

www.farmersterra.com

TERRA

แทร์รา



Soil. Seasons. Culture.

*The **terra** ("soil" in Latin) cooking concept is based on a culinary practice led by soil, weather, environmental factors, and culture.*

All fresh vegetables and herbs are from our own temperate highland farms, as well as from our selected local growers, and that they are either certified organic or naturally grown.

As part of the Secret Tables community, we are committed to Sustainability Pledge to respecting the values and principles of Sustainable and Responsible Tourism.

แนวคิดการประกอบอาหารแบบ “**แตร์รา**” (“ดิน” ในภาษาลาติน)
มีพื้นฐานการปฏิบัติโดยมี ดิน อากาศ องค์กรประกอบจากสิ่งแวดล้อม
และวัฒนธรรม เป็นที่ตั้ง

พืชผักสมุนไพรการเกษตรทุกชนิด ที่เรานำมาใช้เป็นวัตถุดิบ
ล้วนมาจากไร่บนพื้นที่สูงอากาศเย็นของเราเอง
และจากฟาร์มที่ผ่านการคัดสรรมาอย่างดี
เป็นผลผลิตอินทรีย์ หรือได้รับการปลูกโดยมาตรฐานการเกษตรปลอดภัย

ในฐานะที่เราเป็นส่วนหนึ่งของ Secret Tables เราได้ให้พันธสัญญาต่อข้อปฏิบัติ
แห่ง Sustainability Pledge เพื่อเคารพในคุณค่าและหลักการ แห่งความยั่งยืน
ต่อทั้งสิ่งแวดล้อม สังคม และการท่องเที่ยวอย่างรับผิดชอบ

ENTRÉE

Burratina cheese (60g), tomatoes, basil oil and arugula

บุรราติน่าชีส มะเขือเทศ และใบอโรกูล่า

THB280

Salmon gravlax

ปลาแซลมอนหมัก

THB350

Pan-seared wild-caught yellow-fin tuna crushed with fennel seeds
and French bean salad

สัลดทูน่าย่าง เฟนเนล และถั้วแขก

THB390

Melanzane – baked aubergine with tomatoes and parmigiarno cheese

มะเขือม่วงอบชีส - มะเขือเทศ และพามาซานชีส

THB280

Gambas of shrimps in garlic, chili and parsley

กุ้งกระเทียมพริก พาสลีย์ ในน้ำมันมะกอก

THB350

Chiang Mai sausage with vegetables and green chili dip

ไส้ฉั้วน้ำพริกหนุ่มพร้อมผัก

THB250

SOUP

The Farmers' Soup

ซุ๊ปผักรวม (ผักสดประจำวันเก็บจากฟาร์ม)

THB220

SALAD

The Farmers' Salad (assorted daily picked organic vegetables, green apple, tomatoes, walnut, feta cheese and red wine vinaigrette)

สลัดผักสดเก็บจากฟาร์มใส่แอปเปิ้ลเขียว มะเขือเทศ วอลนัท เฟต้าชีส และน้ำสลัดน้ำส้มแดง
THB300

Fig salad with fresh goat cheese, pine nuts and balsamic vinaigrette

สลัดมะเดื่อฝรั่ง ชีสนมแพะ ถั่วเมลิ็ดสน และบัลซามิกซอส
THB320

Salad of grilled duck magret, orange, sun-dried tomatoes, and balsamic honey dressing

สลัดอกเป็ดย่าง ส้ม มะเขือเทศ มะเดื่อฝรั่ง และน้ำสลัดน้ำผึ้งกับบัลซามิก
THB350

Laab Ped - minced duck salad with banana flowers

ลาบเป็ดใส่หัวปลี
THB350

PIZZA

Please allow at least 15 mins cooking time

The Farmers (tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables and pesto)

พิซซ่าผักรวม (ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรล่า ผักย่างรวม และเพสโต)
THB380

Napoli (tomato sauce, mozzarella, black olives, capers and anchovy)

พิซซ่านาโปลี (ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรล่า มะกอกดำ เคเปอร์ส และแองโชวี)
THB380

Pepperoni (mozzarella, pepperoni, tomato sauce, chili flakes and red onion)

พิซซ่าเปปเปอร์โรนี (มอสซาเรล่า เปปเปอร์โรนี ซอสมะเขือเทศ พริก และหอมแดง)
THB380

Four-Cheese (tomato sauce with the four cheeses: mozzarella, parmigiano, gorgonzola and fresh goat cheese)

