



SARAI

REDISCOVERING THAI CUISINE

MAIN MENU

REDISCOVERY LUNCH MENU

\$68⁺⁺ per pax

STARTERS

น้ำพริกหนุ่ม num prik noom
a traditional lanna-style chili dip
served with crunchy prawn crackers

ยำส้มโอ yum som o
a refreshing thai pomelo salad tossed with sweet chili jam,
crispy fish flakes, and fragrant toasted coconut

ไก่ย่างโบราณ gai yang bo ran
marinated grilled chicken on skewers, prepared in
an old-style thai recipe with herbs and spices

SOUP

ต้มแซ่บซี่โครงหมู tom saeb si krong moo
spicy and sour tom yum pork ribs with thai basil

MAINS

แกงมัสมั่นปลา gaeng massaman pla
massaman curry with grilled fish fillet and pumpkin

ผัดถั่วงอกกรอบ pad tua moo grob
spicy stir-fry of crunchy long beans, crispy pork belly,
and aromatic fingerroot

ข้าวหอมมะลิ khao hom mali
fragrant thai jasmine rice

DESSERT

ครีมบรูลี่ตะไคร้ crème brûlée takrai
thai twist on the classic, creamy lemongrass custard
with a caramelised pineapple topping

REDISCOVERY DINNER MENU

\$78⁺⁺ per pax

AMUSE BOUCHE

น้ำพริกหนุ่ม num prik noom
traditional lanna-style chilli dip
served with crunchy prawn crackers

STARTERS

ยำส้มโอ yum som o
refreshing thai pomelo salad tossed with sweet chilli jam,
crispy fish flakes, and fragrant toasted coconut

ไก่ย่าง gai yang
marinated grilled chicken on skewers,
prepared in an old-style thai recipe with herbs and spices

แกงเหลืองกุ้ง gaeng leuang goong
southern yellow curry with prawns and green papaya

SOUP

ต้มข่าหอย tom kha hoi
creamy and aromatic thai galangal coconut soup
with seared scallops and soft sago pearls

MAINS

ซี่โครงหมูทอด si krong moo tod
stir-fried crispy pork ribs with garlic and black pepper

ผัดมะเขือยาว pad makhuea yao
aubergine stir-fried in savoury black fermented
soybean sauce with fresh thai basil

แกงมัสมั่นปลา gaeng massaman pla
massaman curry with grilled fish and pumpkin

ข้าวผัดหน้าเสียบ khao pad nam liap
fried rice with black chinese olives, tender chicken,
and classic thai condiments



DESSERT

ครีมนมรุ้ง khrim brulee takrai
thai twist on the classic, creamy lemongrass custard
with a caramelised pineapple topping,
served with creamy and refreshing mango ice cream

Prices subject to prevailing GST and Service Charge.


MAIN A LA-CARTE

STARTERS

	ทอดมันปลาสดรสดี tod mun pla gub kungmangkon (4 pcs) maine lobster in fish paste with long beans and red curry paste	29
	เนื้อทอดกับข้าวเหนียว neua tod gub khao niow deep-fried marinated wagyu beef with sticky rice	29
	ไก่ทอดใบเตย gai hor bai toey (4 pcs) deep-fried chicken wrapped in pandan leaves	19
	บุช้อนกลั่น puu sorn glin (4 pcs) handpicked local flower crab with pickled garlic on crunchy rice	26
	ปอเปี๊ยะปากอ้า poh pia pak aar (4 pcs) thai-style taco with stir-fried chicken and bean sprout	26
	กุ้งไฟร้ง goong sarong (3 pcs) golden fried crispy prawns with thai sweet chili sauce	23
	หมูบึ่ง moo ping (4 pcs) homemade grilled pork marinated with thai herbs	23
	เมี่ยงหมาก mieng mak (4 pcs) dried prawns and wild ginger wrapped with betel leaves	17
	ขนมกุยช่าย kanom guy chai (4 pcs) pan-fried chinese chive cakes with mushrooms and soy sauce	17
	ตุ๋นเงินตุ๋นทอง thung ngein thung thong (4 pcs) stir-fried chicken with mushrooms, carrots, and water chestnut wrapped in beancurd skin	19
	เมี่ยงคอหมูย่าง mieng kor moo yang grilled iberico pork collar with betel leaves	19
	ห่อหมกหอยเชลล์ hor mok hoysell (4 pcs) steamed dry red curry scallops with kaffir lime leaf and thai basil	22

