



FLORA CREEK
CHIANG MAI



FLORA CREEK
CHIANG MAI



๖ ของชาตาร ๖ เฟื่องฟ้า

ห้องอาหารเฟื่องฟ้า บิสรุ
อีกหนึ่งสถานที่อัตลักษณ์ของกฤชดากับการตกแต่งสไตล์ไทยล้านนา
โอบล้อมด้วยธรรมชาติ และสวนดอกไม้บานาพันธุ์
ผสานกับเสียงน้ำตกจากธรรมชาติที่ไหลผ่าน ให้ความรู้สึกผ่อนคลาย
พร้อมเสิร์ฟเมนูอาหารไทย และล้านนาพร้อมสมัยที่ปรุงแต่ง
ด้วยความปราณีต และพิถีพิถันจากเชฟของโรงแรม
ทำให้บรรยากาศการทานอาหารรอบอวลไปด้วย
ความสุข สงบจากธรรมชาติอย่างแท้จริง



Appertizer

RECOMMENDED



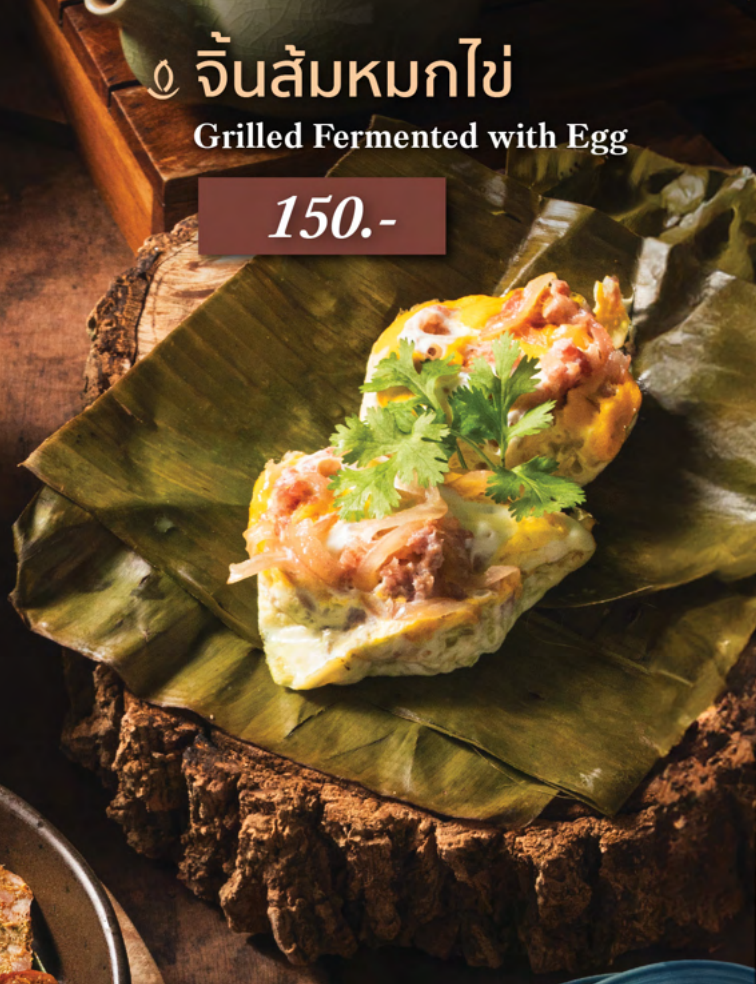
หมูทอดกฤษดาออย
Krisdadoi Fried Pork

200.-



ไส้อั่วย่าง
Grilled Northern Sausage

250.-



จิ้นลัมหมกไข่
Grilled Fermented with Egg

150.-

ปอเปี๊ยะทอด
Deep Fried Vegetable
Spring Rolls in Thai style

190.-



ราคานี้รวม 7% VAT และ 10% Service Charge
(Prices are inclusive 7% VAT and 10% Service Charge)

ไส้อั่วย่าง 250 THB
(Grilled Northern Sausage)

ปีกไก่ทอด 190 THB
(Deep Fried Chicken Wings)

แฮมหมักโครงหมู 180 THB
(Fermented Pork Rib)

จิ้นลัมหมกไข่ 150 THB
(Grilled Fermented with Egg)

ปอเปี๊ยะทอด 190 THB
(Deep Fried Vegetable Spring Rolls in Thai style)

หมูทอดกฤษดาออย 200 THB
(Krisdadoi Fried Pork)

ไก่สะเต๊ะ 180 THB
(Grilled Chicken Satay with Curried Peanut Sauce and Cucumber Relish)



๑๒ ยำชาโยเตกุ้งสด
Spicy Chayote salad with shrimp

250.-

๑ ส้มตำไทยปูนิ่มทอดกรอบ
Thai Papaya salad and Fried Soft Shell Crab

350.-



ยำหมูยอ ๒ _____ 200 THB
(Spicy White Pork Sausage Salad)

