



FOOD & DRINKS
MENU

The *Heart* of The *Name*

Wiroon is named after our curator, Chef Wiroon. More than that, it means to flourish from a grounded quietness. In this spirit of intentional stillness and alignment with nature's rhythms, all our expressions take form – from our farm to our menu, and from our hospitality to our architecture.

Growth at Wiroon is both personal and communal – known, not announced. It is a place where you may simply continue to write your diary.

May Wiroon be your home away from home.

วิรุฬหิ์ นั้นมีเพียงแต่ตั้งตามชื่อของเชฟของเรา แต่ยิ่งไปกว่านั้น วิรุฬหิ์ หมายถึงการเจริญงอกงาม ซึ่งการเจริญงอกงามนี้จำเป็นต้องอาศัยกาลเวลา

ณ ร้านวิรุฬหิ์ เราเคารพการปรุงอาหารด้วยรสชาติดั้งเดิมจากวัตถุดิบ ที่ถูกรังสรรค์จากผืนดินและธรรมชาติ ปราศจากการใช้ผงชูรสในการปรุงแต่ง อาหารทุกจานผ่านการปรุงอย่างปราณีต ใส่ใจ จริงใจ และพิถีพิถัน

ด้วยเหตุนี้ วิรุฬหิ์ จึงไม่เพียงแต่เปรียบเสมือนการเป็นร้านอาหารไทยที่ค่อยๆเจริญงอกงามในใจของลูกค้า แต่ยังเปรียบเสมือนบ้านที่อบอุ่นอีกหลังหนึ่งในใจของผู้มาเยือน

เราหวังว่า วิรุฬหิ์ จะค่อยๆเจริญ และงอกงามในใจของผู้มาเยือนทุกๆท่าน

We're beyond grateful.
ทวงขอบพระคุณอย่างที่สุด

Wiroon

— วิรุฬหิ์ —
WIROON

APPETIZER Signature

หุมนอบวิรุฬ

W I R O O N Signature
Crispy Pork Belly

250฿



อาหารทานเล่น

Appetizer



ปีกไก่ทอดรสวิรุฬ
Fried Chicken Wings
with Wiroon's Signature Sauce
165฿

ปีกไก่ทอดไข่เค็ม
ใบกะหล่ำ
Fried Chicken Wings with
Salted Egg Yolk & Curry Leaves
165฿



ทอดมันกุ้ง
Fried Shrimp Cakes
195฿



หุนแดดเดียว
Sun-Dried Pork
180฿

Signature



หมึกและเห็ดทอดกรอบซอสครีมไข่เค็ม

*Crispy Squid & Mushroom with
Salted Egg Yolk Sauce*

265 ฿

APPETIZER
อาหารทานเล่น *Snacks*



Appetizer

ข้าวตัง
หั่นกระหรี่ไก่
*Crispy Rice Cracker
with Chicken Curry Dip*
125 ฿



ไก่สะเต๊ะ

Chicken Satay

125 ฿

[Allergens : Peanuts in sauce]



หมูสะเต๊ะ

Pork Satay

145 ฿

[Allergens : Peanuts in sauce]



หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์กอลและ

New Zealand Greenshell Mussels Golae

125 ฿



ไก่กอลและ

Chicken Golae

95 ฿

CHILLI DIP

Recommend



น้ำพริกพริกไทยอ่อน

Fresh Green Peppercorn
Chilli Dip

120 ฿

น้ำพริก

Chilli Dip



น้ำพริก
กุ้งเสียบแห้ง

Dried Shrimp
Chilli Dip

120 ฿

[Allergens : Shrimp]



น้ำพริกปู
ไข่เค็ม

Crab & Salted Egg
Chilli Dip

195 ฿

[Allergens : Shrimp]



[Allergens : Shrimp]



[Allergens : Peanuts, Shrimp]

