

**I'M YOUR
VEGAN**

**FOR ALL YOUR
FAST FOOD DESIRES**



THE ONLY ALL-VEGAN FAST FOOD RESTAURANT IN CHIANG MAI

I'm Your Vegan is a plant-based restaurant in Chiang Mai with smart, sustainable, and irresistibly delicious choices for all your fast food desires.

We source all our high-quality ingredients from local suppliers in Chiang Mai — with the exception of Beyond Meat. Why the exception? You'll have to come by and try one of our beyond burgers to understand.

ร้าน ไอ แอม ยัวร์ วีแกน เป็นร้านอาหารแพล้น เบสต์ ในจังหวัดเชียงใหม่ ที่มีซอยทางเลือกที่แสนชาญฉลาด มั่นคงต่อโลก และรสชาติที่อร่อยจนอดใจไม่ไหว สำหรับอาหารฟาสต์ฟู้ดที่คุณปรารถนา

ในเรื่องของคุณภาพ อาหารของเรา เราเลือกใช้ส่วนผสมที่มีคุณภาพสูง จากเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ แต่ยกเว้น Beyond Meat! ทำไมถึงยกเว้น Beyond Meat? ต้องมาหาคำตอบที่ร้านของเรา แล้วลองเมนู Beyond Meat Burger แล้วคุณจะเข้าใจ

OUR MISSION:

MAKING PLANTS TASTE SO DAMN GOOD

Welcome to I'm Your Vegan, we make plant-based fast food that tastes out of this world, so we can continue to live in it.

We believe the future of all food depends on plants that taste so damn good.

We're hell-bent on creating the best plant-based food in Chiang Mai to satisfy all your fast food desires — whether that's a juicy burger, creamy shake, or salty fries.

We're on a mission to serve undeniably delicious, fast food dishes made from plant-based ingredients for health-conscious foodies like you. So don't be shy, we've got a yummy menu for you to try.

ยินดีต้อนรับเข้าสู่ร้าน ไอ แอม ยัวร์ วิแกน พวกเราคือร้านอาหารทางเลือกยุคใหม่ หรือที่เรียกอีกอย่างว่า Plant-Based Food ที่มีรสชาติอร่อยไม่แพ้อาหารทั่วไป เราอยากจะเป็นส่วนหนึ่งที่ส่งเสริมความมั่นคงของโลก

เพื่อการอยู่อาศัยสำหรับคนรุ่นปัจจุบัน และคนรุ่นต่อไปได้อย่างยั่งยืน เพราะเราเชื่อว่าอาหารในยุคอนาคตจะขึ้นอยู่กับ การรับประทานพืชผักที่รสชาติอร่อย และมีประโยชน์ต่อร่างกาย เราจึงสร้างสรรค์เมนูแพล้นเบสต์ เพื่อตอบสนองความต้องการสำหรับท่านที่ทานอาหารแพล้นเบสต์อยู่แล้ว หรือท่านที่อยากจะเปลี่ยนไลฟ์สไตล์มาทานอาหารแพล้นเบสต์เพื่อสุขภาพ

ได้แก่จำพวกอาหารฟาสฟู้ดส์ เช่น เบอร์เกอร์, เมนูนมปั่น, หรือจำพวกของทอดทั้งหลาย ซึ่งปัจจัยหลักๆของความตั้งใจในครั้งนี้ คือ ความอร่อย แต่ไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์ หรือส่วนผสมจากสิ่งที่มีความจำเป็นต่อโลกเป็นอย่างมาก อีกทั้งยังรวมถึงปัจจัยในเรื่องของสุขภาพที่ดีอีกด้วย ดังนั้นคุณจึงทานอาหารของเราได้อย่างมีอิสระ และดีต่อสุขภาพของคุณ มากกว่าอาหารปกติอย่างแน่นอน

STARTERS

When your stomach's rumbling and you just can't wait, grab a starter while we make your main plate.