๑ ยำชาโยเตกุ้งสด ๒ _____ 250 THB
(Spicy Chayote salad with shrimp)

ปลากระพงทอดยี่มาโคร ๒ _____ 450 THB
(Spicy Lemongrass Salad with Deep Fried Whole Sea Bass)

ราคานี้รวม 7% VAT และ 10% Service Charge
(Prices are inclusive 7% VAT and 10% Service Charge)

๑ ส้มตำไทยปูนิ่มทอดกรอบ ๒ _____ 350 THB
(Thai Papaya salad and Fried Soft Shell Crab)

ปลากระพงทอดน้ำปลากับยำมะม่วง _____ 450 THB
(Deep fried Whole Sea Bass with Spicy Mango Salad)

Soup

RECOMMENDED



๑๒ แกงเผ็ดเปิดอย่าง
Gaeng Phad Ped Yang Lumyai

300.-



๑ ต้มยำกุ้ง

๒ น้ำใส / น้ำข้น

Tom Yum Goong

350.-



๑ ต้มส้มปลากะพง

Spicy and Sour soup
with Fillet Sea Bass Sliced

300.-

๑ ต้มยำกุ้งน้ำใส / น้ำข้น ๒ 350 THB

Tom Yum Goong
(Traditional Thai Spicy River Prawn and Mushroom Soup,
served with clear soup or cream soup)

ต้มข่าไก่ 220 THB

Tom Kha Gai
(Thai Chicken Coconut Soup with galangal green chilies,
mushroom and sliced chicken breast)

ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่ายทะเล 220 THB

Tofu Soup
(Clear Soup with Bean Curd, Minced Pork and Seaweed)

๑ ต้มส้มปลากะพง ๒ 300 THB

(Spicy and Sour soup with Fillet Sea Bass Sliced)

๑ แกงเผ็ดเปิดอย่าง ๒ 300 THB

Gaeng Phad Ped Yang Lumyai
(Red Curry with Roasted Duck Breast, Lychees, Pineapples, Cherry Tomatoes)

Quick plate

 RECOMMENDED

 ข้าวราดกระเพรากุ้ง
 Rice Top with Stir-fried
Shrimp with Basil Leave

220.-



ข้าวผัดไส้อั่ว 
Fried Rice with 
Northern Sausage

250.-




ราคานี้รวม 7% VAT และ 10% Service Charge
(Prices are inclusive 7% VAT and 10% Service Charge)

ข้าวผัดหมู / ไก่ / กุ้ง _____ 180/180/220 THB
(Fried Rice with Pork / Chicken / Shrimp)

ข้าวราดกระเทียมพริกไทย _____ 180/180/220 THB
หมู / ไก่ / กุ้ง
(Rice Topped with Stir-Fried Pork / Chicken / Shrimp
with Garlic and Pepper)

ผัดซีอิ๊ว หมู / ไก่ / กุ้ง _____ 180/180/220 THB
(Stir-Fried Soy Sauce Noodles with Pork/ Chicken/ Shrimp)

ข้าวราดกระเพราหมู  _____ 180/180/220 THB
(Rice Top with Stir-fried Pork/ Chicken/ Shrimp
with Basil Leave)

ข้าวผัดผัก  _____ 180 THB
(Fried Rice with Vegetable)

 ข้าวผัดไส้อั่ว _____ 250 THB
(Fried Rice with Northern Sausage)

Northern food



ชุดขันโตกอาหารเหนือ

ไส้ฉั้ว, หมูยอ, แคนหมู, น้ำพริกหนุ่ม, แหนม
และ ข้าวเหนียว

Assort Mixed Northern Set

390.-

ราคานี้รวม 7% VAT และ 10% Service Charge
(Prices are inclusive 7% VAT and 10% Service Charge)

Northern food

🍴 แกงฮังเลขาหมู
Northern Thai Style Hung Lay
Pork Knuckle

450.-

🍴 ลาบหมูคั่ว
Northern
Thai Spicy
Minced Pork

220.-

🍴 ข้าวซอยปูนิ่มทอดกรอบ
Spicy Steamed Chicken
with Thai Herbs

350.-

🍴 ไก่ต้มสมุนไพร
Spicy Steamed Chicken
with Thai Herbs

220.-

🍴 ข้าวซอยปูนิ่มทอดกรอบ _____ 350 THB
Khao Soi with Fried Soft-Shell Crab
(Northern Egg Curry Noodle Soup with Fried Soft Shell Crab)

ข้าวซอยน่องไก่ _____ 250 THB
Khao Soi with Chicken
(Northern Egg Curry Noodle Soup with Chicken Drumstick)

