



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

SATHORN SOI 6
02 116 3317

SILOM
02 234 4988

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.”







Oriental Salad سلطة شرقية

Marinated Spring Vegetables,
Olive Oil and Dry Mint

สลัดสดอโรราบิก
ผักตามฤดูกาล น้ำมันมะกอก และใบสะระแหน่
165.-



Fattouch فتوش

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

สลัดฟัตตูช
ผักตามฤดูกาล น้ำมันมะกอก ซุมัค ขนมปังกรอบ
และซอสทับทิมแบบเข้มข้น
180.-

SALAD السلطات



Tabouleh تبولة

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

สลัดทานุเล่
ผักชีฝรั่ง มะเขือเทศ จมูกข้าว ทับทิม หัวหอม น้ำมันมะกอก
และน้ำเลมอน
190.-



Al Saray Salad سلطة السراي

Mixed Seasonal Tomatoes, Cucumber, Goat Cheese,
Roasted Bell Pepper, Za'atar Croutons and Calamansi
Vinegar Dressing

สลัดสไตลล์ ซาราย
มะเขือเทศเนื้อ แตงกวา พริกแห้งหรือพริกหวานย่าง
ซาดาร์ครูดองซ์ และน้ำสลัดคาลามันซี
260.-



Lentil Salad سلطة العدس

Lentil, Roasted Pumpkin
and Grapefruit

สลัดถั่วเลนทิล
ถั่วเลนทิล ฟักทองย่าง และเกรปฟรุต
240.-



Artichoke Salad سلطة الارضي 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.-



Yogurt with Cucumber لبن وخيار

Yogurt with Cucumber and Dry Mint

โยเกิร์ตใสแตงกวา
โยเกิร์ต แตงกวา กระเทียม และใบสะระแหน่
150.-



Indian Raita ريتا هندية

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

โยเกิร์ตสไตลอินเดีย
โยเกิร์ต หัวหอม มะเขือเทศ
ผักชี พริก และผงยี่หร่า
150.-



COLD MEZZEH المقبلات الباردة



Cold Mezze Trio مقبلات مشكلة

Hummus, Mutabale and Walnut Muhamara

รวมเมนูเครื่องจิ้มสไตล์ฮาลาล ชาราย
ฮัมมูส มูตาเบิ้ล และมูฮัมมาราอลันท์

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
มูตาเบิล
มะเขือยาวรมควันกับงาขาว
220.-



Baba Ghanouj
بابا غنوج
Grilled Aubergine with Tomato, Onion, Garlic and Bell Pepper
บาบากานูช
มะเขือม่วงย่างกับมะเขือเทศ หัวหอม กระเทียม และพริกกระฉับหรือพริกหวานย่าง
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
มูซาคามะเขือม่วงมั่งสวิสสไตล์เลบานอน เสิร์ฟพร้อมถั่วลูกไก่
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
สลัดชีสแซงคัลลีช
สไปรท์ชีสพร้อมผักหั่นเต๋า และน้ำมันมะกอก
220.-



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



Pickles Platter
صحن مختل
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 ถั่วลูกไก่ น้ำป๊อปเปอร์ และน้ำสะระแหน่
150.-



Hot Mezze to Share

مقבלات ساخنة مشكلة

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

รวมของทอดสไตล์เลบานอน

คิบบะเนื้อ ซิตโรล ซาโมซาผัก ซัมบูเซกเนื้อ และซัมบูเซกชีส

พร้อมซอสพริก

480.-



Hummus with Lamb and Pine Seeds

حمص مع لحم و صنوبر

Hummus with Lamb and Pine Seeds

ฮัมมูสเนื้อแกะและเมล็ดสน

290.-

HOT MEZZEH

المقבלات الساخنة



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

ฮัมมูสกับซาว์มารมาเนื้อ

ฮัมมูส เนื้อวัว บีวาช และผักดอง

290.-



Chicken Livers

كبدة دجاج

Sautéed Chicken Livers, Lemon Juice and Pomegranate Molasses

ตับไก่สไลด์เลบานอน

ตับไก่ผัด น้ำมันมะนาว และซอสทับทิมสูตรเข้มข้น

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 ขนมปังทอด 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