เมื่อท้องเริ่มร้อง ! คุณอยากจะกินอะไรสักอย่างเต็มที่แล้ว ลองสั่งเมนูออเดิร์ฟของเราไปรองท้องก่อนมั๊ย ในระหว่างที่รออาหารจานหลักของคุณมาเสิร์ฟ

K.F.V. – KENTUCKY FRIED VEGAN

เค เอฟ วี

KFV was founded by Colonel Nagev, a russian entrepreneur who began selling plant-based fried chicken from his roadside restaurant in Moscow during the great depression. The Colonel's secret recipe was a closely guarded secret until he found his true love in Thailand and shared the recipe with us.

เคเอฟวี ถูกคิดค้นจาก โคลเนล เนกีฟ ชาวรัสเซีย ที่เป็นผู้สร้างธุรกิจ ไก่ทอดPlant-Based ริมถนนในเมืองมอสโก โดยสูตรของโคลเนลนั้น ถูกเก็บเป็นความลับไว้เป็นเวลานาน จนกระทั่งเขามาเที่ยวประเทศไทยและได้เจอรักแท้ของเขาเป็นครั้งแรก จากนั้นเขาเลยยอมบอกสูตรกับเราแต่โดยดี ถ้าอยากรู้ว่าอร่อยขนาดไหน สั่งเลยสิ ยกมาไว้ให้ที่เชียงใหม่แล้ว ไม่ต้องไปไกลถึงมอสโก!!





DUTCH “BETTER” BALLS

ดัช เบทเทิลบอล

Close your eyes and imagine you're in the Netherlands riding a bicycle along the canals of Amsterdam. Suddenly, your nose catches the irresistibly yummy smell of deep-fried breaded meatballs. The only difference here is that our balls are vegan, which is better for you and the world.

ลองหลับตา ! แล้วนึกถึงภาพตัวเองกำลังปั่นจักรยานไปตามถนนคูเมืองในอัมสเตอร์ดัม ทันใดนั้นก็มึกลิ่นหอมๆมาเตะจมูก กลิ่นของมีทบอลชุบแป้งทอดสูตรพิเศษของชาวดัชต์ มีอย่างเดียวที่แตกต่างกันคือ มีทบอลของเรา นั้นเป็นวีแกน ! ซึ่งจริงๆแล้วมันดีต่อตัวคุณ และดีต่อโลกเป็นอย่างมากเลยแหละ

BLUE GARLIC GUACAMOLE TOAST

บลูกาลิค กัวคามูเล่

If you're going to eat an avocado, you gotta have it on a crunchy piece of toast. Add a dash of blue garlic sauce and now you're one step closer to eating foods found in heaven. Don't forget to snap a picture and tag #ImYourVegan when you post it to the gram (this is totally optional but so much appreciated).

ถ้าอยากกินอะโวคาโด จะต้องกินกับขนมปังอบกรอบๆสักชิ้น แล้วก็เพิ่มซอส Blue Garlic ของเราเข้าไปด้วย จากนั้นรับรองได้เลยว่า คุณจะรู้สึกเหมือนขึ้นสวรรค์ยังไงอย่างนั้น! อะอะ! ก่อนจะกัด อย่าลืมถ่ายรูปแล้วแท็ก #ImYourVegan ด้วยนะ (ในส่วนนี้ ไม่จำเป็นหรอก แต่ถ้าแท็กเรา เราจะรู้สึกขอบคุณและเป็นเกียรติเป็นอย่างมาก จริงๆนะ)



MAIN





MOST POPULAR

185 THB

BARBER SHOP

บาร์เบอร์ช็อป

Kapsalon means “Barber Shop” which is a traditional Dutch dish – not a hair salon. It was invented in 2003 when a hungry hairdresser from Rotterdam craved all his favorite ingredients into one dish. Which one will you try first?

คลับซาลูน หมายถึง “บาร์เบอร์ช็อป” หรือในอีกทางหนึ่ง หมายถึง ชื่ออาหารโบราณของชาวดัตช์ ไม่ได้หมายถึง ร้านตัดผม อย่างที่ทุกคนคิด ซึ่งชื่อเมนูนี้ จริงๆแล้วมาจาก เมื่อปี 2003 มีช่างตัดผมคนนึง จากเมืองรอตเตอร์ดัม ได้คิดสูตรใหม่ของคลับซาลูน ตอนที่หิวมากๆ โดยการที่เอาสิ่งที่ตัวเองชอบกิน มาใส่รวมๆในคลับซาลูน เลยเป็นเมนูคลับซาลูนในสูตรใหม่ที่ เจ้าทำการตั้งชื่อเองด้วยว่า “บาร์เบอร์ช็อป” นั่นเอง รู้แบบนี้แล้ว จะลองชิมเมนูไหนก่อนดี ?

