA HOR)
Fresh Pineapple Morsel
Topped with Minced Pork and Peanuts
159 thb (8 pcs.)

เมนูทอด Deep-Fried



1



2



3



4



5

1. ปลาส้มพะเยาทอด
(Local food) Fried Pickled Fish
199 thb

2. ปีกไก่ทอดน้ำปลา
Fried Chicken Wings
with Fish Sauce
159 thb (5 pcs.)

3. แหนมหมูทอด
(Local food)
Fried Fermented Pork
159 thb

4. จิ้นแดง(จิ้นเกลือ)ทอด
(Local food)
Fried Red Pork with Salt
159 thb

5. กุนเชียงทอด (มหาสารคาม)
Fried Chinese Pork Sausage
169 thb

6. หมูยอทอด
Fried Thai Pork Sausage
159 thb

7. ปลาหมึกชุบแป้งทอด
Crispy Fried Calamari
289 thb

8. กุ้งขาวชุบแป้งทอด
Batter-Fried Shrimps
299 thb

9. หมูกระเจก
Pork Snack/Pork Crackling
109 thb

10. ไข่ดาวทอดกรอบราดซอสมะขาม
Fried Eggs with Tamarind Sauce
159 thb

เมนูทอด Deep-Fried

1. ไข่เจียวปูก้อน/กุ้ง/หมูสับ
Thai Omelette with...
Crab/Shrimp/Minced Pork
559/219/169 thb

2. กุ้งขาวทอดคลุกซอสมะขาม
Fried Shrimps with Tamarind Sauce
299 thb

3. ปลาหมึกทอดราดซอสมะขาม
Fried Squid with Tamarind Sauce
299 thb

4. สะโพกไก่ทอดราดซอสมะขาม
Fried Chicken Thighs with Tamarind Sauce
269 thb

5. เห็ดหิมะทอดซอสพริก
Fried Mushroom with Chili Paste Sauce
259 thb

6. ทะเลทอดซอสพริก
Fried Seafood with Spicy Tasty Herbs Sauce
S 359 thb / M 659 thb

7. สะโพกไก่ทอดคลุกซอสพริก
Chicken Fried with Spicy Sauce
269 thb

8. สันคอหมูหมักกะทิทอด
Fried Pork neck with Garlic
and Black Pepper
289 thb

1

กุ้งย่างเนยกระเทียมพริกไทยดำ
Grilled Shrimps with Butter, Black Pepper
and Thai Spicy Sauce

299 thb

2

สันคอหมูหมักกะทิย่าง
ซอสจิ้มแจ่ว

Grilled Pork neck Black Pepper
and Thai Spicy Sauce

289 thb

3

อ่องปู้ญา
(AUNG BU)
(Local food)
Grilled Crab Paste
139 thb

4

ไส้อั่ว
(Local food)
Northern Thai Spicy
Pork Sausage
229 thb

6

เนื้อสันแหลมโคขุนไทยย่าง
Grilled Thai Ribeye Beef
and Thai Spicy Sauce
519 thb (300g.)

5

ไส้กรอกอีสาน
ISAN Thai Spicy
Pork Sausage
169 thb

เมนูย่าง
Grilled

เมนูยำ

Spicy Salads

1. ลาบปลาสลิดทอดกรอบเขียวแอปเปิ้ล

Crispy Salid Fish Spicy Salad with Green
219 thb

2. ลาบปลาหมึก/กุ้งทอด

Squid/Fried Shrimps Spicy Salad with Herbs
299 thb

3. ลาบมะม่วงสุกปู๋ก้อน

Ripe Mango and Crab Spicy Salad
599 thb

4. ยำส้มโอพริกเผากุ้งสด/ปลากรอบ

Pomelo and Shrimp/Crispy Fish
Chili Paste Salad
209 thb

5. ยำส้มโอน้ำใสกุ้งสด/ปลากรอบ

(Local food)
Pomelo and Shrimp/Crispy Fish Spicy Salad
199 thb

6. ยำมะม่วงดิบปลากรอบ/กุ้งสด

Raw Mango and Shrimp/Crispy Fish Spicy
199 thb

7. ยำหมูยอใส่เห็ดหอมขาว

Thai Pork Sausage and Mushroom Spicy Salad
239 thb

8. ปลาหมึกย่างแตงกวา

(Local food)
Grilled Pork and Cucumber Spicy Salad
289 thb

9. ยำหมูทอด/ไก่ทอด

Fried Chicken/Fried Pork
and Mushroom Spicy Salad
289/269 thb

10. ยำกุนเชียง (มหาสารคาม)

