



**SARAI**

REDISCOVERING THAI CUISINE

**MAIN MENU**

# REDISCOVERY LUNCH MENU

\$58<sup>++</sup> per pax

## STARTERS

---

หมี่กรอบ mee grob  
sweet and sour crispy noodles with egg and tofu

ข้าวเหนียวลาบไก่ย่าง khao niow larb gai yang  
sticky rice with grilled chicken salad, ground toasted rice,  
mint leaves and chili lime dressing

น้ำพริกฮ่อกับสดรสเบอร์รี่ nam prik ong gub strawberry  
thai northern style minced pork with  
spicy tomato dip and strawberry

## MAINS

---

แกงเผ็ดขิง gaeng lieng goong  
thai spicy soup with baby corn, thai zucchini, pumpkin,  
hairy basil and prawns

แกงมัสมั่นแกะ gaeng mussaman kae  
new zealand lamb massaman curry with lotus seeds

ผัดถั้วหวานกับเห็ด pad tua wan gub hed  
stir-fried sweet peas with mushroom

ข้าวหอมมะลิ khao hom mali  
steamed jasmine rice

## DESSERT

---

ทับทิมกรอบ tab tim grob  
thai style crunchy water chestnut  
in coconut milk topped with crushed ice

**or**

มันเชื่อม mun chuem  
caramelised tapioca with coconut milk

# REDISCOVERY DINNER MENU

\$78<sup>++</sup> per pax

## AMUSE BOUCHE

---

มียองส้มโอมิ miang som o  
fresh vegetable salad, pomelo, shallots, ginger, peanuts  
with tamarind shrimp paste sauce served in lotus petals

## STARTERS

---

หมี่กรอบ mee grob  
sweet and sour crispy noodles with egg and tofu

ข้าวเหนียวลาบไก่ย่าง khao niow larb gai yang  
sticky rice with grilled chicken salad, ground toasted rice,  
mint leaves and chili lime dressing

น้ำพริกส่องกับสตรอเบอรี่ nam prik ong gub strawberry  
thai northern style minced pork  
with spicy tomato dip and strawberry

## SOUP

---

ต้มส้มปลา tom som pla  
white toothfish in a clear  
and refreshing thai style sour soup

## MAINS

---

แกงซี่เหล็กเนื้อย่าง gaeng kee lek neua yang  
grilled wagyu beef with young coconut meat  
and siamese cassia curry

หมูฮ้อง moo hong  
southern style pork belly stew in coconut water

กุ้งย่างซอสตะไคร้ goong yang sauce takrai  
grilled prawn with lemongrass sauce

ผัดถั้วหวานกับเห็ด pad tua wan gub hed  
stir-fried sweet peas with mushroom

ข้าวหอมมะลิ khao hom mali  
steamed jasmine rice

## DESSERT

---

หม้อแกงเผือก mo gaeng pheuak  
baked taro custard with taro bird's nest



ลอยแก้ว loy kaew  
seasonal fruits in smoked jasmine water

Prices subject to prevailing GST and Service Charge.

# MAIN ALA-CARTE

## STARTERS

---


	ทอดมันปลาอบสัเตอร tod mun pla gub kungmangkon (4 pcs) maine lobster in fish paste with long beans and red curry paste	28
	เนื้อทอดกับข้าวเหนียว neua tod gub khao niow deep-fried marinated wagyu beef with sticky rice	28
	ไก่ห่อใบเตย gai hor bai toey (4 pcs) deep-fried chicken wrapped in pandan leaves	18
	ปูช้อนกลั่น puu sorn glin (4 pcs) handpicked local flower crab with pickled garlic on crunchy rice	24
	ปอเปี๊ยะปากอ้า poh pia pak aar (4 pcs) thai-style taco with stir-fried chicken and beansprout	24
	กุ้งไผ่ร้อง goong sarong (3 pcs) golden fried crispy prawns with thai sweet chili sauce	22
	หมูปิ้ง moo ping (4 pcs) homemade grilled pork marinated with thai herbs	22
	เมี่ยงหมาก mieng mak (4 pcs) dried prawns and wild ginger wrapped with betel leaves	16
	ขนมกุยช่าย kanom guy chai (4 pcs) pan-fried chinese chive cakes with mushrooms and soy sauce	16
	ตุ๋นเงินตุ๋นทอง thung ngein thung thong (4 pcs) stir-fried chicken with mushrooms, carrots, and water chestnut wrapped in beancurd skin	18
	เมี่ยงคอหมูย่าง mieng kor moo yang grilled iberico pork collar with betel leaves	18
	ห่อหมกหอยเชลล์ hor mok hoysell (4 pcs) steamed dry red curry scallops with kaffir lime leaf and thai basil	20



