



THE LEGEND - CHIANG RAI
BOUTIQUE RIVER RESORT & SPA

Pool, Bar & Restaurant: 4 – 7 PM.

BUY ONE GET ONE FREE

LEO DRAUGHT BEER

330ml 150.- Baht
500ml 200.- Baht
1 liter 390.- Baht

CHANG COLD BREW

320ml 190.- Baht
1 liter 460.- Baht

COCKTAILS OR MOCKTAILS

Mojito	280.- Baht
Mai Tai	280.- Baht
Margarita	280.- Baht
Pina Colada	280.- Baht
Gin and Tonic	280.- Baht
Whiskey Sour	280.- Baht
Cosmopolitan	280.- Baht
Whiskey Coke, Soda or Water	280.- Baht
Black Label Coke, Soda or Water	300.- Baht

WINE

Bandicoot Red/White	260.- Baht
Camino de Chile - Carmenere Red	300.- Baht
Ilauri "Tavo" - Pinot Grigio	300.- Baht
Prosecco	340.- Baht

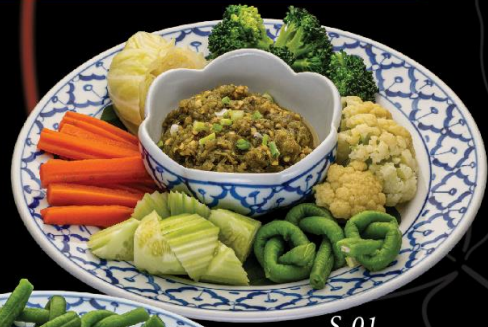
All prices are NET inclusive of government tax & service charge



FROM THE NORTH OF THAILAND

S-01
NAM PRIK NUM | 160฿

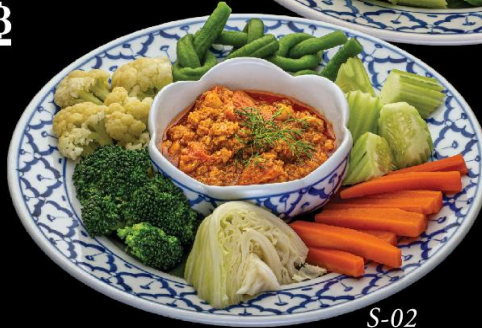
น้ำพริกหนุ่ม
Green Chili Dip with Vegetables



S-01

S-02
NAAM PRIK OONG | 190฿

น้ำพริกอ่อง
Minced Pork in Spiced Sauce,
Served with Steamed Vegetables



S-02

S-03
SAI OUA | 190฿

ไส้อั่ว
Northern Pork Sausage



S-04

S-04
LANNA HORS D'OEUVRES | 300฿

ออเดิร์ฟล้านนา
Combination of Northern Thai Starters

S-05
SOM TUM GAI YANG | 260฿

ส้มตำไก่ย่าง
Papaya Salad with Grilled Chicken
*Contains Dried Shrimps and Peanuts



S-05

S-06
TOM SAP KAH MOO | 240฿

ต้มแซ่บขาหมู
Spicy Clear Soup with Pork Leg



S-07
MIANG KHAM | 210฿

เมี่ยงคำ
Traditional Northern Thai Appetizer – A “One Bite Wrap”
with a Perfect Combination of Flavors

All prices are NET inclusive of government tax & service charge

S-08
LAAB MUANG MOO | 210฿

ลาบเมืองหมู
Spicy Minced Pork Salad

S-09
GAENG HUNG LAY | 320฿

แกงฮังเล
Northern Thai Pork Curry with Garlic, Shallots,
Lemongrass, Galangal and Shrimp Paste



S-09

S-10
KHAO SOY GAI | 260฿

ข้าวซอยไก่
Northern Thai Egg Noodles in Red Curry with Chicken
Served with Shallots, Pickled Cabbage, Lime and Chili Paste



