



บ้านสนโต ฟายน้ไทย คิวชั่น



OPEN
11 AM — 10 PM
(Lunch & Dinner)

CLOSED MONDAY

Kitchen Hours
11 AM — 9 PM

เรื่องราวของบ้านสันได

(ก่อตั้งเมื่อวันที่ 9 ธันวาคม 2559)

บ้านสันไดนำเสนอสัมผัสของอาหารไทย จากจุดเริ่มต้นจากเมนูพื้นถิ่นของเมืองลำพูน เมนูที่ทำทานในบ้าน
เมนูของคนในบ้าน เชฟได้ดึงเอาความเรียบง่ายของอาหารเหล่านั้น ที่ปัจจุบันหาทานยาก ถ่ายทอดออกมาให้
คนทั่วไปได้ลิ้มรสและเข้าถึงได้ อาหารที่ดี จึงมาจากแหล่งกำเนิดของวัตถุดิบที่ดี เป็นแนวทางของการคัดสรร
วัตถุดิบจากแหล่งผลิตที่ได้คุณภาพ สนับสนุนวัตถุดิบพื้นถิ่นจากชุมชน และครัวเรือนในวัตถุดิบ จึงได้วัตถุดิบที่
สดใหม่ ปลอดภัย ปลอดภัยกับคนทาน รวมทั้งรสชาติ และยกระดับอาหารไทยให้ได้มาตรฐาน เชฟเชื่อว่า
อาหารไม่มีการหยุดพัฒนา เกิดขึ้นจากประสบการณ์ เรื่องของรสชาติก็เช่นกัน เป็นรสนิยมของแต่ละบุคคล
ไม่มีอะไรถูกหรือผิด แม้ว่าอาหารไทยจะมีวิธีการ กระบวนการทำที่ละเอียดซับซ้อน และหลากหลายขั้นตอน
แต่อาหารของบ้านสันไดก็เข้าถึงได้ไม่ยาก เป็นอาหารที่หลายคนอาจจะคุ้นเคยดีจากเมนูของแม่ เมื่อได้ทาน
แล้วอาจทำให้นึกถึงความอบอุ่นของคนในบ้าน และทางร้านอยากให้แขกทุกคนที่ได้เข้ามาทานแล้วสัมผัสได้
ว่าคุณได้เข้ามาทานอาหารรสฝีมือในบ้านของคุณเอง หิวเมื่อไหร่ก็สามารถกลับมาทานได้ทุกเมื่อ

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.





เมนูแนะนำ
Signature Menu



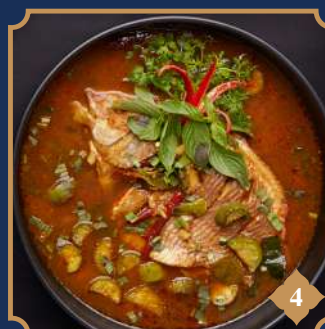
ซี่โครงอบซอสไวน์แดง
Pork Ribs with Red Wine Sauce
S 199 thb | M 389 thb



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



หมี่หุ่นแกงปูใบชะพลู
*Crab Meat Curry Soup Survived
with Rice Noodle*
599 thb



อุตุปลาหับทิม
(อบพริกแกงขมิ้น)
Ruby Fish Baked with Turmeric
319 thb



ผัดหมี่โบราณกุ้งทอดซอสมะขาม
*Fried White Rice Noodles and Fried
Shrimps with Tamarind Sauce*
219 thb



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



เนื้อผัดไทรพา
*Thai Ribeye Beef with Sweet
Basil Recipe*
499 thb



แซลมอนย่างซอสพล่า
๕ 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. เมี่ยงคำกลีบบัวหลวง
(MIANG KHAM LOTUS FLOWER)
Blend of Coconut, Ginger, Fresh Bitter Leaves, Peanut, Lime and Chilli
179 thb (6 pcs.)

2. เมี่ยงคำใบชะพลู
(MIANG KHAM)
Savoury Leaf Wraps:
Blend of Coconut, Ginger, Fresh Bitter Leaves, Peanut, Lime and Chilli
149 thb (6 pcs.)

