



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







Oriental Salad سلطة شرقية

Marinated Spring Vegetables,
Olive Oil and Dry Mint

สลัดสดอาร์าบิก
ผักตามฤดูกาล น้ำมันมะกอก และใบสะระแหน่
165.-



Fattouch فتوش

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

สลัดฟัตตูช
ผักตามฤดูกาล น้ำมันมะกอก ซูแมค ขนมปังกรอบ
และซอสทับทิมแบบเข้มข้น
180.-

SALAD السلطات



Tabouleh تبولة

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

สลัดทาบูลเล่
ผักชีฝรั่งสับ มะเขือเทศ จมูกข้าว หั่นหอม
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 พริกแห้งหรือพริกหวานย่าง
ซาดาร์ครูดองซ์ 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
เฟต้าชีส ถั่วลูกไก่ มะกอกดำ และน้ำสลัดชนิดใส
280.-



Cucumber with Yogurt لبن وخيار

Yogurt, Cucumber, Garlic and Dry Mint

โยเกิร์ตสดอาร์าบิก
โยเกิร์ต แตงกวา กระเทียม และใบสะระแหน่แห้ง
150.-



Indian Raita ريتا هندية

Yogurt, Onion, Tomato,
Coriander, Chilli and Cumin Powder

โยเกิร์ตสดอินเดีย
โยเกิร์ต หั่นหอม มะเขือเทศ
ผักชี พริก และผงยี่หร่า
150.-



COLD MEZZEH المقبلات الباردة



Cold Mezze Trio مقبلات مشكلة

Hummus, Mutabale and Walnut Muhamara

รวมเมนูเครื่องจิ้มสไตล์ฮาลาล ชาราย
ฮัมมูส มูตาเบิ้ล และมูฮัมมาราอกบัต

330.-



Hummus حمص

Chickpea Purée, Tahini and Lemon Juice

ฮัมมูส
ถั่วลูกไก่บด งาขาว และน้ำมะนาว

165.-



Hummus Beiruty حمص بيروت

Hummus, Parsley and Cumin

ฮัมมูสกับพาร์สลีย์
ฮัมมูส ผักชีฝรั่ง และยี่ห่วย

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.
تُضاف إلى الأسعار 10% تكلفة الخدمة و7% ضريبة على القيمة المضافة جميع الأطباق محضرة 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
220.-



Baba Ghanouj
بابا غنوج
Grilled Aubergine with Tomato, Garlic and Bell Pepper
บาบากานูช
มะเขือม่วงย่างกับมะเขือเทศ กระเทียม และพริกกระขี้หรือพริกหวานย่าง
220.-



Walnut Muhamara
محمرة بالجوز
Walnut, Sweet Red Pepper and Pomegranate Molasses
มูฮามาราดั้ววอลนัท
ดั้ววอลนัท พริกแดงหวาน และซอสทับทิมสูตรเข้มข้น
220.-



Maghmour
مغمور
Lebanese Vegetarian Eggplant Moussaka Served with Chickpeas
มัทมัว
มูซากามะเขือม่วงมั่งสวีตส์ไธล์เลบานอน เสิร์ฟพร้อมถั่วงอกไก่
220.-



Labneh with Kalamata Olives
لبنة بالزيتون
Lebanese Cream Cheese with Kalamata Olives
ลับนะห์น้ำมันมะกอกคาลามาตา
ครีมชีสเลบานอนกับมะกอกคาลามาตา
220.-



Vine Leaves
ورق عنب
Vine Leaves Stuffed with Rice, Tomato and Parsley
ไวน์ลีฟ
ใบองุ่นสอดไส้ข้าว มะเขือเทศ และผักชีฝรั่ง
260.-



Shanklish
شنكليش
Spicy Cheese with Diced Vegetables and Olive Oil
สลัดชีสแซงคัลลิส
สไปร์ทชีสพร้อมผักหั่นเต๋า และน้ำมันมะกอก
220.-



Samkeh Harra
سمكة حرة
Baked Fish, Tahini Sauce, Cilantro and Toasted Nuts
ซัมเก้ ฮาร์รา
ปลากระพงอบ ซอสงาขาว ผักชี และถั่วงอก
280.-