S-10

S-11
KANOM JEEN NAM NIEW | 220฿

ขนมจีนน้ำเงี้ยว
Northern Rice Vermicelli with a Lanna Pork Curry

S-12
GAENG PHAK GAD JORE | 200฿

แกงผักกาดจอ
Vegetable Soup with Pork

S-13
GAENG NOR MAI | 200฿

แกงหน่อไม้
Bamboo Shoot Soup with Pork

S-14
✓ KHAO NEOW | 80฿

ข้าวเหนียว
Classic Sticky Rice

All prices are NET inclusive of government tax & service charge

THAI FAVORITES

APPETIZERS

S-20
KHAO KIAB GOONG | 170฿

ข้าวเกรียบกุ้ง
Fried Prawn Crackers Served with Chili Paste

S-21
PORPIA PAK TOD | 190฿

ปอเปี๊ยะผักทอด
Fried Spring Rolls with Mixed Vegetable Filling



S-21



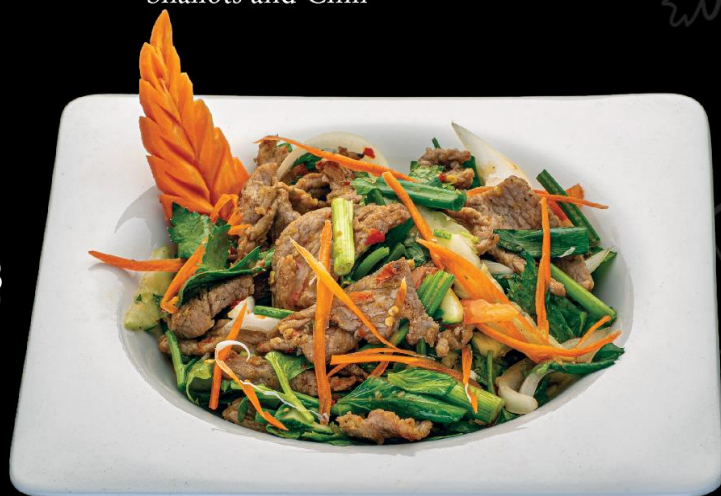
S-22

S-22
SATAY GAI / MOO | 230฿

สะเต๊ะไก่ / หมู
Grilled Marinated Chicken or Pork Skewers with
Tangy Peanut Sauce, Pickled Cucumber,
Shallots and Chili

S-23
**YUM NUA or
YUM MOO YANG | 290฿**

ยำเนื้อ / ยำหมูย่าง
Spicy and Sour Salad
with Grilled Beef or Pork



S-23

S-24
YUM PLA S'MUN PHRAI | 290฿

ยำปลาสมุนไพร
Spicy and Sour Salad with Sea Bass & Lemongrass

S-25
YUM WOONSEN TALAY | 290฿

ยำวุ้นเส้นทะเล
Spicy Glass Noodle Salad with Seafood

All prices are NET inclusive of government tax & service charge .

SOUPS

S-30

GAENG JUED TAO HU | 290฿

แกงจืดเต้าหู้

Clear Soup with Bean Curd, Vegetables and Minced Pork

S-31

TOM KAH GAI MAPRAW ON | 330฿

ต้มข่าไก่มะพร้าวอ่อน

Coconut Soup with Chicken, Mushrooms, Galangal, Lemongrass, Shallots, Kaffir Lime Leaves and Tomatoes



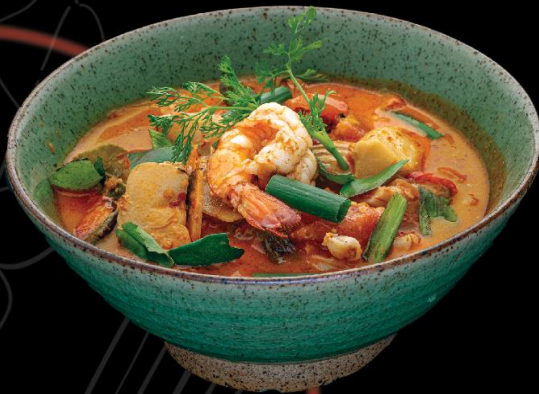
S-31

S-32

TOM YAM GOONG MAE NAAM MAPRAW ON | 410฿

ต้มยำกุ้งแม่น้ำมะพร้าวอ่อน

Spicy and Sour Soup with River Prawns, Mushrooms, Galangal, Lemongrass, Shallots, Kaffir Lime Leaves, Chili Paste and Young Coconut



