



ร้านอาหาร อัล ซาราย

**AL SARAY**

Authentic Lebanese & Indian Cuisine

المطعم اللبناني والهندي الممتاز

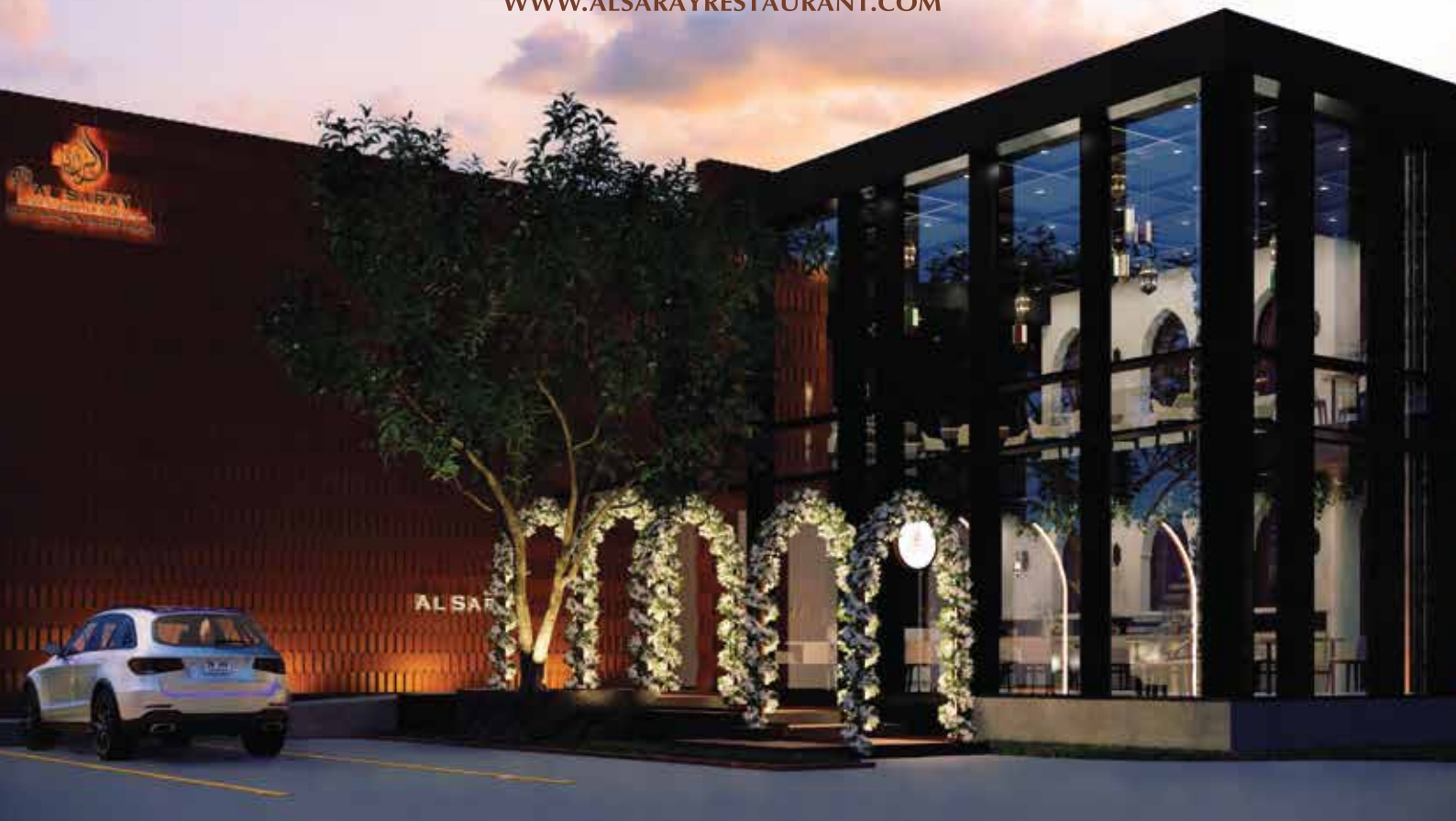
In the elegant surroundings of our restaurants, you'll find two of the world's great cuisines on the same bumper menu. Expert chefs provide classic Lebanese and Indian dishes, and tasty new creations, too. Whether at Soonvijai, Silom, or our new venue on Sathorn, a meal is always a pleasure at Al Saray.