Pickles Platter
صحن مخلل
Mix of Cucumber, Turnip and Chilli Pickles with Olives
ผักดองรวม
หัวไชเท้าดอง แตงกวาดอง พริกดองและมะกอกดอง
120.-



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
ปานี ปูรี
แป้งทอดทรงกลม สอดไส้มันฝรั่ง หัวหอม ถั่วงอกไก่ น้ำป๊าทูท และน้ำสะระแหน่
150.-



Hot Mezze to Share

مقبات ساخنة مشكلة

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

รวมของทอดสไตล์เลบานอน
เคบับเนื้อ ชีสโรล ซาโมซาผัก ซัมบูเซกเนื้อ และซัมบูเซกชีส
ทัฟฟ์ผักโขมทอด

480.-



Hummus with Lamb and Pine Seeds

حمص مع لحم و صنوبر

Hummus with Lamb and Pine Seeds

ฮัมมูสเนื้อแกะและเมล็ดสน

290.-

HOT MEZZEH

المقبات الساخنة



Hummus with Beef Shawarma

حمص مع شاورما لحم

Hummus, Beef, Biwaz and Pickles

ฮัมมูสกับซาว์รามาเนื้อ

ฮัมมูส เนื้อวัว บีวาช และผักดอง

290.-



Chicken Livers

كبدة دجاج

Sautéed Chicken Livers, Lemon Juice and Pomegranate Molasses

ตับไก่สไลด์เลบานอน

ตับไก่ผัด น้ำมะนาว และซอสตับหิมาสุตราเข้มข้น

260.-



Falafel

فلافل

Lebanese Deep Fried Crushed Chickpeas, Coriander and Onion

ถั่วฟาลาเฟลทอดสไตล์เลบานอน

ถั่วลูกไก่ทอดเลบานอน ผักชี และหัวหอม

260.-



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



Fattet Hummus with Lamb فتة حمص مع لحم

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

ฟัตเต็ค อัมมูส
ถั่วลูกไก่ ขนมหั้วทอด และมะเขือยาว
ราดด้วยโยเกิร์ต และเมล็ดสนทอด

320.-



Meat Kebbeh أقراص كبة مقالية

Fried Ground Bulgur Stuffed
with Minced Lamb and Pine Seeds

บัลเกอร์บดยัดไส้แกะสับสไลด์เลบานอน และเมล็ดสนทอด

260.-



Batata Harra بطاطا حرة

Spicy Potato, Garlic, Coriander and Lemon

มันฝรั่งทอดกับซอสฮารรา
มันฝรั่งรสเผ็ด กระเทียม ผักชี และเลมอน

220.-



Grilled Halloumi Cheese جبنة حلوم مشوية

Halloumi Cheese and Tomato Jam

ฮาลูมชีสย่าง
ฮาลูมชีส และแยมมะเขือเทศ

280.-



Chicken Wings à la Provençale جوانح دجاج حارة

Spicy Chicken Wings, Garlic, Coriander and Lemon

ปีกไก่ทอดผัดซอสสไตล์เลบานอน
ปีกไก่รสเผ็ด กระเทียม ผักชี และเลมอน

260.-



Shrimps à la Provençale روبيان بروفينسال

Spicy Shrimps, Garlic, Coriander and Lemon

กุ้งผัดซอสสไตล์เลบานอน
กุ้งรสเผ็ด กระเทียม ผักชี และเลมอน

290.-



Samosa Chaat سموسة تشات

Crunchy Samosa, Yogurt and Chutneys

ซามอซา จาฏ
ซามอซา โยเกิร์ต และซอสซัชนี

220.-



Spinach Fatayer فطائر سبانخ

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

ฟัฟผักขมทอด
แป้งทอดไส้ผักโขม หัวหอม ถั่วสน และเลมอน

180.-



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

Fried Dough, Filled with Cheese or Lamb

ฟัฟทอดไส้เลบานอน
แป้งทอดไส้ชีส หรือเนื้อแกะ

240.-



Cheese Roll رقائق بالجبنه

Spring Roll with Cheese and Za'atar Spice

ปอเปี๊ยะชีส
