

www.terrarestaurants.com

TERRA

แทร์รา

Lunch & Dinner

12:00-21:00

THE BAR OPEN TILL MIDNIGHT



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.

Here in our "country house kitchen", 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 and ethically 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 “**แตรร์รา**” (“ดิน” ในภาษาลาติน) มีพื้นฐานการปฏิบัติโดยมี ดิน อากาศ องค์กรประกอบจากสิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม เป็นที่ตั้ง

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

ในครัวแบบ “บ้านชนบท” ของเราพืชผักสมุนไพรการเกษตรทุกชนิด ที่เรานำมาใช้เป็นวัตถุดิบ ล้วนมาจากไร่บนพื้นที่สูงอากาศเย็นของเราเอง และจากฟาร์มที่ผ่านการคัดสรรมาอย่างดี เป็นผลผลิตอินทรีย์ หรือได้รับการปลูกโดยมาตรฐานการเกษตรปลอดภัย เนื้อสัตว์ทุกชนิดมาจากแหล่งท้องถิ่นและด้วยวิธีที่มีจริยธรรม

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

SMALL PLATE

Farmers & Co artisanal cheese board with condiments (for 2-3 persons)
ถาดชีสรวมจากผู้ผลิตชีสท้องถิ่นโดยฟาร์มเมอร์สแอนด์โค และเครื่องเคียง (แนะนำสำหรับ 2-3 ท่าน)
THB650

Farmers & Co artisanal smoked meat and cold cut board (for 2-3 persons)
เนื้อรมควันและโคลด์คัทรวมจากผู้ผลิตท้องถิ่นโดยฟาร์มเมอร์สแอนด์โค (แนะนำสำหรับ 2-3 ท่าน)
THB600

Tiger shrimps in olive oil, single-root garlic, chili flakes and herbs
กุ้งลายเสือในน้ำมันมะกอก กระเทียมโทน พริกป่น และสมุนไพร
THB350

Salmon gravlax and sour cream
ปลาแซลมอนหมักและซาวครีม
THB350

Tuna and crab tartare
ปลาทูน่าและเนื้อปูทาร์ทาร์
THB400

Melanzane with double cheese and pesto
มะเขือม่วงอบชีสและซอสเพสโต
THB290

Frog legs with butter, garlic, olive oil, chili, herbs and white wine
ขากบ เนย กระเทียม น้ำมันมะกอก พริก สมุนไพรและไวน์ขาว
THB350

SALAD

Large plum and cherry tomato salad in mustard and red wine vinaigrette
มะเขือเทศลูกใหญ่พลัมและมะเขือเทศเชอร์รี่ ซอสมีสแตร์ด และน้ำส้มสายชูหมักจากไวน์แดง
THB290

Green salad with avocado, pine nuts and garlic dressing
สลัดผักเขียวกับอาโวคาโด ถั่วเม็ดสน และน้ำสลัดกระเทียม
THB290

Grilled duck breast, fig, pear, goat cheese and green salad
สลัดอกเป็ดย่าง กับมะเดื่อฝรั่ง ลูกแพร์ ชีสนมแพะ และผักสลัดเขียว
THB390

The Highland Salad: with pear, charred avocado and ricotta cheese
สลัดไฮแลนด์: ลูกแพร์ อาโวคาโดย่าง และริคอตต้าชีส
THB350

Burratina with tomatoes, rocket and basil oil
บوراتติน่าชีสกับมะเขือเทศ ผักร็อกเก็ต และน้ำมันโหระพา
THB320

SOUP

The Farmer's soup: beans, daily harvest and pesto

ซุ๊ปผักรวม: ผักสดใหม่เก็บจากฟาร์มทุกวันและซอสเพสโต้

THB290

Seafood soup in fresh herbs and white wine

ซีฟู้ดซุ๊ปในสมุนไพรสดและไวน์ขาว

THB380

PIZZA, PASTA AND GRAINS

Gnocchi with four cheeses, sage, lime zest, and caviar lime

ย็อกกีมันฝรั่งกับซอสชีส 4 อย่าง ใบเสจ ผิวมะนาว และมะนาวคาเวียร์

THB390

Orecchiette pasta with pancetta, ricotta, kale, garlic and white wine

เส้นโอเรคเคียตเต้กับแฮมแพนเช็ตต้า ริคอตต้า คะน้า กระเทียม และไวน์ขาว

THB390

Spaghetti with seafood in white wine, garlic and herbs

เส้นสปาเก็ตตี้กับซีฟู้ดในไวน์ขาว กระเทียม และสมุนไพร

THB450

Linguine with seafood in tomato sauce and vodka

เส้นลิงกวีนกับซีฟู้ดในซอสมะเขือเทศและเหล้าวอดก้า

THB450

Rigatoni with smoked Chiang Mai sausage ragu

เส้นริกาโตนีกับซอสไส้จ๊วรมควัน

THB390

Pasta in aglio olio or pesto (choice of spaghetti, linguine, rigatoni, orecchiette, gnocchi)

พาสต้าซอสกระเทียมน้ำมันมะกอกหรือซอสเพสโต้

THB350

The Farmer's Pizza: hand-kneaded with vegetables, cheeses, and cured meat topping

