



# RUEN URAI

FINE THAI CUISINE

## *Dégustation Menu I*

### *Classic Thai*

*Ghai Yaang Khamin* ไก่ย่างขมิ้น

Grilled chicken filets marinated in turmeric

*Yum Som-O* ยำส้มโอ

Piquant pomelo salad with prawns in peanut and herb dressing

*Tod Mun Ghoong* ทอดมันกุ้ง

Deep-fried prawns cakes



*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 Nibm Pad Prig Thai Dum* ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ

Stir-fried soft-shelled crab in black pepper sauce

*Khor Mhu Yaang* คอหมูย่างจิ้มแจ่ว

Grilled marinated pork neck served with Isaan-style spicy sauce

*Hed Ruam Pad Nahmmun Hoy* เห็ดรวมผัดน้ำมันหอย

Sautéed mixed mushrooms in oyster sauce



*Polamai Ruam Dtam Ruedugaan* ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Fresh seasonal selections of Thai fruits



*All sets include welcome drinks.*

*1, 500 Baht per person*



*All prices are subject to applicable government tax and service charge.*



# 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

*Larb Mbu Tod* ลาบหมูทอด  
Fried minced pork salad served with fresh vegetables

---

*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* เนื้อสันนอกผัดใบยี่ห่วย  
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.*

*1,700 Baht per person*



*All prices are subject to applicable government tax and service charge.*



# RUEN URAI

FINE THAI CUISINE

## Dégustation Menu III

### Inspired Siamese

*Larb Pla Tuna* ลาบปลาทูน่า

North-eastern spicy salad of raw tuna

*Bpu Nihm 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 Mbu* แกงคั่วกระดูกหมูแบบบักซ์ใต้

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.*

*1, 900 Baht per person*



*All prices are subject to applicable government tax and service charge.*



# RUEN URAI

FINE THAI CUISINE

## *Dégustation Menu IV*

### *Vegetarian Delights*

*Bpobr Bpia Tod* ปอเปี๊ยะทอด

Deep-fried 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



*Towhoo Song Khrueang* เต้าหู้ทรงเครื่อง

Deep-fried tofu with mixed vegetables and shitake mushrooms

*Towhoo 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 Towhoo* 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.*

*1,300 Baht per person*



*All prices are subject to applicable government tax and service charge.*