



Authentic Lebanese & Indian Cuisine

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.



SOONVIJAI
02 319 4388

SILOM
02 234 4988

SATHORN SOI 6
02 116 3317

WWW.ALSARAYRESTAURANT.COM





SALAD السلطات



Fattouch

فتوش

สลัดฟัตตูช
ผักตามฤดูกาล น้ำมันมะกอก ชูมัต ชนมปังกรอบ
และซอสทาบิโมสตรเข้มข้น

220.-



Tabouleh

تبولة

สลัดทาบูลเล่
ผักชีฝรั่ง มะเขือเทศ จมูกข้าว ทับทิม หัวหอม น้ำมันมะกอก
และน้ำเลมอน

220.-



Malfouf Salad

سلطة ملفوف

Cabbage, Sun-Dried Tomato, Garlic, Mint,
and Calamansi Dressing

สลัดมัลฟูฟ
กะหล่ำปลี, มะเขือเทศแห้ง, กระเทียม, สะระแหน่
และน้ำสลิคาลาแมนซี

220.-



Al Saray Tabouleh

تبولة بالروبيان

with Shrimp and Quinoa

อัลซาราย สลัด ทาบูลเล่
ผักชีฝรั่ง กุ้งสับ มะเขือเทศ ควินัว ทับทิม หัวหอม
น้ำมันมะกอกและน้ำเลมอน

320.-



Artichoke Salad

سلطة الأرضي شوكي

with Sun-Dried Tomato, Feta Cheese,
Chickpeas, and Basil Dressing

สลัดอาร์ติโชค
ผักตามฤดูกาล ผักเรือกเก็ต อาร์ติโชค มะเขือเทศอบแห้ง
ชีสเฟต้า ถั่วลูกไก่ มะกอกดำ และน้ำสลัดชนิดใส

320.-



Quinoa with Watermelon & Halloumi

كينوا مع البطيخ وجبنة الحلوم

Nigella Seeds, and Lemon Za'atar Dressing

สลัดควินัวแดงโมและชีส
เมล็ดนิเกลลา และน้ำสลัดเลมอน

320.-



Lentil Salad

سلطة العدس

with Roasted Pumpkin
and Grapefruit

สลัดถั่วเลนทิล
ถั่วเลนทิล พักทอดย่าง และเกรปฟรุต

280.-



Indian Raita

ريتا هندية

Yogurt with Onion, Tomato, Coriander

โยเกิร์ตสดอ่อนเคี้ยว
โยเกิร์ตกับหัวหอม มะเขือเทศ
ผักชี พริก และผงยี่หระ

180.-



Yogurt with Cucumber

لبن وخيار

Yogurt with Cucumber and Dry Mint

โยเกิร์ตใส่แตงกวา
โยเกิร์ต แตงกวา กระเทียม และใบสะระแหน่

180.-



Chef's Recommendation



Spicy Dish



Vegetarian

*All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
تُضاف إلى الأسعار 10% تكلفة الخدمة و7% ضريبة على القيمة المضافة جميع الاطباق محضرة حسب الطريقة الإسلامية حلال. تتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



COLD MEZZEH المقبلات الباردة



Cold Mezze Platter مقبلات مشكلة

 Hummus, Mutabale, Muhamara, Vine Leaves, Hummus Beiruty, and Maghmour

ฮัมมูส, มูตาบะ, มุฮัมมารา, ไวน์ลีฟ, ฮัมมูสเบียร์ตูตี และแมกมูร์

799.-



Loubieh bil Zeit لوبية بالزيت

 Green Beans, Tomato, Garlic, and Onion

ลูบิเยห์บิลเซต
ถั่วแขก, มะเขือเทศ, กระเทียม และหัวหอม

180.-



Maghmour แมกมูร์

 Eggplant, Tomato, Onion, Garlic, Chickpeas, and Olive Oil

แมกมูร์
มะเขือยาว, มะเขือเทศ, หัวหอม, กระเทียม, ถั่วลูกไก่ และน้ำมันมะกอก

220.-

 Chef's Recommendation

 Spicy Dish

 Vegetarian

*All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
*เพิ่มค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ทุกเมนู. อาหารที่เสิร์ฟในร้านอาหารนี้เป็นอาหารฮาลาล. บริการจัดเลี้ยงมีให้บริการ.



