ร้านอาหาร อัล ซาราย

AL SARAY

Authentic Lebanese & Indian Cuisine

المطعم اللبناني والهندي الممتاز

In the elegant surroundings of our restaurants, you'll find two of the world's great cuisines on the same bumper menu. Expert chefs provide classic Lebanese and Indian dishes, and tasty new creations, too. Whether at Soonvijai, Silom, or our new venue on Sathorn, a meal is always a pleasure at Al Saray.

02 319 4388
SOONVIJAI

02 234 4988
SILOM

02 116 3317
SATHORN SOI 6

WWW.ALSARAYRESTAURANT.COM





Raised and trained in Beirut, **CHEF MAHDI ZEHRI** quickly rose through the ranks at top establishments throughout his region. But his flair for invention appeared during his very earliest years, he says.

"I grew up in a creative home, which has served me well throughout my life. As a chef, I am lucky, because I get to combine creativity with my love of food. I enjoy experimenting with different flavors, and developing new recipes at every opportunity."



When **CHEF SAMPOORAN** joined Al Saray thirteen years ago, he was already a noted Head Chef, following time in charge at restaurants and hotels in the Middle East and his native India. In Bangkok, he is frequently praised for the originality of his recipes.

"I love the traditions of Indian cuisine, but too many restaurants rely on old favorites. I like to blend seasonal ingredients and new techniques within the heritage I belong to."



SALAD
السلطات



Oriental Salad
سلطة شرقية
Marinated Spring Vegetables,
Olive Oil and Dry Mint

สลัดสไตล์อาราบิค
ผักตามฤดูกาล น้ำมันมะกอก และใบสะระแหน่

165.-



Fattouch
فتوش
Marinated Spring Vegetables, Olive Oil,
Sumac, Crispy Bread and Pomegranate Molasses

สลัดฟัตทูช
ผักตามฤดูกาล น้ำมันมะกอก ซูมัค ขนมปังกรอบ
และซอสทับทิมแบบเข้มข้น

180.-



Tabouleh
تبولة
Chopped Parsley, Tomato, Bulgur,
Onion, Olive Oil and Lemon Juice

สลัดทาบูเล่
ผักชีฝรั่งสับ มะเขือเทศ จมูกข้าว หัวหอม
น้ำมันมะกอก และน้ำมะนาว

190.-



Al Saray Salad
سلطة السراي
Mixed Seasonal Tomatoes, Cucumber, Goat Cheese,
Roasted Bell Pepper, Za'atar Croutons and Calamansi
Vinegar Dressing

สลัดสไตล์อัล ซาราย
มะเขือเทศเนื้อ แตงกวา พริกระฆังหรือพริกหวานย่าง
ซาตาร์ครูตองซ์ และน้ำสลัดคาลามันซี

260.-



Lentil Salad
سلطة العدس
Lentil, Roasted Pumpkin
and Grapefruit

สลัดถั่วเลนทิล
ถั่วเลนทิล ฟักทองย่าง และเกรปฟรุต

240.-



Artichoke Salad
سلطة الأرضي شوكي
Spring Vegetables, Rocket, Artichoke,
Sun-Dried Tomato, Fetta Cheese, Chickpeas,
Black Olive and Basil Dressing

สลัดอาร์ติโชค
ผักตามฤดูกาล ผักร็อคเก็ต อาร์ติโชค มะเขือเทศอบแห้ง
เฟตต้าชีส ถั่วลูกไก่ มะกอกดำ และน้ำสลัดซนิดใส

260.-



Cucumber with Yogurt
لبن وخيار
Yogurt, Cucumber, Garlic and Dry Mint

โยเกิร์ตสไตล์อาราบิก
โยเกิร์ต แตงกวา กระเทียม และใบสะระแหน่แห้ง

150.-



Indian Raita
ريتا هندية
Yogurt, Onion, Tomato,
Coriander, Chilli and Cumin Powder

โยเกิร์ตสไตล์อินเดีย
โยเกิร์ต หัวหอม มะเขือเทศ
ผักชี พริก และผงยี่หร่า

150.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال. نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



COLD MEZZEH
المقبلات الباردة



Cold Mezzeh Trio
مقبلات مشكلة
Hummus, Mutabale and Walnut Muhamara
รวมเมนูเครื่องจิ้มสไตล์อัล ชาราย
ฮัมมูส มูตาเบิ้ล และมูฮัมมาราวอลนัท
330.-



Hummus
حمص
Chickpea Purée, Tahini and Lemon Juice
ฮัมมูส
ถั่วลูกไก่บด งาขาว และน้ำมะนาว
165.-



