

# TEA

	HOT	COLD
<b>ARUN WHITE TEA - ชาขาวอรุณ</b> ยอดชาขาวแท้ 100% สีเหลืองนวลอ่อนๆ แฝงด้วยรสชาติและกลิ่นน้ำผึ้งอ่อนๆและดอกไม้ยามเช้า ให้ความสดชื่น ช่วยความผ่อนคลายและสามารถดื่มได้ทั้งวัน	฿340	
<b>SAYUN WHITE TEA - ชาขาวสายันต์</b> ยอดชาขาวแท้ 100% สีทองอ่อนๆ แฝงด้วยรสชาติและกลิ่นที่อาบแสงแดด และกลิ่นดอกไม้อ่อนๆ ให้ความสดชื่น ช่วยความผ่อนคลายและสามารถดื่มได้ทั้งวัน	฿340	
<b>THIDA GREEN TEA - ธิดา กรีนที</b> ชาเขียวมีสีเขียวอ่อนอมเหลือง มีคุณสมบัติและรสชาติที่ชัดเจน แฝงด้วยกลิ่นดอกไม้ และความสดชื่นของธรรมชาติสีเขียวบริสุทธิ์ ดื่มแล้วให้ความสดชื่น	฿200	
<b>PRESERVE GREEN TEA - พีเชิร์ฟ กรีนที</b> สีอำพันอมทองแดง รสชาติกลมกล่อมและเต็มไปด้วยกลิ่นหอมอ่อนๆ ดื่มแล้วจะรู้สึกนุ่มบนเพดานปาก ความเข้มข้นและหอมแบบลงตัวทำให้ง่ายต่อการดื่ม	฿200	฿110
<b>LHONG LAI OOLONG TEA - หลงไหล ชาอู่หลง</b> มีสีเหลืองทองรสชาตินุ่มนวล กลมกล่อม แฝงด้วยเสน่ห์อันน่าค้นหาจากกลิ่นดอกไม้ พรรณไม้ป่า และน้ำผึ้ง	฿200	
<b>SILK BLACK TEA - ซิลค์ แบล็คที</b> ชาชิกเนเจอร์แบล็คทีเป็นชาดำระดับพรีเมียมของเราเป็นชาที่มีความนุ่มละมุน อบอวลไปด้วยกลิ่นหอมของดอกไม้, น้ำผึ้งและผลไม้แห้ง	฿200	
<b>NIN BLACK TEA - นิน แบล็คที</b> ชาดำของเรามีรสนุ่ม อบอวลไปด้วยกลิ่นแห้งของ มอลต์ วนิลาและน้ำผึ้ง ตัวชามีสีเหลืองอำพันเข้ม	฿180	฿110
<b>YARM CHAO ENGLISH BREAKFAST TEA - ยามเช้า อิงลิช เบรกฟาสต์</b> ของเรานั้นเป็นชาดำที่มีกลิ่นหอมของวานิลลาที่ดี แฝงด้วยรสเค็มและรสเผ็ด ตัวชามีสีเหลืองอำพัน เหมาะกับการเสิร์ฟด้วยนมหรือเสิร์ฟเย็น	฿160	
<b>THAN KUN EARL GREY TEA - ท่าขุน เอิร์ลเกรย์</b> มีกลิ่นหอมที่โดดเด่นจากเบอร์กามือตออยล์บริสุทธิ์ ดื่มแล้วทำให้รู้สึกสดชื่น ตัวชาแฝงด้วยกลิ่นมอลต์และวานิลลา เวลาดื่มทำให้รู้สึกหวานและสดชื่นในปาก.	฿180	
<b>ARAKSA THAI TEA - อรัศข ไทยที</b> ไทยทีของเรามาจากการผสมผสานที่เป็นธรรมชาติของชาไทยคลาสสิก ชาตัวนี้มีสีเหลืองอำพันอมน้ำตาลและมีรสชาติเหมือนของหวาน และกลิ่นแห้งของวานิลลา คาราเมลและครีม	฿180	฿130
<b>JOY TEA - ชาดำและดอกจำปี</b> มีสีเหลืองอำพัน อวลด้วยกลิ่นหอมเข้มข้นจากดอกไม้ ผลไม้สุก และอบเชย ให้ความรู้สึกหอมหวานและผ่อนคลาย	฿280	
<b>BLUEFLY TEA - บลูฟลาย ดอกอัญชัญ และ ตะไคร้</b> สีน้ำเงินเข้มจากอัญชัญ กลิ่นสดชื่นคล้ายมินต์และมะนาวจากตะไคร้ ทำให้สดชื่นในการดื่ม คุณสมบัติของบลูฟลายช่วยให้ผ่อนคลาย ลดน้ำตาลในเลือด และยังช่วยเสริมสร้างคอลลาเจนอีกด้วย	฿160	฿110
<b>PAILIN TEA - ไพลิน ชาขิงและดอกอัญชัน</b> มีสีน้ำเงินเข้มใส ให้ความรู้สึกผ่อนคลาย สดชื่น ด้วยกลิ่นหอมของแมกไม้ เจือด้วยกลิ่นเผ็ดร้อนเบาบาง ดื่มได้ทั้งแบบร้อนและเย็น หรือแบบเติมน้ำผึ้งเพื่อเพิ่มรสหวาน	฿160	