พิซซ่าชีสสี่อย่าง (ซอสมะเขือเทศ มอสซาเรล่า พาร์มีเจียโน บลูชีส และชีสนมแพะสด)
THB420

PASTA

Homemade potato gnocchi with four cheeses and sage

ย็อกกีมันฝรั่งใส่ชีสสี่อย่างและเสจ

THB350

Spaghetti Vongole – clams, garlic, chili, white wine, parsley and arugula

สปาเก็ตตีวองโกเล่ - หอย กระเทียม พริก ไวน์ขาว พาสลีย์ และใบอรูกูล่า

THB380

Rigatoni pasta with Chiang Mai sausage ragu and basil

เส้นริกาโตนิพาสต้า ใส่อั่วรากู และใบโหระพา

THB350

Rigatoni/spaghetti aglio e olio with roasted chili and tomato salsa

เส้นริกาโตนิ กระเทียม พริก น้ำมันมะกอก และซาลซ่ามะเขือเทศ

THB340

Linguine pasta with seafood, garlic, white wine, tomatoes and basil

เส้นลิงกวินีชีฟู๊ด กระเทียม ไวน์ขาว มะเขือเทศ และโหระพา

THB450

Homemade Italian-sausage lasagna

ลาซานญ่าไส้กรอกหมูอิตาเลียน

THB350

MAIN DISH

Grilled Chiang Mai duck magret (250g) with potato mash, kale, baby carrot, tomatoes on vine and port jus

อกเป็ดย่างจากเชียงใหม่ (250g) มันฝรั่งบด เคล เบบี้แครอท มะเขือเทศพวง มะเดื่อฝรั่งและพอร์ตจู

THB580

Baked sea bass filet with glass noodle, herbs and spices in banana leaf

แอ็ปปปลาใส่วุ้นเส้น

THB350

Prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT

MAIN DISH

Steak of sea bass with anchovy and capers served with roasted vegetables and potatoes

สเต็กปลากระพงขาวย่างแองโชวี เคเปอร์ส เสิร์ฟพร้อมผักอบและมันฝรั่ง

THB580

Grilled salmon steak with asparagus, roasted potatoes, tomatoes and lemon saffron cream sauce

สเต็กปลาแซลมอนย่างหน่อไม้ฝรั่ง มันฝรั่งอบ มะเขือเทศ ซอสครีมมะนาวและซัฟฟรอน

THB600

Osso buco (500g) served with saffron high-land risotto and roasted root vegetables

หน้าแข้งวัวตุ๋นออสมูโก (500g) เสิร์ฟพร้อมข้าวตอย ซัฟฟรอน และผักอบ

THB850

Australia Angus tenderloin steak au poivre (250g) with green peppercorns and brandy butter, French beans and baby carrot

สเต็กเนื้อสันในแองกัส ออสเตรเลีย (250g) พริกไทยอ่อน เนยบรันดี เสิร์ฟพร้อมถั่วแขกและเบบี้แครอท

THB1,150

NZ lamb chops (300g) with couscous and mint salad, roasted vegetables and rosemary sauce

สเต็กซี่โครงแกะนิวซีแลนด์ (300g) เสิร์ฟพร้อมกุสกุส มินต์ซอลซ่า ผักอบ และซอสโรสแมรี

THB1,150

Pork chop (450g) with Calvados, served with spicy grilled chili and tomato relish, sauté kale and roasted potatoes

สเต็กซี่โครงหมู (450g) ใส่เหล้าแอปเปิลคาลวาโดส เสิร์ฟพร้อมซอสพริก มะเขือเทศย่าง ผัดผักเคล และมันฝรั่งอบ

THB600

Steak Fiorentina (1.4kg) served with assorted accompaniments of salad and risotto

สเต็กฟิออเรนตีน่า (1.4kg) เสิร์ฟพร้อมหลากหลายเครื่องเคียงสลัดและข้าวริซอตโต้

THB4,000

(By advance order only. Please allow 30 mins cooking time – recommended for 3-4 persons)

(กรุณาสั่งล่วงหน้า- ใช้เวลาทำประมาณ 30 นาที - แนะนำสำหรับ 3-4 ท่าน)



www.farmersterra.com

The
FARMERS'
Bar

FARMERS
& Co