



*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.*



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

๒๐
APPETIZERS









1 ♦	<i>Tung Tong</i>	ถุ้งทองไส้กุ้งและไก่ผัดกระเพรา	๑	300
		Golden-fried mini parcels filled with minced prawns, chicken and holy basil		
2 ♦	<i>Saengwaah Ghratong Tong</i>	แซ่ซ่าว่ากระทงทอง	๑	350
		Crispy cups filled with prawns and garden herb salad		
3 ♦	<i>Bpohr Bpia Sod Sai Ghoong</i>	ปอเปี๊ยะสดไส้กุ้ง	๑	280
		Fresh spring rolls filled with prawns, fresh salad and herbs		
4 ♦	<i>Bpohr Bpia Tod Sai Bpu</i>	ปอเปี๊ยะทอดไส้ปูผัดพริกไทยดำ		350
		Deep-fried spring rolls filled with crabmeat and mushrooms in black pepper		
5 ♦	<i>Ghoong Mabk Rook</i>	กุ้งหมากรุก	๑	400
		Special deep-fried rolls of diced prawn and squid		
6 ♦	<i>Bpeek Ghai Ruen Urai</i>	ปีกไก่เรื้อนอุไร	๑	300
		Ruen Urai fried stuffed chicken wings		
7 ♦	<i>Ghai Haw Bai Dtoey</i>	ไก่ห่อใบเตย		280
		Fried marinated chicken wrapped in pandanus leaves		
8 ♦	<i>Ghai Yaang Khamin</i>	ไก่ย่างขมิ้น	๑	280
		Grilled chicken filets marinated in turmeric		
9 ♦	<i>Satay Ghoong</i>	สะเต๊ะกุ้ง	๑	350
		Barbequed satay of prawns		
10 ♦	<i>Lha Dtiang</i>	ล่าเตี๋ยง (Please allow 20 minutes.)	๑	350
		Thai sweetmeat (minced prawn, pork and peanuts) enveloped in egg lattice		
11 ♦	<i>Larb Mbu Tod</i>	ลาบหมูทอด		300
		Fried minced pork salad served with fresh vegetables		
12 ♦	<i>Tod Mun Ghoong</i>	ทอดมันกุ้ง	๑	450
		Deep-fried prawns cakes		
13 ♦	<i>Bpu Mhuan Mhai</i>	ปูม้วนไหม (Please allow 20 minutes.)		450
		Fried crabmeat, diced prawn and minced pork rolls in silken tofu sheets		
14 ♦	<i>Bpu Nihm Jaa</i>	ปูนิ่มจ๋า		480
		Devilled soft-shelled crab stuffed with crabmeat and pork		
15 ♦	<i>Ruen Urai Mixed Appetizers</i>	รวมอาหารว่างเรื้อนอุไร	๑	per person
		Fried mini parcels, crispy cups with prawn salad, and chicken in pandanus leaves		s 350
		Three items above plus grilled chicken filets in turmeric		m 450
		Four items above plus fried minced pork salad served with fresh vegetables		l 550

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

๒๐
SALADS



- | | | | |
|------|--|---|-----|
| 16 ♦ | <i>Yum Som-O</i> ยำส้มโอ
Piquant pomelo salad with prawns in a peanut and herb dressing |  | 300 |
| 17 ♦ | <i>Yum Sai Bua</i> ยำสายบัว
Salad of water lily stems with prawns in a spicy coconut milk dressing |  | 300 |
| 18 ♦ | <i>Yum Puk Boong Tod Ghrob</i> ยำผักบุ้งทอดกรอบ
Crispy-fried Thai watercress salad served with homemade dressing |  | 350 |
| 19 ♦ | <i>Yum Woon Sen Talay</i> ยำวุ้นเส้นทะเล
Seafood and glass vermicelli salad |  | 350 |
| 20 ♦ | <i>Yum Nuea Yaang</i> ยำเนื้อริบอายย่าง
Grilled Australian Angus rib eye salad |  | 450 |
| 21 ♦ | <i>Yum Khor Mhu Yaang</i> ยำคอหมูย่าง
Grilled pork shoulder salad |  | 380 |
| 22 ♦ | <i>Tuna Pun Samunphrai</i> ปลาทูน่าพันสมุนไพร
Raw tuna rolls filled with fresh herbs in chilli dressing |   | 400 |
| 23 ♦ | <i>Mieng Pla Ghapong</i> เมี่ยงปลากะพง
Fried diced sea bass and betel leaf salad topped in Thai herbal dressing |   | 350 |
| 24 ♦ | <i>Mieng Larb Bped Yaang</i> เมี่ยงลาบเป็ดย่าง
Spicy salad of diced barbequed duck served on betel leaf |  | 300 |
| 25 ♦ | <i>Larb Pla Tuna</i> ลาบปลาทูน่า
North-eastern style spicy salad of raw tuna |   | 350 |
| 26 ♦ | <i>Som Dtum Yod Maprow Ohn Ghoong Yaang</i> ส้มตำยอดมะพร้าวอ่อนกุ้งย่าง
Salad of young coconut shoots in a spicy peanut dressing served with grilled prawns |   | 300 |