INGREDIENTS: CHOICE OF FRIES: WEDGES, FRENCH FRIES, OR MIXED / ENOKI MUSHROOM SHAWARMA / CRISPY SHIITAKE MUSHROOM / ORGANIC CHEDDAR CHEESE BY SWEETS™ / CHILI PEPPERS / RED ONIONS / SPICY GARLIC SAUCE / CHEESE SAUCE / PINK TRUFFLE SAUCE

ส่วนผสม : เฟรนช์ฟราย / เห็ดอโนกิ ชาวerma / เห็ดชิทาเกะทอดกรอบ / ออแกนิกเชดดาร์ชีส / พริกชี้ฟ้า / หอมแดงซอย / ต้มหอมซอย / ซอสชีส / ซอสกระเทียม / ซอสทรัฟเฟิล

SMOCC

BOV

DOTHIE
VLS

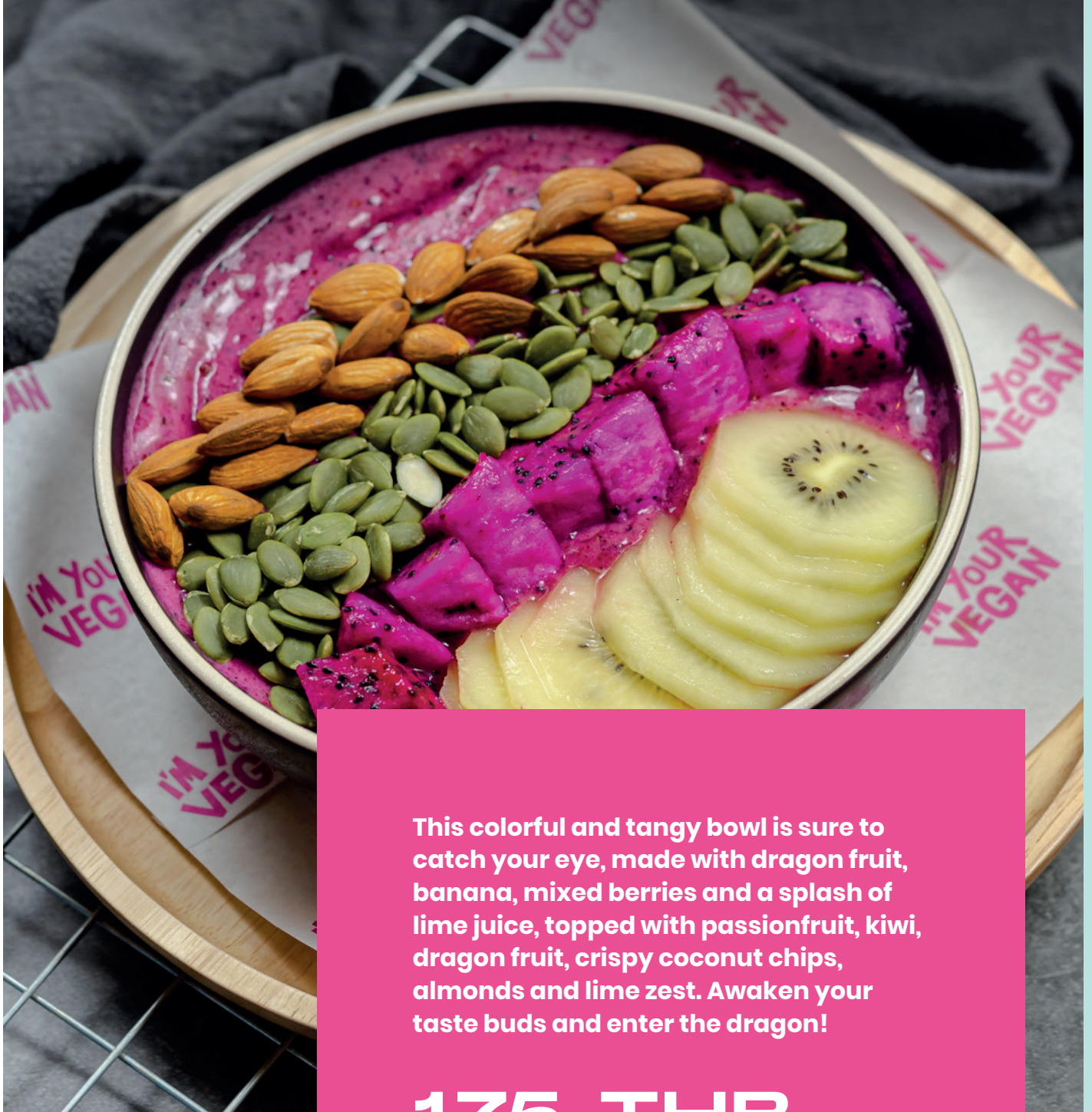
PINA COLADA



Our Pina colada smoothie bowl is absolutely bananas, with tropical pineapple and a touch of mango topped with delicious strawberries, crispy coconut chips, pumpkin seeds, pineapple chunks, passion fruit and lime zest. A taste of the tropic with every spoonful!

165 THB

DRAGON BOWL



This colorful and tangy bowl is sure to catch your eye, made with dragon fruit, banana, mixed berries and a splash of lime juice, topped with passionfruit, kiwi, dragon fruit, crispy coconut chips, almonds and lime zest. Awaken your taste buds and enter the dragon!

175 THB

CANDY FLOSS BOWL

SIGNATURE

Got a sweet tooth but don't want the guilt that comes with it!? Try out the candy floss bowl. A swirl of banana, mango and strawberry smoothies come together in a bowl of nature's candy, topped with fresh passionfruit, blueberries, strawberries and crispy coconut chips! You'll feel like a kid in a candy store with this one

175 THB

PROTEIN CHOCOLATE BOWL



MOST POPULAR

***27 GRAM
PROTEIN***

Rich and more ish, this chocolate and banana bowl is sure to make you melt, a mix of banana, avocado mango and chocolate combined to make a creamy, healthy and delicious smoothie bowl, topped with banana blueberries granola and a drizzle of peanut butter, be warned we're told it's addictive!