Hummus Beiruty
حمص بيروتي
Hummus, Parsley and Cumin
ฮัมมูสกับพาร์สลี่
ฮัมมูส ผักชีฝรั่ง และยี่หร่า
185.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال .نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



Hummus with Walnuts & Figs
حمص بالجوز والتين المجفف

Hummus, Walnuts, Figs and Roasted Herbs

ฮัมมูสวอลนัท และมะเดื่อ

220.-



Mutabale Batenjan
متبل باذنجان

Smoked Eggplant with Tahini

มูตาเบิ้ล
มะเขือยาวรมควันกับงาขาว

190.-



Baba Ghanouj
بابا غنوج

Grilled Aubergine with Tomato, Garlic and Bell Pepper

บาบากานุช
มะเขือม่วงย่างกับมะเขือเทศ กระเทียม
และพริกระฆังหรือพริกหวานย่าง

190.-



Pickles Platter
صحن مخلّل

Mix of Cucumber, Turnip and Chilli Pickles with Olives

ผักดองรวม
หัวไชเท้าดอง แตงกวาดอง พริกดองและมะกอกดอง

120.-



Walnut Muhamara
محمّرة بالجوز

Walnut, Sweet Red Pepper and Pomegranate Molasses

มูฮามาราถั่ววอลนัท
ถั่ววอลนัท พริกแดงหวาน และซอสทับทิมสูตรเข้มข้น

220.-



Maghmour
مغمور

Lebanese Vegetarian Eggplant Moussaka Served with Chickpeas

มัคมั่ว
มูซากามะเขือม่วงมังสวิรัติสไตล์เลบานอน เสิร์ฟพร้อมถั่วลูกไก่

220.-



Labneh with Kalamata Olives
لبنة بالزيتون

Lebanese Cream Cheese with Kalamata Olives

ลับเนห์น้ำมันมะกอกคาลามาตา
ครีมชีสเลบานอนกับมะกอกคาลามาตา

220.-



Shanklish
شنكليش

Spicy Cheese with Diced Vegetables and Olive Oil

สลัดชีสแชงค์ลิส
สไปร์ทชีชีสพร้อมผักหั่นเต๋า และน้ำมันมะกอก

220.-



Vine Leaves
ورق عنب

Vine Leaves Stuffed with Rice, Tomato and Parsley

ไวน์ลีฟ
ใบองุ่นสอดไส้ข้าว มะเขือเทศ และผักชีฝรั่ง

240.-



Samkeh Harra
سمكة حرّة

Baked Fish, Tahini Sauce, Cilantro and Toasted Nuts

ซัมเก้ ฮาร์รา
ปลากะพงอบ ซอสงาขาว ผักชี และถั่วอบ

260.-



Plain Yogurt
لبن

Our Special Homemade Yogurt

โยเกิร์ต
โยเกิร์ตโฮมเมดสูตรพิเศษ

140.-



Pani Puri
باني بوري

Hollow Spherical Shell, Potato, Onion, Chickpea, Beetroot Jus and Mint Jus

ปานิ ปูริ
แป้งทอดทรงกลม สอดไส้มันฝรั่ง
หัวหอม ถั่วลูกไก่ น้ำบีทรูท และน้ำสะระแหน่

150.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال .نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



HOT MEZZEH
المقبلات الساخنة



Hot Mezzeh to Share
مقبلات ساخنة مشكلة

Meat Kebbeh, Cheese Roll, Vegetable Samosa, Meat Sambousek and Cheese Sambousek

รวมของทอดสไลด์อัล ชาราย
เคบับเนื้อ ชีสโรล ซาโมซาผัก ซัมบูเซกเนื้อ และซัมบูเซกชีส

385.-



Hummus with Lamb and Pine Seeds
حمص مع لحمة و صنوبر

Hummus with Lamb and Pine Seeds

ฮัมมูสเนื้อแกะและเมล็ดสน

260.-



Falafel
فلافل

Lebanese Deep Fried Crushed Chickpeas, Coriander and Onion

ถั่วฟาลาเฟลทอดสไตล์เลบานอน
ถั่วลูกไก่บดเลบานอน ผักชี และหัวหอม

260.-



Hummus with Beef Shawarma
حمص مع شاورما لحم

Hummus, Beef, Biwaz and Pickles

ฮัมมูสกับชาวาร์มาเนื้อ
ฮัมมูส เนื้อวัว บิวาซ และผักดอง

275.-



Chicken Livers
كبدة دجاج

Sautéed Chicken Livers, Lemon Juice and Pomegranate Molasses

ตับไก่สไตล์เลบานอน
ตับไก่ผัด น้ำมะนาว และซอสทับทิมสูตรเข้มข้น

240.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال .نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



