



# RUEN URAI

FINE THAI CUISINE

## *Dégustation Menu I*

### *Classic Thai*

*Pohr Pia Ghoong Sod* ปอเปี๊ยะกุ้งสด

Fresh spring rolls filled with prawns, fresh salad, and herbs

*Yum Som-O* ยำส้มโอ

Piquant pomelo salad with prawns in peanut and herb dressing

*Ghai Yaang Khamin* ไก่ย่างขมิ้น

Grilled chicken filets marinated in turmeric



*Dtom Khloang Talay* ต้มโคล้งทะเล

Smoky and spicy soup of seafood in tamarind juice and herbs



*Ghaeng Ped Bped Yaang Sai Bua* แกงเผ็ดเบ็ดย่างสายบัว

Red curry of barbequed duck with water lily stems

*Bpu Nihm Pad Prig Thai Dum* ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ

Stir-fried soft-shelled crab in black pepper sauce

*Khor Mbu Yaang* คอหมูย่างจิ้มแจ่ว

Grilled marinated pork neck served with Isaan-style spicy sauce

*Hed Ruam Pad Nabmmun Hoy* เห็ดรวมผัดน้ำมันหอย

Sautéed mixed mushrooms in oyster sauce



*Polamai Ruam Dtam Ruedugaan* ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Fresh seasonal selections of Thai fruits



*All sets include welcome drinks and coffee or tea.*





**RUEN URAI**

FINE THAI CUISINE

*Dégustation Menu II*

*Ruen Urai Signatures*

*Saengwaab Gbratong Tong* แสร้งว่ากระทงทอง

Crispy cups filled with diced prawns and garden herb salad

*Tod Mun Pla Mbuek* ทอดมันปลาหมึก

Deep-fried calamari cakes

*Mhoo Deang Ping* หมูแดงปิ้ง

Barbequed Cantonese-style pork



*Dtom Yum Ghoong Maenahm Maprow Ohn* ต้มยำกุ้งแม่น้ำมะพร้าวอ่อน

Spicy and sour soup of river prawns and young coconut meat



*Ghaeng Khua Nuea Bpu* แกงคั่วเนื้อปู

Roasted red curry of crabmeat with betel leaves

*Pla Ghapong Nhueng Manao* ปลากระพงนึ่งมะนาว

Steamed sea bass in spicy lime sauce

*Nuea Sun Nork Pad Bai Yee-rhaa* เนื้อสันนอกผัดใบยี่หระ

Stir-fried Beef strip loin with tree basil leaves

*Ghai Yaang Dtakrai Sauce Makhaam* ไก่ย่างตะไคร้ซอสมะขาม

Grilled lemongrass infused filets of chicken in tamarind sauce

*Pad Puck Ruam Mitr Hoy Shell* ผัดผักรวมมิตรหอยเชลล์

Sautéed asparagus, shitake mushrooms, broccoli, carrots with scallops



*Khao Neaw Mamuang* ข้าวเหนียวมะม่วง

Fresh mango served with sticky rice



*All sets include welcome drinks and coffee or tea.*





**RUEN URAI**

FINE THAI CUISINE

*Dégustation Menu III*

*Inspired Siamese*

*Larb Pla Tuna* ลาบปลาทูน่า

North-eastern spicy salad of raw tuna

*Bpu Nibm Jaa* ปู๋นึ่งจ๋า

Devilled soft-shelled crab stuffed with crabmeat and pork

*Tung Tong* ถุงทองไส้กุ้งและไก่ผัดกระเพรา

Golden deep-fried mini-parcels filled with sautéed minced prawns, chicken and holy basil



*Dtom Kha Pla Hima* ต้มข่าปลาหิมะ

Coconut and galangal soup of snow fish with orinji mushroom



*Pla Tubtim Rad Prig* ปลาทับทิมราดพริก

Fried red tilapia in chilli sauce

*Sii Khrong Ghae Pad Chaa* ซีโครงแกะผัดฉ่า

Grilled lamb chops in spicy sautéed with aromatic Thai herbs

*Ghaeng Khua Gbradoog Mhu* แกงคั่วกระดูกหมูแบบปักษ์ใต้

Southern-Style roasted curry of pork spare ribs

*Ghoong Maenahm Yaang Khrueang Ghaeng* กุ้งแม่น้ำย่างเครื่องแกง

Grilled river prawns in curry paste

*Yod Mara Fye Daeng Mhou Ghrob* ยอดมะระไฟแดงหมูกรอบ

Wok-sautéed young bitter melon leaves with crispy pork in oyster sauce



*Kha-nhom Waan Ruen Urai* ขนมหวานเรือนอุไร

Ruen Urai mixed dessert plate



*All sets include welcome drinks and coffee or tea.*





# RUEN URAI

FINE THAI CUISINE

## *Dégustation Menu IV*

### *Vegetarian Delights*

*Pobr Pia Sod Jay* ปอเปี๊ยะสดเจ

Fresh vegetarian spring rolls

*Larb Hed* ลาบเห็ด

North eastern-style spicy salad of mixed mushrooms

*Tod Mun Khao Pode* ทอดมันข้าวโพด

Deep fried corn fritters



*Dtom Yum Hed Ruam* ต้มยำเห็ดรวม

Spicy and sour soup of mixed mushrooms



*Towhuu Song Khrueang* เต้าหู้ทรงเครื่อง

Deep-fried tofu with mixed vegetables and shitake mushrooms

*Towhuu Yaang Sauce Makhaam* เต้าหู้ย่างซอสมะขาม

Grilled infused filets of tofu in tamarind sauce

*Pad Puck Ruam Mitr Hedborm* ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอม

Stir-fried asparagus, shitake mushrooms, broccoli, and carrots

*Ghaeng Khaew Whaan Puck Lae Towhuu* แกงเขียวหวานผักและเต้าหู้

Ruen Urai green curry of tofu and mixed vegetables



*Polamai Ruam Dtam Ruedugaan* ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Fresh seasonal selections of Thai fruits



*All sets include welcome drinks and coffee or tea.*

