



*Welcome to Ruen Urai, set in a century-old Thai House, which survives amidst the modern progression of Bangkok. This traditional Thai house in the Central Plain style is made from golden teak wood; hence it has been named Ruen Urai, “the House of Gold.” It was said to belong to an herbal medicine doctor during the reign of King Rama V. The house has been recently restored in Ayudhaya province back to its glory.*

*Following the original owner’s heritage, our cuisine is filled with herbs and spices which are full of flavours as well as medicinal qualities.*

*Our restaurant brings you our finest delicacies of Thai gastronomy. Savour the exotic flavours of local favourites and some new creations of fresh produces. Sample sumptuous dishes with harmoniously-balanced Thai tastes and textures to fiery piquancy. Then finish with fresh fruits in season and delightful desserts.*

*Filled with Asian antiques and Thai crafts and blended with contemporary comfort, the room upstairs can also cater for a private function or a party of twelve to twenty to enjoy a special occasion in its elegant charm.*

*The house, standing for over a century off Surawongse Road, is hidden among the lush tropical garden of the Rose Hotel in this urban oasis.*


*🍷 Ruen Urai’s signature dishes and chef’s recommendations*

*🌶️ Hot and spicy dishes; please inform us which level of heat is suitable.*



๒๐  
APPETIZERS

- 1 ♦ *Tung Tong* ถุงทองไส้กุ้งและไก่ผัดกระเพรา   
Golden-fried mini parcels filled with minced prawns, chicken and holy basil
- 2 ♦ *Saengwaah Kratong Tong* แสร้งว่ากระทงทอง   
Crispy cups filled with prawns and garden herb salad
- 3 ♦ *Bpobr Bpia Sod Sai Ghoong* ปอเปี๊ยะสดไส้กุ้ง   
Fresh spring rolls filled with prawns, fresh salad and herbs
- 4 ♦ *Bpobr Bpia Tod Sai Bpu* ปอเปี๊ยะทอดไส้ปูผัดพริกไทยดำ   
Deep-fried spring rolls filled with crabmeat and mushrooms in black pepper
- 5 ♦ *Khao Dtung Nba Dtung* ข้าวตังหน้าตั้ง   
Crispy rice crackers served with coconut dipping sauce of minced prawns and pork
- 6 ♦ *Bpeek Ghai Ruen Urai* ปีกไก่เรื้อนอุไร   
Ruen Urai fried stuffed chicken wings
- 7 ♦ *Ghai Haw Bai Dtoey* ไก่ห่อใบเตย   
Fried marinated chicken wrapped in pandanus leaves
- 8 ♦ *Ghai Yaang Khamin* ไก่ย่างขมิ้น   
Grilled chicken filets marinated in turmeric
- 9 ♦ *Satay Ghoong Rbue Pla Salmon* สะเต๊ะกุ้งหรือปลาซาลมอน   
Barbequed satay of prawns or salmon served with homemade peanut sauce
- 10 ♦ *Lha Dtiang* ล้าเตี๋ยง (Please allow 20 minutes.)   
Thai sweetmeat (minced prawn, pork and peanuts) enveloped in egg lattice
- 11 ♦ *Ghoong Mabk Rook* กุ้งหมากรุก   
Special deep-fried rolls of diced prawn and squid
- 12 ♦ *Mbu Yaang Nahm Pueng* หมูย่างน้ำผึ้ง   
Grilled honey and soy-glazed pork
- 13 ♦ *Mhoo Deang Bping* หมูแดงบั้ง   
Barbequed Cantonese-style red pork
- 14 ♦ *Larb Mbu Tod* ลาบหมูทอด   
Fried minced pork salad served with fresh vegetables
- 15 ♦ *Tod Mun Pla Mbuek* ทอดมันปลาหมึก   
Deep-fried calamari cakes
- 16 ♦ *Tod Mun Ghoong* ทอดมันกุ้ง   
Deep-fried prawns cakes
- 17 ♦ *Bpu Mbuan Mbhai* ปูม้วนไหม (Please allow 15 minutes.)   
Fried crabmeat, diced prawn and minced pork rolls in silken tofu sheets
- 18 ♦ *Bpu Nihm Jaa* ปูนิ่มจ๋า (Please allow 20 minutes.)   
Devilled soft-shelled crab stuffed with crabmeat and pork
- 19 ♦ *Hors d'oeuvres Lanna* ออร์ดิฟล้านนา (น้ำพริกอ่อน ไส้จี่ว แคมหมู และ ผักสด)   
Northern Thai style hors d'oeuvres (Chilli relish of minced pork and tomato, Grilled spicy pork sausage, and crispy pork rinds served with fresh vegetables)