Hummus

حمص

ฮัมมุส
ถั่วลูกไก่บด ซอสงาขาว และน้ำเลมอน
180.-



Hummus Beiruty

حمص بيروتى

ฮัมมุสกับพาร์สลีย์
ถั่วลูกไก่บด ผักชีฝรั่ง และชีทรี
220.-



Hummus with Muhamara

حمص مع المحمرة

Hummus Topped with Muhammara
ฮัมมุสท็อปปดด้วยมุฮามารา
ถั่วลูกไก่บด งาขาว และน้ำมันงา ท็อปปด้วยมุฮามาราจากถั่ววอลนัท
220.-



Hummus with Walnuts & Figs

حمص بالجوز والتين المجفف

ฮัมมุสวอลนัทและมะเดื่อ
ถั่วลูกไก่บดกับวอลนัทและมะเดื่อ
220.-



Mutabale Batenjan

متبل باذنجان

Smoked Eggplant with Tahini
บูตาเบิ้ล
มะเขือยาวรมควันกับซอสงาขาว
220.-



Baba Ghanouj

بابا غنوج

Grilled Aubergine with Tomato, Onion
Garlic and Bell Pepper
บาบากานูช
มะเขือม่วงย่างกับมะเขือเทศ หัวหอม กระเทียม
และพริกกระฉิมหรือพริกหวานย่าง
220.-



Labneh with Kalamata Olives

لبنة بالزيتون

Lebanese Cream Cheese with Kalamata Olives
ลับนะห์และมะกอกคาลามาตา
ครีมชีสเลบานอนกับมะกอกคาลามาตา
240.-



Walnut Muhammara

محقرة بالجوز

Walnut, Sweet Red Pepper
มุฮามาราถั่ววอลนัท
ถั่ววอลนัท พริกแดงหวาน และซอสทับทิมสุกเข้มข้น
220.-



Feta with Saffron Apricot Jam

جبنة فيتا مع مربى المشمش بالزعفران

Feta Cheese, Apricot, Saffron, Pistachio,
and Olive Oil
เฟต้าชีสกับแยมแอปริคอตซาทาฟรอน
เฟต้าชีส, แอปริคอต, ซาฟรอน, พิสตาชิโอ และน้ำมันมะกอก
280.-



Vine Leaves

ورق عنب

Vine Leaves Stuffed with Rice
ไวน์ลีฟ
ใบองุ่นสอดไส้ข้าว มะเขือเทศ และผักชีฝรั่ง
280.-



Samkeh Harra

سمكة حرة

Baked Fish, Tahini Sauce and Toasted Nuts
ซังเกฮาร์รา
ปลาอบ ซอสงาขาว ผักชี และถั่วอบ
360.-



Pani Puri (4 pcs)

بانى پورى

Hollow Spherical Shell, Potato,
Onion, Chickpea, Beetroot Jus and Mint Jus
ปานี ปูรี 4 ชิ้น
แป้งทอดทรงกลม สอดไส้มันฝรั่ง
หัวหอม ถั่วลูกไก่ น้ำบีทรูท และน้ำสะระแหน่
150.-

 Chef's Recommendation
 Spicy Dish
 Vegetarian

*All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
تُضاف إلى الأسعار 10% تكلفة الخدمة و7% ضريبة على القيمة المضافة جميع الأطباق محضرة حسب الطريقة الإسلامية حلال. تتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات

HOT MEZZEH

المقبلات الساخنة



Hot Mezze to Share

مقبلات ساخنة مشكولة

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

รวมของทอดสไตล์เลบานอน คีบเบห์เนื้อ ชีสโรล ซาโมซาผัก ซัมบูเชกเนื้อ และซัมบูเชกชีส พัพฟักโขมทอด