## LUNCH

## STARTERS

**KHAO YUM - ข้าวต้ม**

ข้าวต้มนุ่มด้วยน้ำกะทิดอกอัญชัญ คลุกเคล้ากับน้ำพริกเผาสูตรของเราเอง เสริฟมาพร้อมกับเครื่องเคียงเป็นสมุนไพรและธัญพืช หอมกลิ่นมะพร้าวคั่วใหม่

฿270

**SPICY SALAD WITH ARAKSA TEA LEAVES - ยำใบชาอรัญษ**

ยอดชาอรัญษชุบแป้งทอดกรอบราดด้วยน้ำยำ สามารถเลือกเป็นหมูสับ ไก่สับ หรือเห็ด

฿270

**BANANA BLOSSOM SALAD - ยำห้วปลี**

ห้วปลีคลุกเคล้ากับน้ำยำหวานอมเปรี้ยว เพิ่มความมันด้วยห้วกะทิ กรุบกรอบกับหอมเจียวและถั่วลิสงบด โรยหน้าด้วยใบมินต์

฿270

**POTATO SOUP - ซุปกระดูกหมูมันฝรั่ง**

ซุปมันฝรั่งน้ำใสหวานน้ำต้มกระดูกหมูราดด้วยหอมซอย พริกซอยและน้ำมะนาวเหมาะสำหรับทานคู่กับกับทุกเมนู

฿270

**DESSERTS - ขนมหวาน**

กรุณาสอบถามพนักงานเสิร์ฟสำหรับเด็กคูกี้และไอศกรีมโฮมเมดที่เป็นสเปเชียลในวันนี้

**GAI TAKAI - ไก่ตะไคร้**

ไก่ตะเภาทองเนื้อนุ่มเลียงแบบปล่อยตามธรรมชาติ ใหม่ๆบนเตาย่าง ทานคู่กับน้ำพริกสีชู และ ตะไคร้ฝอยทอดกรอบ

฿310

**FISH LARB - ลาบปลา**

ปลากระพงหรือปลาอินทรีจากประมงพื้นบ้านจังหวัดชุมพร ทอดกรอบพอดีราดด้วยเครื่องน้ำลาบหอมข้าวคั่วใหม่เปรี้ยวหวานกลมกล่อมด้วยน้ำตาลมะพร้าว น้ำปลาดี และมะนาวสด

฿340

**HINLAY CURRY - แกงอั้งเล**

ทำจากหมูสามชั้นที่ติดมันน้อยเครื่องแกงทำเองที่ผสมผงมาซาล่ากับเครื่องเทศอื่นๆ ทำให้แกงอั้งเลมีรสชาติเฉพาะตัวหอมเครื่องเทศเผ็ดซิงกำลังดีเสิร์ฟคู่กับข้าวสวย

฿270

**PANANG CURRY - แกงพะแนง**

พะแนงไก่ เส้นห้ของจานนี้คือ พริกแกงผัดสดหวานมันด้วยตัวกะทิและถั่วลิสงที่คั่วสดใหม่ทุกวันคลุกเคล้ากันกับเนื้อไก่และแกง แค่น้ำพอกชุกชลิทานกับข้าวสวย

฿270

**STIR FRIED VEGETABLES - ผัดผักรวม**

ผัดผักรวมตามฤดูกาล เราใช้ผักที่มาจากสวนผักเกษตรอินทรีย์ของสิชลอดจ์และเครื่องข่าเกษตรอินทรีย์อื่นๆ

฿240

**KHAO PAD - ข้าวผัด**

ข้าวผัดไก่/หมู/หรือมังสวิรัต ข้าวที่เราปลูกเองจากไร่หน้าเกษตรอินทรีย์ของ สิชลอดจ์

฿240

**PAD THAI - ผัดไทยกุ้งสด**

ผัดไทยเส้นข้าวกล้องเหนียวนุ่มกับซอสผัดไทยที่เคี่ยวด้วยน้ำตาลมะพร้าวและหอมแดง เสริฟกับกุ้งสดที่มาจากประมงพื้นบ้านปราศจากสารเคมี

฿270

**MEE KATI - หมี่กะทิ**

หมี่กะทิ เส้นหมี่ข้าวกล้องเคี้ยวกับห้วกะทิสดและพริกแห้งรมควันเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียงเป็นต้นหอมและแตงกวา

฿270

**KHAO SOI - ข้าวซอยไก่**

พริกแกงต้นตำรับโบราณเผาเครื่องเทศขมิ้นสดซิง ข่า ตะไคร้บนเตาย่างก่อนนำมาปรุงเป็นน้ำแกงหอมกรุ่นผสมกับความหวานของกะทิคั้นใหม่สดผสมน้ำกระเทียมดอง หวานน้ำจากกระดูกส่วนน่องหรือปีกบน

฿270