Fattet Hummus with Lamb
فتة حمص مع لحمة

Chickpeas, Fried Bread and Eggplant,
Topped with Yogurt and Toasted Pine Seeds

ฟัดเด็ด ฮัมมูส
ถั่วลูกไก่ ขนมปังทอด และมะเขือยาว
ราดด้วยโยเกิร์ต และเมล็ดสน

260.-



Meat Kebbeh
أقراص كبة مقلية

Fried Ground Bulgur Stuffed
with Minced Lamb and Pine Seeds

บัลเกอร์บดยัดไส้แกะสับสไตล์เลบานอน และเมล็ดสนทอด

240.-



Batata Harra
بطاطا حرة

Spicy Potato, Garlic, Coriander and Lemon

มันฝรั่งทอดกับซอสฮาร์รา
มันฝรั่งรสเผ็ด กระเทียม ผักชี และเลม่อน

220.-



Grilled Halloumi Cheese
جبنة حلوم مشوية

Halloumi Cheese and Tomato Jam

ฮาลูมี่ชีสย่าง
ฮาลูมี่ชีส และแยมมะเขือเทศ

280.-



Chicken Wings à la Provençale
جوانح دجاج حارة

Spicy Chicken Wings, Garlic, Coriander and Lemon

ปีกไก่ทอดผัดซอสสไตล์เลบานอน
ปีกไก่รสเผ็ด กระเทียม ผักชี และเลม่อน

240.-



Shrimps à la Provençale
روبيان بروفينسال

Spicy Shrimps, Garlic, Coriander and Lemon

กุ้งผัดซอสสไตล์เลบานอน
กุ้งรสเผ็ด กระเทียม ผักชี และเลม่อน

280.-



Samosa Chaat
سموسة تشات

Crunchy Samosa,Yogurt and Chutneys

ชาโมซา จาฏ
ชาโมซา โยเกิร์ต และซอสชัทนีย์

220.-



Spinach Fatayer
فطاير سبانخ

Fried Dough, Filled with Spinach,
Onion, Pine Nuts and Lemon

พัฟผักขมทอด
แป้งทอดไส้ผักโขม หัวหอม ถั่วสน และเลม่อน

180.-



Sambousek (Cheese, Lamb)
سمبوسك (باللحمة، بالجبنة)

Fried Dough, Filled with Cheese or Lamb

พัฟทอดสไตล์เลบานอน
แป้งทอดไส้ชีส หรือเนื้อแกะ

240.-



Cheese Roll
رقائق بالجبنة

Spring Roll with Cheese and Zata'ar Spice

ปอเปี๊ยะชีส
ปอเปี๊ยะสอดไส้ชีส และเครื่องเทศซาตาร์

240.-



Vegetables Samosa
سمبوسة خضار

Fried Pastries, Filled with Potato,
Onion and Green Pea

ชาโมซาผัก
แป้งอบกรอบสอดไส้มันฝรั่ง หัวหอม และถั่วลันเตา

180.-



French Fries
بطاطا مقلية

เฟรนช์ฟราย

150.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال .نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



SOUP
الشوربات



Chicken Cream Soup
شوربة دجاج بالكريمة
Chicken and Cream
ครีมซุปไก่
180.-



Mushroom Cream Soup
شوربة فطر بالكريمة
Mushroom and Cream
ครีมซุปเห็ด
180.-



Lentil Soup
شوربة عدس
Lentils and Crispy Lebanese Bread
ซุปถั่วเลนทิล
ถั่วเลนทิล และขนมปังกรอบสไตล์เลบานอน
140.-



Seafood Cream Soup
شوربة المأكولات البحرية بالكريمة
Seafood and Cream
ครีมซุปซีฟู้ด
180.-



Pumpkin Soup
شوربة القرع (اليقطين)
Creamy Pumpkin
ซุปฟักทองเนื้อครีม
150.-



Tomato Soup
شوربة طماطم
Creamy Tomato
ซุปมะเขือเทศเนื้อครีม
140.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال .نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



LEBANESE FROM THE GRILL
من المشوى (يقدم مع الخضار المشوية)

All plates are served with grilled vegetable



Shish Tawook
شيش طاووق

Marinated Chicken Cubes,
Coleslaw and Spicy Garlic Sauce

ชิก ตาวู้ก
อกไก่หมักย่างสไตล์เลบานอน โคลสลอว์
และซอสกระเทียมรสเผ็ด

340.-



Chicken Kofta
كفتة دجاج

Minced Chicken, Arabic Spices,
Parsley, Garlic, Coleslaw and Spicy Garlic Sauce

คอฟต้าไก่
ไก่บด เครื่องเทศอารบิก ผักชีฝรั่ง
กระเทียม โคลสลอว์ และซอสกระเทียมรสเผ็ด