590.-



Hummus with Lamb and Pine Seeds

حمص مع لحم و صنوبر

ซัสมูสเนื้อแกะและเมล็ดสน ถั่วลูกไก่บดกับเนยและเมล็ดสน

290.-



Hummus with Beef Shawarma

حمص مع شاورما لحم

ซัสมูสกับชาวาร์มาเนื้อ ถั่วลูกไก่บด เนื้อวัว ป๊าวส และผักคอง

290.-



Cherry Kabab

كباب كرز

Lamb Kabab with Cherry Sauce

เชอร์รี่ ไก่บด เคบับเนื้อแกะกับซอสเชอร์รี่

360.-



Falafel

فلافل

with Tahini Sauce

ถั่วฟาลาเฟลทอดสไตล์เลบานอน ถั่วลูกไก่บดเลบานอน ผักชี และหัวหอม

280.-



Chicken Livers

كبدة دجاج

Chicken Livers with Pomegranate Molasses

ตับไก่สไตล์เลบานอน ตับไก่ผัด น้ำมันมะกอก และซอสทับทิมสูตรเข้มข้น

260.-



Fattet Eggplant

فتة باذنجان

Chickpeas, Fried Bread and Eggplant, Tahini Yogurt Sauce and Toasted Pine Seeds

ฟัตเต็ค มะเขือยาว ถั่วลูกไก่ ขนมหุงทอด ซอสจายโยเกิร์ต และเมล็ดสนอบ

280.-



Fattet Shrimp

فتة روبيان

Shrimp, Crispy Bread, Avocado, Quinoa, Tahini Yogurt Sauce, Pine Nuts

ฟัตเต็ค กุ้ง ขนมหุงทอด อะโวคาโด ควีนัว ซอสจายโยเกิร์ต เม็ดสน ผักชี กระเทียม และน้ำมันพริก

360.-



Fattet Kofta

فتة كفتة

Kofta Meatballs, Crispy Bread, Tahini Yogurt Sauce and Pine Nuts

ฟัตเต็ค เนื้อแกะบด เนื้อแกะบด ขนมหุงทอด ซอสจายโยเกิร์ต และเมล็ดสน

360.-

- Chef's Recommendation
- Spicy Dish
- Vegetarian

*All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available. تُضاف إلى الأسعار 10% تكلفة الخدمة و 7% ضريبة على القيمة المضافة جميع الأطباق محضرة حسب الطريقة الإسلامية حلال. تتعدد جميع أنواع المناسبات والحفلات



Grilled Halloumi Cheese

جبنة حلوم مشوية

with Tomato Jam

ชาลุ่มี่ชีสย่าง

ชาลุ่มี่ชีส และแยมมะเขือเทศ

280.-



Batata Harra

بطاطا حرة

Spicy Potato, Garlic, Coriander and Lemon

มันฝรั่งทอดกับซอสชาร์รา

มันฝรั่งสด ผักกระเทียม ผักชี และเลมอน

220.-



Lamb Kebbeh

كبة مقالية

with Harissa Labneh Sauce

บัลเกอร์บดยัดไส้และสับสโตนเลบานอน และเมล็ดคัสนทอด

280.-



Breaded Fried Shrimp

روبيان مقلي

with Honey Lemon Mayo

กุ้งชุบเกล็ดขนมปังทอดกรอบ

เสิร์ฟพร้อมซอสมายองเนสน้ำผึ้งเลมอน

280.-



Fried Calamari

calamari مقلي

with Cocktail Sauce

ปลาหมึกชุบแป้งทอดกรอบ

เสิร์ฟพร้อมซอสค็อกเทลรสเปรี้ยวเข้มข้น

280.-



Shrimps à la Provençale

روبيان بروفينسال

Spicy Shrimps, Garlic, Coriander and Lemon

กุ้งผัดซอสสโตนเลบานอน

กุ้งสด ผักกระเทียม ผักชี และเลมอน

290.-



Chicken Wings à la Provençale

جوانح دجاج حارة

Spicy Chicken Wings, Garlic, Coriander and Lemon

ปีกไก่ทอดผัดซอสสโตนเลบานอน

ปีกไก่สด ผักกระเทียม ผักชี และเลมอน

260.-



Spinach Fatayer

فطائر سبانخ

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

พิซซ่าแป้งทอดไส้ผักโขม

พิซซ่าแป้งทอด ผักโขม หัวหอม เมล็ดสน และเลมอน

220.-



Sambousek (Cheese, Lamb)

سمبوسك (باللحمة، بالجبنه)

