



FLORA CREEK
CHIANG MAI

FLORA CREEK
CHIANG MAI



Fueang Fah Bistro A signature landmark that defines the identity of Krisda Doi through heritage, design, and nature. Surrounded by serene natural beauty, the restaurant presents thoughtfully prepared Thai dishes using quality ingredients, crafted with care to preserve original flavors. Blending traditional charm with a refined atmosphere, Fueang Fah Bistro delivers a dining experience that is both comforting and elegant - a true reflection of Thai culinary heritage in harmony with nature.

ห้องอาหารเฟื่องฟ้า บิสโทร อีกหนึ่งสถานที่อัตลักษณ์ของอุทยานดอย ด้วยการตกแต่ง สไตล์ไทย ล้านนาโอบล้อมด้วยธรรมชาติและสวนดอกไม้หลากสีสันผสานกับเสียงน้ำตกจากธรรมชาติที่ไหลผ่าน ให้ความรู้สึกผ่อนคลายพร้อมเสิร์ฟเมนูอาหารไทย และล้านนาร่วมสมัยที่ปรุงแต่งด้วยความปราณีต และพิถีพิถันจากเชฟของโรงแรมทำให้บรรยากาศการทานอาหารอบอวลไปด้วย ความสุข สงบจาก ธรรมชาติอย่างแท้จริง

Deep-Fried Pork Neck with
Jaew Dipping Sauce
(Moo Tod Krisda Doi)
หมูทอดกฤษดาซอย น้ำจิ้มแจ่ว
200.-

Spicy Thai Romaine Lettuce
Salad with Salted Fish
ยำผักคอส ปลาเค็ม
200.-

Braised Beef Tongue with Spicy
Mixed Vegetable Salad
ลิ้นวัวตุ๋น ยำผัก
250.-

Crispy Fried Fish with Thai Green
Papaya Salad (Som Tum)
ลืมน้ำปลาฟู
280.-



Slow-Braised Pork Knuckle in
Northern Thai Hung Lay Curry

ขาหมูฮังเล
500.-

CHEF'S RECOMMENDATION



Northern Thai Khao Soi with
Chicken Thigh / Short Rib / Soft-Shell Crab

ข้าวซอยไก่ / เนื้อ ซอร์ตริบ/ ปู้นิ่ม
240.- / 280.- / 350.-



Northern Thai Spicy Minced
Pork Salad (Larb Mueang)

ลาบเมือง
220.-

Stir-Fried Basil Rice with Fried Fish,
Topped with Holy Basil Sauce
ข้าวคลุกกะเพรา และปลาสดทอดกะเพรา
300.-

Thai-Style Fluffy Omelette
with Shrimp
ไข่เจียวกุ้งฟู
320.-

Pad Thai (Stir-Fried Rice Noodles
or Glass Noodles with River Prawn)
ผัดไทย / ผัดไทยวุ้นเส้น กุ้งแม่น้ำ
350.-

Traditional Lanna Appetizer
Set (Khan Toke)
ชุดขันโตก ออเดิร์ฟเมือง
420.-

Slow-Braised Pork
Spare Ribs with
Homemade Longan
Sauce
ซี่โครงหมูอบซอสลำไย
600.-

APPETIZER

Grilled Pork Neck with Jaew
Dipping Sauce
คอหมูย่างซอสจิ้มแจ่ว
250.-

Spicy Thai Instant Noodle Salad
with Mixed Seafood
ยำมา่นารวมทะเล
250.-

Spicy Glass Noodle Salad with
Seafood (Yum Woon Sen)
ยำวุ้นเส้นทะเล
250.-

Mixed Fried Snack Platter
(Vegetable Spring Rolls, Shrimp
Spring Rolls & Shrimp Cakes)
ทอดรวม (ปอเปี๊ยะผัก ปอเปี๊ยะกุ้ง
ทอดมันกุ้ง)
300.-

Deep-Fried Pork Neck with Jaew
Dipping Sauce (Moo Tod Krisda Doi) 🍷
หมูทอดกฤษดาด้วย น้ำจิ้มแจ่ว
200.-

Grilled Northern
Thai Sausage (Sai Ua) 🍷
ไส้จั่วย่าง
250.-

Vegetable Spring Rolls
ปอเปี๊ยะผัก
150.-

Shrimp
Spring Rolls
ปอเปี๊ยะกุ้ง
220.-

Grilled
Chicken Satay
with Peanut
Sauce
ไก่สะเต๊ะ
180.-

Deep-Fried
Chicken Wings
ปีกไก่ทอด
190.-

Deep-Fried Shrimp Cakes
(Tod Mun Goong)
ทอดมันกุ้ง
250.-



NORTHERN FOOD

Traditional Lanna
Appetizer Set (Khan Toke) 🍷

ชุดขันโตก ออเดอร์ฟเมือง
450.-



Northern Thai Green Chili Dip
(Nam Prik Noom) Served with
Steamed Vegetables
ชุดน้ำพริกหนุ่ม ผักลวก
190.-

