

www.farmersterra.com

TERRA

แทร์รา

Lunch
11:00-17:00

Soil. Seasons. Culture.

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

At the time of publishing this menu, we have achieved the "80/20 Rule", and are working on exceeding it.

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. All our meats are locally sourced.



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 “**เทอร์รา**” (“ดิน” ในภาษาละติน) มีพื้นฐานการปฏิบัติโดยมี ดิน อากาศ องค์กรประกอบจากสิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม เป็นที่ตั้ง

ณ ช่วงเวลานี้ เราได้บรรลุเป้าหมาย “กฎ 80/20” แล้ว แต่เรา仍将คงดำเนินการให้เหนือกว่าที่ตั้งเป้าหมายไว้

พืชผักสมุนไพรการเกษตรทุกชนิด ที่เรานำมาใช้เป็นวัตถุดิบ ล้วนมาจากไร่บนพื้นที่สูงอากาศเย็นของเราเอง และจากฟาร์มที่ผ่านการคัดสรรมาอย่างดี เป็นผลผลิตอินทรีย์ หรือได้รับการปลูก โดยมาตรฐานการเกษตรปลอดภัย เนื้อสัตว์ทุกชนิดมาจากแหล่งท้องถิ่น

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

SMALL PLATE

(V) Burratina cheese (60g), tomatoes, basil pesto, olives, and balsamic cream
บوراتตินาชีส (60 กรัม) มะเขือเทศ เบซิลเพสโต มะกอก และบัลซามิกครีม
THB320

(V) Salad of Thai highland pear with warm goat cheese, walnut, and fresh lime dressing
สลัดลูกแพร์จากฟาร์มพื้นที่สูง ชีสนมแพะ วอลนัท และน้ำสลัดมะนาวสด
THB350

Gambas of tiger shrimps in aglio e olio, chili, and parsley
กุ้งกระเทียม พริก พาสเลย์ ในน้ำมันมะกอก
THB350

(V) Melanzane: baked aubergine with tomato sauce, mozzarella, and local smoked tomme cheese
มะเขือม่วงอบชีส ใส่ซอสมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่าและชีสกอมมัมรมควันจากท้องถิ่น
THB290

Chiang Mai duck magret salad - with wild greens, olives, tomatoes, beetroot, and red wine honey dressing
สลัดอกเป็ดย่าง ผักเขียว มะกอก มะเขือเทศ บิทรุก และน้ำสลัดน้ำส้มไวน์แดงใส่น้ำผึ้ง
THB350

(V) The Highland Salad: assorted fresh greens, beans, apple julienne, tomatoes, walnut, local feta cheese, and white wine vinaigrette
สลัดผักสดเก็บจากฟาร์มพื้นที่สูง ถั่วแขก แอปเปิ้ล มะเขือเทศ วอลนัท เพต้าชีส และน้ำสลัดน้ำส้มไวน์ขาว
THB290

Salad of soft-shell crab with fresh greens, capers, and garlic cream dressing
สลัดปูนิ่ม เคเปอร์ และน้ำสลัดครีมกระเทียม
THB400

Salad of pan-seared, wild-caught, yellow-fin tuna - crusted with fennel seeds, served with French beans, capers, black olive, and lemon dressing
สลัดทูน่าย่าง เพนเนล ถั่วแขก เคเปอร์ มะกอกดำ และน้ำสลัดมะนาว
THB350

Smoked Sai Ua sausage with accompaniments
ไส้ว๊อย่างรมควัน เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง
THB320

(V) The Farmers' Soup: spring vegetables, beans, tomatoes, pesto, and crouton
ซุ๊ปผักรวม เสิร์ฟพร้อมครุตอง (ผักสดประจำวันเก็บจากฟาร์ม)
THB220

Farmhouse Antipasti Board to share (*for 2-3 persons*): assorted cured meats and cold cuts from local artisans, served with home-made pickles, and sourdough
โคลด์คัทท้องถิ่นรวม เสิร์ฟพร้อมโฮมเมดผักดองและขนมปังชาวโดว์ - แนะนำสำหรับ 2-3 ท่าน
THB600