Filled with Cheese or Lamb

พิซซ่าแป้งทอดไส้สโตนเลบานอน

แป้งทอดไส้ชีสหรือเนื้อแกะ

280.-



Cheese Roll

رقائق بالجبنه

with Tomato jam

ปอเปี๊ยะชีส

ปอเปี๊ยะสอดไส้ชีส และเครื่องเทศชาตาร์

280.-



Vegetables Samosa

سمبوسة خضار

with Green Chutney

ซาโมซาผัก

แป้งอบกรอบสอดไส้มันฝรั่ง หัวหอม และถั่วลิสงคั่ว

220.-



French Fries

بطاطا مقالية

เฟรนช์ฟราย

160.-



Chef's Recommendation



Spicy Dish



Vegetarian

*All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available. تُضاف إلى الأسعار 10% تكلفة الخدمة و7% ضريبة على القيمة المضافة جميع الأطباق محضرة حسب الطريقة الإسلامية حلال. تتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



SOUP

الشوربات



Mushroom Cream Soup

شوربة فطر بالكريمة

Mushroom and Cream

ครีมซูปเห็ด

180.-



Lentil Soup

شوربة عدس

Lentils and Crispy Lebanese Bread

ซูปถั่วเลนทิล

ถั่วเลนทิล และขนมปังกรอบสไตล์เลบานอน

140.-



Pumpkin Soup

شوربة القرع اليقطين

Creamy Pumpkin Soup

ซูปฟักทอง

ซูปฟักทองเนื้อครีม

150.-



Harrira Soup

شوربة حريرة

Tomato, Lentils, Chickpeas and Lamb

ซูปฮาริรา

มะเขือเทศ ถั่วเลนทิล ถั่วลูกไก่ และเนื้อแกะ

260.-



LEBANESE FROM THE GRILL

من المشوى (يقدم مع الخضار المشوية)

All plates are served with grilled vegetable



Al Saray Special Mixed Grilled صحن مشاوي المميز

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

รวมเมนูย่างสุกพิเศษสไตล์อัล ซาราย เนื้อแกะ เนื้อแกะบด เนื้อไก่บด ออกไก่สไตล์เลบานอน ปีกไก่ แป้งเลบานีสตอคไส้แกะ และซีโครงแกะหมักย่างสไตล์เลบานอน

1,980.-



Mixed Grilled Platter صحن مشاوي مشكل

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

รวมเมนูย่าง เนื้อแกะบด ออกไก่สไตล์เลบานอน เนื้อแกะ เนื้อไก่บด และปีกไก่

899.-



Arayes Kofta Lamb عرايس

Grilled Bread Filled with Lamb Kofta

แป้งเลบานีสตอคไส้แกะย่าง และผัก

390.-



Shish Tawook شيش طاووق

with Coleslaw and Spicy Garlic Sauce

ชิก ตาวัก ออกไก่หมักย่างสไตล์เลบานอน โคลสลอร์ และซอสกระเทียมรสเผ็ด

380.-



Grilled Whole Baby Chicken فروج مشوي

with Garlic Sauce

ไก่ย่างสไตล์เลบานอน ไก่ น้ำเลมอน กระเทียม และน้ำมันมะกอก

590.-



Chicken Kofta كفتة دجاج

Coleslaw and Spicy Garlic Sauce

คอฟต้าไก่ ไก่บด เครื่องเทศอารบิก ผักชีฝรั่ง กระเทียม โคลสลอร์ และซอสกระเทียมรสเผ็ด

380.-



Lamb Skewers لحم مشوي

with Tahini Sauce

เนื้อแกะหั่นเต๋าย่างเสียบไม้สไตล์เลบานอน

480.-



Al Saray Lamb Chops ریش غنم

with Tahini Sauce

เนื้อแกะหมักย่างสไตล์เลบานอน ซีโครงแกะหมักของสูตรพิเศษจากอัล ซาราย

899.-



Lamb Kofta كفتة غنم

with Tahini Sauce

คอฟต้าแกะ เนื้อแกะบดย่าง

420.-



Kabab Kishkash كاباب خشخاش

with Mild Spicy Tomato Sauce and Pine Seeds

เคบับ คิชคาซ เนื้อแกะบดกับซอสมะเขือเทศ รสเผ็ด และเมล็ดสน

420.-



Grilled Prawns روبيان مشوي

Prawns, Spinach, Harra Sauce

กุ้งย่างสไตล์เลบานอน กุ้งหมักของสูตรพิเศษ ผักโขมและซอสฮาร์รา

799.-



Grilled Chicken Wings جوانح مشوية

with Garlic Sauce

ปีกไก่ย่างสไตล์เลบานอน ปีกไก่ และซอสกระเทียม

360.-



Chef's Recommendation



Spicy Dish



Vegetarian

*All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available. تُضاف إلى الأسعار 10% تكلفة الخدمة و7% ضريبة على القيمة المضافة جميع الاطباق محضرة حسب الطريقة الإسلامية حلال. نتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات



LEBANESE MAIN COURSE

الأطباق الرئيسية اللبنانية



Beef Shawarma

شاورما لحم

with Cauliflower and Tahini Sauce

ชวาร์มาเนื้อ
เนื้อวัว กะหล่ำดอก และซอสงาขาว

520.-



Chicken Shawarma

شاورما دجاج

with Fresh Vegetables and Spicy Garlic Sauce

ชวาร์มาไก่ย่าง ผักสด ผักดอง และซอสกระเทียมเผ็ด

380.-



Grilled fish

سمك مشوي

Sea Bream, Spinach, Harra Sauce

ปลาซีบรีมย่างสโตร์เลบานอน

ปลาซีบรีม, ผักโขม และซอสฮาร์รา

490.-



Lamb Shank Ouzi

أرز شرقي

Oriental Rice, Lamb Shank and Gravy

ข้าวเนื้อแกะสโตร์ตะวันออก
ข้าวกระวานออก เนื้อขาแกะ น้ำเกรวี่

650.-



Fish Sayadieh

صيدية سمك

Sea Bream, Cumin-Flavored Basmati Rice, and Caramelized Onions

ข้าวปลาซีบรีมซอสเซยาดิห์
ปลาซีบรีม, ข้าวบาสมาดิปรุงรสยี่หว่า และหัวหอมผัด

490.-



Manti

مانتي

Crispy Sujok Dumpling, Tomato Sauce and Yogurt

มานติ
เกี๊ยวกรอบไส้เนื้อแกะ ซอสมะเขือเทศ และโยเกิร์ต

480.-



Okra Stew with Lamb

بامية بلحم الغنم

สตูว์แกะ
กระเจียบ เนื้อแกะ ซอสมะเขือเทศ ผักชี กระเทียม
และหัวหอมผัด

420.-



Mosakaa Gratin

مسقعة بشاميل

Eggplant, Minced Beef, Tomato Sauce, Bechamel and Cheese

มุซัคก้า กราแตง
มะเขือยาว เนื้อบด ซอสมะเขือเทศ เบซามิล และชีส

680.-



Vermicelli rice

أرز بالشعيرية

Basmati Rice and Vermicelli

ข้าวเวอมีเชลลิ
ข้าวบาสมาดิวันเส้น

180.-



Chef's Recommendation



Spicy Dish



Vegetarian

*All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
تُضاف إلى الأسعار 10% تكلفة الخدمة و7% ضريبة على القيمة المضافة جميع الأطباق محضرة حسب الطريقة الإسلامية حلال. تتوفر جميع أنواع المناسبات والحفلات





Al Saray Tandoori Kabab السراي تندوري كباب

Lamb Seekh Kabab, Chicken Malai Kabab, Fish Tikka, Chicken Tandoori, Lamb Tandoori, Chicken Tikka and Lamb Chop

เคบับ ทันดูริ อัลซาราย
แกะบด ไก่มาลัย ปลากระพงหมักเครื่องเทศ
ไก่ทันดูริ แกะทันดูริ ไก่หมักเครื่องเทศ และชีโคร่งแกะ
1,980.-



Mixed Tandoori Kabab Platter صحن كباب تندوري مشكل

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

รวมเมนูย่างสไตล์อินเดีย
ไก่มาลัย ชิคเคบับ ไก่หมัก เนื้อปลาหมักย่างสไตล์อินเดีย
และซอสซัฟฟรีย์ถั่วลันเตา
799.-

INDIAN FROM THE TANDOORI من التندوري



Al Saray Lamb Chops تندوري ريش غنم

Al Saray Special Marinated Lamb Chops

ชีโคร่งแกะทันดูริสไตล์อัล ซาราย
ชีโคร่งแกะหมักย่างสไตล์อินเดีย สูตรพิเศษจากอัล ซาราย
899.-



