



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, 600 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.

1,800 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.

2,000 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



Towhnu Song Khrueang เต้าหู้ทรงเครื่อง

Deep-fried tofu with mixed vegetables and shitake mushrooms

Towhnu 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 Towhnu 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.



RUEN URAI

FINE THAI CUISINE

Special Set Menu for Group Tours
1,200 net per person

Yum Woon Sen Talay ยำวุ้นเส้นทะเล

Seafood and glass vermicelli salad

Ghai Haw Bai Dtoey ไก่ห่อใบเตย

Fried marinated chicken wrapped in pandanus leaves



Dtom Khloang Talay ต้มโคล้งทะเล

Smoky and spicy soup of seafood with tamarind juice



Pad Chaa Pla Ghapong ผัดฉ่าปลากะพง

Sautéed sea bass with spicy and aromatic Thai herbs

Ghaeng Massamun แกงมัสมั่นไก่

Aromatic Massamun curry of chicken

Mhu Yaang Dtakrai Sauce Makhaam หมูย่างตะไคร้ซอสมะขาม

Grilled lemongrass infused filets of pork in tamarind sauce

Pad Puk Ruam ผัดผักรวมมิตร

Stir-fried mixed vegetables



Polamai Ruam Dtam Ruedugaan ผลไม้รวมตามฤดูกาล

Fresh seasonal selections of Thai fruits