S-32

S-33

POH TAEK TALAY | 410฿

โป๊ะแตกทะเล

Spicy Seafood Soup with Mushrooms, Galangal, Lemongrass, Chili, Coriander, Kaffir Lime Leaves, Shallots and Holy Basil



S-34

S-34

TOM SAP KAH MOO | 240฿

ต้มแซ่บขาหมู

Spicy Clear Soup with Pork Leg

All prices are NET inclusive of government tax & service charge

MAIN DISHES

S-40

GOONG THOD NAM MAKAM | 410฿

กุ้งทอดซอสมะขาม

Deep-fried Prawns with Tamarind Juice, Shallots, Palm Sugar, Sesame and Dried Chili

S-41

NUA / MOO PHAD NAMMAN HOI | 300฿

เนื้อ / หมู ผัดน้ำมันหอย

Stir-fried Beef or Pork with Oyster Sauce, Mushrooms, Chili, Spring Onions, Soy Sauce, Sesame Oil and Garlic



S-40



S-42

S-42

GAI PHAD MED MAMUANG | 290฿

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

Chicken with Cashew Nuts and Dried Chili



S-43

S-43

PLA KRAPONG RAAD PRIK | 530฿

ปลากระพงราดพริก

Deep-fried Sea Bass Fillets with Garlic, Shallots, Coriander, Chili, Tamarind Juice and Palm Sugar

S-44

PLA / MOO PHAD PRIEW WAN | 320฿

ปลา / หมู ผัดเปรี้ยวหวาน

Sweet and Sour Fish or Pork with Pineapple, Bell Peppers, Garlic, Onion, Cucumbers, Tomato Sauce, Vinegar and Palm Sugar



S-45

S-45

PLA KRAPONG S'MUN PHRAI | 490฿

ปลากระพงสมุนไพร

Deep-fried Sea Bass with Thai Herbs

S-46

PLA NUENG MANAO | 330฿

ปลานึ่งมะนาว

Steamed Red Tilapia Fish Filet with Lime Juice and Chilies



S-46

VEGETARIAN



✓ S-50 **PHAD MAKHUA MOUNG | 210฿**

ผัดมะเขือม่วง
Stir-fried Eggplant with Dried Chili, Ginger,
Garlic, Spring Onions and Sesame Oil

✓ S-51 **TAO HU SONG KRUANG | 260฿**

เต้าหู้ทรงเครื่อง
Deep-fried Tofu with Green Peas,
Shitake Mushrooms, Bell Pepper, Carrot,
Spring Onions, Garlic and Soy Sauce

✓ S-52 **HET HOM TOD SEE EW | 230฿**

เห็ดหอมทอดซีอิ๊ว
Deep-fried Shitake Mushrooms with
Soy Sauce and Black Pepper

✓ S-53 **PAD KRPAO TAO HU GUB HET | 230฿**

ผัดกะเพราเต้าหู้กับเห็ด
Stir-fried Tofu with Mushrooms, Holy Basil,
Chili, Garlic and Kaffir Lime Leaves

✓ Many of the Thai meat and seafood dishes can be ordered as vegetarian versions. Please consult service hosts.

FROM THE CURRY POT

S-60 **GAENG KIEW WAN GAI / MOO | 290฿**

แกงเขียวหวานไก่ / หมู
Green Curry with Chicken or Pork



S-61

S-61 **GAENG MUSSAMAN NUA / GAI | 350฿**

แกงมัสมั่นเนื้อ / ไก่
Mussaman Curry with Beef or Chicken, Coconut Milk,
Peanuts, Tamarind Juice, Onions and Potatoes

S-62 **PANAENG GAI | 320฿**

แพนงไก่
Red Thai Curry with Chicken with Zesty Kaffir Lime

S-63 **GAENG PHED PED YANG | 350฿**

แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Red Curry with Roasted Duck