ปอเปี๊ยะสอดไส้ชีส และเครื่องเทศซาตาร์

240.-



Vegetables Samosa سمبوسة خضار

Fried Pastries, Filled with Potato,
Onion and Green Pea

ซามอซาผัก
แป้งทอดสอดไส้มันฝรั่ง หัวหอม และถั่วลันเตา

220.-



French Fries بطاطا مقالية

เฟรนช์ฟราย

160.-





Chicken Cream Soup شوربة دجاج بالكريمة

Chicken and Cream

ครีมซูปไก่

180.-



Mushroom Cream Soup شوربة فطر بالكريمة

Mushroom and Cream

ครีมซูปเห็ด

180.-



Seafood Cream Soup شوربة المأكولات البحرية بالكريمة

Seafood and Cream

ครีมซูปซีฟู้ด

180.-



Lentil Soup شوربة عدس

Lentils and Crispy Lebanese Bread

ซูปถั่วเลนทิล

ถั่วเลนทิล และขนมปังกรอบสไตล์เลบานอน

140.-



Pumpkin Soup شوربة القرع (اليقطين)

Creamy Pumpkin

ซูปฟักทองเนื้อครีม

150.-



Tomato Soup شوربة طماطم

Creamy Tomato

ซูปมะเขือเทศเนื้อครีม

140.-

SOUP الشوربات



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

All plates are served with grilled vegetables



Al Saray Special Mixed Grilled صحن مشاوي البشراوي المميز

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

รวมเมนูย่างสุดพิเศษสไตล์อัล ซาราย
เนื้อแกะ เนื้อแกะบด เนื้อไก่บด ออกไก่สไลด์เลบานอน
ปีกไก่ และแป้งเลบานอนสไลด์

1,599.-



Extra Mixed Grilled Platter صحن مشاوي مشكل إكسترا

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

รวมเมนูย่าง (ขนาดใหญ่)
เนื้อแกะบด ออกไก่สไลด์เลบานอน เนื้อแกะ
เนื้อไก่ และปีกไก่

699.-



Mixed Grilled Platter صحن مشاوي مشكل

Lamb Skewers, Lamb Kofta and Shish Tawook

รวมเมนูย่าง (ขนาดเล็ก)
เนื้อแกะ เนื้อแกะบด และออกไก่สไลด์เลบานอน

399.-

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



Grilled Baby Chicken
فروج مشوي
 Grilled Whole Baby Chicken,
 Lemon Juice, Garlic and Olive Oil
 ไก่ย่างสโตล์เลบานอน
 น้ำมันมะนาว กระเทียม และน้ำมันมะกอก
490.-



Shish Tawook
شيش طاووق
 Marinated Chicken Cubes,
 Coleslaw and Spicy Garlic Sauce
 ชิก ตาวัก
 ออไก่หมักย่างสโตล์เลบานอน โคลสลอร์
 และซอสกระเทียมรสเผ็ด
340.-



Chicken Kofta
كفتة دجاج
 Minced Chicken, Arabic Spices,
 Parsley, Garlic, Coleslaw and Spicy Garlic Sauce
 คอฟต้าไก่
 ไก่บด เครื่องเทศอาหรับ ผักชีฝรั่ง
 กระเทียม โคลสลอร์ และซอสกระเทียมรสเผ็ด
320.-



Lamb Kofta
كفتة غنم
 Minced Lamb Kofta and Biwaz
 คอฟต้าแกะ
 เนื้อแกะบดย่าง
360.-



Lamb Skewers
لحم مشوي
 Skewers of Marinated Grilled Lamb in
 Tender Cubes
 เนื้อแกะหั่นเต๋าย่างเสียบไม้สโตล์เลบานอน
420.-



Kabab Kishkash
كباب خشخاش
 Minced Lamb Kabab with Mild
 Spicy Tomato Sauce and Pine Seeds
 เคบับ คิสคาส์
 เนื้อแกะบดกับซอสมะเขือเทศ
 รสเผ็ด และเมล็ดคัสสน
420.-



Al Saray Lamb Chops
ريش غنم
 Al Saray Special Marinated
 Grilled Lamb Chops
 ซีโครงแกะหมักย่างสโตล์เลบานอนสูตรอัล ซาราย
899.-