🍴 ลาบหมูคั่ว _____ 220 THB
(Northern Thai Spicy Minced Pork)

🍴 ชุดขันโตกอาหารเหนือ _____ 390 THB
ไส้อั่ว, หมูยอ, แคมหมู, น้ำพริกหนุ่ม, น้ำพริกอ่อน, แกงฮังเล และ ข้าวเหนียว
(Assort Mixed Northern Set)

🍴 แกงฮังเลขาหมู _____ 450 THB
Northern Thai Style Hung Lay Pork Knuckle
(Northern Egg Curry Noodle Soup with Fried Soft Shell Crab)

🍴 ไก่ต้มสมุนไพร _____ 220 THB
Spicy Steamed Chicken with Thai Herbs

น้ำพริกอ่อน _____ 190 THB
Nam Prick Ong
(Spicy Northern Thai Pork and Tomato)

🍴 น้ำพริกหนุ่ม _____ 150 THB
Nam Prick Num
(Spicy Northern Thai Green Chilli Dip)


ข้าวเหนียว หรือ ข้าวเหนียว 2 สี _____ 25 THB
Sticky rice

Main dish & Curry

 RECOMMENDED



 จู๋จี๋กุ้ง

 Deep Fried Shrimp
with Chilli Curry Paste Sauce

350.-



 กุ้งทอดซอสมะขาม

Deep Fried Shrimp
with Tamarind Sauce

350.-



 ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ

Phad Thai Koong Mae Nam
(Stir-Fried Noodles with River Prawns,
Egg, Peanuts, Dried Shrimps and
Tamarind Sauce in Egg Wrap)

350.-

ราคารวม 7% VAT และ 10% Service Charge
(Prices are inclusive 7% VAT and 10% Service Charge)

 ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ 350 THB

Phad Thai Koong Mae Nam
(Stir-Fried Noodles with River Prawns, Egg, Peanuts,
Dried Shrimps and Tamarind Sauce in Egg Wrap)

แกงเขียวหวานไก่ / หมู 250 THB

Green curry with Chicken or Pork

แกงพะพนงไก่ / หมู 250 THB

(Chicken or Pork in Panaeng Curry Sauce and Crusted Peanuts)

 จู๋จี๋กุ้ง 350 THB

(Deep Fried Shrimp with Chilli Curry Paste Sauce)

จู๋จี๋ปลากระพง 350 THB

(Deep Fried Fillet Sea Bass with Chilli Curry Paste Sauce)

ผัดคะน้าน้ำมันหอย 150 THB

(Stir-Fried Kale with Oyster Sauce)

 กุ้งทอดซอสมะขาม 350 THB

(Deep Fried Shrimp with Tamarind Sauce)

บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง 250 THB

(Stir-Fried Broccoli with Shrimp)

ข้าวสวย 25 THB

(Steamed Rice)

ราคานี้รวม 7% VAT และ 10% Service Charge
(Prices are inclusive 7% VAT and 10% Service Charge)

Dessert

๑ กล้วยบวชชี

(Sweet Banana in Coconut Milk)

120.-

๑ บัวลอยน้ำขิง

(Bualouy in Ginger Sauce)

120.-

๑ ลูกตาลลอยแก้ว

Toddy Palm in Syrup

120.-

๑ บัวลอยเผือก

Bualouy Taro

120.-

Beverage Menu

Cold drink

ICED COFFEE	95
ICED GREEN TEA	95
THAI ICE TEA	95

Local beer

CHANG BEER	150
LEO BEER	150
SINGHA BEER	150

Smoothie & Healthy drink

STRAWBERRY LYCHEE YOGHURT SMOOTHIE <i>strawberry, lychee, yoghurt, honey</i>	120
RASPBERRY YOGHURT SMOOTHIE <i>raspberry, blackberry, yoghurt, honey</i>	120
LYCHEE ROSE <i>lychee syrup, rose syrup, honey, grenadine, soda</i>	120
BLUE LYCHEE MOJITO <i>lychee syrup, blue hawaii, mint leave, lemon juice</i>	120
PEACH COKE <i>peach syrup, coke</i>	120
GREEN TEA CREAM STRAWBERRY LATTE <i>green tea, strawberry, strawberry syrup, fresh milk</i>	120

Bucket

SOFT BUCKET <i>light rum, orange, strawberry syrup, soda, lemon juice</i>	300
SUPPER DANCE <i>mekhong, m-150, blue hawaii, soda</i>	300
PASSION MOJITO <i>light rum, passion fruit, mint leaves, passion fruit juice, soda</i>	300
STRONGER <i>light rum, mekhong, tea, m-150, lemon juice, soda</i>	300

Soft drink

COKE	60
DIET COKE	60
FANTA (ORANGE)	60
SPRITE	60
WATER	20



ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น
(The image for illustration purposes only)



FLORA CREEK
CHIANG MAI