3. ผัดปลาแห้งแตงอุลิต
Fried Dried Fish with Watermelon
169 thb

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

5. ซุปต้มข่ามันกุ้ง ๕
เห็ดหิมะขาวชุบแป้งทอด
Thai Coconut Shrimp Paste Soup & Fried Mushrooms
219 thb

6. ท่อหมกปลากลายนึ่ง
(รอ 20-30 นาที)
Steamed Fish in Red Curry Mousse Topped with Crab & Salmon
219 thb (3 pcs.)



เมนูยำ

Spicy Salads

1. ยำส้มโสน้ำใสกุ้งสด/ปลากรอบ
Pomelo and Shrimp/Crispy Fish Spicy Salad
199 thb
2. ยำส้มโอพริกเผากุ้งสด/ปลากรอบ
Pomelo and Shrimp/Crispy Fish Chili Paste Salad
209 thb
3. ลาบปลาสลิดทอดกรอบอู๋แอปเปิ้ลเขียว
Crispy Salid Fish Spicy Salad with Green Apple
219 thb
4. พล่าหมูย่างแตงกวา
(Local food)
Grilled Pork and Cucumber Spicy Salad
289 thb
5. ยำมะม่วงดิบปลากรอบ/กุ้งสด
Raw Mango and Shrimp/Crispy Fish Spicy Salad
199 thb
6. ลาบมะม่วงสุกปูก้อน
Ripe Mango and Crab Spicy Salad
599 thb
7. ลาบปลาหมึก/กุ้งทอด
Squid/Fried Shrimps Spicy Salad with Herbs
299 thb
8. ยำหมูยอใส่เห็ดหิมะขาว
Thai Pork Sausage and Mushroom Spicy Salad
239 thb

9. ยำหมูทอด/ไก่ทอด
Fried Chicken/Fried Pork and Mushroom Spicy Salad
289/269 thb
10. ยำกุนเชียง (มหาสารคาม)
Chinese Pork Sausage Spicy Salad
229 thb
11. ยำไข่ดาว
Fried Eggs Spicy Salad
199 thb



เมนูเส้น Noodles

1. ผัดหมีโบราณกึ่งทอดซอสมะขาม
Fried White Rice Noodles and Fried Shrimps with Tamarind Sauce
219 thb

2. สุกี้เมืองหมู
(SUKI MUANG)
(Local food)
Noodle Soup and Pork Curry Powder
219 thb

3. หมียำหมูยอแคบหมู
(Local food)
Noodle Spicy Salad with Pork Sausage and Pork Snack
169 thb

4. ยำขนมเส้น/ยำเส้นหมีขาว
Rice Noodle Spicy Salad with Mackerel, Shrimp and Pork Sausage
299 thb

5. ข้าวซอย
(KHAO-SOI)
(Local food)
Chiang Mai Noodle Curry Soup with...

ไก่ Chicken : 159 thb

หมู Pork Sausage : 159 thb

กึ่งทอด Deep-Fried Shrimps : 169 thb

6. ผัดขนมเส้นไข่ดาว ๕ หมูยอทอด
(Local food)
Fried Rice Noodles and Fried Pork Sausage
169 thb



เมนูทอด Deep-Fried



2



1



4



11



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

3. กุนเชียงทอด (มหาสารคาม)
Fried Chinese Pork Sausage
159 thb

5. หมูยอทอด
Fried Thai Pork Sausage
159 thb

7. ปลาหมึกชุบแป้งทอด
Crispy Fried Calamari
289 thb

9. หมูกระเจก
Pork Snack/Pork Crackling
109 thb

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

2. ปลาซึ่มพะเยาทอด
(Local food)
Fried Pickled Fish
199 thb

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

6. ท่อหมกปลากรายทอด
Fried Fish Cakes
159 thb (4 pcs.)

8. กุ้งขาวชุบแป้งทอด
Batter-Fried Shrimps
299 thb

10. หมูสวรรค์
Thai Smoked Pork
159 thb

12. 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. สันในหมูหมักกะทิทอด
Fried Pork Tenderloin
with Garlic and Black Pepper
289 thb

1

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

299 thb

2

สันในหมูหมักกะทิ
ย่างซอสจิ้มแจ่ว

Grilled Pork 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

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

ซอสสับปะรด Pineapple sauce

ซอสพริก Chili sauce

ซอสมะขาม Tamarind Sauce

ผัดจีนฉ่าย Stri-Fried with Chinese Celery

319 thb (half)

3. ปลาหิม

Deep-Fried Ruby Fish Topped with...