มันฝรั่งทอดกับซอสฮาร์รา
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

ชาโมซา จาก
ชาโมซา โยเกิร์ต และซอสชัตนี

220.-



Spinach Fatayer فطائر سبانخ

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

ฟัทฟัทขนมทอด
แป้งทอดไส้ผักโขม หัวหอม ถั่วสน และเลมอน

180.-



Sambousek (Cheese, Lamb) (بالحمّة، بالجبنه)

Fried Dough, Filled with Cheese or Lamb

ฟัทฟัทสไตล์เลบานอน
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

ชาโมซาผัก
แป้งทอดสอดไส้มันฝรั่ง หัวหอม และถั่วลันเตา

220.-



French Fries بطاطا مقالية

เฟรนช์ฟราย

160.-





Chicken Cream Soup شورية دجاج بالكريمة

Chicken and Cream

ครีมซูปไก่

180.-



Mushroom Cream Soup شورية فطر بالكريمة

Mushroom and Cream

ครีมซูปเห็ด

180.-



Seafood Cream Soup شورية المأكولات البحرية بالكريمة

Seafood and Cream

ครีมซูปซีฟู้ด

180.-



Lentil Soup شورية عدس

Lentils and Crispy Lebanese Bread

ซูปถั่วเลนทิล

ถั่วเลนทิล และขนมปังกรอบสไตล์เลบานอน

140.-



Pumpkin Soup شورية القرع (اليقطين)

Creamy Pumpkin

ซูปฟักทองเนื้อครีม

150.-



Tomato Soup شورية طماطم

Creamy Tomato

ซูปมะเขือเทศเนื้อครีม

140.-

SOUP الشوربات



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

All plates are served with grilled vegetable



Al Saray Special Mixed Grilled صحن مشاوي الشراي المميز

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

รวมเมนูย่างสุดพิเศษสไตล์อัล ชาราย เนื้อแกะ เนื้อไก่อบคอกไก่สไลด์เลบานอน ปีกไก่ แป้งเลบานอนสอไส่แกะ และชีโคร่งแกะหมักย่างสไลด์เลบานอน

1,980.-



Extra Mixed Grilled Platter صحن مشاوي مشكل إكسترا

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

รวมเมนูย่าง (ขนาดใหญ่) เนื้อแกะบด ออไก่สไลด์เลบานอน เนื้อแกะ เนื้อไก่ และปีกไก่

899.-



Mixed Grilled Platter صحن مشاوي مشكل

Lamb Skewers, Lamb Kofta and Shish Tawook

รวมเมนูย่าง (ขนาดเล็ก) เนื้อแกะ เนื้อแกะบด และอไก่สไลด์เลบานอน

499.-

 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



Shish Tawook
 شيش طاووق
 with Coleslaw and Spicy Garlic Sauce
 ชิก ตาวัอก
 ออไก่หมักย่างสไลด์เลบานอน โคลสลอร์
 และซอสกระเทียมรสเผ็ด
 380.-



Grilled Whole Baby Chicken
 فروج مشوي
 with Garlic Sauce
 ไก่ย่างสไลด์เลบานอน
 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
 เนื้อแกะหั่นเต๋าย่างเสียบไม้สไลด์เลบานอน
 480.-



Al Saray Lamb Chops
 ريش غنم
 with Tahini Sauce
 เนื้อแกะหั่นซี่ย่างสไลด์เลบานอน
 ซิโครงแกะหั่นทอดสุตพิเศษจากอัล ซาราย
 899.-



Lamb Kofta
 كفتة غنم
 with Tahini Sauce
 คอฟต้าแกะ
 เนื้อแกะบดย่าง
 420.-



Kabab Kishkash
 كباب خشخاش
 with Mild Spicy Tomato Sauce and Pine Seeds
 เคบับ คิชคาช
 เนื้อแกะบดกับซอสสมะเขือเทศ รสเผ็ด และเมล็ดสน
 420.-



Arayes Kofta Lamb
 عرايس
 Grilled Bread Filled with Lamb Kofta
 แป้งเลบานอนสอดไส้แกะย่าง และผัก
 390.-



Grilled Chicken Wings
 جوانح مشوية
 with Garlic Sauce
 ปีกไก่ย่างสไลด์เลบานอน
 ปีกไก่ และซอสกระเทียม
 360.-