320.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال .نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



Grilled Chicken Wings
جوانح مشوية

Grilled Chicken Wings and Garlic Sauce

ปีกไก่ย่างสไตล์เลบานอน
ปีกไก่และซอสกระเทียม

320.-



Grilled Baby Chicken
فروج مشوي

Grilled Whole Boneless Baby Chicken, Lemon Juice, Garlic and Olive Oil

ไก่ย่างสไตล์เลบานอน
ไก่ไม่มีกระดูก น้ำมะนาว กระเทียม และน้ำมันมะกอก

480.-



Lamb Kofta
كفتة غنم

Minced Lamb Kofta and Biwaz

คอฟต้าแกะ
เนื้อแกะบดย่าง

360.-



Kabab Kishkash
كباب خشخاش

Minced Lamb Kabab with Mild Spicy Tomato Sauce and Pine Seeds

เคบับ คิสคาส์
เนื้อแกะบดกับซอสมะเขือเทศ
รสเผ็ด และเมล็ดสน

420.-



Lamb Skewers
لحم مشوي

Skewers of Marinated Grilled Lamb in Tender Cubes

เนื้อแกะหั่นเต๋าย่างเสียบไม้สไตล์เลบานอน

420.-



Al Saray Lamb Chops
رِيَش غنم

Al Saray Special Marinated Grilled Lamb Chops

ซี่โครงแกะหมักย่างสไตล์เลบานอนสูตรอัล ชาราย

799.-



Arayes Kofta
عرايس

Grilled Bread with Minced Lamb and Vegtables

แป้งเลบานีสสอดไส้แกะย่าง และผัก

360.-



Grilled Fish
سمكة مشوية

Grilled Sea Bass, Smoky Harra Sauce and Nuts

ปลากะพงย่างสไตล์เลบานอน
ปลากะพงย่าง ซอสฮารามควัน และถั่ว

420.-



Grilled Prawns
روبيان مشوي

Al Saray Special Marinated Prawns and Garlic Sauce

กุ้งย่างสไตล์เลบานอน
กุ้งหมักซอสสูตรพิเศษจากอัล ชาราย และซอสกระเทียม

799.-



Mixed Grilled Platter
صحن مشاوي مشكّل

Lamb Skewers, Lamb Kofta and Shish Tawook

รวมเมนูย่าง (ขนาดเล็ก)
เนื้อแกะ เนื้อแกะบด และอกไก่สไตล์เลบานอน

399.-



Extra Mixed Grilled Platter
صحن مشاوي مشكّل إكسترا

Kofta, Shish Tawook, Lamb Skewers, Chicken Kofta and Chicken Wings

รวมเมนูย่าง (ขนาดใหญ่)
เนื้อแกะบด อกไก่สไตล์เลบานอน เนื้อแกะ
เนื้อไก่ และปีกไก่

699.-



Al Saray Special Mixed Grilled
صحن مشاوي السّراي المميز

Lamb Skewers, Lamb Kofta, Chicken Kofta, Shish Tawook, Chicken Wings, and Lamb Arayes

รวมเมนูย่างสุดพิเศษสไตล์อัล ชาราย
เนื้อแกะ เนื้อแกะบด เนื้อไก่บด อกไก่สไตล์เลบานอน
ปีกไก่ และแป้งเลบานีสสอดไส้แกะ

1,499.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال .نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



INDIAN FROM THE TANDOOR
من التندوري



Chicken Tikka
تكا دجاج

Marinated Chicken Cubes and Green Pea Chutney

ไก่ติกก้า
สะโพกไก่หมักย่างสไตล์อินเดีย เสิร์ฟกับซอสชัทนีย์ถั่วลันเตา

340.-



Chicken Malai
مالاي دجاج

Chicken Cubes, Ginger Garlic Paste, Cream, Cheese and Green Pea Chutney

ไก่มาลัย
ไก่หมักครีมและชีสสไตล์อินเดีย และซอสชัทนีย์ถั่วลันเตา

340.-



Lamb Seekh Kabab
كباب لحم

Minced Lamb Kabab and Green Pea Chutney

แกะบดทันดูริ
เคบับเนื้อแกะบดหมักกับเครื่องเทศสไตล์อินเดียย่าง
และซอสชัทนีย์ถั่วลันเตา

390.-



Lamb Tandoori
تندوري لحم

Lamb Loin and Green Pea Chutney

แกะทันดูริ
เนื้อแกะหมักย่างสไตล์อินเดีย และซอสชัทนีย์ถั่วลันเตา

420.-



Baby Chicken Tandoori
تندوري دجاج

Baby Chicken, Ginger-Garlic Paste, Yogurt, and Green Pea Chutney

ไก่หมักย่างสไตล์อินเดีย
ไก่หมักย่าง ขิง กระเทียม โยเกิร์ต และซอสชัทนีย์ถั่วลันเตา