Northern Thai Tomato & Minced
Pork Chili Dip (Nam Prik Ong)
Served with Steamed Vegetables
ชุดน้ำพริกอ่อน ผักลวก
190.-

Northern Thai Spicy Minced
Pork Salad (Larb Muang)
ลาบเมือง
220.-

Northern Thai Khao Soi
with Chicken Thigh / 🍷
Short Rib / Soft-Shell Crab
ข้าวซอยไก่ / เนื้อ ซอว์ตริบ/ ปู้นิ่ม
240.- / 280.- / 350.-

Slow-Braised Pork
Knuckle in Northern Thai
Hung Lay Curry
ขาหมูฮั้งเล
500.-

FISH



Deep-Fried Whole Seabass
with Fish Sauce and Green Mango Salad 🍷

ปลากระพงทอดราดน้ำปลา
น้ำยำมะม่วง (ทั้งตัว)
450.-

Deep-Fried Seabass with Chu
Chee Curry Sauce
คูฉีปลากระพง
380.-

Deep-Fried Seabass Fillet with
Chili and Salt
ปลากระพงคั่วพริกเกลือ
380.-

Deep-Fried Seabass Fillet
with Garlic
ปลากระพงทอดกระเทียม
380.-

Deep-Fried Seabass Fillet with
Tamarind Sauce
ปลากระพงทอดซอสมะขาม
380.-

Steamed Whole Seabass with
Lime and Spicy Herbs
ปลากระพงนึ่งมะนาว (ทั้งตัว)
450.-

SQUID

Deep-Fried Squid with Chili and Salt
ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ
320.-

Deep-Fried Squid with Garlic
ปลาหมึกทอดกระเทียม
320.-

Stir-Fried Squid with
Curry Powder
ปลาหมึกผัดผงกะหรี่
320.-

Stir-Fried Squid with Salted Egg Sauce
ปลาหมึกผัดซอสไข่เค็ม
320.-

Steamed Squid with Lime and Spicy Herbs
ปลาหมึกนึ่งมะนาว
380.-



Deep-Fried Squid
with Aromatic Fish Sauce 🍷
ปลาหมึกทอดราดน้ำปลาหอม
320.-

SHRIMP



Stir-Fried Shrimp
with Chu Chee Curry Sauce 🍴

คู่ดีกุ้ง
350.-

Thai-Style Fluffy Omelette
with Shrimp 🍴

ไข่เจียวกุ้งฟู
320.-

Stir-Fried Shrimp with Holy Basil

กะเพรากุ้ง
320.-

Stir-Fried Shrimp with Chili and Salt

กุ้งคั่วพริกเกลือ
350.-

Deep-Fried Shrimp with Garlic

กุ้งทอดกระเทียม
350.-



Deep-Fried Shrimp
with Tamarind Sauce

กุ้งทอดซอสมะขาม
350.-

CRAB



Stir-Fried Soft-Shell Crab
with Chili and Salt 🍴

ปูนิ่มคั่วพริกเกลือ
380.-

Stir-Fried Soft-Shell Crab
with Garlic

ปูนิ่มทอดกระเทียม
380.-

Soft-Shell Crab with
Tamarind Sauce

ปูนิ่มซอสมะขาม
380.-

Stir-Fried Soft-Shell Crab
with Curry Powder

ปูนิ่มผัดผงกะหรี่
380.-



Thai Red Curry with Roasted Duck
แกงเผ็ดเปิดอย่าง
300.-

Thai Green Curry with
Pork or Chicken
แกงเขียวหวานหมู
260.-

Panang Curry with Pork
or Chicken
พะแนงหมู หรือไก่
260.-

Stir-Fried Seafood with
Curry Powder
ทะเลผัดผงกะหรี่
350.-

Stir-Fried Crispy Pork
Belly with Chili and Salt
หมูกรอบคั่วพริกเกลือ 🍷
300.-

STIR-FRIED & CURRY

Stir-Fried Morning Glory
with Fermented Soybean (Thai Style)
ผักบุ้งไฟแดง
160.-

Stir-Fried Chayote with Oyster Sauce
ซาโยเต้ น้ำมันหอย
180.-

Stir-Fried Mixed Vegetables
ผัดผักรวม
180.-

Deep-Fried Soft
Tofu with Chili Sauce
เต้าหู้อ่อนกรอบราดซอสพริก
220.-

Stir-Fried Chicken with
Cashew Nuts
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
260.-