Grilled Fish
سمكة مشوية
 Grilled Sea Bass, Smoky Harra Sauce
 and Nuts
 ปลากระพงย่างสโตล์เลบานอน
 ปลากระพงย่าง ซอสฮารราควัน และถั่ว
420.-



Grilled Prawns
روبيان مشوي
 Al Saray Special Marinated Prawns
 and Garlic Sauce
 กุ้งย่างสโตล์เลบานอน
 กุ้งหมักซอสสูตรพิเศษจากอัล ซาราย และซอสกระเทียม
799.-



Arayes Kofta
عرايس
 Grilled Bread with Minced Lamb
 and Vegetables
 แป้งเลบานิสทอดใส่เนื้อแกะย่าง และผัก
360.-



Grilled Chicken Wings
جوانح مشوية
 Grilled Chicken Wings and Garlic Sauce
 ปีกไก่ย่างสโตล์เลบานอน
 ปีกไก่และซอสกระเทียม
320.-





Chicken Tikka تكا دجاج

Marinated Chicken Cubes and Green Pea Chutney

ไกติกก้า

สะโพกไก่หมักย่างสโตร์อินเดีย เสิร์ฟกับซอสซัทินีถั่วลันเตา

340.-



Chicken Malai مالاي دجاج

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

โก้มาลัย

ไก่หมักครีมและชีสสโตร์อินเดีย และซอสซัทินีถั่วลันเตา

340.-

INDIAN FROM THE TANDOOR من التندوري



Lamb Seekh Kabab كباب لحم

Minced Lamb Kabab and Green Pea Chutney

แกะบดหันตูรี

เคบับเนื้อแกะบดหมักกับเครื่องเทศสโตร์อินเดียย่าง และซอสซัทินีถั่วลันเตา

390.-



Lamb Tandoori تندوري لحم

Lamb Loin and Green Pea Chutney

แกะหันตูรี

เนื้อแกะหมักย่างสโตร์อินเดีย และซอสซัทินีถั่วลันเตา

420.-



Baby Chicken Tandoori تندوري دجاج

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

ไก่หมักย่างสโตร์อินเดีย

ไก่หมักย่าง จิง กระเทียม โยเกิร์ต และซอสซัทินีถั่วลันเตา

490.-



Fish Tikka تكا سمك

Sea Bass and Green Pea Chutney

ปลากะพงหันตูรี

ปลากะพงหมักกับเครื่องเทศสโตร์อินเดียย่าง และซอสซัทินีถั่วลันเตา

399.-



Prawns Tandoori تندوري روبیان

Al Saray Special Marinated Prawns

กุ้งหันตูรี

กุ้งหมักกับเครื่องเทศสโตร์อินเดียย่าง สูตรพิเศษจากอัล ซาราย

799.-



Al Saray Lamb Chops Tandoori تندوري ريش غنم

Al Saray Special Marinated Lamb Chops and Green Pea Chutney

ซีโครงแกะหันตูรีสโตร์อัล ซาราย

ซีโครงแกะหมักย่างสโตร์อินเดีย สูตรพิเศษจากอัล ซาราย และซอสซัทินีถั่วลันเตา

899.-



Paneer Tikka تكا بانير

Paneer Cheese Cubes and Green Pea Chutney

พานีร์ติกก้า

พานีร์ชีสหมักกับเครื่องเทศสโตร์อินเดียย่าง และซอสซัทินีถั่วลันเตา

280.-



Mixed Tandoori Kabab Platter صحن كباب تندوري مشكل

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

รวมเมนูย่างสโตร์อินเดีย

โก้มาลัย ซิคเคบับ ไก่หมัก และซอสซัทินีถั่วลันเตา

399.-



Tandoori Gobi تندوري قرنبيط

Marinated Cauliflower and Green Pea Chutney

ดอกกะหล่ำย่างสโตร์อินเดีย

ดอกกะหล่ำหมักกับเครื่องเทศสโตร์อินเดียย่าง และซอสซัทินีถั่วลันเตา

240.-



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



CURRIES

الكاري



Chicken Tikka Masala

دجاج تیکا مسالا

Chicken Tikka, Chunky Tomato and Onion Gravy

ไก่ตีกก้า มาซาลา

ไก่ตีกก้า มะเขือเทศชิ้นใหญ่ และน้ำเกรวี่หัวหอม

360.-



Okra Stew with Lamb

يخنه بامية مع لحم

Okra, Lamb, Tomato Sauce, Cilantro, Garlic and Sauteed Onions

สตูว์แคะ

กระเทียม เนื้อแกะ ซอสมะเขือเทศ ผักชี กระเทียม และหัวหอมผัด

420.-



Kurma (Chicken, Lamb)

کورما (دجاج، لحم)

Chicken or Lamb, Creamy Onion and Cashew Nut Gravy

แกงกรุหม่า (ไก่, แกะ)

ไก่หรือเนื้อแกะ ซอสครีมหัวหอม และน้ำเกรวี่เม็ดมะม่วงหิมพานต์

360.- 420.-



Butter Chicken

دجاج بالزبدة

Chicken, Creamy Tomato Sauce with Aromatic Spices

แกงไก่ใสเนย

ไก่ ซอสครีมมะเขือเทศพร้อมเครื่องเทศ

360.-



Lamb Rogan Josh

روجان جوش لحم

Classic Northern Indian Boneless Lamb Curry in Brown Onion Gravy

แกงแกะ โรกััน จอร์ช

แกงแกะไม่มีกระดูกแบบคลาสสิก

ของอินเดียตอนเหนือในน้ำเกรวี่หัวหอม

420.-



Masala Chicken

مسالا دجاج

Chicken, Onion, Tomato-Based Gravy and Fresh Coriander

แกงมาซาลา ไก่

ไก่ หัวหอม และน้ำเกรวี่ทำจากมะเขือเทศ ผักชี

360.-



Tawa

(Chicken, Lamb, Fish, Prawns)

تاوا (دجاج، لحم، سمك، روبيان)

Gravy, Onion, Capsicum, Tomato and Fresh Coriander

แกงตาว่า (ไก่, แกะ, ปลา, กุ้ง)

