



# WINDOWS

*Café & Restaurant*

## MENU

519/1 M.7 T. Namphrea, Hang Dong, Chiangmai 50230

Tel | +66 53 111 832



## *Salad*

**Tomato caprese salad** | สลัดมะเขือเทศและรูมกับชีสเมล็ดชาเรลลา 290

*Fresh Heirloom tomatoes with basil pesto and creamy buffalo mozzarella*

**Roasted vegetable salad** | สลัดผักหลากหลายเผือก 220

*Roasted aubergine, zucchini, capsicum, pesto and feta cheese*

**Smoked duck and mandarin salad** | สลัดอกเป็ดรมควันกับส้ม 320

*Smoked duck slices with fennel, orange and green salad, mandarin vinaigrette*

**Voyageur du sud Salad** | สลัดบักเดินทางใต้ 380

*Green salad, grilled scallops, fresh herb, mango chutney, French dressing*



## *Soup*

**Bisque King Prawn soup** | ซุปบีส์กุ้ง 290

*King prawn soup with light cream*

**Mushroom truffle soup** | ซุปเห็ดกับทรัฟเฟิล 290

*Cream of wild mushroom and truffle puree*

**Tom yum goong** | ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 290

*Spicy thai creamy soup with river prawn and fragrance thai herb*

**Tom ka hed** | ต้มข่าเห็ดนางฟ้า 270

*Mild mushroom and coconut milk soup with herb*



## *Pasta*

**Spaghetti pesto with grilled Hokkaido scallop**

| สปาเกตตี้หอยเชลล์อโกลไกโถดี๋ย่าง ซอสเพสโตร 420

**Spaghetti Ebiko** | สปาเกตตี้ครีมไข่กุ้ง 390

*Spaghetti ebiko cream sauce with grilled tiger prawn*

**Spaghetti with bacon, dried Karen chili**

| สปาเกตตี้เบคอน พริกกะหรี่ยิ่ง 380

**Rigatoni meat ragout** | ริกาโนเนชอสเนื้อตุ๋นไวน์แดง 420

*Rigatoni with slow cook beef chuck in red wine sauce*

**Gnocchi with spring vegetables** | แป้งยอดผักพัฒนาเบย์สูบุนไพรและผักหลากหลายเผือก 380

*Pan fried potato gnocchi in herb butter with variety of vegetables and cheese*



## Main

### Fruit de mer platter | แพลตเตอร์ชาวประมง 790

*Grilled scallop, mussel, tiger prawn and sea bass served with Thai-style herb sauce and garlic butter sauce*

### Poached seabass with white wine | ปลากระพงนึ่งสมุนไพรในไวน์ขาว 690

*Poached skinless seabass in herb white wine, spinach and potato*

### Steak & fries with café de Paris-style sauce | สเต็กในซอสสโตร์ค่าเฟ่เดอปาร์ 1550

*200g. Premium Grass-fed AUS Ribeye steak served with herb butter sauce, fries and salad*

### Salmon & scallop with café de paris style sauce | แซลมอนกับหอยเชลล์ย่างในซอสสโตร์ค่าเฟ่เดอปาร์ 890

*Grilled salmon and scallop in herb butter sauce, fries and salad*

### Grilled Tiger prawns with spiced couscous | กุ้งลายเสือย่าง คุสคุสกับซัลซ่ามะม่วง 580

*Grilled Tiger prawns with spiced couscous and mango salsa*

### Pork fillet saltimbocca | หมูสันในพันแฮมพาร์บานและชีส ใบเซจ แอปเปิลย่าง 690

*Grilled Pork tenderloin with Parma ham, sage and cheese.*

*Served with fried potato, apple and gravy*



## Sandwiches and Others



### Grilled veggie sandwich & fries | แซนวิช

ผักย่างกับเพสโต้ 320

*Grilled sandwich with grilled vegetable, pesto and melted cheese*

### Club house sandwich & fries | คลับเฮ้าส์แซนวิช 390

*3-toast sandwich with grilled chicken, egg, ham, bacon, cheese, tomato and lettuce*

### Steak sandwich & fries | สเต็กแซนวิชกับ

เฟรนช์ฟรายด์ 450

*French baguette sandwich with grilled AUS tenderloin steak, grilled onion and mustard sauce*

### Classic cheese burger & fries | ชีสเบอร์เกอร์

เนื้อวากิว 420

*150g. wagyu beef burger with cheddar cheese and onion mustard sauce*

### Fish & chips | ฟิชแอนด์ชิปส์ 460

*Deep fried beer-battered seabass with tartar sauce and fries*



## Local Flavours

From beloved classics of Thai cuisine to traditional delicacies from the region passed down through generations, our fine selection of Local Flavour reflects a rich culinary heritage. Each and every one of our chefs has honed their skills in the kitchens where their families lovingly prepared these dishes at home, ensuring an authentic and heartfelt dining experience.

