

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



# SNACK & APPETIZER

## Crab Beignets

ขนมทองพลุปูซอสแกงใต้

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

300

## Kwann Smoked Shrimp & Pork Sausage

ไส้กรอกควั่น ซอสลูกพลัม

*Caramelized Plum Sauce (3 pcs)*

250

## Saw Nam

ส้มประดชาวน้ำ

*Grilled Pineapple Tart | Smoked Coconut |  
Dried Shrimp | Caviar (3 pcs)*

320

## Kanom Bueang Pu

ขนมเบื้องปู

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

360

## Mala Beef Tartare

พล่าเนื้อ

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

450



# SKEWERS & SALAD

## Grilled Beef Skewers

เกาหลีเนื้อย่าง

Thai Wagyu | Spiced Beef Glaze | Fermented  
Charred Yellow Chili

390

## Grilled Pumpkin Skewers

ฟักทองย่าง

Homemade Miso Sauce

230

## Grilled Squid Skewers

ปลาหมึกย่างซอสไข่เค็ม

Salted Egg Yolk Curry Sauce |  
Charred Onion

340

## Lightly Smoked White Shrimp

แกงส้มกุ้ง

Gaeng Som Vinaigrette | Burnt Orange

370

## Phla

ปลาปรมควัน

Smoked Local Fish | Green Thai Herbal  
Vinaigrette | Chili Paste

390

## Nam Tok

น้ำตกสับวัวรมควัน

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

490

## 'Yum' Local Seaweed & Jelly Mushroom

ยำแตงกวาสาร่ายกับเห็ดหูหนู

Cucumber | Sesame Dressing

230

# Rice & Soup

## Tom Klong

ต้มโคล้งกุ้งแม่น้ำ

Grilled Herbal Soup | Fire Roasted  
River Prawn

770

## Tom Kati

ต้มกะทิปลาย่าง

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

490

## Fried Rice

ข้าวผัดสไตล์สดวัน

Fried Rice Of The Day

290



# MAIN

## Prik Khing

หมูกรอบผัดพริกขิง

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

440 / 850

(Half / Full Portion)

## Fire Grilled Beef Hanger

เนื้อผัดดอกหอม

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

520

## Kwann Style Roasted Duck

เป็ดย่างสไตล์ควัน

Chinese Pancake | In House Hoisin &  
Condiments

1,200 / 2,400

(Half / Full Portion)

## Roasted Turmeric Marinated Chicken Thigh

ไก่ย่างขมิ้น

"Jeaw" Tamarind | Som-Tam

490

## Grilled Satay Marinated Squid

หมึกสะเต๊ะ

Black Ink Peanut Sauce | Red Chili Sauce |  
Cilantro | Homemade Brioche

520 / 950

(Half / Full Portion)

## Fire Grilled Seasonal Clam

หอยย่างกะปิ

Caramelized Fermented Shrimp Sauce |  
Sweet Basil

(Market Price)

## Fire Roasted River Prawn

กุ้งแม่น้ำย่างซอสเอ็กซ์โอ

KWANN XO | Spicy Tomato Salad

950

## Hor Mok Grilled Fish Cake

ห่อหมกปลา

Fish of the Day | Fish Mousse | Basil

450

## Smoked Brisket

แกงถั่วเนื้อรมควัน

Smoked Brisket | In House Condiment |  
Cashew Nut Mole Curry | Homemade Garlic  
Nan Bread

880

## Smoked Pork Belly

แกงถั่วหมูรมควัน

Smoked Pork Belly | In House Condiment |  
Cashew Nut Mole Curry | Homemade Garlic  
Nan Bread

450



# KWANN CURRY

## Smoked Chicken Breast

แกงเขียวหวานไก่รมควัน

Charred Local Eggplant | Green Curry | Thai Basil

490

## Smoked Brisket

แกงมะเขือเนื้อรมควัน

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

880

## Smoked Thai Wagyu Short Rib

มันมันซี่โครงเนื้อรมควัน

Massaman Curry | Seasonal Fruit A-jad

980

## Southern Coconut Curry

ปลาช่อนทอดแกงใต้

Fire Roasted Whole Grilled Fish

(Market Price)

## Phad Phed

ผัดเผ็ดขาแกะรมควัน

Smoked Lamb Shank | Herbal Curry Sauce | Fried Thai Herb

890

## Nuer Aroi

แกงเนื้ออร่อย

Brunt End Smoked Chuck Roll Thai Wagyu | Red Curry Sauce | Local Citrus

870

# RELISH & SIDE

## Nam Prik Noom

น้ำพริกหนุ่ย

Grilled Chili Relish | Seasonal Fruit & Vegetable

220

## Nam Prik Plaa Yang

น้ำพริกปลาช่อน

Grilled Local Fish Relish | Seasonal Fruit & Vegetable

290

## Nam Prik Nuer

น้ำพริกเนื้อ

Beef Relish & Grilled Sun-Dried Beef | Seasonal Fruit & Vegetable

350

## Vegetable of the Day

ผักย่าง

Homemade Miso Sauce | Chili & Garlic Crunch

290

## Kwann Sun-Dried Beef

เนื้อย่างแดดเดียว

Grilled Semi-Dried Thai Wagyu Beef

340



# KWANN OFF THE GRILL

Dry Aged Pork Chop

Dry Aged Thai Wagyu

Dry Aged Fish of the Day

\*\*\* 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

Yakiniku Beef Sauce ซอสเนื้อ  
Homemade Corn Miso Sauce ซอสมิโสะข้าวโพด  
"Tom Kem" Sweet Fish Sauce ซอสต้มเค็ม  
Caramelized Spicy Tomato "Jeaw" Sauce ซอสแจ่มมะเขือเทศ  
Chimichurri ซอสชีมิจูรี

## DESSERTS

O Aew

ไอ้เอ๋ว

Seasonal Fruit Granita |  
Osmanthus Jelly

220

Kanom Mor Gaeng

ขนมขี้สาคูขมนมหม้อแกง

Basque Cheesecake | Miso Crumble |  
Coconut Ice Cream

290

Corn & Coconut Butter Ice Cream

ไอศกรีมข้าวโพดและมะพร้าว

Coconut Meringue | Coconut Cake |  
Popcorn

340

Banana Rum Baba

กล้วยรัมบาท

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

280

Coconut Panna Cotta

พานาคอตตำมะพร้าว

Grilled Banana | Smoked Coconut Syrup |  
Banana Chips

290



# KWann