Prawns Tandoori تندوري روبيان

Al Saray Special Marinated Prawns and Green Pea Chutney

กุ้งทันดูริ
กุ้งหมักกับเครื่องเทศสไตล์อินเดียย่าง
และซอสซัฟฟรีย์ถั่วลันเตา สูตรพิเศษจากอัล ซาราย
799.-



Baby Chicken Tandoori تندوري دجاج

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

ไก่หมักย่างสไตล์อินเดีย
ไก่หมักย่าง ชিং กระเทียม และซอสซัฟฟรีย์ถั่วลันเตา
590.-



Chicken Tikka تكا دجاج

Marinated Chicken Cubes and Green Pea Chutney

ไก่ตีกก้า
สะโพกไก่หมักย่างสไตล์อินเดีย เสิร์ฟกับซอสซัฟฟรีย์ถั่วลันเตา
340.-



Lamb Seekh Kabab كباب لحم

Minced Lamb Kabab and Green Pea Chutney

แกะบดทันดูริ
เคบับเนื้อแกะบดหมักกับเครื่องเทศสไตล์อินเดียย่าง
และซอสซัฟฟรีย์ถั่วลันเตา
390.-



Lamb Tandoori تندوري لحم

Lamb Loin and Green Pea Chutney

แกะทันดูริ
เนื้อแกะหมักย่างสไตล์อินเดีย และซอสซัฟฟรีย์ถั่วลันเตา
420.-



Fish Tikka تكا سمك

Sea Bream and Green Pea Chutney

ปลาซีบรีมทันดูริ
ปลาซีบรีมหมักด้วยเครื่องเทศสไตล์อินเดียย่าง
และซอสซัฟฟรีย์ถั่วลันเตา
399.-



Chicken Malai مالاي دجاج

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

ไก่มาลัย
ไก่หมักครีมและชีสสไตล์อินเดีย และซอสซัฟฟรีย์ถั่วลันเตา
340.-



Paneer Tikka تكا بانير

Paneer Cheese Cubes and Green Pea Chutney

ปาเนียร์ตีกก้า
ปาเนียร์ชีสหมักกับเครื่องเทศสไตล์อินเดียย่าง
และซอสซัฟฟรีย์ถั่วลันเตา
340.-



INDIAN MAIN COURSE

NON-VEGETARIAN SELECTIONS

الأطباق الرئيسية الهندية النباتية



Butter Chicken

دجاج بالزبدة

Chicken, Creamy Tomato Sauce
แกงไก่ใสเนย
ไก่ ซอสครีมมะเขือเทศพร้อมเครื่องเทศ
380.-



Lamb Rogan Josh

روجان จอช لحم

Classic Northern Indian
Boneless Lamb Curry
แกงแกะ โรกัน จอร์ช
แกงแกะไม่มีกระดูกแบบคลาสสิก
ของอินเดียตอนเหนือในน้ำแกงหัวหอม
420.-



Chicken Tikka Masala

ดجاج ตีকা مسالا

Chicken Tikka, Tomato
and Onion Gravy
ไก่ตีกก้า มาซาลา
ไก่ตีกก้า มะเขือเทศชิ้นใหญ่ และน้ำแกงหัวหอม
380.-



Goan Curry Prawns

গোন কারি مع روبان

Tangy Spices Curry, Coconut Milk Based
แกงกะหรี่สไตล์อินเดีย สูตรดั้งเดิมทำจากกะทิ
เป็นแกงเครื่องเทศเปรี้ยว ใช้กะทิเป็นหลัก
380.-



Lamb Shank Vindaloo

فيندالو لحم

Slow Cooked Lamb Shank,
Highly Spiced Curry
ขาแกะตุ๋น วินดาลู
แกงรสเผ็ดปรุงแบบสโลว์คูก ขาแกะตุ๋น
และเครื่องเทศวินดาลู
590.-



Kurma (Chicken, Lamb)

کورما (دجاج، لحم)

Chicken or Lamb, Creamy Onion
and Cashew Nut Gravy
แกงกุ่มา (ไก่, แกะ)
ไก่หรือเนื้อแกะ ซอสครีมหัวหอม
และน้ำแกงเม็ดมะม่วงหิมพานต์
380.- 420.-