ยำผักกูดอินทรีย์

Thai Style Organic Fern Shoots Salad

185 ฿

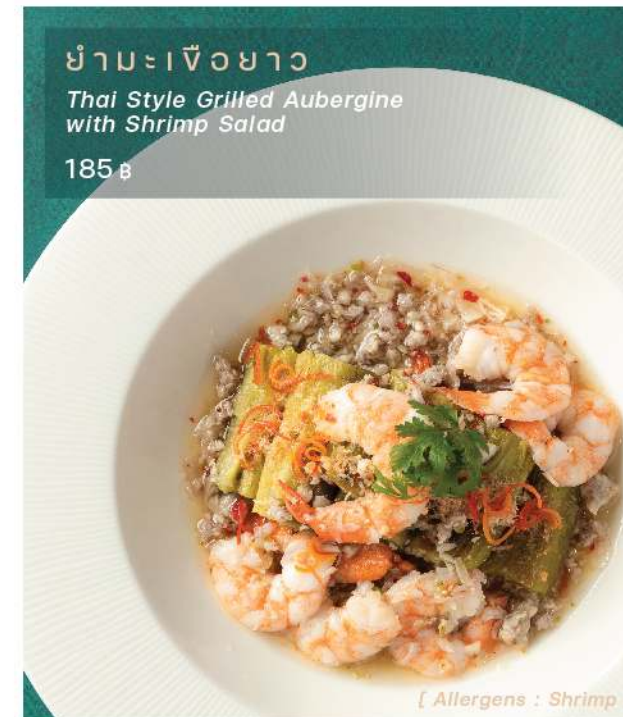
ยำผักหวานป่า

Thai Style Pak Wan Pa Salad

150 ฿

THAI SALAD
เมนูยำ *Recommend*

Spicy Salad

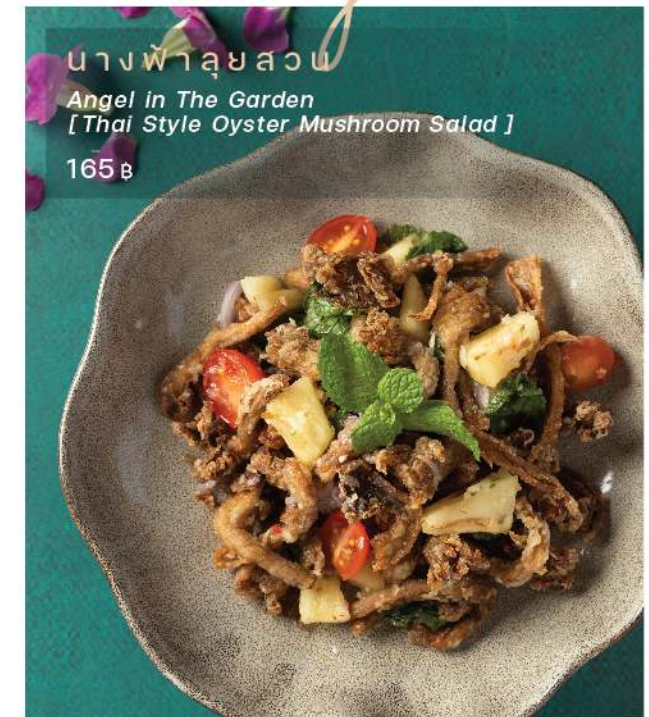


ยำมะเขือยาว

Thai Style Grilled Aubergine
with Shrimp Salad

185 ฿

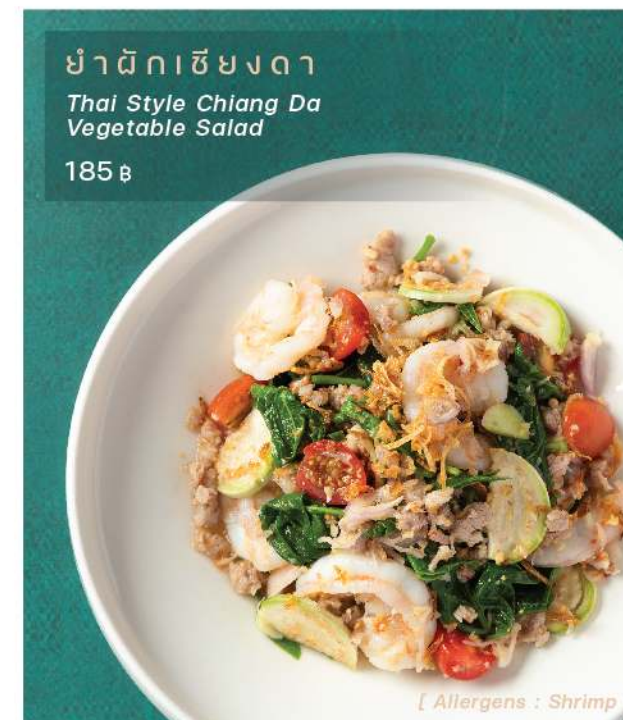
[Allergens : Shrimp]



นางฟ้าลุยสวน

Angel in The Garden
[Thai Style Oyster Mushroom Salad]