02 319 4388  
SOONVIJAI

02 234 4988  
SILOM

02 116 3317  
SATHORN SOI 6

[WWW.ALSARAYRESTAURANT.COM](http://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

สลัดสดอาร์าบิก  
ผักตามฤดูกาล น้ำมันมะกอก และใบสะระแหน่  
165.-



**Fattouch**  
فتوش

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

สลัดฟัตตูซ  
ผักตามฤดูกาล น้ำมันมะกอก ซูมัค ขนมปังกรอบ  
และซอสทับทิมแบบเข้มข้น  
180.-

**SALAD**  
السلطات



**Tabouleh**  
تبولة

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

สลัดทาบูล๊ะ  
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

สลัดสลัดอัลลี ซาราย  
มะเขือเทศเนื้อ แตงกวา พริกกระฉับหรือพริกหวานย่าง  
ซาดาร์ครูดองซ์ และน้ำสลัดคาลามันซี  
260.-



**Lentil Salad**  
سلطة العدس

Lentil, Roasted Pumpkin  
and Grapefruit

สลัดถั่วเลนทิล  
ถั่วเลนทิล พริกทองย่าง และเกรปฟรุิต  
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  
เพตต้าชีส ถั่วลูกไก่ มะกอกดำ และน้ำสลัดชนิดใส  
260.-



**Cucumber with Yogurt**  
لبن وخيار

Yogurt, Cucumber, Garlic and Dry Mint

โยเกิร์ตสลัดอาร์าบิก  
โยเกิร์ต แตงกวา กระเทียม และใบสะระแหน่แห้ง  
150.-



**Indian Raita**  
ريتاهندية

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

โยเกิร์ตสลัดอินเดีย  
โยเกิร์ต หัวหอม มะเขือเทศ  
ผักชี พริก และผงยี่หระ  
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





## COLD MEZZEH المقبلات الباردة



### Cold Mezze Trio مقبلات مشكلة

Hummus, Mutabale and Walnut Muhamara

รวมเมนูเครื่องจิ้มสไตล์ฮาลาล ซาซาย  
ฮัมมุส มูตาเบิ้ล และมูฮัมมาราวอลนัท

330.-



### Hummus حمص

Chickpea Purée, Tahini and Lemon Juice

ฮัมมุส  
ถั่วลูกไก่บด งาขาว และน้ำมะนาว

165.-



### Hummus Beiruty حمص بيروتى

Hummus, Parsley and Cumin

ฮัมมุสกับพาร์สลีย์  
ฮัมมุส ผักชีฝรั่ง และยี่หระ

185.-

 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





**Hummus with Walnuts & Figs**  
حمص بالجوز والتين المجفف

Hummus, Walnuts, Figs and Roasted Herbs

ฮัมมุสวอลนัท 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

بابากานูช

มะเขือม่วงย่างกับมะเขือเทศ กระเทียม และพริกกระชังหรือพริกหวานย่าง

190.-



**Pickles Platter**  
صحن مخلل

Mix of Cucumber, Turnip and Chilli Pickles with Olives

ผักดองรวม

หัวไชเท้าดอง แดงกวาดอง พริกดองและมะกอกดอง

120.-



**Walnut Muhamara**  
محقرة بالجوز

Walnut, Sweet Red Pepper and Pomegranate Molasses

มูฮามาราลำวอลนัท

ลำวอลนัท พริกแดงหวาน และซอสทับทิมสูตรเข้มข้น

220.-



**Maghmour**  
مغمور

Lebanese Vegetarian Eggplant Moussaka Served with Chickpeas

มัคมัว

มุขากามะเขือม่วงมั้งสวีตีสไตร์เลบานอน เสิร์ฟพร้อมถั่วลูกไก่

220.-



**Labneh with Kalamata Olives**  
لبنة بالزيتون

Lebanese Cream Cheese with Kalamata Olives

ลับเนห์น้ำมันมะกอกคาลามาตา

ครีมชีสเลบานอนกับมะกอกคาลามาตา

220.-



**Shanklish**  
شكليش

Spicy Cheese with Diced Vegetables and Olive Oil

สลัดชีสแซงคิลิส

สไปร์ทชีสพร้อมผักหั่นเต๋า และน้ำมันมะกอก

220.-



**Vine Leaves**  
ورق عنب

Vine Leaves Stuffed with Rice, Tomato and Parsley

ไวน์ลีฟ

ใบองุ่นสอดไส้ข้าว มะเขือเทศ และผักชีฝรั่ง

240.-



**Samkeh Harra**  
سمكة حرة

Baked Fish, Tahini Sauce, Cilantro and Toasted Nuts

ซ้มเก้ 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

ปานี ปูรี

แป้งทอดทรงกลม สอดไส้มันฝรั่ง หัวหอม ถั่วลูกไก่ น้ำปีทรุท 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 to Share