Chinese Pork Sausage Spicy Salad
239 thb

11. ยำไข่ดาว

Fried Eggs Spicy Salad
199 thb

เมนูเส้น Noodles

1. ข้าวซอย

(KHAO-SOI)

(Local food)

Chiang Mai Noodle Curry Soup with...

ไก่ Chicken : 159 thb

หมูยอ Pork Sausage : 159 thb

กุ้งทอด Deep-Fried Shrimps : 169 thb

2. สุกี้เมืองหมุ

(SUKI MUANG)

(Local food)

Noodle Soup and Pork Curry Powder
219 thb

3. หมี่ยำหมูยอแคบหมู

(Local food)

Noodle Spicy Salad
with Pork Sausage and Pork Snack
169 thb

4. ยำขนมเส้น/ยำเส้นหมี่ขาว

Rice Noodle Spicy Salad with Mackerel,
Shrimp and Pork Sausage

299 thb

5. ผัดขนมเส้นไข่ดาว & หมูยอทอด

(Local food)

Fried Rice Noodles and Fried Pork Sausage
169 thb

6. ผัดหมี่โบราณกุ้งทอดซอสมะขาม

Fried White Rice Noodles and Fried
Shrimps with Tamarind Sauce

219 thb

เมนูปลา Fish

1. ปลาแซลมอน ๕ ข้าวห่อใบตองย่าง

Grilled Salmon Steak Topped with...
Serve with Rice Wrapped in Banana Leaf

ซอสพล่า Spicy Tasty Herbs sauce

ซอสน้ำตก Isan sauce

ลามมะม่วงสุก Ripe Mango Spicy Salad

359 thb

2. ปลากะพงขาว

Deep-Fried Snapper Fish Topped with...

ซอสพล่า Spicy Tasty Herbs sauce

ซอสน้ำตก Isan sauce

ซอสน้ำปลา Fish sauce

ซอสพริกสับปะรด Chili & Pineapple sauce

ซอสมะขาม Tamarind Sauce

ผัดจีนฉ่าย Stri-Fried with Chinese Celery

319 thb (half)

3. ปลาหมึก

Deep-Fried Ruby Fish Topped with...

ซอสพล่า Spicy Tasty Herbs sauce

ซอสน้ำตก Isan sauce

ซอสน้ำปลา Fish sauce

ซอสพริกสับปะรด Chili & Pineapple sauce

ซอสมะขาม Tamarind Sauce

ผัดจีนฉ่าย Stri-Fried with Chinese Celery

319 thb (half)



1

ปลาแซลมอนย่าง
ซอสลามมะม่วงสุก

Grilled Salmon Steak Topped
with Ripe Mango Spicy Salad

359 thb

2

ปลากะพงขาวทอดซอสน้ำปลา

Deep-Fried Snapper Fish Topped
with Fish sauce

319 thb

3

ปลาหมึกทอดราดซอสพริก

Deep-Fried Ruby Fish Topped
with Chili & Pineapple sauce

319 thb

3

ปลาหมึกทอดซอสน้ำตก

Deep-Fried Ruby Fish Topped
with Isan sauce

319 thb

2

ปลากะพงขาวผัดจีนฉ่าย

Deep-Fried Snapper Fish
Topped with Chinese Celery

319 thb

1

ปลาแซลมอน ๕ ข้าวห่อใบตองย่าง

Grilled Salmon Steak Topped
with Spicy Tasty Herbs sauce
Serve with Rice Wrapped in Banana Leaf