- 20 ♦ *Ruen Urai Mixed Appetizers* รวมอาหารว่างเรื้อนอุไร   
 Fried mini parcels, crispy cups with prawn salad, and chicken in pandanus leaves  
 Three items above plus fresh spring rolls filled with prawns and fresh salad  
 Four items above plus grilled honey and soy-glazed pork

๒๐  
SALADS





- 21 ♦ *Yum Som-O* ยำส้มโอ   
 Piquant pomelo salad with prawns in a peanut and herb dressing
- 22 ♦ *Yum Puk Boong Tod Ghrob* ยำผักบุ้งทอดกรอบ   
 Crispy-fried Thai watercress salad served with prawn and peanut dressing
- 23 ♦ *Yum Sai Bua* ยำสายบัว   
 Salad of water lily stems with pork and prawns in a spicy coconut milk dressing
- 24 ♦ *Tuna Pun Samunphrai* ทูน่าพันสมุนไพร    
 Raw tuna rolls filled with fresh herbs in chilli dressing
- 25 ♦ *Yum Woon Sen Talay* ยำวุ้นเส้นทะเล   
 Spicy salad of glass vermicelli with seafood
- 26 ♦ *Mieng Pla Ghapong* เมี่ยงปลากะพง   
 Fried diced sea bass and betel leaf salad topped in Thai herbal dressing
- 27 ♦ *Mieng Larb Bped Yaang* เมี่ยงลาบเป็ดย่าง   
 Spicy salad of diced barbequed duck served on betel leaf
- 28 ♦ *Mieng Bussabong* เมี่ยงบุษบง (Please allow 15 minutes.)   
 Lotus petals filled with salmon and condiments served with mieng sauce
- 29 ♦ *Larb Pla Tuna* ลาบปลาทูน่า    
 North-eastern style spicy salad of raw tuna
- 30 ♦ *Nuea Yaang Rhue Khor Mhu Yaang Nahm Dtok* เนื้อย่าง หรือ คอหมูย่างน้ำตัก   
 Grilled beef or pork neck dressed in spicy herb salad
- 31 ♦ *Ghoong Maenahm Yaang Nahm Dtok* กุ้งแม่น้ำย่างน้ำตัก   
 Grilled river prawns dressed in a spicy herb salad
- 32 ♦ *Som Dtum Yod Maprow Ghoong Yaang* ส้มตำยอดมะพร้าวอ่อนกุ้งย่าง    
 Salad of young coconut shoots in a spicy peanut dressing served with grilled prawns

๒๐  
SOUP

- 33 ♦ *Dtom Kha Ghai Sai Bua* ต้มขาไก่สายบัว   
 Coconut and galangal soup of chicken with water lily stems
- 34 ♦ *Dtom Kha Sai Bua Talay Rhue Pla Hima* ต้มขาสายบัวทะเล หรือ ปลาหิมะ   
 Coconut and galangal soup of seafood or snow fish with water lily stems
- 35 ♦ *Dtom Khloang Talay* ต้มโคล้งทะเล    
 Smoky and spicy soup of seafood with tamarind juice
- 36 ♦ *Bpob Dtaek Talay Rhue Pla Hima* โป๊ะแตกทะเล หรือ ปลาหิมะ   
 Spicy soup of seafood or snow fish with herbs
- 37 ♦ *Dtom Yum Ghai Bai Makhaam Ohn* ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน    
 Spicy and sour soup of chicken and young tamarind leaves
- 38 ♦ *Dtom Yum Ghoong Maenahm Maprow Ohn* ต้มยำกุ้งแม่น้ำมะพร้าวอ่อน    
 Spicy and sour soup of river prawns and young coconut meat

๒๐๓  
RELISHES

---

- 39 ♦ *Prig Khing Pladookfoo Khaikhem* พริกขิงปลาตุ๋กฟูไข่เค็ม    
Deep-fried catfish mixed with chilli paste relish  
accompanied by salted egg and fresh vegetables
- 40 ♦ *Nahmprig Lhong Rua* น้ำพริกลงเรือ    
Chilli relish of minced pork and dried shrimps  
accompanied by caramelised pork, salted egg and parboiled vegetables