#### مقبلات ساخنة مشكلة

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

รวมของทอดคลไลต์อัล ซาราย  
เคบับเนื้อ ซีสโรล ซาโมซาผัก ซัมบูเซกเนื้อ และซัมบูเซกชีส  
385.-



### Hummus with Lamb and Pine Seeds

#### حمص مع لحمة و صنوبر

Hummus with Lamb and Pine Seeds

ฮัมมุสเนื้อแกะและเมล็ดสน  
260.-

## HOT MEZZEH

## المقبلات 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

ฮัมมุสกับชาวาร์มาเนื้อ  
ฮัมมุส เนื้อวัว บีวาช และผักดอง  
275.-



### Chicken Livers

#### كبدة دجاج

Sautéed Chicken Livers, Lemon Juice and Pomegranate Molasses

ตับไก่สไตล์เลบานอน  
ตับไก่ผัด น้ำมันาว และซอสทับทิมสูตรเข้มข้น  
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





**Fattet Hummus with Lamb**  
فتة حمص مع لحمه

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

ฟัตเต็ด ฮัมมูส  
ถั่วลูกไก่ ขนมปังทอด และมะเขือยาว  
ราดด้วยโยเกิร์ต และเมล็ดสนทอด

260.-



**Meat Kebbeh**  
أقراص كبة مقليه

Fried Ground Bulgur Stuffed  
with Minced Lamb and Pine Seeds

บัลเกอร์บดยัดไส้แกะสับสโตล์เลบานอน และเมล็ดสนทอด

240.-



**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

ฮาลูมีชีสย่าง  
ฮาลูมีชีส และแยมมะเขือเทศ

280.-



**Chicken Wings à la Provençale**  
جوانح دجاج حارة

Spicy Chicken Wings, Garlic, Coriander and Lemon

ปีกไก่ทอดผัดซอสสโตล์เลบานอน  
ปีกไก่รสเผ็ด กระเทียม ผักชี และเลมอน

240.-



**Shrimps à la Provençale**  
روبيان بروفينسال

Spicy Shrimps, Garlic, Coriander and Lemon

กุ้งผัดซอสสโตล์เลบานอน  
กุ้งรสเผ็ด กระเทียม ผักชี และเลมอน

280.-



 **Samosa Chaat**  
سموسة تشات

Crunchy Samosa, Yogurt and Chutneys

ซามอซา จาก  
ซามอซา โยเกิร์ต และซอสซัชนี

220.-




**Spinach Fatayer**  
فطائر سبانخ

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

ฟัทไฟกขนมทอด  
แป้งทอดไส้ผักโขม หัวหอม ถั่วสน และเลมอน

180.-



 **Sambousek (Cheese, Lamb)**  
سمبوسك (باللحمه، بالجبنه)

Fried Dough, Filled with Cheese or Lamb

ฟัทไฟกสโตล์เลบานอน  
แป้งทอดไส้ชีส หรือเนื้อแกะ

240.-



 **Cheese Roll**  
رقائق بالجبنه

Spring Roll with Cheese and Zata'ar Spice

ปอเปี๊ยะชีส  
ปอเปี๊ยะสอดไส้ชีส และเครื่องเทศซาตาร

240.-



**Vegetables Samosa**  
سمبوسه خضار

Fried Pastries, Filled with Potato,  
Onion and Green Pea

ซามอซาผัก  
แป้งอบกรอบสอดไส้มันฝรั่ง หัวหอม และถั่วลันเตา

180.-



**French Fries**  
بطاطا مقليه

เฟรนช์ฟราย

150.-







# SOUP

## الشوربات



**Chicken Cream Soup**  
شوربة دجاج بالكريمة

Chicken and Cream

ครีมซูปไก่

180.-



**Mushroom Cream Soup**  
شوربة فطر بالكريمة

Mushroom and Cream

ครีมซูปเห็ด

180.-