Grilled Prawns
 روبان مشوي
 Prawns, Spinach, Harra Sauce
 กุ้งย่างสไลด์เลบานอน
 กุ้งหมักซอสสุตพิเศษ ผักโขมและซอสฮาร์รา
 799.-



Grilled fish
 سمك مشوي
 Sea Bream, Spinach, Harra Sauce
 ปลาซีบรีนย่างสไลด์เลบานอน
 ปลาซีบรีน, ผักโขม และซอสฮาร์รา
 490.-





INDIAN FROM THE TANDOOR من التندوري



Chicken Tikka تكا دجاج

Marinated Chicken Cubes and Green Pea Chutney

ไกติกก้า

สะโพกไก่หมักย่างสโตนอินเดีย เสิร์ฟกับซอสซัทินีถั่วลันเตา

340.-

Chicken Malai มาลายิ ดجاج

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

ไก่มาลัย

ไก่หมักครีมและชีสสโตนอินเดีย และซอสซัทินีถั่วลันเตา

340.-



Lamb Seekh Kabab กباب لحم

Minced Lamb Kabab and Green Pea Chutney

แกะบดหันตูรี

เคบับเนื้อแกะหมักกับเครื่องเทศสโตนอินเดียย่าง และซอสซัทินีถั่วลันเตา

390.-



Lamb Tandoori تندوري لحم

Lamb Loin and Green Pea Chutney

แกะหันตูรี

เนื้อแกะหมักย่างสโตนอินเดีย และซอสซัทินีถั่วลันเตา

420.-



Baby Chicken Tandoori تندوري دجاج

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

ไก่หมักย่างสโตนอินเดีย

ไก่หมักย่าง จิง กระเทียม โยเกิร์ต และซอสซัทินีถั่วลันเตา

490.-



Fish Tikka تكا سمك

Sea Bass and Green Pea Chutney

ปลากะพงหันตูรี

ปลากะพงหมักกับเครื่องเทศสโตนอินเดียย่าง และซอสซัทินีถั่วลันเตา

399.-



Prawns Tandoori تندوري روبيان

Al Saray Special Marinated Prawns

กุ้งหันตูรี

กุ้งหมักกับเครื่องเทศสโตนอินเดียย่าง สูตรพิเศษจากอัล ซาราย

799.-



Al Saray Lamb Chops Tandoori تندوري ريش غنم

Al Saray Special Marinated Lamb Chops and Green Pea Chutney

ซีโครงแกะหันตูรีสโตนอัล ซาราย

ซีโครงแกะหมักย่างสโตนอินเดีย สูตรพิเศษจากอัล ซาราย และซอสซัทินีถั่วลันเตา

899.-



Paneer Tikka تكا بانير

Paneer Cheese Cubes and Green Pea Chutney

พานิเยร์ติกก้า

พานิเยร์ชีสหมักกับเครื่องเทศสโตนอินเดียย่าง และซอสซัทินีถั่วลันเตา

280.-



Mixed Tandoori Kabab Platter صحن كباب تندوري مشكل

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

รวมเมนูย่างสโตนอินเดีย

ไก่มาลัย ชิคเคบับ ไก่หมัก และซอสซัทินีถั่วลันเตา

399.-



Tandoori Gobi تندوري قرنبيط

Marinated Cauliflower and Green Pea Chutney

ดอกกะหล่ำย่างสโตนอินเดีย

ดอกกะหล่ำหมักกับเครื่องเทศสโตนอินเดียย่าง 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 Sautéed 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 โรกัน 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, Prawns)

تاوا (دجاج، لحم، 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 و 7% 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