ALA-CARTE

SALADS

	ยำส้มโอมัดกับปูนิ่ม yum som o puu nim pomelo salad with soft shell crab	29
	ยำถั่วพู yum tua poo wing bean salad with grilled prawns and sweet chili jam dressing	29
	ยำเนื้อย่าง yum neua yang grilled wagyu beef salad with seasonal vegetables	29
	ปลาตุ๋นผัด yum pla duk fuu spicy crispy catfish salad with mango sauce	23
	ยำมะม่วงไข่เค็มกุ้งสด yum ma maung kai kem goong sod spicy and sour mango salad with salted egg yolk and prawn topped with crispy fish	29

SOUPS

		/pax
	แกงจืดปลาหมึก gaeng jeud pla meuk clear soup with chicken and mushroom wrapped in baby squid	21
	ต้มโคล้งปลา tom klong pla spicy smoked fish soup with toothfish and sweet leaf bush	19
	ต้มยำกุ้งมังกร tom yum kungmangkon thai spicy creamy tom yum lobster with mushroom in coconut husk	26
	กระเพาะปลา gra poh pla fish maw broth with handmade crabmeat ball and bamboo pith	26
	ต้มยำทะเล tom yum talay red tom yum with seafood	19
	ต้มข่าไก่ tom kha gai galangal chicken soup with coconut milk	19
	มยำซาบู่ tom yum kha puu spicy and sour clear tom yum flower crab leg in coconut husk	26



signature

Prices subject to prevailing GST and Service Charge.



ALA-CARTE

CURRIES

	แกงกะทิไต้บูม่ากับใบบัวบก gaeng kati puu southern coconut curry with flower crab and asian pennywort	43
	แกงระวางเนื้อ gaeng raweng neua dry green curry with wagyu beef and white turmeric	37
	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	37
	แกงป่าปลา gaeng pa pla jungle curry in young peppercorn and wild ginger with choice of toothfish	37
	แพนงเนื้อย่าง panang neua yang grilled australian wagyu sirloin in aromatic panang curry sauce	35
	แกงฮั้เหล็กเนื้อย่าง gaeng kee lek neua yang grilled wagyu beef with young coconut meat and siamese cassia curry	37
	แกงเผ็ดเบ็ด gaeng ped bpet red curry duck breast with thai eggplant and basil	36

ALA-CARTE

MAINS (MEAT & POULTRY)

	เนื้อพริกไทยดำ neua pad prik thai dum stir-fried wagyu tenderloin cube with black pepper sauce and capsicum	39
	ผัดผักแม้วหมูกรอบ pad pak maeo moo grob stir-fried chayote sprouts with roasted pork	36
	หมูอบน้ำพริก moo oob nam prik pao braised pork collar with dried shrimp paste relish in claypot	32
	ผัดแตงหมูสามชั้น pad teang moo sam chan stir-fried thai cucumber with egg and braised pork belly	32
	ไก่ย่าง gai yang isan thai style grilled chicken (half)	29
	ซี่โครงแกะพริกไทยดำ si khrong kae prik thai dum lemongrass marinated rack of lamb with roasted vegetables and black pepper sauce	44
	เบ็ดทอดซอสมะขาม ped tod sos makam crispy skin duck confit with spicy tamarind sauce	39
	คอหมูย่าง kor moo yang grilled iberico pork collar marinated with thai spices	34
	ผัดกระเพราไก่ pad graprow gai stir-fried minced chicken with garlic, chili, sweet peas, and basil	27
	หอยอบใบโหระพา hoi ob bai horapa steamed mussels with lemongrass, thai basil and galangal	32

ALA-CARTE

MAINS (SEAFOOD)

ปลานึ่งราดซอส pla nung sos 49
steamed toothfish with superior soy sauce
or chili lime garlic sauce



