



**RUEN URAI**  
FINE THAI CUISINE

*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.*

๒๐๓  
APPETIZERS

1 ♦	<i>Tung Tong</i> ถุงทองไส้กุ้งและไก่ผัดกระเพรา	🍴	280
	Golden-fried mini parcels filled with minced prawns, chicken and holy basil		
2 ♦	<i>Saengwaab Ghratong Tong</i> แสร้งว่ากระทงทอง	🍴	300
	Crispy cups filled with prawns and garden herb salad		
3 ♦	<i>Bpobr Bpia Sod Sai Ghoong</i> ปอเปี๊ยะสดไส้กุ้ง	🍴	280
	Fresh spring rolls filled with prawns, fresh salad and herbs		
4 ♦	<i>Bpobr Bpia Tod Sai Bpu</i> ปอเปี๊ยะทอดไส้ปูผัดพริกไทยดำ		350
	Deep-fried spring rolls filled with crabmeat and mushrooms in black pepper		
5 ♦	<i>Bpeek Ghai Ruen Urai</i> ปีกไก่เรื้อนอุไร	🍴	250
	Ruen Urai fried stuffed chicken wings		
6 ♦	<i>Ghai Haw Bai Dtoey</i> ไก่ห่อใบเตย		250
	Fried marinated chicken wrapped in pandanus leaves		
7 ♦	<i>Ghai Yaang Khamin</i> ไก่ย่างขมิ้น	🍴	280
	Grilled chicken filets marinated in turmeric		
8 ♦	<i>Larb Mhu Tod</i> ลาบหมูทอด	🌶️	300
	Fried minced pork salad served with fresh vegetables		
9 ♦	<i>Tod Mun Ghoong</i> ทอดมันกุ้ง	🍴	450
	Deep-fried prawns cakes		
10 ♦	<i>Bpu Nihm Jaa</i> ปูนิ่มจ๋า		450
	Devilled Soft – Shelled crab stuffed with crabmeat and pork		
11 ♦	<i>Ruen Urai Mixed Appetizers</i> รวมอาหารว่างเรื้อนอุไร	🍴	<i>per person</i>
	Fried mini parcels, crispy cups with prawn salad, and chicken in pandanus leaves		<i>s 300</i>
	Three items above plus grilled chicken filets in turmeric		<i>m 400</i>
	Four items above plus fried minced pork salad served with fresh vegetables		<i>l 500</i>

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

๒๐  
SALADS



12 ♦ <i>Yum Som-O</i> ย่ำส้มโอ	Piquant pomelo salad with prawns in a peanut and herb dressing	🌶️ 280
13 ♦ <i>Yum Puk Boong Tod Ghrob</i> ย่ำผัดบั้งทอดกรอบ	Crispy-fried Thai watercress salad served with homemade dressing	🌶️ 280
14 ♦ <i>Yum Woon Sen Talay</i> ย่ำวุ้นเส้นทะเล	Seafood and glass vermicelli salad	🌶️ 280
15 ♦ <i>Tuna Pun Samunphrai</i> ปลาทูนำพันสมุนไพโร	Raw tuna rolls filled with fresh herbs in chilli dressing	🌶️ 🌶️ 350
16 ♦ <i>Mieng Pla Ghapong</i> เมี่ยงปลากะพง	Fried diced sea bass and betel leaf salad topped in Thai herbal dressing	🌶️ 🌶️ 280
17 ♦ <i>Mieng Larb Bped Yaang</i> เมี่ยงลาบเบ็ดย่าง	Spicy salad of diced barbequed duck served on betel leaf	🌶️ 280
18 ♦ <i>Larb Pla Tuna</i> ลาบปลาทูนำ	North-eastern style spicy salad of raw tuna	🌶️ 🌶️ 350
19 ♦ <i>Som Dtum Yod Maprow Ohn Ghoong Yaang</i> ส้มตำยอดมะพร้าวอ่อนกึ่งย่าง	Salad of young coconut shoots in a spicy peanut dressing served with grilled prawns	🌶️ 🌶️ 250