ซอสพล่า Spicy Tasty Herbs sauce

ซอสน้ำตก Isan sauce

ซอสน้ำปลา Fish sauce

ซอสสับปะรด Pineapple sauce

ซอสพริก Chili sauce

ซอสมะขาม Tamarind Sauce

ผัดจีนฉ่าย Stri-Fried with Chinese Celery

319 thb (half)



3

ปลาหิมทอด
ราดซอสพริก

Deep-Fried Ruby Fish
Topped with Chili sauce
319 thb

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

ปลาหิมทอดซอสน้ำตก

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
319 thb



น้ำพริก
Spicy Paste Dip

1. น้ำพริกหนุ่ม (NAM PRIK NUM) (Local food) Northern Thai Green Chili Dip 129 thb / Set 279 thb	2. น้ำพริกอ่อง (NAM PRIK AONG) (Local food) Northern Thai Meat and Tomato Spicy Dip 159 thb / Set 279 thb	3. น้ำพริกตาแดง (NAM PRIK TA DANG) (Local food) Northern Thai Red Chili Dip 129 thb / Set 279 thb	4. น้ำพริกกะปิ (NAM PRIK KA-PI) Spicy Shrimp Paste Dip 89 thb / Set 279 thb	5. น้ำพริกปลาทุ (NAM PRIK PHA TOO) Thai Mackerel Spicy Dip 139 thb / Set 199 thb	6. น้ำพริกแคบหมู (NAM PRIK CAAB MOO) (Local food) Spicy Pork Crackling Dip 139 thb / Set 159 thb	7. น้ำพริกไข่ต้ม (NAM PRIK KHAI TOM) (Local food) Boiled Eggs Chili Dip 109 thb / Set 159 thb
---	---	---	---	--	--	---



1. ผัดพริกเกลือ

Stir-Fried Chili and Salt

กุ้ง Shrimps : 299 thb

ปลาหมึก Squid : 299 thb

2. 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. ผัดพริกเผา

Stir-Fried Chili Paste

ทะเล Seafood

S 339 thb / M 639 thb

4. 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

5. ผัดคีนัว

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)

6. ผัดผงกระหรี่

Stir-Fried Curry Powder

กุ้ง Shrimps : 329 thb

ปลาหมึก Squid : 329 thb

ปูก้อน Crab Meat : 599 thb

7. ผัดน้ำมันหอย

Stir-Fried Oyster Sauce

หมู Pork : 199 thb

ปลาหมึก Squid : 299 thb

เนื้อ Thai Ribeye Beef : 499 thb

จานผัด

Stir-Fried Seafood

1. ซี่โครงอบซอสไวน์แดง

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

2. สะโพกไก่อบซอสไวน์แดง

Baked Chicken Thighs with Red Wine Sauce
219 thb

3. สันคอหมูพะโล้ต้มยำ

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

4. หมีหุ่นแกงปูใบชะพลู

Crab Meat Curry Soup Survived with Rice Noodle
599 thb

5. อุดปลาหมึก (อบพริกแกงขมิ้น)

(Local food) Ruby Fish Baked with Turmeric
319 thb

6. แกงคั่วสันประตักุ้งสด เสิร์ฟพร้อมเส้นหมี่ลาว

Pineapple Curry with Shrimp & Rice Noodle
359 thb

7. แกงเผ็ดผสมแกงเขียวหวานไก่

Red & Green Curry Chicken
289 thb

8. แกงผักโขมใส่ปลาสดทอด

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

9. แกงฮังเลหมู

Hang Leh (Local food)
(Thai Northern Style Pork Curry)
S 189 thb / M 369 thb

10. แกงกะหล่ำปลีใส่ปลาสดทอด

(Local food)
Cabbage and Crispy Salid Fish with Spicy Soup
229 thb

11. น่องไก่หมก

Steam Chicken Curry
219 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. เซียงดาผัดไข่
(Local food)
Stir-Fried Gymnema Sylvestre with Eggs
149 thb