230 THB

SALADS



POMEGRANATE ROCKET SALAD



Get ready to take off with this summery salad. light, fresh and oh so delicious. A bed of peppery rocket, tossed with kale, spring onion, sprinkled with juicy pomegranate, walnuts and fresh apple, dressed with a red wine vinaigrette.

155 THB

GREEN MONSTER SALAD

MOST POPULAR

This filling and delicious salad delivers a big green punch. Packed with fresh kale, avocado, edamame, pumpkin seeds and almond slices dressed with a tasty signature miso sauce umami!

130 THB

QUINOA TABOULEH SALAD



Get ready to take off with this summery salad. light, fresh and oh so delicious. A bed of peppery rocket, tossed with kale, spring onion, sprinkled with juicy pomegranate, walnuts and fresh apple, dressed with a red wine vinaigrette.

95 THB

WR

APS

PESTO AVOCADO

let's
plant
meat
let's plant meat

**20 GRAM
PROTEIN**

Our classic High Protein tonkatsu patty combined with a delicious homemade nut free vegan pesto wrapped up together with fresh rocket, avocado and tomato. Perfect for a light lunch.

220 THB

SAI OUA



Ever had vegan sai oua ? You're in for a treat! Tasty vegan sausage bites covered in our homemade vegan sai oua sauce, wrapped up together with cabbage carrot and crunchy peppers and fresh red onion! Spicy, zesty, nutritious and delicious.

190 THB

PROT
BOV

TEIN

VLS

BANG BANG PROTEIN BOWL

let's
plant
meat
อินทผลุณ

MOST POPULAR

26 GRAM
PROTEIN

Our bang bang sauce packs a punch, Spicy and sweet, High Protein vegan mince stir fry served on a bed of Asian slaw and complete protein quinoa, this bowl will have your mouth numb and watering but desperate for another bite. Can you handle the heat?