PIZZA

Please allow at least 15 mins cooking time

(V) Four-Cheese: Farmers & Co's selected: mozzarella, blue, goat cheese, and smoked cheese

พิซซ่าชีสสี่อย่าง: ชีสมอสซาเรลล่า บลูชีส ชีสนมแพะ และชีสมควัน

THB490

The Mountain: smoked duck magret, fig, Farmers & Co's reblochon, and arugula

พิซซ่าเดอะเมาท์เทน: อกเป็ดย่าง มะเดื่อฝรั่ง ชีสเรโบลองจากฟาร์มเมอร์แอนด์โค และใบอรูกูล่า

THB590

Salmon: salmon gravlax with Farmers & Co's fresh cheese with spring onion, and fine herbs from Mollisol farm

พิซซ่าแซลมอน: แซลมอนหมัก ชีสสดผสมต้นหอมและสมุนไพรจากฟาร์มมอลลิโซล

THB590

Prosciutto: prosciutto, Stracciatella cheese, basil, and truffle oil

พิซซ่าโพรเซตโต้: แฮมโพรเซตโต้ ชีสสตรัชเชาเตลลา เบซิล และน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

THB650

Mini baguette – with fresh butter, olive oil, and balsamic

ขนมปังบาแกตขนาดเล็ก เสิร์ฟพร้อมเนยสด น้ำมันมะกอก และบัลซามิก

THB60

PASTA

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

สปาเก็ตตีวองโกเล่ - หอย กระเทียม พริก ไวน์ขาว พาสลีย์ และใบอรูกูล่า

THB390

Rigatoni pasta with Chiang Mai sausage ragu, and basil

เส้นริกาโตนิพาสต้า ไส้ฉั้วรากู และใบโหระพา

THB350

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

เส้นลิงควินีซีฟู๊ด กระเทียม ไวน์ขาว มะเขือเทศ และเบซิล

THB390

Rigatoni or spaghetti with roasted garlic, chili pepper, and parsley

เส้นริกาโตนิหรือสปาเก็ตตี กระเทียมอบ พริก น้ำมันมะกอก และพาสลีย์

THB300

Penne pasta with soft-shell crab, garlic, capers, black olives, chili, and tomato sauce

เส้นเพนเน่ ปูนิ้ม กระเทียม เคเปอร์ มะกอกดำ พริก และซอสมะเขือเทศ

THB390

Orecchiette pasta with homemade Italian style sausage, local ricotta cheese, onion, kale, and white-wine cream sauce

เส้นโอรีเกียตเต้ ไสมเมตไส้กรอกสไตล์อิตาลีเลียน ริคอตต้าชีส หอมหัวใหญ่ เคล และซอสครีมไวน์ขาว

THB350

Prices are Net

(Inclusive of 10% Service Charge and 7% VAT)

MAIN DISH

Steak of seabass from the Gulf of Thailand with white wine, anchovy, and capers
สเต็กปลากระพงขาวจากทะเลอ่าวไทย ไวน์ขาว แองโชวี และเคเปอร์
THB500

Grilled Norwegian salmon steak with spicy tomato sauce
ปลาแซลมอนนอร์เวย์ย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศรสจัด
THB600

Grilled Chiang Mai duck magret (250g) with fig sauce
อกเป็ดเชียงใหม่ย่าง (250 กรัม) เสิร์ฟพร้อมซอสมะเดื่อฝรั่ง
THB600

Osso buco (500g) from Thai Charolais with parsley gremolata
หน้าแข้งวัวไทยตุ๋น (500g) พร้อมพาร์สลีย์เกรโมลาตา
THB950

Thai Charolais tenderloin steak au poivre (250g) with brandy butter
สเต็กเนื้อสันในพันธุ์ชาโรเล่สไทย (250 กรัม) เสิร์ฟพร้อมเนยบรันดี
THB1,300