165 ฿

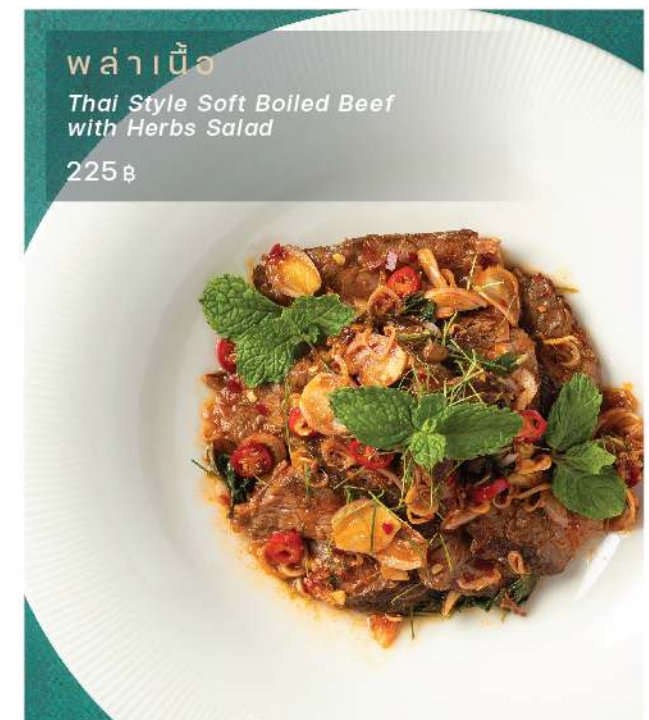


ยำผักเชียงดา

Thai Style Chiang Da
Vegetable Salad

185 ฿

[Allergens : Shrimp]



ปลาน้ำเ็น

Thai Style Soft Boiled Beef
with Herbs Salad

225 ฿



[Allergens : Peanuts]

แกงฮังเล
Hung Lay Curry
230฿

ต้ม-แกง

SOUP & CURRY

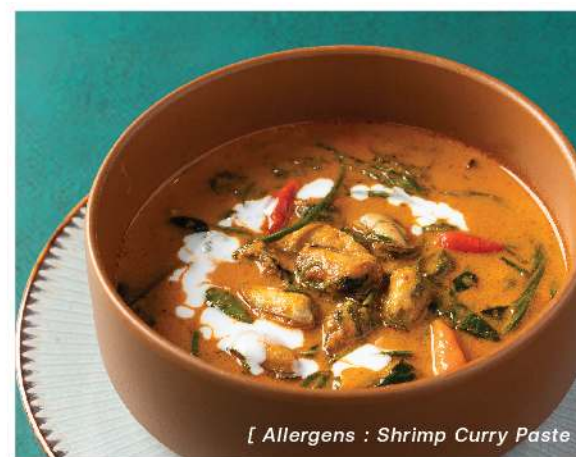
Signature

Soup & Curry

Recommend



แกงเขียวหวานจิวตบหมู
Green Curry with
Pork Stub Cut
220฿



[Allergens : Shrimp Curry Paste]

