



SARAI

REDISCOVERING THAI CUISINE

**VEGETARIAN
MAIN MENU**

REDISCOVERY VEGETARIAN LUNCH MENU

\$68⁺⁺ per pax

STARTERS

ข้าวตังน้ำพริกหนุ่ม khao tang nam prik noom
crunchy rice crisps served with northern thai green chilli dip

ยำส้มโอ yum som o
fresh pomelo tossed with herbs,
sweet chilli dressing, and golden fried tofu

เห็ดย่าง hed yang
juicy grilled eringi mushrooms drizzled
with tangy tamarind sauce

SOUP

ต้มยำผัก tom yum phak
clear tom yum soup with mixed vegetables and mushrooms

MAINS

ปลาสามรส pla sam ros
crispy fried tofu shaped like fish,
topped with thai-style three-flavour sauce

เห็ดรวมผัดขิง hed ruam pad khing
stir-fried assorted mushrooms with fresh ginger and soy sauce

ข้าวหอมมะลิ khao hom mali
fragrant thai jasmine rice

DESSERT

ทับทิมกรอบ tub tim krob
thai ruby dessert with coconut milk,
jackfruit, and crunchy water chestnuts

REDISCOVERY VEGETARIAN DINNER MENU

\$78⁺⁺ per pax

AMUSE BOUCHE

ข้าวตังน้ำพริกหนุ่ม khao tang nam prik noom
crunchy rice crisps served with northern thai green chilli dip

STARTERS

ยำส้มโง yum som o
fresh pomelo tossed with herbs,
sweet chilli dressing, and golden fried tofu

เห็ดย่าง hed yang
grilled eringi mushrooms drizzled
with tangy tamarind sauce

แกงเหลือง gaeng lueang
southern yellow curry with tofu and green papaya

SOUP

ต้มข่าผัก tom kha phak
coconut soup with mixed vegetables and mushrooms

MAINS

ปลาสามรส pla sam ros
crispy fried tofu shaped like fish,
topped with thai-style three-flavour sauce

เห็ดผัดขิง hed pad khing
stir-fried assorted mushrooms with fresh ginger and soy sauce

แกงเขียวหวาน gaeng khiao wan
classic thai green curry with soft tofu,
mushrooms, aubergine, and vegetables

ข้าวหน้าเห็ดขอบ khao nam liap
fried rice with black olives, mushrooms,
and classic thai condiments

DESSERT

ผลไม้ลอยแก้ว loi kaew
seasonal fruits served in jasmine-scented syrup

มันเชื่อม man chueam
sweet golden caramelised tapioca

Prices subject to prevailing GST and Service Charge.

ALA-CARTE

STARTERS

ปอเปี๊ยะปากอาร์ที poh pia pak aar (4 pcs) thai-style taco with stir-fried tofu mushroom and beansprout	18
ทอดมันหัวปลี tod mun hua plee (8pcs) deep-fried banana blossom cake with spicy dip	18
ทอดมันข้าวโพด tod mun khao pod (4pcs) deep-fried corn fritters and seasonal leaves with spicy dip	18
ปอเปี๊ยะผัก poh pia pak crispy spring rolls with seasonal vegetables, mushrooms, and glass noodles	16
ข้าวตังหน้าเห็ดรวม khao tang na hed ruem (4 pcs) stir-fried locally farmed mushrooms on crunchy rice	16
ขนมกุยช่าย ka nom guy chay (4 pcs) pan-fried chinese chive cakes with mushrooms and soy sauce	16
เผ็ยงดำ mieng kam (4 pcs) seasonal thai vegetables and wild ginger wrapped with betel leaves	16
ห่อหมกผัก hor mok pak steamed red curry with plant-based prawn mushroom and kaffir lime	18

SALADS

ยำส้มโอย yum som o pomelo salad with ground coconut and peanut dressing	24
ยำมะม่วง yum ma muang green mango salad with mock prawns and crispy kangkong	22
ลาบเห็ดย่าง lap hed yung isan style grilled mushroom with chili and ground rice	22
ยำถั่วพู yum tua poo wing bean salad with mock prawns and sweet chili jam dressing	22

ALA-CARTE

SOUPS

	/pax
ต้มยำน้ำใส tom yum nam sai clear tom yum soup with assorted vegetables and mushrooms	16
ต้มข่ารวม tom kha ruam coconut soup with assorted vegetables and mushrooms	16
ต้มจืดเห็ด tom jued hed clear soup with shiitake mushrooms, young coconut meat, and sweet basil leaves	16

CURRIES

แพนงปลาหมึก panang pla muek plant-based squid in aromatic panang curry sauce	28
แกงแดงผัก gaeng daeng pak red curry with vegetables and sweet potatoes	26
แกงเขียวหวาน gaeng keaw wan green curry with vegetables and beancurd	24

MAINS

เต้าหู้พริกไทยดำ tau hu prik thai dum beancurd and mushroom with black pepper sauce	28
เต้าหู้ผัดขิง pad king stir-fried mock chicken with ginger and bamboo pith	26
ผัดกระเพราเต้าหู้ pad gra prow tau hu stir-fried tofu with chili and basil	26
ผัดคะน้า pad kana stir-fried kailan, chili, and mushroom sauce	26
ผัดเห็ดรวม pad hed ruem stir-fried mixed mushrooms with ginger and soy sauce	26
ผัดถั้วหวานกับดอกขจร pad tua gub dok ka jon stir-fried sweet peas with token jasmine	26
เต้าหู้สำหรับยี่งมะนาว hu saa raai nung manao steamed soya protein with chili lime sauce	28
ผัดน้ำผัก pad cha pak stir-fried zucchini, baby corn, pumpkin, sweet pea in spicy red curry and wild ginger sauce	22

ALA-CARTE

STAPLES

ผัดไทย pad thai thai-style fried noodles with vegetables and tofu	24
ข้าวผัดหน้าเสียบ khao pad nam lieb olive fried rice	18
ข้าวผัดผักรวม kao pad pak rum vegetarian fried rice	14
ข้าวผัดสับกระรด khao pad supparod pineapple fried rice	18
เต้าหู้อบวุ้นเส้น tau hu oob woonsen baked tofu with glass noodles, ginger and shiitake mushroom	24

DESSERTS

ข้าวเหนียวมะม่วง khao niow ma moug mango sticky rice with smoked coconut cream, ginger mango sauce, jasmine rice ice cream	18
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) coconut agar, young coconut meat with smoked rice flour, mango sticky rice, and coconut pudding	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