359 thb



น้ำพริก Spicy Paste Dip

1. น้ำพริกแดนมุข
(NAM PRIK CAAB MOO)
(Local food)
Spicy Pork Crackling Dip

139 thb / Set 159 thb

2. น้ำพริกปลาทู
(NAM PRIK PHA TOO)
Thai Mackerel
Spicy Dip

139 thb / Set 199 thb

3. น้ำพริกกะปิ
(NAM PRIK KA-PI)
Spicy Shrimp
Paste Dip

89 thb / Set 279 thb

4. น้ำพริกอ่อง
(NAM PRIK AONG)
(Local food)
Northern Thai Meat
and Tomato Spicy Dip

159 thb / Set 279 thb

5. น้ำพริกไข่ต้ม
(NAM PRIK KHAI TOM)
(Local food)
Boiled Eggs Chili Dip

109 thb / Set 159 thb

6. น้ำพริกหนุ่ม
(NAM PRIK NUM)
(Local food)
Northern Thai Green Chili Dip

129 thb / Set 279 thb

7. น้ำพริกตาแดง
(NAM PRIK TA DANG)
(Local food)
Northern Thai Red Chili Dip

69 thb / Set 199 thb

1

1. ผัดไข่

Stir-Fried with Eggs

ปลาส้ม Pickled Fish : 199 thb (Local food)

ปูก้อน Crab Meat : 599 thb

แหนม Fermented Pork : 219 thb (Local food)

3

2

4

5

1

จานผัด

Stir-Fried Seafood

2. ผัดโหระพา

Stir-Fried with Sweet Basil Recipe

ไก่ Chicken : 159 thb

หมูสับ Minced Pork : 169 thb

กุ้ง Shrimps : 299 thb

ปลาหมึก Squid : 299 thb

เนื้อ Thai Ribeye Beef : 499 thb

3. ผัดผงกระหรี่

Stir-Fried Curry Powder

กุ้ง Shrimps : 329 thb

ปลาหมึก Squid : 329 thb

ปูก้อน Crab Meat : 599 thb

4. ผัดพริกเกลือ

Stir-Fried Chili and Salt

กุ้ง Shrimps : 299 thb

ปลาหมึก Squid : 299 thb

5. ผัดพริกเผา

Stir-Fried Chili Paste

ทะเล Seafood

S 339 thb / M 639 thb

6. ผัดจีนฉ่าย

Stir-Fried with Chinese Celery

กุ้ง Shrimps : 299 thb

ปลาหมึก Squid : 299 thb

ปลากะพงขาว Snapper Fish : 319 thb (half)

ปลาทับทิม Ruby Fish : 319 thb (half)

7. ผัดน้ำมันหอย

Stir-Fried Oyster Sauce

หมู Pork : 199 thb

ปลาหมึก Squid : 299 thb

เนื้อ Thai Ribeye Beef : 499 thb

1. แกงเผ็ดผสมแกงเขียวหวานไก่
Red & Green Curry Chicken
289 thb

2. สันคอหมูพะโล้ต้มยำ
Pork in TOM YUM Brown Sauce
S 189 thb / M 369 thb

3. แกงคั่วสับปะรดกุ้งสด เสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่ลาว
Pineapple Curry with Shrimp & Rice Noodle
359 thb

4. แกงผักโขมใส่ปลาสดทอด
*(Local food) Gymnema Sylvestre
and Crispy Salid Fish with Spicy Soup*
229 thb

5. ซี่โครงอบซอสไวน์แดง
Pork Ribs With Red Wine Sauce
S 199 thb / M 389 thb

6. อุดปลาหมึก (อบพริกแกงขมิ้น)
(Local food) Ruby Fish Baked with Turmeric
319 thb

7. แกงฮังเลแกมวุ้น [Local food]
*Beef Cheek Hang Lay Curry & Grilled Sticky
Rice Mixed With Perilla Seeds*
S 259 thb M 499 thb