Chiang Mai lamb chops (300g) with tomato and mint salsa
สเต็กซี่โครงแกะเชียงใหม่ (300 กรัม) เสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศและมินต์ซัลซ่า
THB1,300

Chiang Mai pork chop (450g) with green apple relish, and spicy grilled chili and tomato sauce
สเต็กซี่โครงหมูเชียงใหม่ (450 กรัม) เสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลเขียวรีลิช และน้ำจิ้มพริกมะเขือเทศย่าง
THB800

SIDE DISH

Organic green salad
สลัดผักเขียวอินทรีย์
THB150

Mashed potato
มันฝรั่งบด
THB150

Mixed vegetables (boiled, sautéed, roasted)
สลัดผักรวม (ต้ม คั่ว อบ)
THB150

Highland risotto with safflowers, local ricotta cheese, and Chiang Rai Blanco cheese
ข้าวรีซอตโตดอย กับดอกคำฝอย รีคอตต้าชีส และชีสเชียงใหม่บั้งโก้
THB200

Board of mixed vegetables and gratin to share (* Recommended for 3-4 persons)
ถาดผักรวมและกราแตง (* แนะนำสำหรับ 3-4 ท่าน)
THB450

Prices are Net
(Inclusive of 10% Service Charge and 7% VAT)

CHEESE & DESSERT

Artisanal Cheese Board: fine cheese selection from local artisans, breads, and condiments

ถาดชีสรวมจากผู้ผลิตชีสท้องถิ่น ขนมปังหลากหลายชนิด และเครื่องเคียง
THB650

Tiramisu with marinated berries in liqueur, balsamic and brown sugar

ทิรามิซู พร้อมเบอร์รี่หมักในเหล้า บัลซามิก และน้ำตาลแดง
THB390

Panna cotta with damask rose and passion fruit purée

พานาคอตต้า เสิร์ฟพร้อมดอกกุหลาบมอญและซอสเสาวรส
THB220

Fresh blackberries with Chantilly cream and almond crumble

แบล็คเบอร์รี่สด เสิร์ฟพร้อมครีมชองทิลลีและอัลมอนด์ครีมเบิ้ล
THB290

Poached pear in red wine served with Chantilly cream

ลูกแพร้เชื่อมไวน์แดง เสิร์ฟพร้อมครีมชองทิลลี
THB390

Apple or peach tart with egg custard

ทาร์ตแอปเปิ้ล หรือพีช บนคัสตาร์ดไข่
THB220

Hot chocolate fondant with highland strawberry coulis and vanilla gelato

ช็อคโกแลตฟอนดอนท์ร้อน พร้อมสตอเบอร์รี่คูลี และเจลลาไต้หวันาลา
THB220

Lemon cream tart with meringue, thyme, and lavender

เลมอนครีมทาร์ต พร้อมเมอแรง ไทม์ และลาเวนเดอร์
THB220

A scoop of gelato topped with marinated berries in liqueur, balsamic and brown sugar

ไอศกรีมเจลลาไต้หวันาลาและซอร์เบิตาเลี่ยน พร้อมเบอร์รี่หมักในเหล้า บัลซามิก และน้ำตาลแดง
THB200

Special artisanal sorbets with botanical-infused alcohols: THB275

Lime sorbet with homemade limoncello

ซอร์เบมะนาว พร้อมเหล้าเลมอนซิโ

Lychee sorbet with damask-rose-infused gin

ซอร์เบลิ้นจี่ พร้อมเหล้ายีนกุหลาบ

Raspberry sorbet with raspberry-infused gin

ซอร์เบราสเบอร์รี่ พร้อมเหล้ายีนราสเบอร์รี่

Mango sorbet with premium vodka

ซอร์เบมะม่วง พร้อมเหล้าอดกำพร้าเมีย

Prices are Net

(Inclusive of 10% Service Charge and 7% VAT)

www.farmersterra.com



FARMERS
· & CO ·

MADE WITH EARTH