ปลากระพงนึ่ง pla gra pong nung 49
steamed seabass fillet with superior soy sauce
or chili lime garlic sauce

ปลาเก๋าสามรส pla kao sam rod 49
deep-fried garoupa with 3-flavoured sauce

ยำ เห็ดกึ่งแม่น้ำ ย่าง yum hed goong yang (3 pcs) 44
locally farmed wild mushroom salad with
grilled river prawns

ปลาเก๋าทอดกระเทียม pla gao tod gratiem 37
deep-fried garoupa with garlic and
green peppercorn

ผัดน้ำทะเล pad cha talay 37
stir-fried seafood with spicy thai herbs sauce

บุ๋นึ่งผัดผงกะหรี่ poo nim pad phong kari 29
deep-fried soft shell crab stir-fried in yellow curry
with red chili, chinese celery, spring onions, and egg

ปลาทอดน้ำปลา pla tod nam pla 37
crispy fried seabass with special fish sauce
and four flavours herbal salad

กุ้งผัดไข่เค็ม goong pad kai kem 34
stir-fried prawn with salted egg yolk capsicum and onion



ALA-CARTE

MAINS (VEGETABLES)



ผัดถั้วหวานกับดอกขจร pad tua wan gub dok kajon stir-fried sweet peas with token jasmine flower	27
มะเขือผัดพริก ma kheua pad prik kai nok stir-fried thai eggplant and quail egg with dry red curry fingerroot	25
ผัดผักแม้ว pad pak maeo stir-fried chayote sprouts with mushroom sauce	29
ผัดคะน้า pad kana stir-fried kailan, chili, garlic, and oyster sauce	27
ผัดเต้าหู้กับกุ้ง pad tau hu gub goong stir-fried tofu and prawns in seafood oyster sauce	27
ผัดถั้วหวานกับหอย pad tua wan gub hoy stir-fried sweet peas and scallop with light soy sauce	29
ผักบุ้งกะปี่ pad pak boong kapi thai style morning glory with sambal or garlic chili	23
บร็อคโคลี่ผัดพริกไทยดำ broccoli pad prik thai dum stir-fried broccoli and mushroom with black pepper sauce	29

ALA-CARTE

STAPLES

ข้าวผัดปู khao pad puu crabmeat fried rice	26
ข้าวผัดหน้าเล็บบ khao pad nam lieb olive fried rice	19
ข้าวผัดไข่เค็ม khao pad kai kem egg and salted egg yolk fried rice, topped with crispy wild rice	19
ข้าวผัดสิบพระต khao pad supparod eight treasures pineapple fried rice	26
ผัดไทยกุ้ง pad thai goong thai style stir-fried mee sua with jumbo river prawns	28
ผัดซีอิ๊วเนื้อ pad see iew neua stir-fried soy sauce noodles with wagyu tenderloin, kailan, and egg	33
ข้าวตลกกะปิ khao kluk kapi shrimp paste fried rice served with sweet pork, dragon fruit, shallots, chilli, mango, and egg	26

DESSERTS

 ข้าวเหนียวมะม่วง khao niow ma moug mango sticky rice with smoked coconut cream, ginger mango sauce and jasmine rice ice cream	19
ขนมหม้อแกงเหือก mo gaeng pheuak baked taro custard with taro bird's nest	17
 ขนมเปียกปูน kanom piak poon (3 pcs) pandan coconut pudding with young coconut meat	17
ผลไม้ลอยแก้ว loy kaew seasonal fruits in smoked jasmine water	19
ขนมสำหรับน้ำชา kanom kin gub nam cha (petit four) egg yolk meringue, coconut agar, young coconut meat with smoked rice flour, traditional egg yolk kueh	17
ทับทิมกรอบ tab tim grob thai style crunchy water chestnut in coconut milk	17
ครีมบุเลมะพร้าว creme brulee mapraw coconut creme brulee with caramelised pineapple in coconut husk	27
มันเชื่อม mun chuem caramelised tapioca with coconut milk	17





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

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

Spicy Thai Sauce

กุ้งมังกรพริกเผ็ด 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