๒๐  
SOUPS

20 ♦ <i>Dtom Khaa Ghai Sai Bua</i> ต้มข่าไก่สายบัว	Coconut and galangal soup of chicken with water lily stems	🌶️ 300
21 ♦ <i>Dtom Khloang Talay</i> ต้มโคล้งทะเล	Smoky and spicy soup of seafood with tamarind juice	🌶️ 🌶️ 450
22 ♦ <i>Dtom Yum Ghai Bai Makhaam Ohn</i> ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน	Spicy and sour soup of chicken and young tamarind leaves	🌶️ 🌶️ 300
23 ♦ <i>Dtom Yum Ghoong Maenam Maprow Ohn</i> ต้มยำกุ้งแม่น้ำมะพร้าวอ่อน	Spicy and sour soup of river prawns and young coconut meat	🌶️ 🌶️ 580

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

๒๐๓  
RELISH

- 24 ♦ *Nahm Prig Lhong Ruea* น้ำพริกปลาร้า   250  
Chilli relish of minced pork and dried shrimps  
accompanied by caramelised pork, salted egg and parboiled vegetables

๒๐๓  
SHELLFISH AND SEAFOOD











- 25 ♦ *Nuea Bpu* เนื้อปูผัดผงกะหรี่ หรือ ผัดพริกไทยดำ 650  
Crabmeat: Wok-tossed in curry powder or in black pepper sauce
- 26 ♦ *Bpu Nihm* ปูนิ่ม  400  
ทอดกระเทียมพริกไทย ผัดผงกะหรี่ หรือ ผัดพริกไทยดำ  
Soft-shelled crab: Crispy fried with garlic and pepper;  
stir-fried in curry powder; or in black pepper sauce
- 27 ♦ *Hoy Shell Pad Nahm Prig Phow* หอยเชลล์ผัดน้ำพริกเผา   450  
Sautéed scallops in chilli jam and sweet basil
- 28 ♦ *Ghoong Maenahm* กุ้งแม่น้ำ  600  
ทอดกระเทียมพริกไทย ย่างน้ำตก ย่างเครื่องแกง หรือ ย่างซอสมะขาม  
River prawns: Crispy fried with garlic and pepper; grilled and dressed in spicy herb salad  
grilled in curry paste; or grilled and served in tamarind sauce
- 29 ♦ *Pla Gha-pong* ปลากระพง  *filet* 400  
ผัดน้ำพริกเผาตะไคร้หอม ผัดพริกขิง หรือ นึ่งมะนาว  
Sea bass: Stir-fried filets with roasted chilli jam and aromatic lemongrass sauce;  
stir-fried in chilli paste; or filets steamed in spicy lime sauce.  
(For steamed fish, please allow 20 minutes.)
- 30 ♦ *Pad Chaa Talay* ผัดฉ่าทะเล 450  
Filets of sea bass, scallops and prawns sautéed with spicy and aromatic Thai herbs

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

## POULTRY AND MEAT

- 31 ♦ *Ghai Yaang Rbue Mbu Yaang Dtakrai Sauce Makhaam*  300  
ไกย่าง หรือ หมูย่างตะไคร้ซอสมะขาม  
Grilled lemongrass infused filets of chicken or pork in tamarind sauce
- 32 ♦ *Ghai Yaang Prigthaidum*  300  
ไกย่างพริกไทยดำ  
Grilled chicken filets marinated with black pepper served with Isaan spicy sauce
- 33 ♦ *Ghai Pad Med Mamuang Himmaphan*  300  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
Wok-sautéed chicken with cashew nuts
- 34 ♦ *Khor Mbu Yaang Rbue Nuea Rib Eye Yaang*  pork 350  
คอหมูย่าง หรือ เนื้อริบอายย่างจิ้มแจ่ว  rib eye 850  
Grilled marinated pork neck or Australian Angus rib eye served with Isaan spicy sauce
- 35 ♦ *Bped Yaang Pad Prigthaidum*   350  
เป็ดย่างผัดพริกไทยดำ  
Stir-fried barbequed duck in black pepper sauce
- 36 ♦ *Nuea Rib Eye Pad Bai Yee-rhaa*   450  
เนื้อริบอายผัดใบยี่ห่วย  
Stir-fried Australian Angus rib eye with tree basil leaves
- 37 ♦ *Sii Khrong Ghae Pad Chaa*   1100  
ซี่โครงแกะผัดฉ่า  
Grilled lamb chops sautéed with spicy and aromatic Thai herbs

