








The
Canal
Bar & Restaurant









Appitizer



	<i>French fries</i> เฟรนช์ฟราย Potato fries.	88.-
	<i>Bake spinach with cheese</i> ผักโขมอบชีส Creamy spinach baked with cheese.	108.-
	<i>Por Pia Pak</i> ปอเปี๊ยะผัก Deep fried vegetables spring rolls.	128.-
	<i>Goong Hom Pha</i> กุ้งห่มผ้า Deep fried prawn in rice flour paper roll served with sweet sauce dipping.	148.-
	<i>Peek Gai Samoon Prai</i> ปีกไก่ทอด Thai style fried chicken wings marinated with Thai herbs.	148.-
	<i>Satay Gai</i> สะเต๊ะไก่ Grilled marinated chicken served with peanut sauce and pickles	148.-
	<i>Salmon Yang Bai Cha Plu</i> ปลาแซลมอนย่างใบชะพลู Grilled salmon wrap with wild betal leave served with tamarind chili sauce.	208.-

Northern Thai

-  *Khao Soi Moo/ Gai* 108.-
ข้าวซอยหมู/ไก่
Northern Thai egg noodles in yellow broth and coconut milk with pork or chicken.
-  *Khao Soi Ped* 128.-
ข้าวซอยเป็ด
Northern Thai egg noodles in yellow broth and coconut milk with duck breast.
-  *Khao Soi Nuea Nong Lai* 148.-
ข้าวซอยเนื้อน่องลาย
Northern Thai egg noodles in yellow broth and coconut milk with shank beef.
-  *Khao Phad Nam prik Tadaeng Moo Tod* 128.-
ข้าวผัดน้ำพริกตาแดงหมูทอด
Fried rice with Northern Thai red chili paste and fried pork.
-  *Khao Phad Nam prik Noom Moo Tod* 128.-
ข้าวผัดน้ำพริกหน่มหมูทอด
Fried rice with Northern Thai green chili paste and fried pork .
-  *Pinto Muang* 198.-
ปิ่นโตเมือง
Assorted traditional Chiangmai food.





Spicy salad

-  *Yum Woon Sen Moosup* 108.-
ยำวุ้นเส้นหมูสับ
Spicy vermicelli salad with minced pork.
-  *Tum Ponlamai Goong Yang* 188.-
ตำผลไม้รวมกุ้งย่าง
Spicy mixed fruits salad with grilled prawn. (seasonal fruits).
-  *Yum Salmon* 268.-
ยำแซลมอน
Thai style salmon spicy salad.
-  *Yum Thalay* 268.-
ยำทะเล
Spicy seafood salad.

Soup & Curry

	<i>Gaeng Hang Lay Moo</i> แกงฮังเลหมู Chiangmai style pork belly curry.	198.-
	<i>Tom Kha Gai</i> ต้มข่าไก่ Chicken in sour coconut milk soup with galangal and Thai herbs.	198.-
	<i>Gaeng Massamun Gai</i> แกงมัสมั่นไก่ Chicken massamun curry with potato.	198.-
	<i>Gaeng Kiew Waan Gai/ Moo Yang</i> แกงเขียวหวานไก่/ หมูย่าง Thai green curry with chicken or grilled pork.	198.-/228.--
	<i>Gaeng Phed Ped Yang</i> แกงเผ็ดเป็ดย่าง Roasted duck breast in red curry with lychee, grape and pineapple.	248.-
	<i>Chu Chi Salmon</i> ชุฉีปลาแซลมอน Fried salmon in red curry sauce	328.-
	<i>Chu Chi Goong</i> ชุฉีกุ้ง Fried river prawn in red curry sauce.	328.-
	<i>Tom Yum Goong</i> ต้มยำกุ้ง Sour and Spicy herbal soup with river prawns, lemongrass, chili paste, lime and kaffir lime leaves	328.-

Stir Fried

-  *Phad Pak Ruam* 158.-
ผัดผักรวมห้าชนิด
Wok fried mixed vegetables with oyster sauce.
-  *Gai Phad Medmamuang* 178.-
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Stir fried chicken with cashew nut, capsicum, onion and chili paste.
-  *Phad Pong Kari Moo/Gai* 178.-
ผัดผงกะหรี่หมู/ไก่
Stir fried pork or chicken with curry powder, capsicum and onion.
-  *Thalay Phad Pong Kari* 268.-
ผัดผงกะหรี่ทะเล
Fried seafood with curry powder, capsicum and onion.