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

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

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

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

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

8. ยอดผักแม้วผัดน้ำมันหอย
Stir-Fried Chayote Leaves in Oyster Sauce with...
ไข่ Eggs : 149 thb
หมูสับ Minced Pork : 149 thb
กุ้ง Shrimps : 169 thb

ข้าว Rice

1. ข้าวสวยหอมมะลิ 100%

White Rice
S 25 thb / M 60 thb

2. ข้าวกล้องหอมมะลิ 100%

Brown Rice
S 25 thb / M 60 thb

3. เส้นหมี่ขาวลวก

White Rice Noodles
S 25 thb / M 60 thb

4. ขนมจีน

Rice Noodles
25 thb

5. ไข่

Eggs

ไข่ดาว Fried Egg : 15 thb

ไข่ต้ม Boiled Egg : 15 thb

6. ข้าวผัดปู

Crab Meat Fried Rice
S 499 thb / M 599 thb

7. ข้าวผัด

Fried Rice

ไข่ Eggs : 109 thb

ไก่ Chicken : 129 thb

หมู Pork : 159 thb

เบคอน Bacon : 149 thb

กุนเชียง Chinese Pork Sausage : 159 thb

ไส้ฉ่ำ Northern Thai Spicy Pork Sausage : 159 thb

กุ้ง Shrimps : 169 thb

แซลมอน Salmon : 169 thb

8. ข้าวต้ม

Boiled Rice

ปลากระพงขาว Snapper Fish : 299 thb (half)

หมูสับ Minced Pork : 149 thb

กุ้ง Shrimps : 169 thb

มังสวิรัต
Vegetarian



1. ยำส้มโสน้ำใส
Pomelo Spicy Salad
169 thb

2. ยำมะม่วงดิบ
Raw Mango Spicy Salad
169 thb

3. ลาบแอปเปิ้ลเขียว
Green Apple Spicy Salad
169 thb

4. ยำเห็ดหิมะขาว
Mushroom Spicy Salad
169 thb

5. เห็ดหิมะขาวทอดซอสน้ำตก
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. เต้าหู้ทอด
Fried Tofu
129 thb

มังสวิรัต

Vegetarian

ของว่าง

Appetizers



1. ต้มส้มเห็ด
(TOM SOM)

Thai Northern Style
Mushroom Soup

239 thb

2. ต้มข่าเห็ด
(TOM KHA)

Thai Coconut
Mushroom Soup

249 thb

3. ต้มยำเห็ดน้ำใส
(TOM YUM)

Tom Yum
Mushroom Soup

249 thb

4. แกงเผ็ดผัสมู
แกงเขียวหวานเตาหุ

Red & Green Curry Tofu
and Eggplant

259 thb

5. แกงจืดกะหล่ำปลี
ใส่เตาหุ

Cabbage and
Tofu Soup

229 thb

6. แกงจืดไข่น้ำ
ใส่เห็ด

Eggs and
Mushroom Soup

229 thb

7. ไข่พะโล้
ใส่เตาหุทอด

Eggs and Tofu
in Sweet Brown Sauce

259 thb



มังสวิรัต
Vegetarian
ซุป
Soup

มังสวิรัต
Vegetarian
จานหลัก
Main Course

1. เห็ดเต้าหู้ผัดพริกไทยดำ
Stir-fried Mushroom and Tofu with Black Pepper
169 thb

2. เห็ดผัดหมูกรอบจากพืช
Stir-fried Mushroom and Plant-Based Crispy Pork with Mushroom Sauce
189 thb

3. ฟักทองผัดไข่เต้าหู้
Stir-fried Pumpkin and Tofu with Eggs
169 thb

4. ไข่ขงดาผัดไข่
(Local food)
Stir-Fried Gymnema Sylvestre with Eggs
149 thb

5. ยอดฟักแม้วผัดหมูกรอบจากพืช
Stir-Fried Chayote Leaves and Plant-Based Crispy Pork with Mushroom Sauce
189 thb

6. ยอดฟักแม้วผัดไข่
(Local food)
Stir-Fried Chayote Leaves with Eggs
149 thb

7. กะหล่ำปลีผัดซีอิ๊วขาว
Stir-fried Cabbage with Soy Sauce Recipes
139 thb

8. ผัดผักบุ้งหมูกรอบจากพืช
Stir-Fried Morning Glory and Plant-Based Crispy Pork with Mushroom Sauce
179 thb