น้ำเกรวี่ หัวหอม พริกหวาน มะเขือเทศ และผักชี

360.- 420.- 399.- 399.-



Lamb Shank Vindaloo

فيندالو لحم

Highly Spiced Curry, Slow Cooked Lamb Shank and Vindaloo Spices

ขาแกะตุ๋น วินดาลู

แกงรสเผ็ดปรุงแบบสโลว์คูก ขาแกะตุ๋น

และเครื่องเทศวินดาลู

590.-



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.- 420.- 399.- 399.-



Goan Curry Prawns

गुवान कاري مع روبيان

Tangy Spices Curry, Coconut Milk Based

แกงกะหรี่สไตล์อินเดีย สูตรดั้งเดิมทำจากกะทิ

380.-



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





Bindi Masala

بندي مسالا

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

แกงคั่วแห้งกระเจียบ

กระเจียบ หัวหอม มะเขือเทศ พริก ผักชีสด และเครื่องเทศ

260.-



Aloo Gobi

อัลอู กอปี

Potatoes, Cauliflower, Tomato Gravy and Mixed Indian Spices

มันฝรั่งกับดอกกะหล่ำผัดแห้ง

มันฝรั่ง ดอกกะหล่ำ เกรวี่มะเขือเทศ

และเครื่องเทศ

260.-



Mixed Vegetables Masala

خضار مشكل مسالا

Mixed Vegetables in Masala Gravy

แกงคั่วแห้งผักรวม

ผักรวมในน้ำเกรวี่ มาซาลา

260.-



Palak Fry

ซบานจ์ มقلي

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

แกงคั่วแห้งผักโขม

ผักโขมสด หัวหอม มะเขือเทศ ชিং กระเทียม และพริก

260.-



Palak Paneer

ซบานจ์ บานีร์

Soft Paneer Cubes Cooked in a smooth creamy Palak Paste

แกงผักโขมใส่ชีส

ปาเนียร์ชีส ผักโขม และหัวหอม

320.-



Chana Masala

حمص حب مسالا

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

แกงคั่วแห้งถั่วลูกไก่

ถั่วลูกไก่ย่าง หัวหอม มะเขือเทศ กระเทียม ชিং และพริก

260.-



Paneer Tikka Masala

جبنة بانير ทิกา مسالا

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

แกงคั่วแห้งปาเนียร์ชีส

ปาเนียร์ชีส หัวหอม เกรวี่มะเขือเทศ และผักชี

320.-



Paneer Makhani

جبنة بانير มคานี

Paneer Cheese Cubes and Creamy Tomato Gravy

แกงชีสใสเนย

ปาเนียร์ชีส น้ำเกรวี่ครีมมะเขือเทศ

320.-



BIRYANI AND RICE أرز



Al Saray Lamb Shank Biryani برياني السراي

Biryani Rice and Lamb Shank
ข้าวหมกบริยานี่ขาแกะสไลด์อัล ซาราย
650.-



Biryani (Chicken, Lamb, Prawns, Vegetable)

برياني (دجاج، لحم، روبيان، خضار)
Biryani Rice with your Choice of Complement
ข้าวหมกบริยานี่ (ไก่, แกะ, กุ้ง, ผัก)
380.- 420.- 399.- 320.-



Kabsa Chicken كبسة دجاج

Kabsa Rice with Baby Chicken
ข้าวแคบซาไก่
420.-



Vermicelli Rice أرز بالشعيرية

Basmati Rice and Vermicelli
ข้าวบาสมาติ และวุ้นเส้น
150.-



Lamb Shank Ouzi أرز شرقي

Oriental Rice, Lamb shank and Gravy
ข้าวเนื้อแกะสไลด์ตะวันออก
ข้าวตะวันออก เนื้อขาแกะ น้ำเกรวี่
650.-



Fish Sayadieh صيادية سمك

Sea Bass, Cumin Flavored Basmati Rice and Caramelized Onions
ข้าวปลากระพงซอสเซยาดieh
ปลากระพงขาว ข้าวบาสมาติรสยี่หร่า และหัวหอมผัด
460.-