แกงคั่วหอย
Snail Curry
195฿



ต้มข่าไก่
Galangal and Coconut Soup with Chicken
180฿

SOUP & CURRY

Signature



[Allergens : Shrimp Curry Paste]

แกงส้มผักกูด
Sour Fern Shoots Curry Soup
with Fillet Seabass Fish

215 ฿

ต้ม-แกง

ต้มยำกุ้ง
Spicy & Sour Shrimp Soup
[Tom Yum Goong]
230 ฿



[Allergens : Shrimp]

แกงเหลืองหน่อไม้ดอง
Southern Thai Yellow Curry with
Pickled Bamboo Shoots and Fillet Seabass Fish
185 ฿



ต้มผักกาดดองสองสหาย
Pickled Cabbage Soup
with Minced Pork
150 ฿

Soup & Curry



ผัดเปรี้ยวหวานหมู

Stir-Fried Sweet & Sour Pork
with Mixed Fruits & Vegetables

185 ฿

เมนูผัด

STIR-FRIED
Signature

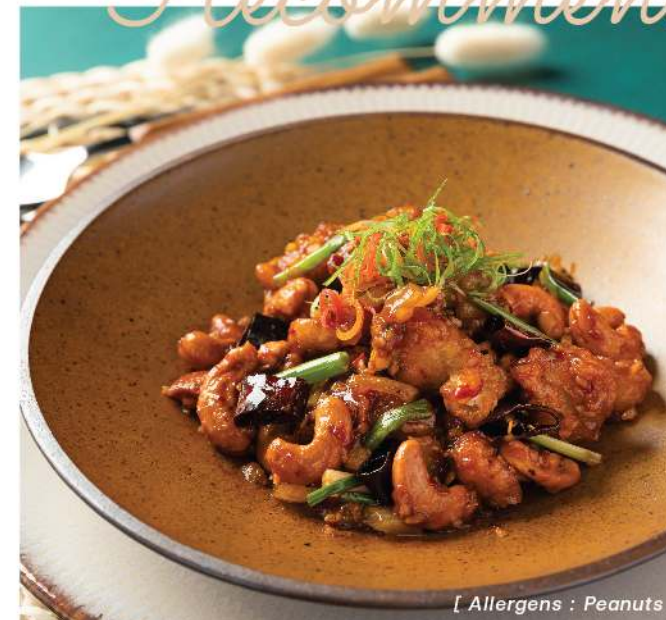
Stir-Fried

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Stir-Fried Chicken with
Cashew Nuts

160 ฿

Recommend



[Allergens : Peanuts]

กุ้งราดซอสมะขาม

Shrimp Topped with
Tamarind Sauce

290 ฿

[Allergens : Shrimp]



[Allergens : Shrimp]

กุ้งผัดเนยใบกะหรี

Stir-Fried Shrimp with
Curry Leaves

285 ฿

Signature



ปลาหมึกผัดซอสไข่เค็ม

Stir-fried Squid with
Salted Egg Yolk Sauce

220 ฿

Recommend

ผัดดาปลาบิล

Spicy Stir-Fried Tilapia with Herbs
[Pad-Cha Style]