๒๐๓  
SHELLFISH AND SEAFOOD

---

- 41 ♦ *Nuea Bpu* เนื้อปูผัดผงกะหรี่ หรือ ผัดพริกไทยดำ    
Crabmeat: Wok-tossed in curry powder or in black pepper sauce
- 42 ♦ *Bpu Nihm* ปูหิม   
ทอดกระเทียมพริกไทย ผัดผงกะหรี่ หรือ ผัดพริกไทยดำ  
Soft-shelled crab: Crispy fried with garlic and pepper;  
stir-fried in curry powder; or in black pepper sauce
- 43 ♦ *Hoy Shell Pad Nahm Prig Phow* หอยเชลล์ผัดน้ำพริกเผา    
Sautéed scallops in chilli jam and sweet basil
- 44 ♦ *Ghoong Maenahm* กุ้งแม่น้ำ   
ทอดกระเทียมพริกไทย ย่างเครื่องแกง หรือ ย่างซอสมะขาม  
River prawns: Crispy fried with garlic and pepper;  
grilled in curry paste; or grilled and served in tamarind sauce
- 45 ♦ *Pla Ghapong* ปลากระพง   
ผัดน้ำพริกเผาตะไคร้หอม ผัดพริกขิง หรือ นึ่งมะนาว  
Sea bass: Stir-fried filets with roasted chilli jam and aromatic lemongrass sauce;  
stir-fried in chilli paste; or a whole fish or filets steamed in spicy lime sauce.  
(For steamed fish, please allow 20 minutes.)
- 46 ♦ *Pla Salmon* ปลาซาลมอน    
ผัดฉ่า หรือ ฉู่ฉี่  
Salmon: Spicy sautéed with aromatic Thai herbs or in dry red curry sauce
- 47 ♦ *Pla Hima* ปลาหิมะผัดกระเพรา หรือ ย่างเกลือ    
Snow fish: Sautéed with holy basil and chilli sauce or grilled with salt
- 48 ♦ *Pla Tubtim* ปลาทับทิมทอดขมิ้น หรือ ราดพริก    
Red tilapia: Fried with turmeric or in chilli sauce



## POULTRY AND MEAT

- 49 ♦ *Ghai Yaang Rhue Mhu Yaang Dtakrai Sauce Makhaam*   
ไกย่าง หรือ หมูย่างตะไคร้ซอสมะขาม  
Grilled lemongrass infused filets of chicken or pork in tamarind sauce
- 50 ♦ *Ghai Yaang Prigthaidum*   
ไกย่างพริกไทยดำ  
Grilled chicken filets marinated with black pepper served with Isaan spicy sauce
- 51 ♦ *Khor Mhu Yaang Rhue Nuea Sirloin Yaang*   
คอหมูย่าง หรือ เนื้อเซอร์ลอยน์ย่างจิ้มแจ่ว  
Grilled marinated pork neck or sirloin steak served with Isaan spicy sauce
- 52 ♦ *Ghai Pad Med Mamuang Himapan*   
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
Sautéed chicken with cashew nuts
- 53 ♦ *Bped Yaang Pad Prigthaidum*   
เบ็ดย่างผัดพริกไทยดำ  
Stir-fried barbequed duck in black pepper sauce
- 54 ♦ *Mhu Bpaa Pad Phed*   
หมูป่าผัดเผ็ด  
Sautéed wild boar in spicy curry sauce
- 55 ♦ *Nuea Sun Nork Pad Bai Yee-rhaa*   
เนื้อสันนอกผัดใบยี่ห่วย  
Stir-fried beef strip loin with tree basil leaves
- 56 ♦ *Sii Khrong Ghae Pad Chaa*   
ซี่โครงแกะผัดฉ่า  
Grilled lamb chops sautéed with spicy and aromatic Thai herbs