9. เต้าหู้ผัดโหระพา
Stir-fried Tofu with Sweet Basil Recipe
159 thb

10. ผัดน้ำเต้า
Stir-Fried Calabash with...
น้ำมันเห็ดหอม Mushroom Sauce : 129 thb
ไข่ Eggs : 149 thb

11. เต้าหู้
Tofu
ผัดไข่ Stir-fried with Eggs : 169 thb
ผัดตีนฉ่าย Stri-Fried with Chinese Celery : 159 thb
ผัดผงกระหรี่ Stir-Fried Curry Powder : 169 thb

12. เห็ดหิมะขาว
Mushroom
ผัดไข่ Stir-fried with Eggs : 169 thb
ผัดตีนฉ่าย Stri-Fried with Chinese Celery : 159 thb
ผัดผงกระหรี่ Stir-Fried Curry Powder : 169 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. ข้าวผัดไข่
Fried Rice with Eggs
109 thb

5. สุกี้เมืองเต้าหู้
(SUKI MUANG)
Noodle Soup and Tofu Curry Powder
219 thb

6. ยำขนมเส้น/ยำเส้นหมีขาว
Rice Noodle spicy Salad with Tofu
and Deep-Fried Mushroom
259 thb

7. ข้าวสวยหอมมะลิ 100%
White Rice
S 25 thb / M 60 thb

8. ข้าวกล้องหอมมะลิ 100%
Brown Rice
S 25 thb / M 60 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. ทองดำ

Thong Dam 39 thb (1pcs.)

2. เปียกปูนกะทิสด

Green (Pandan Leaf) Coconut
Sweet Pudding 89 thb

3. บัวลอยเม็ดขนุน

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

4. ทาร์ตหม้อแกงไข่ ไอศกรีม

Egg Tart & Ice Cream 189 thb

5. ข้าวเหนียวมะม่วง ไอศกรีมมะม่วง

Mango Sticky Rice
& Mango Ice Cream 189 thb

6. พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน ไอศกรีมกะทิ

Coconut Pudding Topping
with Coconut ice Cream 89 thb

7. ไอศกรีมกะทิ ไข่ กาแฟ/ช็อกโกแลต

Coconut Milk ice Cream Topped
with Coffee/Chocolate 159 thb

8. เจลลี่วุ้นนมสด

Grass Jelly with Milk 59 thb

9. สลัดลอยแก้วน้ำหญ้าหวาน

Salacca Fruit Ice (Stevia) 69 thb

10. ลูกตาลลอยแก้วน้ำหญ้าหวาน

Palmyra Fruit Ice (Stevia) 69 thb

11. ลูกตาลนมสด

Palmyra Fruit Ice with Milk 79 thb

12. ไอศกรีมและเครื่องเคียงตามฤดูกาล

Ice-Cream & Seasonal Toppings 169 thb

กะทิ Coconut Milk

รวมมิตร Coconut Milk Mixed

มะม่วง Mango

ชาไทย Thai Tea

13. ลอดช่องวัดเจษ

LOD CHONG with Sweet
Coconut Milk 89 thb



ขนมหวาน
Dessert



ของฝาก *Souvenirs*

- ปลาแห้งโรยแตงโม
Roasted Dry Fish Palm Sugar Recipes 100g.
100 thb
- ผงโรยข้าวรสลาบเหนือ
Rice Seasoning NORTHERN THAI LAAB 100g.
120 thb
- ผงโรยข้าวรสลาบอีสาน
Rice Seasoning ISAN THAI LAAB 100g.
120 thb
- กุนเชียงมหาสารคาม
Chinese Pork 100g
250 thb
- ไส้ฮั่วหมู
Northern Thai Spicy Pork Sausage 500g.
280 thb
- ปลาต้มพะเยา
Pickled Fish 450g.
120 thb
- หมูเสวย (หมูฝอย)
Fried Shredded Pork 300g.
290 thb
- กุ้งเสวย
Crispy Shrimp Chili Paste 275g.
290 thb



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

Enjoy Your Meal!