480.-



Fish Tikka
تكا سمك

Sea Bass and Green Pea Chutney

ปลากะพงทันดูริ
ปลากะพงหมักกับเครื่องเทศสไตล์อินเดียย่าง
และซอสชัทนีย์ถั่วลันเตา

399.-



Prawns Tandoori
تندوري روبيان

Al Saray Special Marinated Prawns

กุ้งทันดูริ
กุ้งหมักกับเครื่องเทศสไตล์อินเดียย่าง
สูตรพิเศษจากอัล ซาราย

799.-



Al Saray Lamb Chops Tandoori
تندوري ريش غنم

Al Saray Special Marinated Lamb Chops and Green Pea Chutney

ซี่โครงแกะทันดูริสไตล์อัล ซาราย
ซี่โครงแกะหมักย่างสไตล์อินเดีย สูตรพิเศษจากอัล ซาราย
และซอสชัทนีย์ถั่วลันเตา

799.-



Paneer Tikka
تكا بانير

Paneer Cheese Cubes and Green Pea Chutney

ปาเนียร์ติกก้า
ปาเนียร์ชีสหมักกับเครื่องเทศสไตล์อินเดียย่าง
และซอสชัทนีย์ถั่วลันเตา

280.-



Mixed Tandoori Kabab Platter
صحن كباب تندوري مشكّل

Chicken Malai, Seekh Kabab, Chicken Tikka and Green Pea Chutney

รวมเมนูย่างสไตล์อินเดีย
ไก่มาลัย ซีคเคบับ ไก่หมัก และซอสชัทนีย์ถั่วลันเตา

399.-



Tandoori Gobi
تندوري قرنبيط

Marinated Cauliflower and Green Pea Chutney

ดอกกะหล่ำย่างสไตล์อินเดีย
ดอกกะหล่ำหมักกับเครื่องเทศสไตล์อินเดียย่าง
และซอสชัทนีย์ถั่วลันเตา

240.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال. نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



CURRIES
الكاري



Chicken Tikka Masala
دجاج تكا مسالا
Chicken Tikka, Chunky Tomato and Onion Gravy
ไก่ติกก้า มาซาลา
ไก่ติกก้า มะเขือเทศชิ้นใหญ่ และน้ำเกรวี่หัวหอม
340.-



Okra Stew with Lamb
يخنة بامية مع لحم
Okra, Lamb, Tomato Sauce,
Cilantro, Garlic and Sauteed Onions
สตูว์แกะ
กระเจี๊ยบ เนื้อแกะ ซอสมะเขือเทศ ผักชี กระเทียม
และหัวหอมผัด
399.-



Kurma (Chicken, Lamb)
كورما (دجاج، لحم)
Chicken or Lamb, Creamy Onion
and Cashew Nut Gravy
แกงกุรุหม่า (ไก่, แกะ)
ไก่หรือเนื้อแกะ ซอสครีมหัวหอม และน้ำเกรวี่เม็ดมะม่วงหิมพานต์
360.- 399.-



Butter Chicken
دجاج بالزبدة
Chicken, Creamy Tomato Sauce
with Aromatic Spices
แกงไก่ใส่เนย
ไก่ ซอสครีมมะเขือเทศพร้อมเครื่องเทศ
360.-



Lamb Rogan Josh
روجان جوش لحم
Classic Northern Indian
Boneless Lamb Curry in Brown Onion Gravy
แกงแกะ โรกัน จอร์ช
แกงแกะไม่มีกระดูกแบบคลาสสิก
ของอินเดียตอนเหนือในน้ำเกรวี่หัวหอม
399.-



Masala Chicken
مسالا دجاج
Chicken, Onion, Tomato-Based Gravy
and Fresh Coriander
แกงมาซาลา ไก่
ไก่ หัวหอม และน้ำเกรวี่ทำจากมะเขือเทศ ผักชี
340.-



Tawa (Chicken, Lamb, Prawns)
تاوا (دجاج، لحم، روبيان)
Gravy, Onion, Capsicum, Tomato
and Fresh Coriander
แกงตาวา (ไก่, แกะ, ปลา, กุ้ง)
น้ำเกรวี่ หัวหอม พริกหวาน มะเขือเทศ และผักชี
360.- 399.- 399.-