8. แกงกะหล่ำปลีใส่จิ้นแดง
*(Local food)
Cabbage and Red Pork with Spicy Soup*
229 thb

แกง
Curry





ซุป Soup

1. ต้มส้ม

(TOM SOM)

(Local food)

Thai Northern Style Soup

ไก่ Chicken : 249 thb

กุ้ง Shrimps : 319 thb

ปลากะพงขาว Snapper Fish : 319 thb (half)

ปลาหมึก Ruby Fish : 319 thb (half)

2. ต้มข่า

(TOM KHA)

Thai Coconut Soup

ไก่ Chicken : 259 thb

กุ้ง Shrimps : 329 thb

3. ต้มยำ-น้ำข้น/น้ำใส

(TOM YUM)

ไก่ Chicken : 259 thb

กุ้ง Shrimps : 329 thb

ซี่โครงหมู Pork Ribs : 399 thb

ปลากะพงขาว Snapper Fish : 319 thb (half)

ปลาหมึก Ruby Fish : 319 thb (half)

4. แกงจืดกะหล่ำปลีหมูก้อน

Cabbage and Minced Pork Soup

229 thb

5. แกงจืดไข่น้ำหมูก้อน

Eggs and Minced Pork Soup

229 thb



1. ฟักทองผัดไข่หมูสับ
Stir-Fried Pumpkin
with Minced Pork and Eggs
169 thb

2. กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
Stir-Fried Cabbage in Fish Sauce Recipes with...
เบคอน Bacon : 149 thb
กุ้ง Shrimps : 159 thb

3. มะเขือยาวและถั่วฝักยาวผัดกะป๋หมูสับ
Stir-Fried Eggplant, Yard Long Bean,
Minced Pork with Shrimp Paste
169 thb

4. ผัดผักบุ้งหมูสับ
Stir-Fried Morning Glory with Minced Pork
159 thb

5. เชียงตาผัดไข่
(Local food)
Stir-Fried Gymnema Sylvestre with Eggs
149 thb

6. ผัดน้ำเต้า
Stir-Fried Calabash with...
ไข่ Eggs : 149 thb
กุ้ง Shrimps : 169 thb

7. ผัดมะเขือยาวหมูสับ
Stir-Fried Eggplant with Minced Pork
159 thb

ข้าว Rice

1. ข้าวสวยหอมมะลิ 100%

White Rice

S 25 thb / M 60 thb

2. ข้าวกล้องหอมมะลิ 3 สี
(อำเภอแม่ริม)

3 Color Rice From Mae Rim

S 30 thb / M 70 thb

3. ข้าวผัดปู

Crab Meat Fried Rice

S 499 thb / M 599 thb

4. ข้าวผัด

Fried Rice

ไข่ Eggs : 109 thb

ไก่ Chicken : 159 thb

หมู Pork : 159 thb

เบคอน Bacon : 159 thb

กุนเชียง Chinese Pork Sausage : 169 thb

ไส้ฮั่ว Northern Thai Spicy Pork Sausage : 159 thb

กุ้ง Shrimps : 169 thb

แซลมอน Salmon : 169 thb

5. ข้าวต้ม

Boiled Rice

ปลากะพงขาว Snapper Fish : 299 thb (half)

หมูสับ Minced Pork : 149 thb

กุ้ง Shrimps : 169 thb

6. เส้นหมี่ขาวลวก

White Rice Noodles

S 25 thb / M 60 thb

7. ขนมจีน

Rice Noodles

25 thb

8. ไข่

Eggs

ไข่ดาว Fried Egg : 15 thb

ไข่ต้ม Boiled Egg : 15 thb

1. ยำส้มโอน้ำใส
Pomelo Spicy Salad
169 thb

2. ยำมะม่วงดิบ
Raw Mango Spicy Salad
169 thb

3. ลาบแอปเปิ้ลเขียว
Green Apple Spicy Salad
169 thb

4. ยำเห็ดหอมขาว
Mushroom Spicy Salad
169 thb

5. เห็ดหอมขาวทอดซอสน้ำตก
Fried Mushroom with Isan Sauce
239 thb

6. น้ำพริกหนุ่ม
(NAM PRIK NUM)
(Local food)
Northern Thai Green Chili Dip
129 / Set 259 thb