RICEBERRY
BROWN RICE
QUINOA

200 THB
200 THB
240 THB

MISO HAPPY PROTEIN BOWL



A match made in heaven, a sauce of peanut and miso with a splash of tangy tamarind, stir fried with cubes of high protein tofu, baby corn and mange tout, served on a bed of complete protein quinoa and Asian slaw, this bowl will satisfy your tastebuds with mouthfuls of nutty umami flavors, happiness with every bite.

RICEBERRY
BROWN RICE
QUINOA

180 THB
180 THB
220 THB

PROTEIN SHAKES

- 27G. PEA WHEY
- ALMOND MILK
- BANANA

ONE MIXER YOUR CHOICE

COOKIE

CHOCOLATE

BROWNIE

MANGO

MANGO

STRAWBERRY

STRAWBERRY

VANILLA

MIXBERRY

**ICE CREAM
FLAVOR**

A photograph of three glass jars filled with smoothies, each with a black straw. The smoothies are green, brown, and purple. A pink overlay with white text is on the left side of the image.

95 THB

ADD ONE ICECREAM
SCOOP FOR **30 TBH**

BURC

GEERS



INGREDIENTS: VEGAN PORK CUTLET / LETTUCE / RED ONION / TOMATO / ORGANIC CHEDDAR CHEESE BY SWEETS™ / TERIYAKI SAUCE / CURRY MAYO SAUCE / BLACK CHARCOAL SESAME BUN

ส่วนผสม : หมูทงคัตสึ วีแกน / ผักกาดแก้ว และผักสลัด / หอมใหญ่แดง / มะเขือเทศ / ออแกนิก เชดดาร์ ชีส / ซอสเทอริยากิ / ซอสผงกะหรี่มายองเนส / ขนมปังชาโคลโรยงา

฿ 260

let's
plant
meat
ผักแทนเนื้อ

TONKATSU HANBĀGĀ

ทงคัตสึ ฮังบาคา

If reading the name of this Japanese-inspired burger was a mouthful, just wait til' you bite into the juicy pork cutlet. By the time you finish chewing, your mouth will be screaming OISHI! as your fingers unconsciously open your phone to buy a ticket to Tokyo. Sayōnara, our vegan friend!

เมื่ออ่านชื่อแล้ว จะรู้ทันทีว่าแรงบันดาลใจในการตั้งชื่อนั้นมาจาก เมนูหมูทอดทงคัตสึ ของประเทศญี่ปุ่น ที่เมื่อกัดแล้วจะได้สัมผัสถึงความชุ่มฉ่ำของเนื้อหมูทงคัตสึจำแลง ที่รสชาติค่อนข้างเหมือนจริงเมื่อเคี้ยวไปเรื่อยๆ คุณจะรู้สึกถึงความเป็นญี่ปุ่น ญี่ปุ่น จนอยากจะซื้อตั๋วไปเที่ยวโตเกียวเลยทีเดียว! เซโยนาระ เพื่อนชาววีแกนทั้งหลาย!

THE CLASSIC – S.S.B.D.

เดอะ คลาสสิก S.S.B.D.

Did you know? Thai people invented the phrase “Same Same But Different” to explain vegan food. It’s true. Really! This classic looks and tastes just like a beef burger and it’s all thanks to Chiang Mai’s Let’s Plant Meat.

รู้หรือไม่ ? ว่าคนไทยเป็นคนคิดค้นคำว่า Same Same But Different เพื่ออธิบายคำนิยามในความหมาย ของสิ่งที่หน้าตาเหมือนกัน แต่จริงๆแล้วค่อนข้างแตกต่างกัน เราเลยใช้ว่า Same Same But Different ในชื่อเมนูเบอร์เกอร์ของเรา เพื่อสื่อถึงความหมาย หน้าตาอาจจะเหมือนเบอร์เกอร์ทั่วไป แต่จริงๆแล้วเนื้อเบอร์เกอร์ของเรานั้น แตกต่างจากเบอร์เกอร์ธรรมดาโดนสิ้นเชิง โดยความดีความชอบทั้งหมด เรายกให้ Let’s Plant Meat ที่คิดค้นและสร้างสรรค์เนื้อสัตว์จำลองได้นำทานและอร่อยขนาดนี้