เดอะฟาร์มเมอร์สพิซซ่า แป้งนวดด้วยมือ หน้าผัก ชีส และเคียวร์มีท

THB690

Thai Highland Risotto with safflower, peas, and cheese

ไทยไฮแลนด์ริซอตโต พร้อมดอกคำฝอย ถั่วลันเตา และชีส

THB390

MAIN COURSE

Steak of seabass - white wine, capers, tomatoes and anchovy

สเต็กปลากระพงขาว - ไวน์ขาว เคเปอร์ มะเขือเทศและแอนโชวี

THB690

Steak of salmon in mustard and wasabi crust with dill and artichoke

สเต็กปลาแซลมอนในมัสมาร์ดและวาซาบิ - พร้อมผักชีฝรั่ง และอาติโชค

THB690

Duck magret with five-spice marinade and blackberry sauce

อกเป็ดย่างกับเครื่องเทศห้าชนิดและซอสแบล็กเบอร์รี่

THB690

Prices are Net

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

Chiang Mai GI organic chicken confit, served with green and pickle salad
กึ่งปีกออร์แกนิก พันธุ์เชียงใหม่ (GI) เสริฟพร้อมสลัดผักสดและผักดอง
THB690

Fried whole young pigeon with organic lemon, Terra's specially-blended herbs and salt
นกพิราบอ่อนทอด เสริฟพร้อม มะนาว สมุนไพร ออร์แกนิก และเกลือสูตรพิเศษของแตรรัรา
THB1,200

Thai-Charolais tenderloin beef with pepper cognac sauce
เนื้อสันในกับซอสพริกไทยคอนยัค
THB1,450

Pork chop with green apple salsa served with grilled chili and tomato relish
สเต็กซี่โครงหมูกับซาลซ่าแอปเปิ้ลเขียว เสริฟพร้อมพริกและมะเขือเทศรีลิช
THB850

Young lamb chops with tomato, caviar lime and mint salsa
สเต็กเนื้อแกะกับมะเขือเทศ มะนาวคาเวียร์ และซาลซ่ามินต์
THB1,450

Osso buco in Chianti Classico with root vegetables
หน้าแข้งวัวตุ๋นในไวน์แดง และผักราก
THB950

Mixed Grills: seabass or salmon, pork chop, tenderloin, lamb chop (for 3-4 persons)
ถาดย่างรวม: ปลากระพงหรือแซลมอน ซี่โครงหมู เนื้อสันในหมู และซี่โครงแกะ (แนะนำสำหรับ 3-4 ท่าน)
THB3,800

By advance order of 24 hours (for 2-3 persons) กรุณาสั่งล่วงหน้า 1 วัน (แนะนำสำหรับ 3 ท่าน)

Pot-roast whole poussin with garlic, lemon, apple, potatoes, herbs and white wine -
stuffing of sausage, walnuts, onion and sage. Served with butter lemon rice
ไก่อ่อนอบทั้งตัวกับกระเทียม มะนาว แอปเปิ้ล มันฝรั่ง สมุนไพรและไวน์ขาว ยัดไส้ด้วยวอลนัท หัวหอมและเสจ
เสริฟพร้อมข้าวอบเนยและมะนาว
THB1,900

Thai Charolais T-bone in "steak Fiorentina" style (1.4kg)
สเต็กทีโบนพันธุ์ชาโรเลส์ไทย อย่างสไตส์ฟิโอเร็นตีนา (1.4 กิโลกรัม)
THB4,500

SIDE DISH

Classic roast of mixed farm vegetables
รวมผักอบคลาสสิกจากฟาร์ม
THB150

Pomme purée or roast new potatoes
มันฝรั่งบดหรือมันฝรั่งอ่อนอบ
THB150

Sautéed greens with pine nuts
ผักเขียวคั่วกับเมล็ดสน
THB150

Fresh baquette with artisan butter and extra virgin olive oil
ขนมปังบาเก็ต ออบสดใหม่ พร้อมเนยและน้ำมันมะกอก
THB60

DESSERT

Farm-fresh organic blackberries with crème fraîche
แบล็กเบอร์รี่สดใหม่จากฟาร์ม เสิร์ฟพร้อมครีมเฟรช
THB290

Pannacotta with Amaretto coffee
พานาคอตต้ากับอะมาเร็ตโตคอฟฟี่
THB350

Tiramisu with marinated berries in liqueur, balsamic and brown sugar
ทิรามิซุ พร้อมเบอร์รี่หมักในเหล้า บัลซามิก และน้ำตาลแดง
THB350

Chocolate mousse with Thai alpine land strawberry preserves
ช็อกโกแลตมูสพร้อมสตอว์เบอร์รี่จากพื้นที่สูง
THB290

Fruit tarts: peach, apple
คาร์ตผลไม้: พีช, แอปเปิ้ล
THB290

Apple Apple!: baked apple, apple pickles, custard cream, apple caramel with Calvados,
crumble and apple granita
แอปเปิ้ลอบ แอปเปิ้ลดอง คัสตาร์ดครีม และซอสแอปเปิ้ลคาราเมลผสมเหล้าคาลวาโดส ครีมเบิ้ล กับแอปเปิ้ลกรานิต้า
THB350

Sticky date pudding with bourbon butterscotch caramel and vanilla ice-cream
สตีกี้เดทพุดดิ้งกับเบอร์เบิน บัตเตอร์สก็อตคาราเมล และไอศกรีมวานิลลา
THB350

A scoop of gelato topped with marinated berries in liqueur, balsamic and brown sugar
ไอศกรีมเจลลาดีและซอร์เบิตาเลี่ยน พร้อมเบอร์รี่หมักในเหล้า บัลซามิก และน้ำตาลแดง
THB200

Special artisanal sorbets with botanical-infused alcohols: THB280

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 พร้อมเหล้าวอดก้าพรีเมียม

www.terrarestaurants.com

TERRA

แทร์รา



FARMERS
· & CO ·
MADE WITH EARTH

The
FARMERS'
BAR

www.terrarestaurants.com