7. น้ำพริกอ่อง
(NAM PRIK AONG)
(Local food)
Northern Thai Tofu and Tomato Spicy Dip
159 / Set 259 thb

8. ยำไข่ดาว
Fried Eggs Spicy Salad
199 thb

9. เต้าหู้นุ่มทอด
Fried soft tofu
169 thb

มังสวิรัต

Vegetarian

ของว่าง

Appetizers

1. ต้มส้มเห็ด
(TOM SOM)

Thai Northern Style
Mushroom Soup

239 thb

2. ต้มยำเห็ดน้ำใส
(TOM YUM)

Tom Yum
Mushroom Soup

249 thb

3. ต้มข่าเห็ด
(TOM KHA)

Thai Coconut
Mushroom Soup

249 thb

4. แกงเผ็ดผัสมู
แกงเขียวหวานเตาหุ

Red & Green Curry Tofu
and Eggplant

259 thb

5. ไข่พะโล้
ใส่เตาหุทอด

Eggs and Tofu
in Sweet Brown Sauce

259 thb

6. แกงจืดกะหล่ำปลี
ใส่เตาหุ

Cabbage and
Tofu Soup

229 thb

7. แกงจืดไข่น้ำ
ใส่เห็ด

Eggs and
Mushroom Soup

229 thb



มังสวิรัต

Vegetarian

ซุป

Soup

มังสวิรัต

Vegetarian

จานหลัก

Main Course

1. เต้าหู้

Tofu

ผัดไข่ Stir-fried with Eggs : 169 thb
ผัดจีนฉ่าย Stir-Fried with Chinese Celery : 159 thb
ผัดผงกระหรี่ Stir-Fried Curry Powder : 169 thb

2. ผัดน้ำเต้า

Stir-Fried Calabash with...

น้ำมันเห็ดหอม Mushroom Sauce : 129 thb
ไข่ Eggs : 149 thb

3. เต้าหู้ผัดโหระพา

Stir-fried Tofu
with Sweet Basil Recipe
159 thb

4. เห็ดผัดพริกเกลือ

Stir-fried Mushroom
with Chili and Salt
159 thb

5. ฟักทองผัดไข่เต้าหู้

Stir-fried Pumpkin
and Tofu with Eggs
169 thb

6 ผัดผักบุ้ง

Stir-Fried Morning Glory
with Mushroom Sauce
139 thb

7. เห็ดเต้าหู้ผัดพริกไทยดำ

Stir-fried Mushroom and
Tofu with Black Pepper
169 thb

8. กะหล่ำปลีผัดซอซั่วขาว

Stir-fried Cabbage with Soy
Sauce Recipes
139 thb



มังสวิรัต
Vegetarian
เมนูเส้นข้าว
Noodle & Rice

1. ข้าวซอย
(KHAO-SOI)
(Local food) Chiang Mai Noodle Curry Soup with...
เต้าหู้ Tofu : 129 thb
ไข่ต้ม Boiled Egg : 119 thb
เห็ดทอด Deep-Fried Mushroom : 159 thb
2. ผัดหมีโบราณ
Fried White Rice Noodles with...
เต้าหู้ Tofu : 149 thb
ไข่ดาว Fried Egg : 149 thb
เห็ดทอด Deep-Fried Mushroom : 169 thb
3. ผัดขนมเส้น
(Local food) Fried Rice Noodles with Tofu and Fried Egg
169 thb
4. สุกี้เมืองเต้าหู้
(SUKI MUANG)
Noodle Soup and Tofu Curry Powder
219 thb
5. ยำขนมเส้น/ยำเส้นหมีขาว
Rice Noodle spicy Salad with Tofu
and Deep-Fried Mushroom
259 thb
6. ข้าวผัดไข่
Fried Rice with Eggs
109 thb
7. ข้าวสวยหอมมะลิ 100%
White Rice
S 25 thb / M 60 thb
8. ข้าวหอมมะลิ 3 สี (อำเภอแม่ริม)
3 Color Rice From Mae Rim
S 30 thb / M 70 thb
9. เส้นหมีขาวลาก
White Rice Noodles
S 25 thb / M 60 thb
10. ขนมจีน
Rice Noodles
25 thb
11. ไข่
Eggs
ไข่ดาว Fried Egg : 15 thb
ไข่ต้ม Boiled Egg : 15 thb