## CURRIES

- 38 ♦ *Ghaeng Panaeng*  chicken 300  
แกงพะแนง ไก่ หรือ ซี่โครงแกะ  lamb chops 1100  
Dry red panaeng curry of chicken or lamb chops
- 39 ♦ *Ghaeng Massamun*   chicken 350  
แกงมัสมั่นไก่  
Aromatic Massamun curry of chicken
- 40 ♦ *Ghaeng Massamun Khaa Ghae*  950  
แกงมัสมั่นขาแกะ  
Aromatic Mussamun curry of lamb shank
- 41 ♦ *Ghaeng Khaew Whaan Ruen Urai*  chicken 300  
แกงเขียวหวานเรื้อนอุไร ไก่ หรือ หมู  pork 350  
Ruen Urai green curry of chicken or pork
- 42 ♦ *Ghaeng Khua Nuea Bpu*  600  
แกงคั่วเนื้อปูกับใบชะพลู  
Roasted red curry of crabmeat with betel leaves
- 43 ♦ *Ghaeng Ped Bped Yaang Ghub Sai Bua*   350  
แกงเผ็ดเป็ดย่างกับสายบัว  
Red curry of barbequed duck with water lily stems
- 44 ♦ *Ghaeng Hunglay* 350  
แกงฮังเล  
Burmese-style pork curry with ginger and garlic

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



## VEGETARIAN DISHES AND VEGETABLES



- 45 ♦ *Larb Hed Ruam* ลาบเห็ดรวม  200  
North-eastern style spicy salad of mixed mushrooms
- 46 ♦ *Tod Mun Khao Pote* ทอดมันข้าวโพด 220  
Deep fried corn fritter
- 47 ♦ *Tombuukhai Song Khrueng* เต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง 250  
Deep-fried egg tofu with minced chicken, prawns, squid and shitake mushrooms
- 48 ♦ *Hed Ruam Pad Nahmmun Hoy* เห็ดรวมผัดน้ำมันหอย 200  
Sautéed mixed mushrooms in oyster sauce
- 49 ♦ *Ghaeng Ped Hed Ruam Rhue Puk Ruam* แกงเผ็ดเห็ดรวม หรือ ผักรวม 250  
Red curry of mixed mushrooms or with mixed vegetables
- 50 ♦ *Yod Mara Rhue Puk Boong Eye Daeng Mhu Ghrob*  pork 220  
ผัดยอดมะระ หรือ ผักบุ้ง ไฟแดงหมูกรอบ หรือ หอยเชลล์ scallops 350  
Wok-sautéed young bitter melon leaves or Thai watercress with crispy pork or scallops



## RICE AND NOODLES



- 51 ♦ *Khao Pad Mungsawirat* ข้าวผัดมังสวิรัต  200  
Fried rice with mixed vegetables and soy sauce
- 52 ♦ *Khao Pad Pong Gharee Supparod* ข้าวผัดผงกะหรี่สับปะรด 250  
Stir-fried rice in curry powder and pineapple with prawns or chicken
- 53 ♦ *Ghuay Dtian Pad Nahmpriig 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 chicken 220
- 54 ♦ *Pad Thai Ghoong Maenam*  280  
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ  
Wok-tossed rice noodles in tamarind sauce with river prawn



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