Deep fried & grilled

-  *See Krong Moo Toon* 228.-
ซี่โครงหมัก
Slow cooker honey BBQ pork ribs.
-  *Ped Yang The Canal* 288.-
เป็ดย่างเตาเผา
Roasted duck breast with sweet and sour tamarind sauce.
-  *Goong Tod Sauce Makham* 328.-
กุ้งทอดซอสมะขาม
Deep fried river prawn with tamarind sauce.
-  *Pla Kapong Tod Nampla* 388.-
ปลากระพงทอดน้ำปลา
Deep fried whole seabass with fish sauce.
-  *Pla Krapong Tod Sa Moon Prai* 388.-
ปลากระพงทอดสมุนไพร
Deep fried whole seabass with served with crispy Thai herbs.

Rice & Noodle








- | | |
|--|-------|
|  <i>Khao Phad Moo/ Gai</i>
ข้าวผัดหมู/ไก่
Fried rice with pork or chicken | 108.- |
|  <i>Khao Phad Goong/ Talay</i>
ข้าวผัดกุ้ง/ทะเล
Fried rice with shrimps or seafood | 148.- |
|  <i>Khao Moo/ Gai Kratiam</i>
ข้าวหมู/ไก่กระเทียม
Fried pork or chicken with garlic and pepper served with steamed rice. | 108.- |
|  <i>Phad See Eew Moo/Gai</i>
ผัดซีอิ้วหมู/ไก่
Stir fried rice noodles with vegetables, soy sauce and pork or chicken | 108.- |
|  <i>Phad See Eew Goong/Talay</i>
ผัดซีอิ้วกุ้ง/ทะเล
Stir fried rice noodles with vegetables, soy sauce and shrimps or seafood | 148.- |
|  <i>Khao Phad Sapparot</i>
ข้าวผัดแอปเปิ้ล
Stir fried rice with pineapple, chicken, shrimp and raisin | 168.- |
|  <i>Khao Phad Samunprai Gai Yang</i>
ข้าวผัดสมุนไพรไก่ย่าง
Stir fried rice with Thai herbs served with grilled chicken. | 148.- |
|  <i>Phad Thai Moo/Gai</i>
ผัดไทหมู/ไก่
Stir fried rice noodle with pork or chicken and bean sprouts in tamarind sauce | 108.- |
|  <i>Phad Thai Goong</i>
ผัดไทกุ้ง
Stir fried rice noodle with river prawns and bean sprouts in tamarind sauce | 168.- |






WESTERN


MENU


Starters


-  *Kanom Pang Kra Tium* 88.-
ขนมปังกระเทียม
Garlic bread
-  *Soup Hedhom* 98.-
ซूपเห็ดหอม
Creamy Shiitake Mushroom Soup
-  *Soup Fukthong* 98.-
ซूपฟักทอง
Creamy Pumpkin Soup
-  *Orange Chicken Salad* 168.-
สลัดอกไก่ขมิ้น
Grilled marinated chicken breasts, Lettuce, tomatoes, orange, with white wine vinegar and orange dressing
-  *Salmon Salad* 168.-
สลัดแซลมอนทอด
Salmon fritter, mixed greens, capsicum with balsamic olive oil dressing.
-  *Caesar Salad* 228.-
ชีสวอร์สลัด
Cos lettuce salad with caesar dressing crispy bacon, crouton and parmesan cheese
-  *Roasted Duck Breast salad* 268.-
สลัดอกเป็ดขมิ้น
Roasted duck Breast, mixed greens, capsicum with balsamic dressing.

