

The traditional Lanna market (or kad mua) features a range of local Lanna savory dishes.
Thai snacks and demonstration to be served during pre-dinner cocktail

KAD MUA STYLE MENU SELECTION



DHARA DHEVI
CHIANG MAI

Chiang Mai Egg Noodle

(ข้าวซอย)



Fermented
rice noodle
with
Pork/Chicken
(ขนมจีนน้ำเงี้ยว)

Rice noodle with red sauce and rice noodle with coconut sauce
(หมี่แดง หมี่กะทิ)



Stir-fried Thai noodle with prawn (ผัดไทย)



Steamed spicy rice noodle wrapped in rice paper roll

(หมี่พันลับแล)



Thai Leaves with condiments and Sweet sauce

(เมี่ยงคำ)



Northern Thai Dessert

(ขนมเมือง)



Coconut-Egg Pudding (ขนมครก – ไข่ครก)



Deep-fried varieties of insects

(รวมแมลงทอด)



Pumpkin, Banana & Small
shrimp fritters

(กระเบื้องทอด, ก๋วยเตี๋ยวทอด, กุ้งทอด)



Grilled herbal egg in banana leaf

(ไข่ป๋าม)



Rice dumping with pork and condiment

(ข้าวเกรียบปากหม้อ/ สาเหตุไส้หมู)



Fresh spring roll (ปอเปี๊ยะสด)



Thai pancake with sweet and salty filling (จันทน์แป้งไทย)



Pork sausage in North-Eastern style

(ไส้กรอกอีสาน)



Chiang Mai Hors D'oeuvres Muang

(ออเดิร์ฟเมือง)



Grilled pork & sticky rice

(ข้าวเหนียวหมูปิ้ง)



Grilled marinated pork or chicken skewer

(สะเต๊ะหมู/ไก่)



Grilled/Fried pork or chicken ball (ลูกชิ้นปิ้ง / ทอด)



Deep fried chicken and pork (ไก่ทอด – หมูทอด)



Deep fried fish cake (ทอดมันปลา)



2 Different type of herbal juices (น้ำสมุนไพร)



Thai coffee & tea
(ชา-กาแฟโบราณ)

Thai Liquor (ยาตองสมุนไพร)



Assorted pickle seasonal fruits

(ผลไม้ดอง)