### Tom yum goong | ต้มยำกุ้งแม่น้ำ 290

*Spicy thai creamy soup with river prawn and fragrance thai herb*

### Tom ka hed | ต้มข่าเห็ดนางฟ้า 270

*Mild mushroom and coconut milk soup with herb*

### Khao soi gai | ข้าวซอยไก่สูตรโบราณ 340

*Northern-style noodle curry soup with chicken*

### Pad thai goong | ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ 390

*Stir-fried rice noodle in sweet and sour tamarind sauce, chives, tofu and river prawn*

### Kra - Pao (spicy) | ข้าวกระเพราเนื้อวาคิวไข่ดาว 420

*Stir - Fried Wagyu beef with holy basil and chili, jasmine rice, fried egg*

### Masala Hang lay curry | แกงฮังเลหมูแบบพื้นเมือง 360

*Slow cooked pork belly in Thai-Northern style curry, jasmine rice*

### Crab fried rice | ข้าวผัดเนื้อปู 390

*Egg fried rice with crab meat*

## Kids menu

### Kids fish and chips |

พิซແອນດີປັບເດັກ 290

### Kids spaghetti carbonara |

ສປາເກຕຕືກໂບນາຮ່າເດັກ 250

### Kids chicken fingers |

ໄກ່ຝຶງເກອຮເດັກ 200

## Side dish

### Green Salad with herb vinaigrette |

ສລັດຜັກ 120

### French fries | ເຟຣັນຊີ່ພຣາຍ 120

### Mashed potato | ມັບບດ 120

### Steam vegetable | ພັກລວກ 140

## Refreshing Sodas



### Roman Elder Flower Sparkling 190

Fresh elder flower, elder flower syrup, Fresh lime juice topped with San Pellegrino 250ml

### Spring Apricot Tree 190

Chinese apricot syrup, Fresh lime juice topped with San Pellegrino 250ml

### Peach Blossom 190

Peach syrup, elder flower syrup, Fresh lime juice, topped with San Pellegrino 250ml

### Passiflora Limonade 190

Fresh passion fruit, passion fruit syrup, Fresh lime juice topped with San Pellegrino 250ml

Fresh juices  
165

### Watermelon Juice

### Orange Juice

### Coconut Juice



Chilled juices  
80

### Apple

### Orange

### Pineapple

### Tomato

### Lime



## Still Mineral & Sparkling Water

**San Pellegrino 750 ml** 250

**San Pellegrino 250 ml** 120

**Aquapanna 1000 ml** 250

**Singha Water 500 ml** 35

## House Mocktails



### Ancient Arabesque 180

Roselle juice, Strawberry syrup, Fresh lime juice

### Rose du jardin 180

Lychee, Rose syrup, Fresh lime juice, Rosemary sprig

### Burmese Lacquer 180

Mixed berry juice, Chinese apricot syrup, Fresh lime juice and Red grenadine

### Le Bal d'Orient 180

Orange juice, Passion fruit juice, Fresh lime juice and Red grenadine

### Snowdrop Blossom 180

Tamarind juice, Elder flower syrup, Fresh lime juice

### River Khan in the mist 180

Fresh lime, Fresh lime juice, Mint leaves, sugar and Soda

## Soft Drinks

**Coca Cola** 70

**Coca Cola Zero** 70

**Ginger Ale** 70

**Sprite** 70

**Tonic Water** 70

**Soda Water** 70

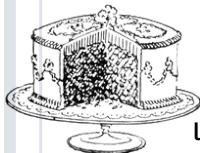
## Dessert

## Coffee and Tea

**Rich Chocolate mousse Rondeau**  
บูสซ็อกโก้แลตเค้ก โกโก้เข้มข้นจากไร่สุกคุณภาพ 290

**Homemade Ice cream** | ไอศครีมโฮมเมด  
160

1 scoop of chocolate, vanilla or strawberry  
sorbet



**Royal Spiced Cake**  
เค้กเครื่องเทศ ครีบชีส 280

**Fine Chocolate torte**  
เค้กช็อกโก้แลตกอร์ต 280

**Affogato** | อาฟก้าโต 220  
*Single espresso with a scoop of vanilla ice cream*

### Coffee Hot or Cold

Single Espresso 120 Americano 120

Double Espresso 160 Café Latte 140

Cappuccino 140

### Selection of TWG tea

By pot 250



*Earl grey, Oolong Prestige, Organic Sencha,  
English Breakfast or Camomile*

### Hot Chocolate 180