1. ลูกตาลลอยแก้วน้ำหวาน
Palmyra Fruit Ice with Milk 79 thb

2. พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน ไอศกรีมกะทิ
Coconut Pudding Topping
with Coconut ice Cream 89 thb

3. บัวลอยเม็ดขนุน
MET KHANOON (Thai Mung Bean
Marzipan and Egg Yolk Dessert)
in Sweet Coconut Milk 119 thb

4. ไอศกรีมกะทิ 5 กาแฟ/ช็อกโกแลต
Coconut Milk ice Cream Topped
with Coffee/Chocolate 159 thb

5. ไอศกรีม และเครื่องเคียงตามฤดูกาล
Ice-Cream & Seasonal Toppings 169 thb
กะทิ Coconut Milk
รวมมิตร Coconut Milk Mixed
มะม่วง Mango
ชาไทย Thai Tea

6. ข้าวเหนียวมะม่วง ไอศกรีมมะม่วง
Mango Sticky Rice
& Mango Ice Cream 189 thb

7. เปียกปูนกะทิสด
Green (Pandan Leaf) Coconut
Sweet Pudding 89 thb

8. สลัดลอยแก้วน้ำหวาน
Salacca Fruit Ice (Stevia) 69 thb

9. เค้กตามฤดูกาล
Seasonal cakes (Price varies)

10. เจาก้วยนมสด
Green (Pandan Leaf) Coconut
Sweet Pudding 89 thb

11. ลูกตาลนมสด
Palmyra Fruit Ice with Milk 79 thb



ขนมหวาน
Dessert



ของฝาก *Souvenirs*

1. ปลาแห้งโรยแตงโม
Roasted Dry Fish Palm Sugar Recipes 100g.
100 thb
2. ผงโรยข้าวรสลาบเหนือ
Rice Seasoning NORTHERN THAI LAAB 100g.
120 thb
3. ผงโรยข้าวรสลาบอีสาน
Rice Seasoning ISAN THAI LAAB 100g.
120 thb
4. กุนเชียงมหาสารคาม
Chinese Pork 100g
260 thb
5. ไส้ฮั่วหมู
Northern Thai Spicy Pork Sausage 500g.
280 thb
6. พริกน้ำย่อย
NAM YOI Chili Paste 150g.
120 thb
7. หมูเสวย (หมูฝอย)
Fried Shredded Pork 300g.
290 thb
8. กุ้งเสวย
Crispy Shrimp Chili Paste 275g.
290 thb



BAAN LANDAI NO.1

FINE THAI CUISINE

(CHIANG MAI OLD TOWN)

TEL: +66 65 848 4464

EMAIL: baanlandai@gmail.com

FB: BAAN Landai Fine Thai Cuisine,
Chiang Mai Thailand

ADDRESS: 252/13 Prapokklao Rd.
Sripoom, Muang, Chiang Mai,
Thailand 50200

BAAN LANDAI NO.2 MAE RIM

THAI CUISINE

(THE KAD FARANG MAE RIM)

TEL: +66 64 469 2929

EMAIL: Baanlandai.maerim@gmail.com

FB: BAAN Landai Mae Rim,
Chiangmai Thailand

ADDRESS: 225 M.6 T.MaeSa , MaeRim,
Chiang Mai, Thailand 50180

Enjoy Your Meal!

All menu items include VAT7%