๒๐
SOUPS

- | | | | |
|------|--|---|-----|
| 27 ♦ | <i>Dtom Khaa Ghai Sai Bua</i> ต้มข่าไก่สายบัว
Coconut and galangal soup of chicken with water lily stems |  | 350 |
| 28 ♦ | <i>Dtom Khloang Talay</i> ต้มโคล้งทะเล
Smoky and spicy soup of seafood with tamarind juice |   | 450 |
| 29 ♦ | <i>Bpob Dtack Talay</i> โป๊ะแตกทะเล
Spicy and sour soup of seafood with tamarind juice |  | 450 |
| 30 ♦ | <i>Dtom Yum Ghai Bai Makhaam Ohn</i> ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน
Spicy and sour soup of chicken and young tamarind leaves |   | 350 |
| 31 ♦ | <i>Dtom Yum Ghoong Maenahm Maprow Ohn</i> ต้มยำกุ้งแม่น้ำมะพร้าวอ่อน
Spicy and sour soup of river prawns and young coconut meat |   | 950 |

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

๒๓
RELISHES

- 32 ♦ *Prig Khing Pladookfoo Khaikhem* พริกขิงปลาตากฟูไข่เค็ม 350
 
 Deep-fried catfish mixed with chilli paste relish
 accompanied by salted egg and fresh vegetables

๒๓
SHELLFISH AND SEAFOOD

- 33 ♦ *Nuea Bpu* เนื้อปูผัดผงกะหรี่ หรือ ผัดพริกไทยดำ 700
 Crabmeat: Wok-tossed in curry powder or in black pepper sauce
- 34 ♦ *Khai Jeaw Bpu* ไข่เจียวปู 450
 Thai-style omelette with crabmeat
- 35 ♦ *Bpu Nihm* ปูนิ่ม 450

 Soft-shelled crab: 1. ทอดกระเทียมพริกไทย Crispy fried with garlic and pepper
 2. ผัดผงกะหรี่ Stir-fried in curry powder
 3. ผัดพริกไทยดำ Stir-fried in black pepper sauce
- 36 ♦ *Pad Chaa Talay* ผัดนำทะเล 450
 Filets of sea bass, scallops and prawns sautéed with spicy and aromatic Thai herbs
- 37 ♦ *Chu Chee Talay* จู๋ชีทะเล 450

 Mixed seafood in dry red curry sauce
- 38 ♦ *Hoy Shell Pad Nahm Prig Phom* หอยเชลล์ผัดนำพริกเผา 450

 Sautéed scallops in chilli jam and sweet basil
- 39 ♦ *Pla Meuk Pad Khai Kem Rhue Pad Prig Sod* ปลาหมึกผัดไข่เค็ม หรือ ผัดพริกสด 400

 Stir-fried squid with salted egg yolks or with fresh chillies
- 40 ♦ *Ghoong Maenahm* กุ้งแม่น้ำ 1,050

 River prawns: 1. ทอดกระเทียมพริกไทย Crispy fried with garlic and pepper
 2. ย่างน้ำตก Grilled and dressed in spicy herb salad
 3. ย่างเครื่องแกง Grilled in curry paste
 4. ย่างซอสมะขาม Grilled and served in tamarind sauce
 5. อบวุ้นเส้น Baked with glass vermicelli
- 41 ♦ *Pla Ghapong* ปลากะพง 450 650
 *filet* 450 *whole fish* 650
 Sea bass: 1. ผัดนำพริกเผาตะไคร้หอม Stir-fried with roasted chilli jam and aromatic lemongrass sauce
 2. จู๋ชี Fried and served in dry red curry sauce
 3. ทอดซอสสามรส Fried and served in three-flavoured sauce
 4. ทอดราดพริก Fried and served in chilli sauce
 5. ทอดสมุนไพร Fried and glazed with sauce and aromatic herbs
 6. นึ่งมะนาว Steamed in spicy lime sauce
 7. นึ่งซีอิ๊ว Steamed in soy sauce.
 (For steamed fish, please allow 20 minutes.)

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



POULTRY AND MEAT



42 ♦	<i>Ghai Yaang Rhue Mhu Yaang Dtakrai Sauce Makhaam</i>			300
	ไกย่าง หรือ หมูย่างตะไคร้ซอสมะขาม		<i>pork</i>	350
	Grilled lemongrass infused filets of chicken or pork in tamarind sauce			
43 ♦	<i>Ghai Yaang Prigthaidum</i>	ไกย่างพริกไทยดำ		350
	Grilled chicken filets marinated with black pepper served with Isaan spicy sauce			
44 ♦	<i>Ghai Pad Med Mamuang Himmaphan</i>	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		300
	Wok-sautéed chicken with cashew nuts			
45 ♦	<i>Khor Mhu Yaang Rhue Nuea Rib Eye Yaang</i>	คอหมูย่าง หรือ เนื้อริบอายย่างจิ้มแจ่ว	<i>pork</i>	350
	Grilled marinated pork neck or Australian wagyu served with Isaan spicy sauce		<i>rib eye</i>	850
46 ♦	<i>Bped Yaang Pad Prigthaidum</i>	เป็ดย่างผัดพริกไทยดำ		400
	Stir-fried barbequed duck in black pepper sauce			
47 ♦	<i>Nuea Rib Eye Pad Bai Yee-rhaa</i>	เนื้อริบอายผัดใบยี่ห่วย		450
	Stir-fried Australian Angus rib eye with tree basil leaves			
48 ♦	<i>Sii Khrong Ghae Pad Chaa</i>	ซี่โครงแกะผัดฉ่า		1,100
	Grilled lamb chops sautéed with spicy and aromatic Thai herbs			