**Lentil Soup**  
شوربة عدس

Lentils and Crispy Lebanese Bread

ซูปถั่วเลนทิล

ถั่วเลนทิล และขนมปังกรอบสไตล์เลบานอน

140.-



**Seafood Cream Soup**  
شوربة المأكولات البحرية بالكريمة

Seafood and Cream

ครีมซูปซีฟู้ด

180.-



**Pumpkin Soup**  
شوربة القرع (اليقطين)

Creamy Pumpkin

ซูปฟักทองเนื้อครีม

150.-



**Tomato Soup**  
شوربة طماطم

Creamy Tomato

ซูปมะเขือเทศเนื้อครีม

140.-





## 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 ตาวั๊ก  
อกไก่หมักอย่างสไตล์เลบานอน โคลสลอร์  
และซอสกระเทียมรสเผ็ด

340.-



### Chicken Kofta كفتة دجاج

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

คอฟต้าไก่  
ไก่บด เครื่องเทศอารบิก ผักชีฝรั่ง  
กระเทียม โคลสลอร์ และซอสกระเทียมรสเผ็ด

320.-

 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







### Grilled Chicken Wings جوانح مشوية

Grilled Chicken Wings and Garlic Sauce

ปีกไก่ย่างสไตล์เลบานอน  
ปีกไก่และซอสกระเทียม

320.-



### Grilled Baby Chicken فروج مشوي

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

ไก่ย่างสไตล์เลบานอน  
น้ำมันาว กระเทียม และน้ำมันมะกอก

480.-



### Lamb Kofta كفتة غنم

Minced Lamb Kofta and Biwaz

คอฟเต้าแกะ  
เนื้อแกะบดย่าง

360.-



### Kabab Kishkash كباب خشخاش

Minced Lamb Kabab with Mild  
Spicy Tomato Sauce and Pine Seeds

เคบับ คิสคาส์  
เนื้อแกะบดกับซอสสมะเขือเทศ  
รสเผ็ด และเมล็ดคัสสน

420.-



### Lamb Skewers لحم مشوي

Skewers of Marinated Grilled Lamb in  
Tender Cubes

เนื้อแกะหั่นเต๋าย่างเสียบไม้สไตล์เลบานอน

420.-



### Al Saray Lamb Chops ريش غنم

Al Saray Special Marinated  
Grilled Lamb Chops

ซีโรงแกะหมักย่างสไตล์เลบานอนสูตรอัล ซาราย

799.-



### Arayes Kofta عرايس

Grilled Bread with Minced Lamb  
and Vegetables

แป้งเลบานีสสอดไส้เนื้อแกะ และผัก

360.-



### Grilled Fish سمكة مشوية

Grilled Sea Bass, Smoky Harra Sauce  
and Nuts

ปลาทะเลย่างสไตล์เลบานอน  
ปลากระพงย่าง ซอสฮารรารมควัน และถั่ว

420.-



### Grilled Prawns روبيان مشوي

Al Saray Special Marinated Prawns  
and Garlic Sauce

กุ้งย่างสไตล์เลบานอน  
กุ้งหมักซอสสูตรพิเศษจากอัล ซาราย และซอสกระเทียม

799.-



### Mixed Grilled Platter صحن مشاوي مشكل

Lamb Skewers, Lamb Kofta and Shish Tawook

รวมเมนูย่าง (ขนาดเล็ก)  
เนื้อแกะ เนื้อแกะบด และอกไก่สไตล์เลบานอน

399.-



### Extra Mixed Grilled Platter صحن مشاوي مشكل 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 السراي المميز

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

รวมเมนูย่างสุดพิเศษสไตล์อัล ซาราย  
เนื้อแกะ เนื้อแกะบด เนื้อไก่บด อกไก่สไตล์เลบานอน  
ปีกไก่ และแป้งเลบานีสสอดไส้เนื้อแกะ