Lamb Shank Vindaloo
فيندالو لحم
Highly Spiced Curry, Slow Cooked
Lamb Shank and Vindaloo Spices
ขาแกะตุ๋น วินดาลู
แกงรสเผ็ดปรุงแบบสโลว์คุก ขาแกะตุ๋น
และเครื่องเทศวินดาลู
550.-



Curry
(Chicken, Lamb, Fish, Prawns)
كاري (دجاج، لحم، سمك، روبيان)
Our curry is a very simple dish, prepared
with authentic Indian spices and cooked
with Tomato, Onions, Ginger and Garlic
แกงกะหรี่ (ไก่, แกะ, ปลา, กุ้ง)
ปรุงด้วยเครื่องเทศอินเดีย มะเขือเทศ หัวหอม ขิง และกระเทียม
360.- 399.- 399.- 399.-



Goan Curry Prawns
غوان كاري مع روبيان
Tangy Spices Curry, Coconut Milk Based
แกงกะหรี่สไตล์อินเดีย สูตรดั้งเดิมทำจากกะทิ
380.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال. نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



VEGETARIAN CHOICES (INDIAN)
الخيارات النباتية



Bindi Masala
بندي مسالا

Okra, Onion, Tomato, Chilli, Fresh Coriander and Mixed Indian Spices

แกงคั่วแห้งกระเจี๊ยบ
กระเจี๊ยบ หัวหอม มะเขือเทศ พริก ผักชีสด และเครื่องเทศ

240.-



Aloo Gobi
ألو غوبي

Potatoes, Cauliflower,
Tomato Gravy and Mixed Indian Spices

มันฝรั่งกับดอกกระหล่ำผัดแห้ง
มันฝรั่ง ดอกกะหล่ำ เกรวี่มะเขือเทศ
และเครื่องเทศ

240.-



Dal Tadka
عدس تدكا

Yellow Arhar Lentils, Garlic, Tomato,
and Green Chillies

แกงถั่วเหลือง
ถั่วเลนทิลเหลือง กระเทียม มะเขือเทศ และพริกเขียว

240.-



Dal Makhani
عدس مكني

Black Lentils, Chana Dal and Creamy Tomato Gravy

แกงถั่วรวม
ถั่วเลนทิลดำ ถั่วลูกไก่ และน้ำเกรวี่มะเขือเทศ

240.-



Mixed Vegetables Masala
خضار مشكّل مسالا

Mixed Vegetables in Masala Gravy

แกงคั่วแห้งผักรวม
ผักรวมในน้ำเกรวี่ มาซาล่า

240.-



Palak Fry
سبانخ مقلي

Fresh Spinach, Onion, Tomato,
Ginger, Garlic and Chilli

แกงคั่วแห้งผักโขม
ผักโขมสด หัวหอม มะเขือเทศ ขิง กระเทียม และพริก

240.-



Palak Paneer
سبانخ بانير

Soft Paneer Cubes Cooked in a smooth
creamy Palak Paste

แกงผักโขมใส่ชีส
ปาเนียร์ชีส ผักโขม และหัวหอม

299.-



Chana Masala
حمص حب مسالا

Boiled Chickpeas, Onion, Tomato,
Ginger, Garlic and Chilli

แถงคั่วแห้งถั่วลูกไก่
ถั่วลูกไก่ย่าง หัวหอม มะเขือเทศ กระเทียม ขิง และพริก

240.-



Paneer Tikka Masala
جبنة بانير تكا مسالا

Paneer Cheese, Cooked in Onion
and Tomato Gravy and Fresh Coriander

แกงคั่วแห้งปาเนียร์ชีส
ปาเนียร์ชีส หัวหอม เกรวี่มะเขือเทศ และผักชี

299.-



Paneer Makhani
جبنة بانير مكني

Paneer Cheese Cubes and Creamy Tomato Gravy

แกงชีสใส่เนย
ปาเนียร์ชีส น้ำเกรวี่ครีมมะเขือเทศ

299.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال. نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



BIRYANI AND RICE
أرز



Al Saray Lamb Shank Biryani
برياني السراي
Biryani Rice and Lamb Shank
ข้าวหมกบริยานี่ขาแกะสไตล์อัล ซาราย
550.-



Biryani
(Chicken, Lamb, Prawns, Vegetable)
برياني (دجاج، لحم، ثمار البحر، روبيان، خضار)
Biryani Rice with your Choice of Complement
ข้าวหมกบริยานี่ (ไก่, แกะ, กุ้ง, ผัก)
360.- 399.- 399.- 300.-



Kabsa Chicken
كبسة دجاج
Kabsa Rice with Baby Chicken
ข้าวแคบซาไก่
380.-



Vermicelli Rice
أرز بالشعيرية
Basmati Rice and Vermicelli
ข้าวบาสมาติ และวุ้นเส้น
150.-