**AWARD
WINNING**

฿ 260

*let's
plant
meat*
ผัก แทน เนื้อ

INGREDIENTS: LET'S PLANT MEAT PATTY / LETTUCE / RED ONION / TOMATO / ORGANIC CHEDDAR CHEESE BY SWEETSM / PICKLES / CURRY MAYO / KETCHUP / MUSTARD MAYO / PINK SESAME BUN

ส่วนผสม : เนื้อเบอร์เกอร์ Let's Plant Meat / ผักกาดแก้ว และผักสลัด / หอมใหญ่แดง / มะเขือเทศ / ออแกนิก เซตต้า ซีส / แดงกวาดอง / ซอสผงกระหรี่ / ซอสมะเขือเทศ / ซอสมัสตาร์ด มายองเนส / ขนมหั้วเบอร์เกอร์สีชมพู

MEAT ME IN MEXICO

มีท มี อีน แม็กซีโก

We gotta be careful how we use the word 'Supreme' to avoid a lawsuit. So, if we use it's true definition, we can say: 'Our mexcan fusion is smothered in rich, creamy cheese sauce and topped with crunchy nachos chips making it superior to all others.' Whether or not that's true, well, that's up to you.

฿ 365



BEYOND MEAT®

IM YOUR
VEGAN



INGREDIENTS: BEYOND MEAT PATTY / MEXICAN NACHOS / LETTUCE / RED ONION / TOMATO / 2X ORGANIC CHEDDAR CHEESE BY SWEETS™ / JALAPENOS / CURRY MAYO / CHEESE SAUCE / SPICY KETCHUP / TRADITIONAL SESAME BUN

ส่วนผสม : เนื้อเบอร์เกอร์ Beyond Meat / นาโช่ / ผักกาดแก้ว และผักสลัด / หอมใหญ่แดง / มะเขือเทศ / ออแกนิก เชดดาร์ ชีส 2 แผ่น / พริกแดง Jalapenos / ซอสพริก / ซอสชีส / ซอสซอส / ขนมหั้วเบอร์เกอร์สูตรดราย

MUAY THAI MADNESS

มวยไทยแมดเนส

MOST POPULAR

Here's one for the Muay Thai fighters and fitness junkies in Chiang Mai who need to maintain muscle gains. This vegan burger is steroid-free and packs a 15g protein punch to the gut.

฿ 299



INGREDIENTS: 2X LET'S PLANT MEAT PATTY / LETTUCE / RED ONION / TOMATO / 2X ORGANIC CHEDDAR CHEESE BY SWEETS™ / PICKLES / SPICY MAYO / BBQ SAUCE / BLACK SESAME CHARCOAL BUN

ส่วนผสม : เนื้อเบอร์เกอร์ Let's Plant Meat 2 ชิ้น / ผักกาดแก้ว และผักสลัด / หอมใหญ่แดง / มะเขือเทศ / ออแกนิก เชดดาร์ ชีส 2 แผ่น / แดงกวาดอง / ซอสสไปซี่มายองเนส / ซอสบาร์บีคิว / ขนมปังเบอร์เกอร์ชาโคลโรยงา

THE ELON MUSK

เดอะ อีลอน มัสก์

SIGNATURE

When Musk goes to Mars, he tweeted that there won't be any cows. Instead, he'll be hitting us up on Grab Food to rocket deliver this delicious burger into space. With L.A.'s infamous Beyond Meat, come feast on futuristic food that's unofficially the first burger to feed Martians.