Stir-Fried Crispy
Pork Belly with Holy Basil
กะเพราหมูกรอบ
300.-

Stir-Fried Pork or Chicken with Holy Basil
กะเพราหมู หรือไก่
260.-



Stir-Fried Broccoli with Shrimp 🍷
บร็อกโคลี่ผัดกุ้ง
320.-

SOUPS

Clear Soup with Minced Pork,
Tofu and Seaweed 🍡
ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ สาหร่ายทะเล
220.-

Thai Coconut Milk
Soup with Chicken
and Galangal
(Tom Kha Gai)
ต้มข่าไก่
220.-

Clear Soup with
Pork Spare Ribs
and Shiitake
Mushrooms
ต้มจืดซี่โครงเห็ดหอม
260.-



Tom Yum
Shrimp Soup – Creamy or Clear
ต้มยำกุ้ง น้ำข้น หรือน้ำใส
350.-



Thai Sour Soup with Seabass 🍡
ต้มส้มปลากระพง
300.-

Spicy Thai Pork
Rib Soup
(Tom Saep) 🍡
ต้มแซ่บซี่โครงหมู
220.-

Spicy and Sour
Mixed Seafood Soup
(Tom Yum Po Taek)
ต้มยำป๊อแตก
350.-

Steamed jasmine rice

ข้าวสวย
30.-

Sticky rice

ข้าวเหนียว
30.-

Roti

โรตีส
30.-

PIZZAS

Creamy Baked Spinach
with Cheese 🍴

ผักโขมอบชีส
240.-

Margarita Pizza

พิซซ่ามาร์การิต้า
250.-

Hawaiian Pizza

พิซซ่าฮาวายเอี้ยน
280.-

Pepperoni Pizza

พิซซ่าเปปเปอร์โรนี
320.-

Seafood Black Ink Pizza

พิซซ่าซีฟู้ดหมึกดำ 🍴
350.-



Burrata, Anchovy & Parma Ham Pizza

พิซซ่าบุรราต้าแองโชวี และพาร์มาแฮม
350.-



Truffle Mushroom Pizza 🍴

พิซซ่าเห็ดทรัฟเฟิล
320.-

Truffle Mushroom Soup 🍴
ซูปเห็ดทรัฟเฟิล
200.-

Pumpkin Soup
ซูปฟักทอง
200.-

Italian-Style Seafood Soup (Cioppino)
ซูปทะเลสไตล์อิตาลี
250.-



SOUPS & STARTERS

Classic Caesar Salad 🍴
ซีซาร์สลัด
220.-

Classic Caesar Salad
(Extra Fried Shrimp)
ซีซาร์สลัด (เพิ่มกุ้งทอด)
280.-

Fresh Burrata & Tomato Salad
with Rocket Leaves and
Balsamic Glaze
บูรรัตต้าสลัด
280.-

Garlic Bread with Clams
ขนมปังกระเทียมและหอยลาย
220.-

Deep-Fried Calamari
with Tartar Sauce 🍴
ปลาหมึกชุบแป้งทอด
และทาร์ทาร์ซอส
250.-



Fish and Chips 🍴
ปลาทอดและเฟรนช์ฟรายส์
250.-



Spaghetti with Truffle Cream Sauce 🍴
สปาเก็ตตี้ ครีมซอสทรัฟเฟิล
240.-

Spaghetti Carbonara
สปาเก็ตตี้ คาร์บอนารา
240.-

Spaghetti Aglio e Olio with
Chili and Bacon (AOP)
สปาเก็ตตี้ผัด พริกแห้ง
และเบคอน
260.-

Spaghetti Pesto with Grilled Shrimp
สปาเก็ตตี้เพสโต้ กุ้งย่าง
300.-

Spaghetti Marinara with Seafood
สปาเก็ตตี้ซีสึฟุดทะเล
300.-

Spaghetti Aglio e Olio with
Northern Thai Sausage (Sai Ua)
สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง ใส่อั่ว
300.-

PASTA



Spaghetti Black Ink 🍴
สปาเก็ตตี้หมึกดำ
300.-

MAIN COURSES



Braised Pork Ribs
with Longan Sauce 🍷

ซี่โครงหมอบซอสลำไย
600.-

Grilled Pork Chop Steak
with Mushroom Cream
Sauce and Grilled
Baby Greens
พอร์คชีปสเต็ก
550.-

Grilled Salmon
Steak with
Mashed Potato
แรมมอนสเต็ก
650.-

Grilled
Wagyu Beef
Striploin with
Black Pepper Sauce
สเต็กเนื้อวากิวย่าง
ส่วนสตริปลอยน์
เสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทยดำ
1,200.-



Australian Beef Tenderloin Steak
with Red Wine Sauce

สเต็กเนื้อสันใน ออสเตรเลีย
800.-