Steamed Rice أرز على البخار

ข้าวบาสมาติ
120.-



Biryani Rice أرز برياني

ข้าวหมกบริยานี่
180.-



Saffron Rice أرز زعفران

ข้าวซัฟฟรอน
199.-

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
แป้งสโตร์เลบานีส
20.-



Plain Naan
خبز تنور سادة
แป้งน่าน
35.-



Cheese Naan
خبز تنور بالجبنه
แป้งน่านชีสสโตร์ไลค์ชีส
95.-



Butter Naan
خبز تنور بالزبدة
แป้งน่านเนย
40.-



Garlic Naan
خبز تنور بالثوم
แป้งน่านกระเทียม
40.-



Coriander Naan
خبز تنور بالكزبرة
แป้งน่านผักชี
40.-



Paratha
براتا سادة
แป้งพาราต้า
35.-



Aloo Paratha
براتา بالببطا
แป้งพาราต้าสโตร์ไส้มันฝรั่ง
60.-



Gobi Paratha
براتา بالقرنبيط
แป้งพาราต้าสโตร์ไส้ดอกกะหล่ำ
60.-



Onion Paratha
براتา بالبصل
แป้งพาราต้าสโตร์ไส้หัวหอม
60.-



Methi Paratha
براتา بالميثي
แป้งพาราต้าใบเมธิ
40.-



Tandoori Roti
خبز أسمر
แป้งทันดูรี
35.-



DESSERT
الحلويات





Othmaliyeh Bil Ashta عثمالية بالقشطة

Konafa Dough, Cream, Blossom Water and Crushed Pistachio

ออตมาลิเยห์ บิล อัชทา
แป้งโคนาฟา ครีม น้ำดอกไม้ และถั่วพิสตาชิโอบด
360.-



Baked Baklava with Ice Cream بقلاوة مع آيس كريم

Baklava, Vanilla Ice Cream and Crushed Pistachio

บาคลาวา ไอศกรีมวานิลลา และถั่วพิสตาชิโอบด
360.-



Assorted Baklava بقلاوة مشكلة

Mix Baklava
รวมเมนูบาคลาวา

240.-



Mohalabieh مهلبية

Milk Pudding, Rose Water and Crushed Pistachio

มูฮาลาบิห์
พุดดิ้งนม น้ำกุหลาบ และพิสตาชิโอบด
180.-



Riz Bil Halib أرز بالحليب

Pudding Rice, Milk, Cream, Rose and Blossom Water

ริส บิล ฮาลิบ
พุดดิ้งข้าว นม ครีม ดอกกุหลาบ และน้ำดอกไม้
180.-



Oum Ali أم علي

Bread Pudding, Mixed Nuts and Blossom Water

อุมอาลี
พุดดิ้งขนมปังผสมถั่ว และน้ำดอกไม้
280.-



Gulab Jamun جلاب جمون

Golden Fried Dumplings Soaked in Delicate Syrup

กุหลาบจามูน
ขนมแป้งทอดสไลด์ชิ้นเดียวเสิร์ฟในน้ำเชื่อม
180.-



Rasmalai راس مالاي

Soft Paneer balls immersed in chilled, sweetened Saffron Milk