## CURRIES

- 57 ♦ *Ghaeng Panaeng*   
แกงพะเนง ไก่ หรือ ซี่โครงแกะ  
Dry red panaeng curry of chicken or lamb chops
- 58 ♦ *Ghaeng Massamun*   
แกงมัสมั่น ไก่ เนื้อ หรือ แกะ  
Aromatic Massamun curry of chicken, beef or lamb
- 59 ♦ *Ghaeng Ghorlae Ghai*   
แกงกอแหละไก่  
Southern style dry curry of chicken served with cucumber salsa
- 60 ♦ *Ghaeng Khaew Whaan Ruen Urai*   
แกงเขียวหวานเรื้อนอุไร ไก่ หมู หรือ เนื้อ  
Ruen Urai green curry of chicken, pork or beef
- 61 ♦ *Ghaeng Khua Nuea Phu*   
แกงคั่วเนื้อปูกับใบชะพลู  
Roasted red curry of crabmeat with betel leaves
- 62 ♦ *Ghaeng Ped Bped Yaang Sai Bua*   
แกงเผ็ดเบ็ดย่างกับสายบัว  
Red curry of barbequed duck with water lily stems
- 63 ♦ *Ghaeng Hunglae*   
แกงฮังเล  
Burmese style pork curry with ginger and garlic
- 64 ♦ *Ghaeng Khua Gbradoog Mhu*   
แกงคั่วกระดูกหมูแบบปักซี่ใต้  
Southern-style roasted curry of pork spare ribs

## VEGETARIAN DISHES AND VEGETABLES

- 65 ♦ *Pobr Pia Sod Jay* ปอเปี๊ยะสดเจ  
Fresh vegetarian spring rolls
- 66 ♦ *Larb Hed* ลาบเห็ด  
North-eastern style spicy salad of mixed mushrooms
- 67 ♦ *Larb Tombuukhai* ลาบเต้าหู้ไข่  
North-eastern style spicy salad of egg tofu
- 68 ♦ *Tod Mun Khao Pode* ทอดมันข้าวโพด  
Deep fried corn fritters
- 69 ♦ *Tombuukhai Song Krueng* เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง  
Deep-fried egg tofu with minced chicken, prawns and shitake mushrooms
- 70 ♦ *Pad Puk Ruam Mitr Hedborm* ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอม  
Stir-fried asparagus, shitake mushrooms, broccoli and carrots
- 71 ♦ *Hed Ruam Pad Nahmmun Hoy* เห็ดรวมผัดน้ำมันหอย  
Sautéed mixed mushrooms in oyster sauce
- 72 ♦ *Ghaeng Ped Hed Ruam Rhue Puk Ruam* แกงเผ็ดเห็ดรวม หรือ ผักรวม  
Red curry of mixed mushrooms or with mixed vegetables
- 73 ♦ *Yod Mara Rhue Puk Boong Fye Daeng Mhu Ghrob*  
ผัดยอดมะระ หรือ ผักบั้ง ไฟแดงหมูกรอบ หรือ หอยเชลล์  
Wok-sautéed young bitter melon leaves or Thai watercress with crispy pork or scallops
- 74 ♦ *Pad Sai Bua Rhue Yod Maprow Ohn Ghub Ghoong Rhue Hoy Shell*  
ผัดสายบัว หรือ ยอดมะพร้าวอ่อน กับกุ้ง หรือ หอยเชลล์  
Wok-tossed water lily stems or young coconut shoots with prawns or scallops

## RICE AND NOODLES

- 75 ♦ *Khao Pad Mungsawirat* ข้าวผัดมังสวิรัต  
Fried rice with mixed vegetables and soy sauce
- 76 ♦ *Khao Pad Prig Khing Pladookfoo* ข้าวผัดพริกขิงปลาตุ๋น  
Spicy fried rice with crispy catfish and chilli paste
- 77 ♦ *Khao Pad Nahmprig Lhong Rua* ข้าวผัดน้ำพริกปลาร้า  
Fried rice with chilli relish of minced pork and dried shrimps served with condiments
- 78 ♦ *Khao Pad Pong Gharee Supparod* ข้าวผัดผงกะหรี่สับปะรด  
Stir-fried rice in curry powder and pineapple with prawns, chicken
- 79 ♦ *Ghuay Dtiaw Pad Hed Horm* ก๋วยเตี๋ยวผัดเห็ดหอม  
Wok-fried fresh rice noodles with shitake mushrooms in soy sauce
- 80 ♦ *Ghuay Dtiaw Pad Nahmprig Pao* ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำพริกเผา กับ ปลา กุ้ง หรือ ไก่  
Wok-sautéed fresh rice noodles in roasted chilli jam with sea bass, prawns, or chicken
- 81 ♦ *Pad Thai Ghoong Maenam* ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ  
Wok-tossed rice noodles in tamarind sauce with river prawn