Prawns Biryani

بریانی روبان

Biryani Rice and Grilled Prawns
ข้าวหมกบรียานี่กุ้ง
460.-



Chicken Biryani

بریانی دجاج

Biryani Rice and Marinated Chicken
ข้าวหมกบรียานี่ไก่
420.-



Lamb Shank Biryani

بریانی السرای

Biryani Rice and Lamb Shank
ข้าวหมกบรียานี่ขาแกะสโลว์คูก ชาราย
650.-



INDIAN MAIN COURSE
VEGETARIAN SELECTIONS
الأطباق الرئيسية الهندية النباتية



Chana Masala

شاننا ماسالا

Chickpeas in Tomato Gravy

แกงถั่วลูกไก่ผัดแห้ง
ถั่วลูกไก่ต้ม, หัวหอม, มะเขือเทศ, ชিং, กระเทียม,
และพริก

280.-



Palak Paneer

सानاخ بانير

Soft Cottage Cheese Cubes in Creamy Spinach

แกงผักโขมใส่ชีส
ปาเนียร์ชีส ผักโขม และหัวหอม

340.-



Paneer Makhani

جبنة بانير مكني

Cottage Cheese in Creamy Tomato Gravy

แกงชีสใส่นม
ปาเนียร์ชีส น้ำเกรวี่ครีมมะเขือเทศ

340.-



Aloo Gobi

ألو غوبي

Potatoes, Cauliflower,
in Tomato Gravy

มันฝรั่งกับดอกกะหล่ำผัดแห้ง
มันฝรั่ง ดอกกะหล่ำ เกรวี่มะเขือเทศ
และเครื่องเทศ

280.-



Paneer Tikka Masala

جبنة بانير تका مسالا

Cottage Cheese in Onion
and Tomato Gravy

แกงคั่วแห้งปาเนียร์ชีส
ปาเนียร์ชีส หัวหอม เกรวี่มะเขือเทศ และผักชี

340.-



Bindi Masala

بندي مسالا

Okra in Tomato Gravy

แกงคั่วแห้งกระเจียว
กระเจียว หัวหอม มะเขือเทศ พริก ผักชีสด และเครื่องเทศ

280.-



Dal Makhani

عدس مكني

Black Lentils, Chana Dal
in Tomato Gravy

แกงถั่วรวม
ถั่วเลนทิลดำ ถั่วลูกไก่ และน้ำเกรวี่มะเขือเทศ

280.-



Dal Tadka

عدس تدكا

Yellow Arhar Lentils in Tomato Gravy

แกงถั่วเหลือง
ถั่วเลนทิลเหลือง กระเทียม มะเขือเทศ และพริกเขียว

280.-



Vegetable Biryani

برياني خضار

Biryani Rice and Vegetable

ข้าวหมกบรียานี่ผัก

320.-



Biryani Rice

أرز برياني

ข้าวหมกบรียานี่

180.-



Saffron Rice

أرز زعفران

ข้าวสีฟอรอน

199.-



Steamed Rice

أرز على البخار

ข้าวต้มปกติ

120.-



Chef's Recommendation



Spicy Dish



Vegetarian

*All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax. All foods served at this restaurant are Halal. Catering service is available.
تُضاف إلى الأسعار 10% تكلفة الخدمة و7% ضريبة على القيمة المضافة جميع الأطباق محضرة حسب الطريقة الإسلامية حلال. تتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات

BREAD الخبز

All our bread is freshly baked to order in our ovens



ALSARA
Fine Lebanese & Indian Cuisine
المطعم اللبناني والهندي الممتاز



Lebanese Bread

خبز لبناني
แป้งสาลีเลบานีส
20.-



Plain Naan

خبز تنور سادة
แป้งน่าน
35.-



Cheese Naan

خبز تنور بالجبنه
แป้งน่านชีสสดใส่ชีส
95.-



Butter Naan

خبز تنور بالزبدة
แป้งน่านเนย
40.-



Garlic Naan

خبز تنور بالثوم
แป้งน่านกระเทียม
40.-



Coriander Naan

خبز تنور بالكزبرة
แป้งน่านผักชี
40.-



Plain Paratha

براتا سادة
แป้งพาด้า
35.-



Aloo Paratha

براتา بالبطاطا
แป้งพาด้าสอคัสมันฝรั่ง
60.-



Gobi Paratha

براتา بالقرنبيط
แป้งพาด้าสอคัสโคกกระหล่ำ
60.-



Onion Paratha

براتา بالبصل
แป้งพาด้าสอคัสหัวหอม
60.-



Methi Paratha

براتา بالميثي
แป้งพาด้าใบเมธิ
40.-



Tandoori Roti

خبز أسمر
แป้งทันทูริ
35.-



Fresh Fruits Platter صحن فواكه طازجة

Seasonal Fruits

จานรวมผลไม้

ผลไม้ตามฤดูกาล

260.-



Kulfi คลفی

Mango, Pistachio and Coconut

คูฟี

มะม่วง ถั่วพิสตาชิโออบ และมะพร้าว

220.-



Gulab Jamun กลาบ جمون

Fried Dumplings Soaked in Syrup

กุหลาบจามูน

ขนมแป้งทอดคลุกซอสอินเดียเสิร์ฟในน้ำเชื่อม

180.-



Rasmalai ราชมาลาย

Soft Paneer Balls in Saffron Milk

ราชมาลาย

ปानीร์เนื้อนุ่มแช่ในนมพุดินสีนรสนหวานเข้มข้น

180.-



Baked Baklava with Ice Cream

بقلاوة مع آيس كريم

Baklava, Vanilla Ice Cream

باقلاوا ไอศกรีมวานิลลา และถั่วพิสตาชิโออบค

420.-



Mohalabieh

Milk Pudding, Rose Water

มูฮาลาบีห์

พุดดิ้งนม น้ำกุหลาบ และพิสตาชิโออบค

180.-



Othmaliyeh Bil Ashta

عتملية بالقشطة

Kunafa, Cream with Sugar Syrup

อธมาลิเยห์ บิล อัชทา

แป้งโคนาฟา ครีม น้ำดอกไม้ม และถั่วพิสตาชิโออบค

420.-



Sfouf

صفوف

Turmeric Semolina Cake, Saffron Milk, and Vanilla Ice Cream

เค้กสฟูฟ

เค้กเซโมลินาขมิ้น นมชาฟฟรอน และไอศกรีมวานิลลา

320.-



Tahini Lava

لافا طحينة

Warm Tahini Lava Cake, and Rose Ice Cream

เค้กทาฮินีลาวา

เค้กทาฮินีลาวาเสิร์ฟกับไอศกรีมกลิ่นกุหลาบ

320.-



Tiramisu Kunafa

ทiramisو الكنافة

Tiramisu Foam, Crispy Kadaifi Dough, Pistachio, and Espresso Caramel Sauce

ทiramisูนาฟา

โฟมทiramisู แป้งคุนาฟากรอบ พิสตาชิโอ

และซอสคาราเมลเอสเปรสโซ

320.-



Riz Bil Halib

أرز بالحليب

Rice Pudding with Blossom Water

ริส บิล ฮาลิบ

พุดดิ้งข้าว นม ครีม และน้ำดอกไม้

180.-



Cheese Kunafah

كنافة بالجبن

with Sugar Syrup

คุนาฟา ชีส

แป้งเซโมลินาอบกับชีส

320.-



Oum Ali

أم علي

Bread Pudding, Mixed Nuts and Blossom Water

อูมอาลี

พุดดิ้งขนมปังผสมถั่ว และน้ำดอกไม้

280.-

MOCKTAIL



Lemon Mint

Fresh Lemon Juice,
Fresh Mint Leaves, Sugar Syrup

เลมอนมินท์
น้ำมะนาว ใบสะระแหน่สด และน้ำเชื่อม

165.-

Pineapple Yuzu Fizz

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

สับปะรด ยูซุ ฟิซ
น้ำสับปะรด เนื่อยูซุ มะนาว และน้ำโซดา

165.-

Mojito

Strawberry, Passion Fruit,
Pineapple, Lemon

โมจิโต้
สตรอว์เบอร์รี่ เสาวรส
สับปะรด และมะนาว

180.-



Berry Peach Iced Tea

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

เบอร์รี่พีชไอซ์ที
ชาเอิร์ลเกรย์ น้ำเชื่อมไวต์เบอร์รี่
น้ำเชื่อมพีช และมะนาว

180.-

Passion Fruit Sour

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

เสาวรสมีอกเทล
เสาวรส ลิ้นจี่ น้ำมะนาว และสไปรท์

180.-

*All prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.
*تضاف إلى الأسعار 10% تكلفة الخدمة و7% ضريبة على القيمة المضافة