Lamb Ouzi
أرز شرقي
Oriental Rice, Lamb and Gravy
ข้าวตะวันออก เนื้อแกะ และน้ำเกรวี่
550.-



Fish Sayadieh
صيادية سمك
Sea Bass, Cumin Flavored Basmati Rice and Caramelized Onions
ข้าวปลากะพงซอสเซยาดีห์
ปลากะพงขาว ข้าวบาสมาติรสยี่หร่า และหัวหอมผัด
420.-



Steamed Rice
أرز على البخار
ข้าวบาสมาติ
120.-



Biryani Rice
أرز برياني
ข้าวหมกบริยานี่
150.-



Saffron Rice
أرز زعفران
ข้าวซัฟฟรอน
199.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال .نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات

BREAD
الخبز

All our bread is freshly baked to order in our ovens





Lebanese Bread
خبز لبناني
แป้งสไตล์เลบานีส
20.-



Plain Naan
خبز تنور سادة
แป้งนาน
35.-



Cheese Naan
خبز تنور بالجبنة
แป้งนานชีสสอดไส้ชีส
95.-



Butter Naan
خبز تنور بالزبدة
แป้งนานเนย
40.-



Garlic Naan
خبز تنور بالثوم
แป้งนานกระเทียม
40.-



Coriander Naan
خبز تنور بالكزبرة
แป้งนานผักชี
40.-



Plain Paratha
براتا سادة
แป้งพาราต้า
35.-



Aloo Paratha
براتا بالبطاطا
แป้งพาราต้าสอดไส้มันฝรั่ง
60.-



Gobi Paratha
براتا بالقرنبيط
แป้งพาราต้าสอดไส้ดอกกะหล่ำ
60.-



Onion Paratha
براتا بالبصل
แป้งพาราต้าสอดไส้หัวหอม
60.-



Methi Paratha
براتا بالميثي
แป้งพาราต้าใบเมที
35.-



Tandoori Roti
خبز أسمر
แป้งทันดูริ
35.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال .نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



DESSERT
الحلويات



Mohalabieh
مهلبية
Milk Pudding, Rose Water
and Cruched Pistachio

มูฮาลาบีห์
พุดดิ้งนม น้ำกุหลาบ และพิสตาชิโอบด

180.-



Gulab Jamun
جلاب جمون
Golden Fried Dumplings Soaked
in Delicate Syrup

กุหลาบจามุน
ขนมแป้งทอดสไตล์อินเดียเสิร์ฟในน้ำเชื่อม

180.-



Oum Ali
أم علي
Bread Pudding, Mixed Nuts and Blossom Water

อูมอาลิ
พุดดิ้งขนมปังผสมถั่ว และน้ำดอกไม้

260.-



Riz Bil Halib
أرز بالحليب
Pudding Rice, Milk, Cream, Rose and Blossom Water

ริส บิล ฮาลิบ
พุดดิ้งข้าว นม ครีม ดอกกุหลาบ และน้ำดอกไม้

180.-



Assorted Baklava
بقلاوة مشكلة
Mix Baklava

รวมเมนูบาคลาวา

240.-



Apple Samosa
سموسة بالتفاح
Caramelized Apple stuffed
in crispy Samosas and dipped in Chocolate

แอปเปิ้ล ซาโมซา
ซาโมซากรอบสอดไส้แอปเปิ้ลคาราเมล
เคลือบด้วยช็อกโกแลต

220.-



Halawet Al-jibn
حلاوة الجبن
Semolina and Cheese Dough with Cream

ฮาลาเวท อัล จิบ
แป้งเซโมลินา และชีสครีม

280.-



Baked Baklava with Ice Cream
بقلاوة مع أيس كريم
Baklava, Vanilla Ice Cream and Cruched Pistachio

บาคลาวา ไอศกรีมวานิลลา และถั่วพิสตาชิโอบด

320.-



Cheese Kunafah
كنافة بالجبن
Baked Semolina Pastry with Cheese

คูนาฟา ชีส
แป้งเซโมลินาอบกับชีส

320.-



Rasmalai
راس مالاي
Soft Paneer balls immersed
in chilled, sweetened Saffron Milk

ราสมาลัย
ปาเนียร์เนื้อนุ่มในนมหญ้าฝรั่นรสหวานแช่เย็น

180.-



Othmaliyeh Bil Ashta
عثملية بالقشطة
Konafa Dough, Cream, Blossom Water
and Cruched Pistachio

