

Where
there's
smoke
there's
flavor...



We combine the
rawness of charcoal
cooking with the
precision of modern
equipment, reigniting
heritage recipes and
lesser used, Thai origin
ingredients.

K



Appetizer

Crab Beignets

ขนมทองพลุปูซอสแกงใต้

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

300

Kanom Bueang Pu

ขนมเบื้องปู

*Cold Smoked Crab | Charred Cucumber Gel | Smoked Egg Yolk |
Seasonal Sour Fruit | Caramelized Coconut Crisps*

320

Nam Ngiaw

เนื้อน้ำเซ็ว

*Charred Thai NK Wagyu Beef Tartare | Caramelized Tomatoes &
Chili Paste | "Nam Ngiaw" Compressed Tomatoes |
Crispy Dok Ngiaw | Pork Crackling*

420

Nam Tok

น้ำตกลิ้นวัวไทยวากิวรมควัน

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

480

Lightly Smoked White Shrimp

แกงส้มกุ้ง

Geangsom Vinaigrette | Burnt Orange

370



Off the Grill

Grilled Beef Skewers

เกาหลีเนื้อย่างเสียบไม้

Thai Wagyu Beef | Spiced Beef Glaze |
Fermented Charred Yellow Chili

390

Green Curry Smoked Chicken

แกงเขียวหวานไก่รมควัน

Smoked Chicken Breast | Charred Eggplant |
Green Curry

490

Fire Roasted River Prawn

กุ้งแม่น้ำย่างซอสเอ็กซีซีโอ

KWANN XO | Green Tomatoes Vinaigrette

890

Fire Grilled Local Clam

หอยย่างกะปิ

Fermented Shrimp Sauce

(Market Price)

Fire Roasted Crispy Pork Belly

หมูกรอบผัดพริกขิง

Phad Prik Khing, Fried Basil
(1/2 portion, full portion)

420 / 790

Coconut Smoked Thai Wagyu Brisket

แกงมะเขือเนื้อรมควัน

Caramelized Eggplant & Chili | Red Curry |
Thai Basil | Eggplant Puree
(1/2 portion, full portion)

660 / 860

Fire Grilled Beef Hanger

เนื้อผัดดอกหอม

Stir Fried Onion Flower | Chili Garlic Oil |
In-House Oyster Sauce

490

Roasted Turmeric Marinated Chicken

ไก่ย่างมัน

"Jeaw" Tamarind | Som-Tam

490

Grilled Satay Marinated Squid

หมึกสะเต๊ะ

Black Ink Peanut Sauce | Chili Vinaigrette |
Coriander | Homemade Brioche
(1/2 portion, full portion)

520 / 950

Hor Mok

ห่อหมกปลา

Fish of the Day | Fish Mousse |
Basil

390

* Kwann Style* Roasted Duck

เป็ดย่างสไตล์คววน

Chinese Pancake | In-House Hoisin &
Condiments

(1/2 portion, full portion)

1,200 / 2,400

Fire Roasted Seasonal Vegetables

ผักย่างตามฤดูกาล

Homemade Miso sauce

(Market Price)



Kwann Dry Aged Specialties

Ask for Kwann Today's Dry Aged specialties

Dry Aged Pork Chop

Dry Aged Thai Wagyu

Dry Aged Catch Fish of the Day

*** Please ask our staff for the availability***

*Dry Aged Specialties will come with 2 selections of sauce,
and seasonal salad with spicy coconut dressing.*

Sauce choices

Yakiniku Beef Sauce ซอสเนื้อ

Homemade Corn Miso Chicken Jus ซอสมิโสะข้าวโพด

Thai Herb Chimichurri ซอสสมุนไพรไทย

Caramelized Spicy Tomato "Jeaw" Sauce ซอสแจ่มมะเขือเทศ

Tom Kem Sauce ซอสต้นเค็ม

Rice & Soup

Kwann "Kao Ji" Fire Roasted Garlic Rice

ควัน ข้าวฉีกระเทียม

Organic Egg / Fried Garlic

190

Soup of the Day

ซุปรประจำวัน

*** Please ask our staff for the availability***

(Market Price)



Beautiful,
simple dishes.
Smoking coal.
Thai Soul.



Desserts

O Aew

ไอ้เอ๋ว

Seasonal Fruit Granita | Osmanthus Tea Jelly

— 200 —

'Kanom Mor Gaeng' Basque Cheesecake

บาส์คชีสเค้กขมนมหน่อแดง

Miso Crumble | Coconut Ice cream

— 280 —

Corn & Coconut Butter Ice Cream

ไอศกรีมข้าวโพดและมะพร้าว

Coconut Meringue | Coconut Cake | Popcorn

— 340 —

Banana Rum Baba

กล้วยรัมบอบา

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

— 240 —



KWann