ราสมาลาย
ปาเนียร์เนื้อนุ่มในนมหญ้าฝรั่นรสหวานแช่เย็น
180.-



Kulfi كلفي

Mango, Pistachio, Coconut

คูฟี
มะม่วง ถั่วพิสตาชิโอบด และมะพร้าว
220.-

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 ฟิช
น้ำสับปะรด เนื้ยูซุ 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

เบอร์รี่ฟิชไอซ์ที
ชาเอิร์ลเกรย์ น้ำเชื่อมไวต์เบอร์รี่
น้ำเชื่อมพีช และมะนาว

180.-



Passion Fruit Sour

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

เสาวรสมีอกเทล
เสาวรส ลิ้นจี่ น้ำมะนาว และสไปรท์

180.-



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 165
น้ำส้มสด

Pomegranate 160
น้ำทับทิม

Shiraz Grape Juice 160
น้ำองุ่นชีราส

Mango 165
มะม่วง

Watermelon 165
แตงโม

Pineapple 165
สับปะรด

Strawberry 165
สตรอว์เบอร์รี่

Lime 165
มะนาว

Lime Soda 165
น้ำมะนาวโซดา

Cocktail Juice 180
น้ำผลไม้รวมปั่น

LASSI BLEND

Laban Ayrar 160
ลัสซีเค็ม

Sweet 160
ลัสซีหวาน

Mint 160
ลัสซีมินท์

Strawberry 180
ลัสซีสตรอว์เบอร์รี่

Mango 180
ลัสซีมะม่วง

MILKSHAKE BLEND

Chocolate 180
ช็อกโกแลต

Vanilla 180
วานิลลา

Strawberry 180
สตรอว์เบอร์รี่

Mango 180
มะม่วง

BEVERAGE

COFFEE CUP

Lebanese Coffee 120
กาแฟสไตล์เลบานอน

COFFEE BY ILLY  CUP ICED BLEND

Espresso 120
เอสเปรสโซ

Double Espresso 220
ดับเบิลเอสเปรสโซ

Macchiato 140
มัคคิอาโต้

Americano 120 140
อเมริกาโน่

Cappuccino 140 150 160
คาปูชิโน

Café Latte 140 150 160
ลาเต้

Café Mocha 140 150 160
ม็อคค่า

NON COFFEE ICED

Iced Chocolate 150
ช็อกโกแลตเย็น

Lipton Lemon Iced Tea 150
ชามะนาวลิปตัน

TEA SELECTIONS CUP POT

Lipton 80 150
ชาลิปตัน

1837 Black 120 180
ชาดำ 1837

Chamomile 120 180
ชาคาโมมายล์

Emperor Sencha 120 180
ชาเขียวเซนฉะ

English Breakfast 120 180
ชาอิงลิชเบรกฟาสต์

French Earl Grey 120 180
ชาเฟรนช์เอิร์ลเกรย์

Jasmine Queen 120 180
ชาจัสมีนควีน

Moroccan Mint 120 220
ชามินท์โมร็อกโก

Masala Chai 220
ชามาซาลา

Milk Tea 120
ชานม