ออทมาลิเยห์ บิล อัสทา
แป้งโคนาฟา ครีม น้ำดอกไม้ และถั่วพิสตาชิโอบด

320.-



Kulfi
كلفي
Mango, Pistachio, Coconut

คูฟี่
มะม่วง ถั่วพิสตาชิโอบด และมะพร้าว

220.-

Chef's Recommendation
Spicy Dish
Vegetarian

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة جميع الأطباق محضّرة حسب الطريقة الإسلامية حلال .نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات

MOCKTAIL



Lemon Mint

Fresh Lemon Juice,
Fresh Mint Leaves, Sugar Syrup

เลมอนมิ้นท์
น้ำมะนาว ใบสะระแหน่สด และน้ำเชื่อม

150.-

Pineapple Yuzu Fizz

Pineapple Juice, Yuzu Pulp and Puree,
Lemon, Topped with Soda Water

สับปะรด ยูซุ ฟิซ
น้ำสับปะรด เนื้อยูสุ มะนาว และน้ำโซดา

165.-







Mojito

Strawberry, Passion Fruit,
Pineapple, Lemon

โมจิโต้
สตรอว์เบอร์รี่ เสาวรส
สับปะรด และมะนาว

140.-





Berry Peach Iced Tea

Earl Grey Tea, Wild Berry Syrup,
Peach Syrup, Lemon

เบอร์รี่พีชไอซ์ที
ชาเอิร์ลเกรย์ น้ำเชื่อมไวด์เบอร์รี่
น้ำเชื่อมพีช และมะนาว

175.-





Passion Fruit Sour

Fresh Passion Fruit, Lychee, Lime Juice,
Topped with Sprite

เสาวรสมือกเทล
เสาวรส ลิ้นจี่ น้ำมะนาว และสไปรท์

150.-

Chef's Recommendation

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge.
الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة

BEVERAGE

COFFEE

	CUP
Lebanese Coffee กาแฟสไตล์เลบานอน	110

COFFEE BY ILLY

กาแฟอิลลี่	CUP	ICED	BLEND
Espresso เอสเปรสโซ	110		
Double Espresso ดับเบิ้ลเอสเปรสโซ	140		
Macchiato มัคคิอาโต้	140		
Americano อเมริกาโน่	110	120	130
Cappuccino คาปูชิโน่	130	130	140
Café Latte ลาเต้	130	130	140
Café Mocha ม็อคค่า	130	130	140

NON COFFEE

	ICED
Iced Chocolate ช็อกโกแลตเย็น	150
Lipton Lemon Iced Tea ชามะนาวลิปตัน	150

TEA SELECTIONS

	CUP	POT
Lipton ชาลิปตัน	80	150
1837 Black ชาดำ 1837	120	180
Chamomile ชาคาโมมายล์	120	180
Emperor Sencha ชาเขียวเซนฉะ	120	180
English Breakfast ชาอิงลิชเบรกฟาสต์	120	180
French Earl Grey ชาเฟรนช์เอิร์ลเกรย์	120	180
Jasmine Queen ชาจัสมินควีน	120	180
Morrocan Mint ชามิ้นท์โมร็อคโก	120	220
Masala Chai ชามาซาลา	120	220
Milk Tea ชานม	120	

MINERAL WATER

GH Mineral Water	35
Perrier Sparkling Water 330 ml - Glass Bottle	90

SOFT DRINK

Coke, Coke Zero, Sprite, Orange Fanta, Tonic Water, Soda Water, Ginger Ale	50
Dew	80

FRUIT JUICE / SMOOTHIE

	ICED	BLEND
Orange น้ำส้มสด	150	
Pomegranate น้ำทับทิม	160	
Shiraz Grape Juice น้ำองุ่นชีราส	160	
Mango มะม่วง		150
Watermelon แตงโม		150
Pineapple สับปะรด		150
Strawberry สตรอว์เบอร์รี		150
Lime มะนาว		150
Lime Soda น้ำมะนาวโซดา		150
Cocktail Juice น้ำผลไม้รวมปั่น		180

LASSI

	BLEND
Laban Ayran ลัสซีเค็ม	140
Sweet ลัสซีหวาน	140
Mint ลัสซีมิ้นท์	140
Strawberry ลัสซีสตรอว์เบอร์รี่	170
Mango ลัสซีมะม่วง	170

MILKSHAKE

	BLEND
Chocolate ช็อกโกแลต	180
Vanilla วานิลลา	180
Strawberry สตรอว์เบอร์รี่	180
Mango มะม่วง	180

*Prices inclusive of prevailing taxes and subject to 10% service charge.

الأسعار تتضمن الضريبة وتضاف إليها 10% خدمة


ร้านอาหาร อัล ซาราย
AL SARAY
Authentic Lebanese & Indian Cuisine
المطعم اللبناني والهندي الممتاز