# ALA-CARTE


## SALADS

---

	ยำส้มโอมัดกับปูนิ่ม yum som o puu nim pomelo salad with soft shell crab	28
	ยำถั้วพู yum tua poo wing bean salad with grilled prawns and sweet chili jam dressing	28
	ยำเนื้อย่าง yum neua yang grilled wagyu beef salad with seasonal vegetables	28
	ปลาตุ๋นพริก yum pla duk fuu spicy crispy catfish salad with mango sauce	22
	ยำมะม่วงไข่เค็มกุ้งสด yum ma maung kai kem goong sod spicy and sour mango salad with salted egg yolk and prawn topped with crispy fish	28

## SOUPS

---

		/pax
	แกงจืดปลาหมึก gaeng jeud pla meuk clear soup with chicken and mushroom wrapped in baby squid	20
	ต้มโคล้งปลา tom klong pla spicy smoked fish soup with toothfish and sweet leaf bush	18
	ต้มยำกุ้งมังกร tom yum kungmangkon thai spicy creamy tom yum lobster with mushroom in coconut husk	24
	กระเพาะปลา gra poh pla fish maw broth with handmade crabmeat ball and bamboo pith	24
	ต้มยำทะเล tom yum talay red tom yum with seafood	18
	ต้มข่าไก่ tom kha gai galangal chicken soup with coconut milk	18
	มยำขาปู tom yum ka poo spicy and sour clear tom yum flower crab leg in coconut husk	24





signature

Prices subject to prevailing GST and Service Charge.

# ALA-CARTE

## CURRIES

---



	แกงกะทิได้ชูมำกับใบขี้เหล็ก gaeng kati puu southern coconut curry with flower crab and asian pennywort	40
	แกงระแวงเนื้ gaeng raweng neua dry green curry with wagyu beef and white turmeric	36
	แกงเขียวหวานไก่ gaeng khew wan gai green curry with chicken breast, thai eggplant and basil	28
	แกงแดงไก่ gaeng daeng gai red curry with chicken breast, thai eggplant and basil	28
	แกงส้มกุ้ง gaeng som goong sour curry with tiger prawns and heart of palm	36
	แกงป่าปลา gaeng pa pla jungle curry in young peppercorn and wild ginger with choice of toothfish or frog leg	36
	แพนงเนื้ย่าง panang neua yang grilled australian wagyu sirloin in aromatic panang curry sauce	34
	แกงซีเห็ดลิ้นเนื้ย่าง gaeng kee lek neua yang grilled wagyu beef with young coconut meat and siamese cassia curry	36



# ALA-CARTE

## MAINS (MEAT & POULTRY)

---

	เนื้อพริกไทยดำ neua pad prik thai dum stir-fried wagyu tenderloin cube with black pepper sauce and capsicum	38
	ผัดผักแม้วหมูกรอบ pad pak maeo moo grob stir-fried chayote sprouts with roasted pork	34
	หมอบน้ำพริก moo oob nam prik goong braised pork collar with dried shrimp paste relish in claypot	30
	ผัดแตงหมูสามชั้น pad teang moo sam chan stir-fried thai cucumber with egg and braised pork belly	30
	ไก่ย่าง gai yang isan thai style grilled chicken (half)	28
	ซี่โครงแกะพริกไทยดำ si khrong kae prik thai dum lemongrass marinated rack of lamb with roasted vegetables and black pepper sauce	40
	เบ็ดทอดซอสมะขาม ped tod sos makam crispy skin duck confit with spicy tamarind sauce	38
	คอหมูย่าง kor moo yang grilled iberico pork collar marinated with thai spices	32
	ผัดกระเพราไก่ pad graprow gai stir-fried minced chicken with garlic, chili, sweet peas, and basil	26
	ขาบผัดฉ่า ka gop pad cha stir-fried frog legs with spicy thai herbs and basil	30