200 ฿

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

Steamed Sea Bass
with Soy Sauce

250 ฿

ปลาบิลทอดซอสมะนาว

Fried Tilapia with
Lemon Sauce

195 ฿

FISH DISHES

เมนูปลา *Recommend*

Fish Dishes



ปลากระพงทอดซอสถั่วเขียว

Fried Sea Bass
with Soybean Sauce

250 ฿



ปลากระพงนึ่งมะนาว

Steamed Sea Bass
with Lime Sauce

250 ฿

ผัดผักตามฤดูกาล



ผัดผักกูดอินทรีย์

Stir-Fried Organic Fern Shoots

125 ฿

ผัดผักชองเต้

Stir-Fried Bok Choy Vegetables

95 ฿

ผัดผลชาโยเต้

Stir-Fried Siamese Gourd

120 ฿

ผัดผักกาดดอก

Stir-Fried Cauliflower

95 ฿

ผัดถั่วงอกสกะปิหมูสับ

Stir-Fried Beans with Shrimp Paste & Minced Pork

120 ฿

[Allergens : Shrimp, Peanuts]

SEASONAL
Vegetables

เมนูข้าว



ข้าวผัดปู

Crab Fried Rice

220 ฿



ข้าวผัดกุ้ง

Shrimp Fried Rice

200 ฿

[Allergens : Shrimp]

ข้าวหอมมะลิ

Jasmine Rice

25 ฿

ข้าวไรซ์เบอร์รี่

Riceberry Rice

35 ฿

RICE
Dishes



ไอศกรีมมะพร้าวมันหวาน

Coconut Gelato Served
with Sweet Potato

189฿

SIGNATURE Desserts



ไอศกรีมเสาวรส

Passion Fruit Gelato Served with
Fresh Pineapple & Mango

189฿



ไอศกรีมชาไทย

Thai-Tea Gelato Served with
Cream & Glass Jelly

189฿



รังนกหิมะ

Snow Swallow with Mango and Fresh Milk

95฿



สาหร่ายม้วนนมสด

Sago with Mango and Fresh Milk

85฿



SMOOTHIE & Frappé



ITALIAN Soda

มัลเบอร์รี่ปั่น
Mulberry Smoothie

150 ฿



มะม่วงปั่น
Mango Smoothie

120 ฿



สตรอว์เบอร์รี่ปั่น
Strawberry Smoothie

120 ฿



มะพร้าวปั่นนมสด
Coconut & Fresh Milk Smoothie

120 ฿



แตงโมปั่น
Watermelon Smoothie

110 ฿



อโวคาโดมะพร้าวปั่น
Avocado & Coconut Smoothie

150 ฿



สตรอว์เบอร์รี่โซดา
Strawberry Soda

85 ฿



เลมอนโซดา
Passion Fruit Soda

85 ฿



เลมอนมะนาวโซดา
Citrus Soda

85 ฿



มัลเบอร์รี่โซดา
Blueberry Soda

85 ฿



ลิ้นจี่โซดา
Lychee Soda

85 ฿



สมูทตี้ & เฟรปปี้

อิตาเลียนโซดา



TEA & Cocoa

มัทฉะ
Matcha
120 ฿



ชาเขียว
Green Tea
85 ฿



ชาไทย
Thai Tea
85 ฿



โกโก้
Cocoa
Hot 65 ฿ / Cold 85 ฿



ชา & โกโก้



HOT & COLD Coffee

ลาเต้
Latte
Hot 65 ฿ / Cold 85 ฿



คาปูชิโน
Cappuccino
Hot 65 ฿ / Cold 85 ฿



อเมริกาโน่
Americano
Hot 55 ฿ / Cold 75 ฿



เอสเปรสโซ
Espresso
Hot 65 ฿ / Cold 85 ฿



คาราเมลมัคคิอาโต้
Caramel Macchiato
Hot 65 ฿ / Cold 85 ฿



พวอ

“Fern Shoots”
A Measure of Integrity

Fern shoots are remarkable in their benefits – naturally supportive of healthy blood pressure and cholesterol balance, and rich in betacarotene and iron.

More remarkable still is what they reveal about the terroir. Fern shoots are highly sensitive to their environment, thriving only where the air is clean, the soil is healthy, and chemical contamination is absent. For this reason, they are among nature’s most telling indicators of ecological health.

Guided by what fern shoots quietly teach us, we tend our Doi Saket farm with diversity and in step with the seasons – not as an exchange with the land, but as a covenant shaped by shared rhythms over time.



