SARAI

REDISCOVERING THAI CUISINE

FOOD MENU

DINNER SET MENU

$88 per pax

AMUSE BOUCHE

ปลาแห้งแตงโม plaa heng tang mo
watermelon with toasted coconut and smoked fish

STARTER

เมี่ยงหมาก mieng mak
dried prawns and wild ginger wrapped with betel leaves

ปูช่อนกลิ่น puu sorn glin
crab meat with pickled garlic on crunchy rice

กอและหอยนางรมณ์ golae hoy malang pluu
southern style fresh mussels satay

MAIN

แกงจืดเป็ดย่าง gaeng jued pad yang
roasted duck soup with young coconut and thai basil

ยำ เห็ดกุ้งแม่น้ำ ย่าง yum hed goonog yang
wild mushroom salad with grilled prawns and chili jam

แกงระแวงเนื้อ gaeng raweng nuea
dry green curry with beef and white turmeric

ผัด ถั่ว หวานกับ ดอกขจร pad tua gab dok ka john
stir-fried sweet pea with tokin jasmine flowers

DESSERT

ขนมหมอ้ แกง kanom mor gaeng
baked taro custard

เผือ กรัง นก peuak rang nok
sweet taro bird nest

มะเฟืองลอยแก้ว roy kaew
freshly cured starfruit

ALA-CARTE

STARTER

เมี่ยงหมาก mieng mak 16
dried prawns and wild ginger wrapped with betel leaves

ปูซ่อนกลิ่น puu sorn glin 24
crab meat with pickled garlic on crunchy rice

หมี่กรอบ mee krob 22
sweet and sour crispy noodles

อและหอยนางรมณ golae hoy malang pluu 26
southern style fresh mussels satay

ขนมครกหอยเชลล์ kanom krok hoy shell 26
thai rice cupcakes with seared scallop and pomelo

SALAD

ยำเนื้อย่างกับแตงกวา yum neau 38
grilled wagyu beef salad with cucumber and mint

พล่าปลาอินทรีย์ plaa paa insee 32
cured kingfish salad with lemongrass

ยำปูนิ่มกับส้มโอ yum som o puu nim 30
pomelo salad with soft shell crab

ยำผัก yum pak 22
thai sweet fern salad with tamarind palm sugar dressing

ยำกุ้งแม่น้ำกับใบบัวบก yum bai bua bok 40
asian pennywort salad with fresh river prawns and pork

SOUP

แกงจืดเป็ดย่าง gaeng jued ped 22
roasted duck soup with young coconut and shiitake mushroom

ต้มโคลงกุ้งแม่น้ำกับผักหวาน tom klong goong maenam 28
hot and sour smoked fish soup with prawns and sweet leaf bush

ปลาเต๋าเตยต้มเต้าเจี้ยว tom tao jiew plaa 26
yellow bean pomfret soup with ginger and lime

แกงจืดปูกับบวบ gaeng jued puu 26
egg drop crab soup with snake gourd

ต้ม จิ๋วเนื้อตนุ๋ tom jiew neau 24
stewed beef brisket with mango and holy basil

ALA-CARTE

CURRY

แกงส้มกุ้งนางกับไหลบัว gaeng som lai bua 36
sour orange curry with river prawns and lotus shoot

แกงกะทิไตปูมาร์กับใบบัวบก gaeng gati puu 46
southern coconut curry with flower crab and asian pennywort

แกงระแวงเนื้อ gaeng raweng nuea 34
dry green curry with beef and white turmeric

แกงป่านกกระทา gaeng paa nok 30
jungle curry with quail, young peppercorn, and wild ginger

แกงกะหรี่ผัก gaeng pak 24
assorted vegetables curry with cucumber achar

STIR-FRIED

ผัดปลาหมึกกับแหนม pad paa muek gub naem 28
stir-fried squid with cured pork and pickled garlic

ผัดคอหมูน้ำพริกกุ้งเสียบ pad nam prik goong siap 28
stir-fried pork jowl with dried shrimp paste relish

เนื้อลูกวัวผัดพริกและใบยี่หร่า pad neau bai yee ra 38
stir-fried veal with cumin, onion, and chilies

ผัดหอยเชลล์กับยอดฟักแมว pad hoy shell 40
stir-fried scallop with chayote sprouts

ผัดเห็ดกับกุยช่ายขาวและขิง pad hed 24
stir-fried mushroom with white chives and ginger

RICE

ข้าวผัดไข่ kao pad kai 14
egg fried rice

ข้าวผัดหน่ำเลี้ยบ kao pad num leap 18
olive fried rice

ข้าวผัดปู kao pad puu 22
crabmeat fried rice

ข้าวผัดกุ้งมังกร kao pad goong mang korn 48
lobster fried rice

Scan for
Beverage Menu