

SNACK & APPETIZER

Crab Beignets*

ขนมทอดพญาซอสแกงใต้

*Lightly Smoked Crab | Southern Curry Sauce |
Betel Leaf (3 pcs)*

240

Kanom Bueang Pu*

ขนมเบื้องปู

*Smoked Crab Tartare |
Charred Cucumber Gel | Smoked Egg Yolk |
Seasonal Sour Fruits | Caramelized Coconut Crisps*

320

Phla

ปลาปากรอบควัน

*Smoked Local Fish | Green Thai Herbal Vinaigrette |
Chili Paste*

330

Mala Beef Tartare*

เนื้อย่างเผ็ด

*Charred Thai NK Wagyu Beef Tartare | Smoked Yolk |
Mixed Thai Spiced Dressing*

390



SKEWERS & SALAD

Grilled Beef Skewers

เกาเหมาเนื้อย่าง

Thai Wagyu | Spiced Beef Glaze |
Fermented Charred
Yellow Chili Smoked Brisket Curry

320

Lightly Smoked White Shrimp*

กุ้งดิบน้ำยำแกงส้ม

Gaeng Som Vinaigrette |
Burnt Orange

340

Grilled Smoked Pork Jowl* Skewers

คอหมูย่างรมควัน

"Jeaw" Smoked Tomato

220

Grilled River Prawn with Banana Blossom Confit*

ยำกุ้งแม่น้ำหัวปลีเผา

In House Chili Paste | Mixed Thai Herb |
Fried Shallot & Garlic

440

Grilled Local Clam Skewer*

หอยย่างกอละ

Kolae Curry | Homemade Pickles | Fresh
Coriander

290

Nam Tok*

น้ำตกลิ้นวัวรมควัน

Slow Fire Roasted
Thai Wagyu Beef Tongue |
"Nam Tok" Style Spicy Salad |
Fresh Herbs | Toasted Rice

420

Grilled Pumpkin Skewers

ฟักทองย่าง

Homemade Miso Sauce

180

Yum of Local Seaweed & Jelly Mushroom

ยำแตงกวาสาร่ายกับเห็ดหูหนู

Cucumber | Sesame Dressing

180



MAIN : LAND

Kwann Style Roasted Duck*

เปิดย่างสไตล์ควัน

Spring Onion Pancake | In-House Hoisin & Condiments

1,200 / 2,300
(Half / Full Portion)

Prik Khing

หมูกรอบผัดพริกขิง

Fire Roasted Crispy Pork Belly | Phad Prik Khing | Fried Basil

350 / 690
(Half / Full Portion)

Smoked Thai Wagyu*

Short Rib

มัสมั่นซี่โครงเนื้อรมควัน

Massaman Curry | Seasonal Fruit A-jad

840

Grilled Fermented Pork Jowl

แกงพริกหนางคอกหมูย่าง

Smoked Curry | Banana Heart | Seasonal Fruit and Vegetable

370

Cashew Nut* Smoked Brisket

แกงถั่วเนื้อรมควัน

Smoked Brisket | In-House Condiments | Toasted Cashew Nut Curry | Homemade Garlic Nan Bread

690

Cashew Nut Smoked Pork Belly

แกงถั่วหมูรมควัน

Smoked Pork Belly | In-House Condiments | Toasted Cashew Nut Curry | Homemade Garlic Nan Bread

340

Smoked Brisket Curry

แกงมะเขือเนื้อรมควัน

Thai Wagyu Brisket | Red Curry | Charred Eggplant | Thai Basil Puree

690

Roasted Turmeric* Marinated Chicken Thigh

ไต่ย่างขมิ้น

"Jaew" Tamarind | Som-Tam

420

Fire Grilled Beef Hanger

เนื้อผัดดอกหอม

Fire Fried Onion Flower | Chili Garlic Oil | Smoked Garlic Oil

420

Nam Prik Nuer

น้ำพริกเนื้อ

Smoked Beef Relish | Seasonal Fruit & Vegetable
(Add on Sun-Dried Beef THB 280)

250



MAIN : SEA

Fire Roasted River Prawn

กุ้งแม่น้ำย่างซอสเอ็กซ์โ

KWANN XO | Spicy Tomato Salad

750

Phad Cha Fish of the Day

ผัดฉ่าปลาประจำวัน

Fish Jus | Thai Herbs | Crispy Herbs

420

Grilled Prawn Gaeng Phed*

แกงเผ็ดกุ้งย่าง กลัวยี่ดา

Smoked Curry | Black Banana | Betel Leaf

490

Grilled Fish Cake Curry

ทอดหมกปลา

Fish of the Day | Fish Mousse | Basil

380

Grilled Satay Marinated Squid

หมกสะเต๊ะ

Black Ink Cashew Nut Sauce | Red Chili Sauce | Cilantro | Homemade Brioche

420 / 800

(Half / Full Portion)

Nam Prik Plaa Yang

น้ำพริกปลาย่าง

Grilled Local Fish Relish | Seasonal Fruit & Vegetable

200

Tomato Relish

ซุ้บมะเขือเทศ

Smoked Tomato | Thai Sichuan Pepper | Seasonal Fruit & Vegetable

180



SPECIAL OF THE DAY

KWANN OFF THE GRILL

Dry Aged Pork Chop

* Dry Aged Beef *

Dry Aged Fish of the Day

(Market Price)

*** Please ask our staff for the daily availabilities ***

Dry aged specialties will come with 2 selections of Sauce, In-House Condiments, and Seasonal Salad with Spicy Coconut Vinaigrette

Sauce Choices

- *Yakiniku Beef Sauce*
ซอสเนื้อ
- *Homemade Corn Miso Sauce*
ซอสมิโสะข้าวโพด
- *"Tom Kem" Sweet Fish Sauce*
ซอสต้มเค็ม
- *Caramelized Spicy Tomato "Jeaw" Sauce*
ซอสแจ่วมะเขือเทศ
- *Chimichurri*
ซอสซิมิซูรี
- *Chef's Special Sauce**

Grilled Vegetable of the Day

ผักย่างประจำวัน

220

Homemade Miso Sauce | Chili and Garlic Crunch



All prices are in Thai Baht and subject to applicable government tax and service charge.

Rice & Soup

Tom Klong

ต้มโคล้งกุ้งแม่น้ำ

Grilled Herbal Soup | Fire Roasted
River Prawn

460

Tom Kati

ต้มกะทิปลาซาบง

Smoked Coconut Soup | Fire Grilled Local Fish |
Charred Local Mushroom

420

Fried Rice

ข้าวผัดสไตล์สวีเดน

Fried Rice of the Day

230

KWANN EXPERIENCE MENU

(7 Course) is available.

THB 3,300 / Person

Desserts

Loy Kaew*

ลอยแก้ว

Starfruit Sorbet | Compressed Starfruit |
Custard Apple

220

Banana Rum Baba

กล้วยรัมบาบา

Grilled Banana Butter Cake |
Phraya Rum Syrup | Black Banana |
Toasted Macadamia Caramel |
Macadamia Cream

240

Kanom Mor Gaeng*

ขนมขี้สาคูเคี้ยวนมหม้อแกง

Basque Cheesecake | Miso Crumble |
Coconut Ice Cream

230

Marble Mochi*

ช็อกโกแลตและกะละแม

Chocolate Mousse |
Coconut Mochi |
Chocolate Miso Tuile |
Coconut Crumble

230

Corn & Coconut Butter Ice Cream

ไอศกรีมข้าวโพดและมะพร้าว

Coconut Meringue | Coconut Cake | Popcorn

260



All prices are in Thai Baht and subject to applicable government tax and service charge.