“ผักกูด”
ดัชนีชี้วัดความอุดมสมบูรณ์

ผักกูด อุดมไปด้วยเบต้าแคโรทีนและธาตุเหล็ก เป็นผักที่มีประโยชน์อย่างน่าอัศจรรย์ ช่วยบำรุงสุขภาพ ลดความดันโลหิต รักษาความสมดุลของระดับคอเลสเตอรอลในร่างกาย

ยิ่งไปกว่านั้น ผักกูดเป็นตัวชี้วัดความสะอาดของสภาพแวดล้อมอย่างดียิ่ง เนื่องจากยอดผักกูดมีความไวต่อสภาพแวดล้อมสูงมาก เจริญเติบโตได้เฉพาะในที่ที่มีอากาศบริสุทธิ์ ดินอุดมสมบูรณ์ และปราศจากสารเคมีปนเปื้อนด้วยเหตุนี้ ผักกูดจึงเป็นหนึ่งในตัวชี้วัดที่สำคัญที่สุดของธรรมชาติเกี่ยวกับความอุดมสมบูรณ์ในระบบนิเวศ

เรื่องราวการเติบโตของผักกูด ได้กลายมาเป็นแรงบันดาลใจที่ยิ่งใหญ่ ทำให้เราดูแลฟาร์มดอยสะเก็ดของเราด้วยความหลากหลาย และสอดคล้องกับฤดูกาล ไม่ใช่เพราะคาดหวังในผลผลิตจากผืนดิน แต่เป็นความเข้าใจในธรรมชาติของฤดูกาลที่ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนและมาพร้อมกับการงอกเงยของสิ่งใหม่ๆในระบบนิเวศ

“Seasonality”
Respecting Nature’s Rhythm

Seasonality is a wisdom that guides everything we grow. As the seasons turn, various vegetables emerge and recede in their own time, so our harvest is always shifting.

This continual variety is a form of nature’s providence—each cadence offering what carries the sweetness, balance, and strength most needed at that moment. At Wiroon, we allow these rhythms to guide our menu as well.

Please allow our hosts to present the day’s fresh vegetables for selection at your table. Our produce comes from our farm in Doi Saket, grown with respect for weather, season, and soil – or, put simply, with honour for the terroir of Doi Saket.



“ฤดูกาล”
วิถีชีวิตของการเคารพธรรมชาติ

ภูมิปัญญาที่ชี้นำทุกสรรพสิ่งที่เราเพาะปลูก เมื่อฤดูกาลผันผ่าน พืชผักนานาชนิดต่างผลิดอกออกผลและโรยราไปตามกาลเวลา ทำให้ผลผลิตของเรามันเวียนเปลี่ยนไปอยู่เสมอ

ความหลากหลายอันต่อเนื่องนี้ เปรียบเสมือนพรจากธรรมชาติ แต่ละห้วงจังหวะเวลามอบรสชาติความหวาน ความสมดุล และความเข้มข้นที่เหมาะสมที่สุด ณ ขณะนั้น และที่ “วิรุฬ” เราได้ให้จังหวะแห่งธรรมชาติ เป็นผู้มอบผลผลิตให้แก่เราอย่างเสมอมา

พนักงานของเรานำเสนอผักสดประจำวัน เพื่อให้ท่านได้เลือกสรรถึงโต๊ะอาหาร ผักสดของเรามาจากฟาร์มที่อำเภอดอยสะเก็ด ซึ่งเพาะปลูกตามสภาพอากาศและฤดูกาลที่เหมาะสม รวมถึงการเก็บเกี่ยวที่สดใหม่เป็นประจำในทุกๆ วัน เพื่อหมุนเวียนมาแนะนำลูกค้าทุกท่านให้ได้สัมผัสถึงความตั้งใจของทางเรา ในทุกๆงาน จากร้าน “วิรุฬ”