อัลู กอปี

Potatoes, Cauliflower, Tomato Gravy and Mixed Indian Spices

มันฝรั่งทอดกกระหล่ำผัดแห้ง

มันฝรั่ง ดอกกะหล่ำ เกรวี่มะเขือเทศ

และเครื่องเทศ

260.-



Mixed Vegetables Masala

خضار مشكل مسالا

Mixed Vegetables in Masala Gravy

แกงคั่วแห้งผักรวม

ผักรวมในน้ำเกรวี่ มาซาลา

260.-



Palak Fry

ซبانจ์ มقلي

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

แกงคั่วแห้งผักโขม

ผักโขมสด หัวหอม มะเขือเทศ ชิง กระเทียม และพริก

260.-



Palak Paneer

ซبانจ์ 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 ชิง และพริก

260.-



Paneer Tikka Masala

جبنة بانีร์ ทกา مسالا

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

แกงคั่วแห้งปาเนียร์ชีส

ปาเนียร์ชีส หัวหอม เกรวี่มะเขือเทศ และผักชี

320.-



Paneer Makhani

جبنة بانีร์ 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 ข้าวบาสมาติรสยี่หว่า 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

แป้งน่านชีสสโตร์ไส้ชีส

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

แป้งพาราด้า

35.-



Aloo Paratha

براتา بالببطا

แป้งพาราด้าสโตร์ไส้มันฝรั่ง

60.-



Gobi Paratha

براتา بالقرنيط

แป้งพาราด้าสโตร์ไส้ดอกกะหล่ำ

60.-



Onion Paratha

براتา بالبصل

แป้งพาราด้าสโตร์ไส้หัวหอม

60.-



Methi Paratha

براتา بالميثي

แป้งพาราด้าใบเมธิ

40.-



Tandoori Roti

خبز أسمر

แป้งทันดูรี

35.-



DESSERT
الحلويات





Othmaliyeh Bil Ashta عثمالية بالقشطة

Konafa Dough, Cream, Blossom Water and Crunched Pistachio

ออทมาลีเยห์ บิล อัศทา
แป้งโคนาฟา ครีม น้ำดอกไม้ และถั่วพิสตาชิโอบด
360.-



Baked Baklava with Ice Cream بقلاوة مع آيس كريم

Baklava, Vanilla Ice Cream and Crunched Pistachio

บาคลาวา ไอศกรีมวานิลลา และถั่วพิสตาชิโอบด
360.-



Assorted Baklava بقلاوة مشكلة

Mix Baklava

รวมเมนูบาคลาวา
240.-



Mohalabieh مهلبية

Milk Pudding, Rose Water and Crunched 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

อูมอาลี
พุดดิ้งขนมปังผสมถั่ว และน้ำดอกไม้
280.-



Gulab Jamun جلاب جمون

Golden Fried Dumplings Soaked in Delicate Syrup

กุหลาบจามูน
ขนมแป้งทอดเคลือบซินเดอเรฟในน้ำเชื่อม
180.-



Rasmalai راس مالاي

Soft Paneer balls immersed in chilled, sweetened Saffron Milk

ราสมาลาย
ปาเนียร์เนื้อนุ่มในนมพญานักรสหวานแซ่เย็น
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 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

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

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	165	
Pomegranate น้ำทับทิม	160	
Shiraz Grape Juice น้ำองุ่นชีราส	160	
Mango มะม่วง		165
Watermelon แตงโม		165
Pineapple สับปะรด		165
Strawberry สตรอว์เบอร์รี่		165
Lime มะนาว		165
Lime Soda น้ำมะนาวโซดา	165	
Cocktail Juice น้ำผลไม้รวมปั่น		180

LASSI

	BLEND
Laban Ayrar ลัสซีเค็ม	160
Sweet ลัสซีหวาน	160
Mint ลัสซีมินท์	160
Strawberry ลัสซีสตรอว์เบอร์รี่	180
Mango ลัสซีมะม่วง	180

MILKSHAKE

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

BEVERAGE

COFFEE

Lebanese Coffee กาแฟสไตล์เลบานอน	CUP	120
-------------------------------------	-----	-----

COFFEE BY ILLY



	CUP	ICED	BLEND
Espresso เอสเปรสโซ	120		
Double Espresso ดับเบิลเอสเปรสโซ	220		
Macchiato มัคคิอาโต้	140		
Americano อเมริกาโน่	120	140	
Cappuccino คาปูชิโน	140	150	160
Café Latte ลาเต้	140	150	160
Café Mocha ม็อคค่า	140	150	160

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 ชาจัสมีนควีน	120	180
Moroccan Mint ชามินท์โมร็อกโก	120	220
Masala Chai ชามาซาลา		220
Milk Tea ชานม	120	