S-64 **KHAO SOY GAI | 260฿**

ข้าวซอยไก่
Northern Thai Egg Noodles in Red Curry with Chicken
Served with Shallots, Pickled Cabbage, Lime and Chili Paste



S-63

• All prices are NET inclusive of government tax & service charge

NOODLES AND RICE

S-70

GUAYTIEW PHAD KHI MAO NUEA / MOO / GAI | 230฿

ก๋วยเตี๋ยวผัดซี๊มา เนื้อ / หมู / ไก่

Fried Fresh Noodles with Beef, Pork or Chicken, Fresh Peppercorns, Sweet Basil, Mushrooms, Carrot, Baby Corn, Chinese Kale, Garlic and Chili

S-71

GUAYTIEW LAADNA NUEA / MOO / GAI | 230฿

ก๋วยเตี๋ยวลาดหน้า เนื้อ / หมู / ไก่

Stir-fried Noodles with Beef, Pork or Chicken with Chinese Kale in Tapioca Starch Gravy



S-72

S-72

PHAD THAI GOONG | 260฿

ผัดไทยกุ้ง

Fried Noodles with Prawns, Pickled Turnips, Bean Curd, Shallots, Tamarind Sauce, Garlic and Peanuts

S-73

PHAD SEE EW NUEA / MOO / GAI | 230฿

ผัดซี๊ว เนื้อ / หมู / ไก่

Fried Noodles with Beef, Pork or Chicken

S-74

PHAD SEE EW GOONG / TALAY | 290฿

ผัดซี๊ว กุ้ง / ทะเล

Fried Noodles with Prawns or Seafood



S-74

S-75

KHAO PHAD KRPAO KAI DAO NUEA / MOO / GAI | 230฿

ข้าวผัดกะเพราไข่ดาว เนื้อ / หมู / ไก่

Steamed Jasmine Rice and Fried Minced Beef, Pork or Chicken with Holy Basil, Garlic, Chili and Served with Fried Egg



S-75

S-76

KHAO PHAD KAI DAO NUEA / MOO / GAI | 230฿

ข้าวผัดไข่ดาว เนื้อ / หมู / ไก่

Fried Rice with choice of Beef, Pork or Chicken and Fried Egg

S-77

SEAFOOD SUPPLEMENT | 50฿

เพิ่มอาหารทะเล

S-80
CHIANG RAI THAI SET

920฿ per person

SATAY GAI / MOO

สะเต๊ะไก่ / หมู

Grilled Marinated Chicken or Pork Skewers with Tangy Peanut Sauce,
Pickled Cucumber, Shallots and Chili

HET HOM TOD SEE EW

เห็ดหอมทอดซีอิ๊ว

Deep-fried Mushrooms with Soy Sauce and Black Pepper

TOM KAH GAI MAPRAW ON

ต้มข่าไก่มะพร้าวอ่อน

Coconut Soup with Chicken, Mushrooms, Galangal, Lemongrass,
Shallots, Kaffir Lime Leaves and Tomatoes

MOO PHAD PRIK THAI DAM

หมูผัดพริกไทยดำ

Stir-fried Pork with Black Pepper

STEAMED JASMINE RICE / BROWN OR WHITE

ข้าวหอมมะลิ / ข้าวน้ำตาล หรือข้าวขาว

POLAMAI RUAM

ผลไม้ตามฤดูกาล

Seasonal Fruit Selection

. All prices are NET inclusive of government tax & service charge

S-81
THE LEGEND THAI SET

920฿ per person

PORPIA PAK TOD

ปอเปี๊ยะผักทอด
Fried Spring Rolls with Mixed Vegetable Filling

GAENG KIEW WAN GAI / MOO

แกงเขียวหวานไก่ / หมู
Green Curry with Chicken or Pork

PLA / MOO PHAD PRIEW WAN

ปลา / หมู ผัดเปรี้ยวหวาน
*Sweet and Sour Fish or Pork with Pineapple,
Bell Peppers, Garlic, Onion and Cucumbers*