Sandwiches & Burgers

-  *Tuna Sandwich* 108.-
แซนวิชทูน่า
Tuna spread, carrot and onion sandwich served with french fries.
-  *Ham & Cheese sandwich* 108.-
แซนวิชแฮมชีส
Ham and cheddar cheese sandwich served with french fries.
-  *Club Sandwich* 148.-
คลับแซนวิช
Grilled chicken, fried egg, ham, cheese, lettuce served with french fries


- 


The Canal Pork Burger 198.-
 เบอร์เกอร์หมู
 Grilled pork, cheese, tomato, onion and lettuce burger served with french fries
- 

The Canal Chicken Burger 198.-
 เบอร์เกอร์ไก่
 Grilled Chicken, cheese, tomato onion and lettuce burger served with french fries
- 

The Canal Beef Burger 228.-
 เบอร์เกอร์เนื้อ
 Ground beef, cheese, tomato, onion and lettuce burger served with french fries

Pasta

- 

Spaghetti Bacon Aglio Olio 148.-
 สปาเก็ตตี้เบคอนพริกแห้ง
 Stir fried spaghetti with bacon, dried chili and garlic
- 

Spaghetti Pesto 168.-
 สปาเก็ตตี้เพสโต้
 Spaghetti in pesto sauce with tomato
- 

Spaghetti Carbonara 198.-
 สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
 Spaghetti with bacon and parmesan in egg yolk cream sauce
- 

Spaghetti Pork Bolognese 168.-
 สปาเก็ตตี้ชอสมูสับ
 Spaghetti with ground minced pork, onion, tomato sauce, carrot and Italian herbs
- 

Spaghetti Beef Bolognese 198.-
 สปาเก็ตตี้ชอสน้ำ
 Spaghetti with ground beef, onion, tomato sauce, carrot and Italian herbs, onion, tomato sauce, carrot and Italian herbs
- 







Spaghetti Khao-Soi Gai Yang 198.-
 สปาเก็ตตี้ครีมชอซ้าไก่ย่าง
 Spaghetti with grilled chicken in Khao-Soi cream sauce
- 

Spaghetti Shrimp Alfredo 208.-
 สปาเก็ตตี้ครีมชอซกุ้ง
 Spaghetti with shrimp, onion, parsley in cream sauce.
- 

Spaghetti Khee Mao Thalay 268.-
 สปาเก็ตตี้ผัดซีเมาทะเล
 Stir fried spaghetti with seafood and Thai herbs.
- 

Fusilli Salmon Alfredo 308.-
 ฟิวซิลีครีมชอซแซลมอน
 Fusilli with salmon, onion, parsley in cream sauce.

Steaks & Main

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | <p><i>Pork</i>
สเต็กหมู
Grilled pork with pepper sauce and wedges.</p> | <p>168.-</p> |
|  | <p><i>Chicken</i>
สเต็กไก่
Grilled chicken thigh with pepper sauce with pepper sauce and wedges</p> | <p>168.-</p> |
|  | <p><i>Fish & Chips</i>
ฟิชแอนด์ชิพส์
Crispy seabass fillet served with tartar sauce and french fries.</p> | <p>268.-</p> |
|  | <p><i>Salmon</i>
สเต็กปลาแซลมอน
Sear salmon served with white wine sauce, grilled vegetables and homemade mashed potatoes</p> | <p>368.-</p> |
|  | <p><i>Seabass</i>
สเต็กปลากระพง (ช่อสโตนขาว)
Seared seabass fillet with white wine sauce, grilled baby carrots, asparagus and homemade mashed potatoes</p> | <p>368.-</p> |
|  | <p><i>Rib Eye Steak</i>
สเต็กเนื้อริบอาย (ช่อสโตนแดง)
Australian Ribeye steak with red wine sauce, grilled vegetables and wedges.</p> | <p>498.-</p> |

Dessert

- | | | |
|---|---|--------------|
|  | <p><i>Ice scream (scoop)</i>
ไอศกรีมกะทิ, ช็อคโกแลต, วนิลา
Coconut milk, chocolate, vanilla</p> | <p>68.-</p> |
|  | <p><i>Gluy Buad Chee</i>
กล้วยบวชชี
Banana cooked in coconut milk</p> | <p>68.-</p> |
|  | <p><i>Bua Loy Kai Whan</i>
บัวลอยไข่หวาน
Thai glutinous rice balls and sweet poached egg in coconut milk</p> | <p>68.-</p> |
|  | <p><i>Kao Niao Ma Muang I-tim Kati</i>
ข้าวเหนียวมะม่วงไอศกรีมกะทิ
Thai sweet sticky rice with mango and coconut milk ice cream</p> | <p>148.-</p> |
|  | <p><i>Chocolate Brownie</i>
บราวนี่
Chocolate brownie served with white cream sauce</p> | <p>168.-</p> |