



W I N D O W S

Café & Restaurant

M E N U

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

Tel | +66 53 111 832



Salad

Tomato caprese salad | สลัดมะเขือเทศแฮร์ลุมกับชีสมอสซาเรลลา 290

Fresh Heirloom tomatoes with basil pesto and creamy buffalo mozzarella

Roasted vegetable salad | สลัดผักหลากหลายชนิดย่าง 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 | สลัดนักเดินทางใต้ 380

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



Soup

Bisque King Prawn soup | ซุปบิสคักุ้ง 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

| สปาเกตตีหอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง ซอสเพสโต 420

Spaghetti with bacon, dried Karen chili

| สปาเกตตีเบคอน พริกกะเหรี่ยง 380

Rigatoni meat ragout | ริกาโตนิซอสเนื้อตุ๋นไวน์แดง 420

Rigatoni with slow cook beef chuck in red wine sauce

Gnocchi with spring vegetables | แป้งยอกกีพุดเนยสมุนไพรรสและผักหลากหลายชนิด 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 | สเต็กในซอสสไตล์คาเฟ่เดอปารีส 1550

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

Salmon & scallop with café de paris style sauce | แซลมอนกับหอยเชลล์ย่างในซอสสไตล์คาเฟ่เดอปารีส 890

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

Grilled Tiger prawns with spiced couscous | กุ้งลายเสือย่าง คู่สุกคู่กับซอสซามะม่วง 580

Grilled Tiger prawns with spiced couscous and mango salsa

Pork fillet saltimbocca | หมูสันในพันแฮมพาร์มาและชีส ไบเสจ แอปเปิลย่าง 690

Grilled Pork tenderloin with Parma ham, sage and cheese.

Served with fried potato, apple and gravy



Burger and Other

Classic cheese burger & fries | ชีสเบอร์เกอร์เนื้อวากิว 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 | ผัดไทกุ้งแม่น้ำ 390

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

Kra - Pao (spicy) | ข้าวกระเพราเนื้อวากิวไข่ดาว 420

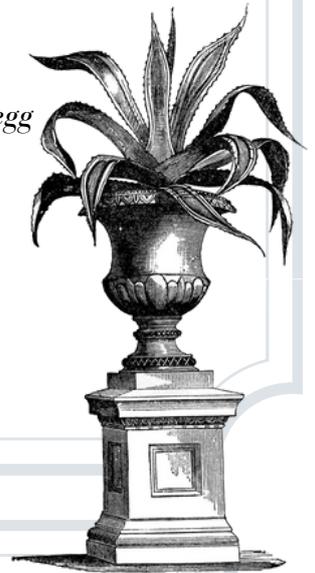
Stir - Fried Wagyu beef with holy basil and chili, jasmine rice, fried egg

Masala Hang lay curry | แกงอั้งเลหุมแบบพื้นเมือง 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 |

ฟิชแอนด์ชิปส์เด็ก 290

Kids spaghetti carbonara |

สปาเกตตีคาโบนาร่าเด็ก 250

Kids chicken fingers |

ไก่ฟิงเกอร์เด็ก 200

Side dish

Green Salad with herb vinaigrette |

สลัดผัก 120

French fries | เฟรนช์ฟราย 120

Mashed potato | มันบด 120

Steam vegetable | ผักลวก 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

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

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

Tara Springs 700 ml 150

Singha Water 500 ml 35

Soft Drinks

Coca Cola 70 Coca Cola Zero 70

Ginger Ale 70 Sprite 70

Tonic Water 70 Soda Water 70

Chiangmai Craft Soda

Cast Town Classic 110

Dessert



Coffee and Tea

Rich Chocolate mousse Rondeau

มูสช็อกโกแลตเค้ก โคล้เค็มชั้นจากไร่สุกกา 290

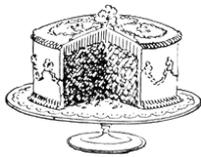
Sweet Mango with coconut sticky rice

| ข้าวเหนียวมูน มะม่วงสุก 270

Homemade Ice cream | ไอศกรีมโฮมเมด

160

1 scoop of chocolate, vanilla or strawberry
sorbet



Affogato | อาฟอกาโต 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

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

By cup 120

By pot 250



Hot Chocolate 180