# ALA-CARTE

## MAINS (SEAFOOD)

---

	ปลานึ่งราดซอส pla nung sos steamed toothfish with superior soy sauce or chili lime garlic sauce	48
	ปลากระพงนึ่ง pla gra pong nung steamed seabass fillet with superior soy sauce or chili lime garlic sauce	48
	ปลาเก๋าสามรส pla gao sam rod deep-fried garoupa with 3-flavoured sauce	48
	ยำ เห็ดกึ่งแม่น้ำ ย่าง yum hed goong yang (3 pcs) locally farmed wild mushroom salad with grilled river prawns	40
	ปลาเก๋าทอดกระเทียม pla gao tod gratiem deep-fried garoupa with garlic and green peppercorn	35
	ผัดน้ำทะเล pad cha talay stir-fried seafood with spicy thai herbs sauce	36
	บุ๋นึ่มผัดผงกะหรี่ poo nim pad poong gari deep-fried soft shell crab stir-fried in yellow curry with red chili, chinese celery, spring onions, and egg	28
	ปลาทอดน้ำปลา pla tod nam pla crispy fried seabass with special fish sauce and four flavours herbal salad	35
	กุ้งผัดไข่เค็ม goong pad kai kem stir-fried prawn with salted egg yolk capsicum and onion	32





# ALA-CARTE

## MAINS (VEGETABLES)

---

ผัดถั่วงอกกับดอกขจร pad tua gub dok ka jon stir-fried sweet peas with token jasmine flower	26
มะเขือผัดพริก ma kheua pad prik kai nok stir-fried thai eggplant and quail egg with dry red curry fingerroot	24
ผัดผักแม้ว pad pak maeo stir-fried chayote sprouts with mushroom sauce	28
ผัดตะนํ้า pad kana stir-fried kailan, chili, garlic, and oyster sauce	26
ผัดเต้าหู้กับกุ้ง pad tau hu gub goong stir-fried tofu and prawns in seafood oyster sauce	26
ผัดถั่วงอกกับหอย pad tua wan gub hoy stir-fried sweet peas and scallop with light soy sauce	28
ผักบุ้งกะปี้ pad pak boong kapi thai style morning glory with sambal or garlic chili	22
บร็อคโคลี่ผัดพริกไทยดำ broccoli pad prik thai dum stir-fried broccoli and mushroom with black pepper sauce	28



# ALA-CARTE



## STAPLES

---

ข้าวผัดปู khao pad puu crabmeat fried rice	24
ข้าวผัดหน้าเลียบ khao pad nam lieb olive fried rice	18
ข้าวผัดไข่เค็ม khao pad kai kem egg and salted egg yolk fried rice, topped with crispy wild rice	18
ข้าวผัดสับแปด khao pad supparod eight treasures pineapple fried rice	24
ผัดไทยกุ้ง pad thai goong thai style stir-fried mee sua with jumbo river prawns	26
ผัดซีวี่เนื้อ pad see iew neua stir-fried soy sauce noodles with wagyu tenderloin, kailan, and egg	30
ข้าวตลกกะปิ khao kluk kapi shrimp paste fried rice served with sweet pork, dragon fruit, shallots, chilli, mango, and egg	24

## DESSERTS

---

 ข้าวเหนียวมะม่วง khao niow ma mung mango sticky rice with smoked coconut cream, ginger mango sauce and jasmine rice ice cream	18
ขนมหม้อแกงเหือก mo gaeng pheuak baked taro custard with taro bird's nest	16
 ขนมเปียกปูน kanom piak poon (3 pcs) pandan coconut pudding with young coconut meat	16
ผลไม้ลอยแก้ว loy kaew seasonal fruits in smoked jasmine water	18
พานาโคต้า panna cotta bai toey thai style pandan smooth pudding with sesame flavored love letter	14
ขนมสำหรับน้ำชา kanom kin gub nam cha (petit four) egg yolk meringue, coconut agar, young coconut meat with smoked rice flour, traditional egg yolk kueh	16
ทับทิมกรอบ tab tim grob thai style crunchy water chestnut in coconut milk	16
ครีมนูเลมะพร้าว creme brulee mapraw coconut creme brulee with caramelised pineapple in coconut husk	24



signature

Prices subject to prevailing GST and Service Charge.



**SARAI**  
REDISCOVERING THAI CUISINE

## กุ้งมังกร kungmangkon ————— \$88 (choice of flavour)

### **Black Pepper Sauce**

กุ้งมังกรพริกไทย kungmangkon prigtai dum  
sauteed whole lobster in black pepper sauce

### **Yellow Curry Sauce**

ผัดพริกขี้หนู kungmangkon pad ponggaree  
sauteed whole lobster in dry yellow curry sauce with onions and celery

### **Spicy Thai Sauce**

กุ้งมังกรผัดฉ่า kungmangkon pad cha  
sauteed whole lobster in spicy thai sauce with wild ginger and fresh peppercorn

### **Red curry**

แกงแดง geang deang kungmangkon  
sauteed whole lobster in red curry with kaffir lime and sweet basil