1,499.-









**Chicken Tikka**  
تكا دجاج

Marinated Chicken Cubes and Green Pea Chutney

ไก่ตีกก้า

สะโพกไก่หมักย่างสไลด์อินเดีย เลิฟกับซอสซัทินีถั่วลันเตา

340.-



**Chicken Malai**  
مالاي دجاج

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

ไก่มาลัย

ไก่หมักครีมและชีสสไลด์อินเดีย และซอสซัทินีถั่วลันเตา

340.-

# INDIAN FROM THE TANDOOR من التندوري



**Lamb Seekh Kabab**  
كباب لحم

Minced Lamb Kabab and Green Pea Chutney

แกะบดหันตุริ

เคบับเนื้อแกะบดหมักกับเครื่องเทศสไลด์อินเดียย่าง และซอสซัทินีถั่วลันเตา

390.-



**Lamb Tandoori**  
تندوري لحم

Lamb Loin and Green Pea Chutney

แกะหันตุริ

เนื้อแกะหมักย่างสไลด์อินเดีย และซอสซัทินีถั่วลันเตา

420.-



**Baby Chicken Tandoori**  
تندوري دجاج

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

ไก่หมักย่างสไลด์อินเดีย

ไก่หมักย่าง ชিং กระเทียม โยเกิร์ต และซอสซัทินีถั่วลันเตา

480.-



**Fish Tikka**  
تكا سمك

Sea Bass and Green Pea Chutney

ปลากระพงหันตุริ

ปลากระพงหมักกับเครื่องเทศสไลด์อินเดียย่าง และซอสซัทินีถั่วลันเตา

399.-



**Prawns Tandoori**  
تندوري روبيان

Al Saray Special Marinated Prawns

กุ้งหันตุริ

กุ้งหมักกับเครื่องเทศสไลด์อินเดียย่าง สูตรพิเศษจากอัล ซาราย

799.-



**Al Saray Lamb Chops Tandoori**  
تندوري ريش غنم

Al Saray Special Marinated Lamb Chops and Green Pea Chutney

ซี่โครงแกะหันตุริสไลด์อัล ซาราย

ซี่โครงแกะหมักย่างสไลด์อินเดีย สูตรพิเศษจากอัล ซาราย และซอสซัทินีถั่วลันเตา

799.-



**Paneer Tikka**  
تكا بانير

Paneer Cheese Cubes and Green Pea Chutney

ปาเนียร์ตีกก้า

ปาเนียร์ชีสหมักกับเครื่องเทศสไลด์อินเดียย่าง และซอสซัทินีถั่วลันเตา

280.-



**Mixed Tandoori Kabab Platter**  
صحن كباب تندوري مشكل

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

รวมเมนูย่างสไลด์อินเดีย

ไก่มาลัย ชิคเคบับ ไก่หมัก และซอสซัทินีถั่วลันเตา

399.-



**Tandoori Gobi**  
تندوري قرنبيط

Marinated Cauliflower and Green Pea Chutney

ดอกกะหล่ำย่างสไลด์อินเดีย

ดอกกะหล่ำหมักกับเครื่องเทศสไลด์อินเดียย่าง 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 تكا مسالا

Chicken Tikka, Chunky Tomato and Onion Gravy

ไก่ตีกก้า มาซาลา

ไก่ตีกก้า มะเขือเทศชิ้นใหญ่ และน้ำเกรวี่หัวหอม

340.-



### Okra Stew with Lamb يخنة بامية مع لحم

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

สตว์แกะ

กระเจี๊ยบ เนื้อแกะ ซอสมะเขือเทศ ผักชี กระเทียม และหัวหอมผัด

399.-



### Kurma (Chicken, Lamb) كورما (دجاج، لحم)

Chicken or Lamb, Creamy Onion and Cashew Nut Gravy

แกงกรูหม่า (ไก่, แกะ)

ไก่หรือเนื้อแกะ ซอสมะเขือเทศหัวหอม และน้ำเกรวี่เม็ดมะม่วงหิมพานต์

360.- 399.-



### Butter Chicken دجاج بالزبدة

Chicken, Creamy Tomato Sauce with Aromatic Spices

แกงไก่ใสเนย

ไก่ ซอสมะเขือเทศพร้อมเครื่องเทศ

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

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 ชิง 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

