



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 แกงเผ็ดเปิดอย่างสายบัว
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 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

1,900 Baht per person

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



Dégustation Menu II

Ruen Urai Signatures

Saengwaah Gbratong Tong แสร้งว่ากระทงทอง

Crispy cups filled with diced prawns and garden herb salad

Larb Mhu Tod ลาบหมูทอด

Fried minced pork salad served with fresh vegetables

Ghoong Mahk Rook กุ้งหมากรุก

Special deep-fried rolls of diced prawn and squid

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

2,100 Baht per person

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



Dégustation Menu III

Inspired Siamese

Larb Pla Tuna ลาบปลาทูน่า

North-eastern spicy salad of raw tuna

Bpu Nihm Jaa ปูนิ่มจ๋า

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 Talay ต้มข้าทะเล

Coconut and galangal soup of seafood with orinji mushroom

Pla Ghapong Rad Prig ปลากระพงราดพริก

Fried seabass in chilli sauce

Sii Khrong Ghae Pad Chaa ซีโครงแกะผัดฉ่า

Grilled lamb chops in spicy sautéed with aromatic Thai herbs

Ghaeng Hunglay แกงฮังเล

Burmese-style pork curry with ginger and garlic

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

2,300 Baht per person

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



RUEN URAI

FINE THAI CUISINE

Dégustation Menu IV

Vegetarian Delights

Bpohr 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



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



1,400 Baht per person



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



Japanese Tour Group

Larb Mbu Tod ลาบหมูทอด

Fried minced pork salad served with fresh vegetables

Yum Woon Sen Talay ยำวุ้นเส้นทะเล

Seafood and glass vermicelli salad



Dtom Yum Ghoong Maprow Ohn ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน

Spicy and sour soup of prawns and young coconut meat



Ghaeng Massamun แกงมัสมั่นไก่

Aromatic Massamun curry of chicken

Moo Sub Pad Bai Yee-rhaa หมูสับผัดใบยี่หระ

Stir-fried pork with tree basil leaves

Pad Thai Ghoong ผัดไทยกุ้ง

Wok-tossed rice noodles in tamarind sauce with river prawn

Ghai Pad Med Mamuang Himmaphan ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Wok-sautéed chicken with cashew nuts

Pad Puk Ruam ผัดผักรวมมิตร

Stir-fried mixed vegetables



Khao Neaw Mamuang ข้าวเหนียวมะม่วง

Fresh mango served with sticky rice



1, 600 Baht per person



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