฿ 380



BEYOND MEAT®



INGREDIENTS: BEYOND MEAT PATTY / LETTUCE / RED ONION / TOMATO / ORGANIC CHEDDAR CHEESE BY SWEETS™ / ORGANIC MOZZARELLA CHEESE BY SWEETS™ / PICKLES / CRISPY OYSTER MUSHROOMS / WASABI MAYO / TRUFFLE SAUCE / BLACK SESAME CHARCOAL BUN

ส่วนผสม : เนื้อเบอร์เกอร์ Beyond Meat / ผักกาดแก้ว และผักสลัด / หอมใหญ่แดง / มะเขือเทศ / ออแกนิก เชดดาร์ ชีส / ออแกนิก มอสซาเรลล่า ชีส / แดงกวาดอง / เห็ดทอดกรอบ / ซอสวาซาบิ / ซอสทรัฟเฟิล / ขนมปังเบอร์เกอร์ชาโคลโรยงา

THE SINGAPORE

มวยไทยแมคเนส

In the universe of taste explosions, these Let's Plant Meat burgers have planted their flag! They've got more Sriracha than a dragon's sneeze, and enough minty freshness to turn a summer day into a snow globe of flavor. We serve these vegan victory circles stacked high with cucumber (for that crunch), more dragon sneeze, er, Sriracha sauce (because you can never have enough), red onion (sweet tears of joy), mint (remember that snow globe?), and hugged it all between two fluffy burger buns. Calling all vegan lovers, this is not a drill - we have achieved mouthwatering nirvana! Dig in, if you dare!

฿ 260



INGREDIENTS: LET'S PLANT MEAT PATTY / CUCUMBER / MINT RED ONION / SIRACHA SAUCE / TRADITIONAL SESAME BUN

ส่วนผสม : เนื้อเบอร์เกอร์ Let's Plant Meat / แตงกวาญี่ปุ่น / ใบสาระแหน่ / หอมแดงใหญ่ / ซอสศรีราชา / ขนมปังเบอร์เกอร์สูตรมาตราฐาน



**ADD FRIES.
FRIED WEDGES
OR SWEET
POTATO FRIES**

฿ 45

เพิ่มเฟรนฟราย

SAUCES

฿ 25



1. PINK TRUFFLE

ซอสทรัฟเฟิล



2. SPICY GARLIC

ซอสกระเทียม



3. WASABI MAYO

ซอสวาซาบิ



4. SPICY MAYO

ซอสไปชีมาโย



5. KETCHUP

ซอสมะเขือเทศ



6. HOT SAUCE

ซอสเผ็ด



7. TERIYAKI

ซอสเทอริยากิ



8. BBQ

ซอสบาร์บีคิว



9. CURRY MAYO

ซอสกะหรี่



10. SPICY CHEESE

ซอสสไปชีชีส



11. SRIRACHA MAYO

ซอสศรีราชา



12. MUSTARD MAYO

ซอสมัสตาร์ด



13. LEMON MAYO

ซอสเลมอน

DRIN

VKS

MILKSHAKES



**STRAWBERRY
SWEETNESS**



**UNICORN
CANDY CANE**



**MANGO
MADNESS**



**O.M.G
OREO**



**CHOCOLATE
CRAZE**



**COOKIES 'N
CREAM**

฿ 195

**CRAFTED WITH
GENUINE ITALIAN
GELATO FROM 7
SENSES GELATO**



SMOOTHIES

STRAWBERRY



฿120

MANGO



MIXED BERRY



DRINKS

WATER ₱20 / SODA ₱30 /
COKE ₱30 / COKE ZERO ₱30
/ SCHWEPPES MANAO ₱30 /
SPRITE ₱30 /

SODA

STRAWBERRY ₱75 / KIWI ₱75 /
PASSION FRUITS ₱75 /
BLUEBERRY ₱75 / BLUE-LEMON
₱75 / MANGO ₱75

COFFEE MENU

Espresso
Espresso Doppio
Americano
Cappuccino with soy milk
Cappuccino with almond milk
Latte / Flare white with soy milk
Latte / Flare white with Almond milk
Macchiato
Mocha
Chocolate
Matcha green tea
Thai tea
Lemon Tea

HOT ICED

₱60	-
₱80	-
₱60	₱60
₱75	₱85
₱85	₱95
₱75	₱85
₱85	₱95
₱95	₱95
₱95	₱95
₱95	₱95
₱95	₱95
₱60	₱60

**I'M YOUR
VEGAN**