NUEA / MOO PHAD NAMMAN HOI

เนื้อ / หมู ผัดน้ำมันหอย
*Stir-fried Beef or Pork with Oyster Sauce, Mushrooms, Chili,
Spring Onions, Soy Sauce, Sesame Oil and Garlic*

STEAMED JASMINE RICE / BROWN OR WHITE

ข้าวหอมมะลิ / ข้าวน้ำตาล หรือข้าวขาว

POLAMAI RUAM

ผลไม้ตามฤดูกาล
Seasonal Fruit Selection

INTERNATIONAL SPECIALTIES

SALADS

S-100 **✓ GREENS AND VEGETABLES – YOUR MIXED SALAD | 210฿**

ผักใบเขียว – สลัดรวมของคุณ

Combination of Lettuce with Carrots,
Bell Peppers, Red Onion, Tomato, Cucumber,
Broccoli and Grilled Mushrooms
Your Choice of Dressing: French, Thousand Island,
Balsamic or Yogurt Dressing



S-100



S-101

S-101 **SALAD BOWL | 260฿**

สลัดถ้วย

Lettuce, Tomatoes, Bell Pepper, Cucumbers, Boiled Egg,
Cheese, Ham, Pan-fried Chicken Breast, Crisp Bacon,
Smoked Salmon and Sprinkled with Sesame Seeds
Your Choice of Dressing: French, Thousand Island,
Balsam or Yogurt Dressing

S-102 **✓ GREEK SALAD | 260฿**

กรีกสลัด

Bell Pepper, Cucumber, Olives, Tomatoes,
Lettuce and Feta Cheese
Tossed in Olive Oil and Lime Dressing



S-102



S-103

S-103 **SALAD NIÇOISE | 260฿**

สลัดนีโคโนิเซ่

Traditional Tuna Salad with Potatoes,
Green Beans, Tomato, Boiled Egg,
Olives and Red Onion.
Tossed in a Red Wine Vinegar,
Mustard and Olive Oil Dressing

BURGER AND SANDWICHES



S-105

S-105 **SIGNATURE BURGER | 330฿**

คลับเบอร์เกอร์

Imported Australian Black Angus with Fried Egg, Cheese, Bacon, Lettuce, Tomato, Onions and Pickles Served with Coleslaw and French Fries

S-106 **PORK / CHICKEN BURGER | 280฿**

เบอร์เกอร์ หมู / ไก่

Pork or Chicken with Fried Egg, Cheese, Bacon, Lettuce, Tomato, Onions and Pickles Served with Coleslaw and French Fries

S-107 **THE LEGEND CLUB SANDWICH | 280฿**

เดอะเลเจนด์คลับแซนด์วิช

Toasted Bread (White or Rye) with Cheese, Grilled Chicken, Bacon, Lettuce, Fried Egg, Tomato and French Fries



S-107



S-108

S-108 **HEALTHY SANDWICH | 280฿**

แซนด์วิชเพื่อสุขภาพ

Multi Grain Bread with Cucumber, Tomato, Radish, Bell Pepper, Grilled Mushrooms, Olives and Mozzarella Cheese served with our Homemade Macadamia Pesto

S-109 **STEAK SANDWICH | 330฿**

แซนด์วิชสเต็ก

Imported Australian Black Angus Striploin (100g.) on French Bread With Lettuce, Onions, Tomatoes, Coleslaw and Honey Mustard Dip