CURRIES



49 ♦	<i>Ghaeng Khua Nuea Bpu</i>	แกงคั่วเนื้อปูกับใบชะพลู		700
	Roasted red curry of crabmeat with betel leaves			
50 ♦	<i>Ghaeng Ped Bped Yaang Ghub Sai Bua</i>	แกงเผ็ดเป็ดย่างกับสายบัว		380
	Red curry of barbequed duck with water lily stems			
51 ♦	<i>Ghaeng Ghorlae Ghai</i>	แกงกอแหละไก่		350
	Southern-style dry curry of chicken served with cucumber salsa			
52 ♦	<i>Ghaeng Khua Ghradoog Mhu</i>	แกงคั่วกระดูกหมูแบบปักซี่ใต้		350
	Southern-style roasted curry of pork spare ribs			
53 ♦	<i>Ghaeng Hunglay</i>	แกงฮังเล		350
	Burmese-style pork curry with ginger and garlic			
54 ♦	<i>Ghaeng Panaeng</i>	แกงพะเนียง ไก่ หรือ ซี่โครงแกะ	<i>chicken</i>	350
	Dry red panaeng curry of chicken or lamb chops		<i>lamb chops</i>	1,100
55 ♦	<i>Ghaeng Khaew Whaan Ruen Urai</i>	แกงเขียวหวานเรื้อนอะไร ไก่ หมู หรือ เนื้อ		<i>chicken</i> 350
	Ruen urai green curry of chicken, pork or beef		<i>pork</i>	350 or <i>beef</i> 450
56 ♦	<i>Ghaeng Massamun</i>	แกงมัสมั่นไก่ เนื้อ หรือขาแกะ		<i>chicken</i> 350
	Aromatic Massamun curry of chicken or beef or lamb shank		<i>beef</i>	450 <i>lamb shank</i> 950



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



VEGETARIAN DISHES AND VEGETABLES







- 57 ♦ *Larb Hed Ruam* ลาบเห็ดรวม  250
North-eastern style spicy salad of mixed mushrooms
- 58 ♦ *Tod Mun Khao Pode* ทอดมันข้าวโพด 250
Deep fried corn fritter
- 59 ♦ *Tombuukhai Song Khrueng* เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง 250
Deep-fried egg tofu with minced chicken, prawns, squid and shitake mushrooms
- 60 ♦ *Hed Ruam Pad Nahmmun Hoy* เห็ดรวมผัดน้ำมันหอย 250
Sautéed mixed mushrooms in oyster sauce
- 61 ♦ *Ghaeng Ped Hed Ruam Rhue Puk Ruam* แกงเผ็ดเห็ดรวม หรือ ผักรวม 250
Red curry of mixed mushrooms or with mixed vegetables
- 62 ♦ *Yod Mara Rhue Puk Boong Fye Daeng Mhu Ghrob*  pork 250
ผัดยอดมะระ หรือ ผักบั้ง ไฟแดงหมูกรอบ หรือ หอยเชลล์  scallops 350
Wok-sautéed young bitter melon leaves or Thai watercress with crispy pork or scallops



RICE AND NOODLES



- 63 ♦ *Khao Pad Bpu* ข้าวผัดปู  s 300 m 600 l 900
Fried rice with crabmeat
- 64 ♦ *Khao Pad Talay* ข้าวผัดทะเล  s 350 m 650 l 950
Fried rice with mixed seafood
- 65 ♦ *Khao Pad Pong Gharee Supparod* ข้าวผัดผงกะหรี่สับปะรด prawns s 250 l 380
Stir-fried rice in curry powder and pineapple with prawns or chicken chicken s 220 l 320
- 66 ♦ *Khao Pad Prig Khing Pladookfoo* ข้าวผัดพริกขิงปลาดุกฟู  250
Spicy fried rice with crispy catfish and chilli paste
- 67 ♦ *Ghuay Dtiam Pad Nahmprig Phow* ก๋วยเตี๋ยวผัดน้ำพริกเผา กับ ปลา กุ้ง หรือ ไก่ sea bass or prawns 250
Wok-sautéed fresh rice noodles in roasted chilli jam with sea bass, prawns, or chicken 220
- 68 ♦ *Pad Thai Ghoong Maenahm* ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ  s 300
Wok-tossed rice noodles in tamarind sauce with river prawn l 500
- 69 ♦ *Khao Hommali Suay* ข้าวหอมมะลิสวย 40 per dish
Steamed jasmine rice 100 per bowl



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