



SARAI

REDISCOVERING THAI CUISINE

MAIN MENU

REDISCOVERY LUNCH MENU

\$58⁺⁺ per pax

STARTERS

หมีกรอบ 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

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

แกงมัสมั่นแกะ gaeng mussaman kae
new zealand lamb mussaman 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⁺⁺ per pax

AMUSE BOUCHE

กระถางทอง krathong tong tom kha
tropical fruits

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

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

SOUP

ต้มส้มปลาจระเม็ด tom som pla jalamet
white pomfret fish 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



MAIN A LA-CARTE

STARTERS


	ทอดมันปลาLOBSTER ตอด mun pla gub lobster (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
	เบือกุ้งทอด bua goong tod (4 pcs) deep-fried baby shrimps and seasonal leaves with spicy dip	26
	บุช้อนกลั่น puu sorn glin (4 pcs) handpicked local flower crab with pickled garlic on crunchy rice	24
	ปอเปี๊ยะปากจ๋า poh pia pak aar (4 pcs) thai-style taco with stir-fried chicken and beansprout	24
	กุ้งไฟร้ง goong sarong (3 pcs) golden fried crispy prawns with thai sweet chili sauce	22
	หมูบั้ง 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
	ขนมปังหน้าปูจ๋า kanom pang nar puja (4pcs) crispy fried bread with crab meat, pork, marinated shrimp eggs served with plum dipping sauce	28
	เมี่ยงคอหมูย่าง mieng kor moo yang grilled iberico pork collar with betel leaves	18

ALA-CARTE

SALADS

	ยำบูนิ่มกับส้มโอ yum som o puu nim pomelo salad with soft shell crab	28
	ยำถั้วพวย 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
	ยำผัก yum pak thai sweet fern salad with tamarind palm sugar dressing	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
	ต้มโคล้ง tom klong pla spicy smoked fish soup with toothfish and sweet leaf bush	18
	ต้มแซ่บเนื้อ tom saap neua isan style spicy beef short rib soup	22
	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




signature

Prices subject to prevailing GST and Service Charge.

ALA-CARTE

CURRIES

	แกงกะทิได้ชูม้ากับใบบัวบก gaeng kati puu southern coconut curry with flower crab and asian pennywort	40
	แกงระวางเนื้อ 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 with toothfish, young peppercorn, and wild ginger	36
	แพนงเนื้อย่าง panang neua yang grilled australian wagyu sirloin in aromatic panang curry sauce	34
	แกงซีเห็ดสีเนื้อย่าง gaeng kee lek neua yang grilled wagyu beef with young coconut meat and siamese cassia curry	36

ALA-CARTE

MAINS (MEAT & POULTRY)

	เนื้อลูกวัวผัดพริกและใบยี่หระ pad neua bai yee ra stir-fried wagyu tenderloin with cumin, onion, and chilies	36
	ผัดผักแก้วหมูกรอบ pad pak maeo moo grob stir-fried chayote sprouts with roasted pork	34
	ผัดคอหมูน้ำ พริกกุ้ง เสียบ pad moo nam prik goong stir-fried pork collar with dried shrimp paste relish	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	18
	ผัดกระเพราไก่ pad graprow gai stir-fried minced chicken with garlic, chilies, sweet peas and basil	26

ALA-CARTE

MAINS (SEAFOOD)

ปลานึ่งราดซอส pla nung sos 48
steamed toothfish with superior soy sauce
or chili lime garlic sauce



ปลากระพงนึ่ง pla gra pong nung 48
steamed seabass fillet with superior soy sauce
or chili lime garlic sauce

ปลาเก๋าสามรส pla gao sam rod 48
deep-fried garoupa with 3-flavoured sauce

ยำ เห็ดกึ่งแม่น้ำ ย่าง yum hed goong yang (3 pcs) 40
locally farmed wild mushroom salad with
grilled river prawns

ปลาเก๋าทอดกระเทียม pla gao tod gratiem 35
deep-fried garoupa with garlic and
green peppercorn

ผัดน้ำทะเล pad cha talay 36
stir-fried seafood with spicy thai herbs sauce

บุ๋นั่มผัดผงกะหรี่ poo nim pad poong gari 28
deep-fried soft shell crab, stir-fried in yellow curry
with red chilies, chinese celery, spring onions and egg

ปลาทอดน้ำปลา pla tod nam pla 35
crispy fried seabass with special fish sauce
and four flavours herbal salad



ALA-CARTE

MAINS (VEGETABLES)

ผัดถั้วหวานกับดอกขจร 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
ผัดคะน้า pad kana stir-fried kailan, chilies, garlic and oyster sauce	26
ผัดเต้าหู้กับกุ้ง pad tau hu gub goong stir-fried tofu and prawns in seafood oyster sauce	26
ผัดถั้วหวานกับหอย pad tua wan gub hoy stir-fried sweet peas and scallop with light soy sauce	28
ผักบุ้งกะปี่ pad pak boong kapi thai style sambal morning glory or with 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
ข้าวผัดหน้าเล็บบ 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-styled stir-fried mee sua with jumbo river prawns	26
ผัดซีอิ๊วเนือ pad see iew neua stir-fried soy sauce noodles with wagyu tenderloin, kailan and egg	30

DESSERTS

 ข้าวเหนียวมะม่วง khao niow ma mung mango sticky rice with smoked coconut cream, ginger mango sauce and jasmine rice ice cream	18
ขนมหม้อแกงเผือก 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
เจลลี่ใบเตย jelly bai toey pandan panna cotta with coconut foam and sesame wafer	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