S-110 **FRENCH FRIES | 160฿**

เฟรนช์ฟรายส์

S-111 **POTATO WEDGES | 160฿**

มันฝรั่งแผ่น

A LA MINUTE SOUPS 190฿ Each

S200-S204 ALL GLUTEN FREE

S-200 TOMATO SOUP WITH PESTO

ซุปรมะเขือเทศกับเพสโต้



S-200

S-201 SWEET CORN SOUP

ซุปลข้าวโพดหวาน



S-201

S-202 BELL PEPPER SOUP WITH SUNDRIED TOMATO

ซุปลพริกหยวกกับมะเขือเทศตากแห้ง



S-202

S-203 GERMAN LENTIL SOUP WITH BACON

ซุปลถั่วเลนทิลสไตล์เยอรมันกับเบคอน



S-203

S-204 MUSHROOM SOUP WITH HAM

ซุปลเห็ดกับแฮม



S-204

S-205 ONION SOUP WITH TOASTED CHEESE BREAD

ซุปลหัวหอมกับขนมปังอบชีส



S-205

All prices are NET inclusive of government tax & service charge

PASTA AND PIZZA

S-206
SPAGHETTI OR PENNE | 350฿

สปาเก็ตตี้หรือเพนเน่
Choice of Bolognese, Macadamia Pesto,
Tomato or Olive Oil



S-206



S-207
PIZZA ALLA NAPOLETANA | 440฿

พิซซ่าอัลลา นโปเลทานา
Tomatoes, Anchovies, Garlic,
Oregano and Mozzarella



S-207

S-208
PIZZA CAPRICCIOSA | 460฿

พิซซ่าคาปริซิโอซา
Cooked Ham, Mushrooms,
Salami and Mozzarella



S-208

S-209
PIZZA MARGHERITA | 380฿

พิซซ่ามาร์เกริต้า
Basil, Mozzarella with Tomato Topping



S-209

HUNGRY ?.....YOU MUST TRY



S-300

S-300
STUFFED CHICKEN BREAST | 390฿

อกไก่ยัดไส้
With a Herb-Parmesan Filling,
Accompanied by a Salad Bouquet



S-301

S-301
CHICKEN SCHNITZEL | 390฿

ไก่ทอดสไตล์เยอรมัน
Breaded Chicken Breast with French Fries

S-302
GRILLED PORK TENDERLOIN | 480฿

สันในหมู
On Potato Rösti and Mushroom Cream Gravy

S-303
GERMAN PORK KNUCKLE | 560฿

ขาหมูเยอรมัน
With Homemade Sauerkraut,
Pan-fried Bread Dumplings and Dipping Sauces



S-303



S-304

S-304
SEA BASS FILET | 450฿

ปลากระพงทอด
Pan-fried with Almonds
and Shallots on Sautéed Spinach

S-305
German Sausage on Homemade Sauerkraut, Mashed Potatoes and Mustard | 270฿

Or

German Roasted Sausage with Curry - BBQ Sauce and French Fries | 270฿

S-306
BLACK ANGUS STRIPLOIN (200g.) | 750฿

เนื้อสันนอกแองกัสสีดำ (200 กรัม)

S-307
**BLACK ANGUS STRIPLOIN
WITH ONIONS AND CHEESE (200g.) | 790฿**

เนื้อสันนอกแองกัสสีดำกับหัวหอม และชีส (200 กรัม)

Australian Striploin Served with Parmesan Flavored Potato Mash and Mixed Salad



S-307

All prices are NET inclusive of government tax & service charge

FOR THE SWEET TOOTH

S-400 FRIED BANANA | 260฿

กล้วยทอด
With Caramel Sauce and
Ice Cream



S-400

S-401 PANNA COTTA | 230฿

พานาคอตต้า
Italian Cream Dessert with Blueberry Sauce



S-401

S-402 CRÈME BRÛLÉE - ORANGE FLAVORED | 250฿

ครีมบริวดี รสส้ม



S-402

S-403 APPLE STRUDEL | 250฿

แอปเปิ้ลสตรูเดิ้ล

German Style Apple Dessert Served with Vanilla Ice Cream



S-403

S-404 BLUEBERRY CHEESE CAKE | 280฿

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

S-406 ICE CREAM

| 100฿ / Scoop

ไอศกรีมที่คุณเลือก
Ice Cream of Your Choice

S-407 FRUIT SALAD WITH ICE CREAM | 180฿

สลัดผลไม้กับไอศกรีม

S-405 TAPTIM KROB | 180฿

ทับทิมกรอบ

Water Chestnuts in Tapioca Jelly



S-405

S-408 SEASONAL FRUIT SELECTION | 180฿

ผลไม้ตามฤดูกาล

All prices are NET inclusive of government tax & service charge