\*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







# VEGETARIAN CHOICES ( INDIAN ) الخيارات النباتية



**Bindi Masala**  
بندي مسالا

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

แกงคั่วแห้งกระเจียบ

กระเจียบ หัวหอม มะเขือเทศ พริก ผักชีสด และเครื่องเทศ

240.-



**Aloo Gobi**  
ألو غوبي

Potatoes, Cauliflower, Tomato Gravy and Mixed Indian Spices

มันฝรั่งกับดอกกะหล่ำผัดแห้ง

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 مشكل مسالا

Mixed Vegetables in Masala Gravy

แกงคั่วแห้งผักรวม

ผักรวมในน้ำเกรวี่ มาขาล่า

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

แกงคั่วแห้งถั่วลูกไก่

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

แกงชีสใส่นม

ปาเนียร์ชีส น้ำเกรวี่ครีมมะเขือเทศ

299.-







# BIRYANI AND RICE

## أرز



### Al Saray Lamb Shank Biryani

#### برياني السراي

Biryani Rice and Lamb Shank  
ข้าวหมกบรียานี่ขาแกะสโตลล์อิด ซาราย  
650.-



### Biryani

#### (Chicken, Lamb, Prawns, Vegetable)

برياني (دجاج، لحم، روبيان، خضار)  
Biryani Rice with your Choice of Complement  
ข้าวหมกบรียานี่ (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 Shank Ouzi

#### أرز شرقي

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



### Fish Sayadieh

#### صيادية سمك

Sea Bass, Cumin Flavored Basmati Rice and Caramelized Onions  
ข้าวปลากะพงซอสเซยาดีห์  
ปลากะพงขาว ข้าวบาสมาติรสยี่หระ และหัวหอมผัด  
420.-



### Steamed Rice

#### أرز على البخار

ข้าวบาสมาติ  
120.-



### Biryani Rice

#### أرز برياني

ข้าวหมกบรียานี่  
150.-



### 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





**Lebanese Bread**  
خبز لبناني  
แป้งสโตล์เลบานีส  
20.-



**Plain Naan**  
خبز تنور سادة  
แป้งน่าน  
35.-



**Cheese Naan**  
خبز تنور بالجبنه  
แป้งน่านชีสสอดไส้ชีส  
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**  
براتا بالببطا  
แป้งพาราด้าสอดไส้มันฝรั่ง  
60.-



**Gobi Paratha**  
براتا بالقرنبيط  
แป้งพาราด้าสอดไส้ดอกกะหล่ำ  
60.-



**Onion Paratha**  
براتا بالبصل  
แป้งพาราด้าสอดไส้หัวหอม  
60.-



**Methi Paratha**  
براتا بالميثي  
แป้งพาราด้าใบเมธิ  
35.-



**Tandoori Roti**  
خبز أسمر  
แป้งพันดูรี  
35.-





DESSERT  
الحلويات







**Mohalabieh**  
مهلبية

Milk Pudding, Rose Water and Crushed Pistachio

มูฮาลาบียี่ห์  
พุดดิ้งนม น้ำกุหลาบ และพิสตาชิโออบด

180.-



**Gulab Jamun**  
جلاب جمون

Golden Fried Dumplings Soaked in Delicate Syrup

กุหลาบจามูน  
ขนมแป้งทอดสโตลอินเดียเสิร์ฟในน้ำเชื่อม

180.-



**Oum Ali**  
أم علي

Bread Pudding, Mixed Nuts and Blossom Water

อุมอาลี  
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

รวมเมฆูปาคลาวา

240.-



**Baked Baklava with Ice Cream**  
بقلاوة مع آيس كريم

Baklava, Vanilla Ice Cream and Crushed Pistachio

บาคลาวา ไอศกรีมวานิลลา และถั่วพิสตาชิโออบด

320.-



**Rasmalai**  
راس مالاي

Soft Paneer balls immersed in chilled, sweetened Saffron Milk

ราสมาลายี่  
ปาเนียร์เนื้อนุ่มในนมหญ้าฝรั่นรสหวานแช่เย็น

180.-



**Othmalieh Bil Ashta**  
عثمالية بالقشطة

Konafa Dough, Cream, Blossom Water and Crushed Pistachio

ออตมาเลียห์ บิล อัสทา  
แป้งโคนาฟา ครีม น้ำดอกไม้ และถั่วพิสตาชิโออบด

320.-



**Kulfi**  
كلفي

Mango, Pistachio, Coconut

คูฟี  
มะม่วง ถั่วพิสตาชิโออบด และมะพร้าว

220.-



# MOCKTAIL



## Lemon Mint

Fresh Lemon Juice,  
Fresh Mint Leaves, Sugar Syrup

เลมอนมินท์  
น้ำมะนาว ใบสะระแหน่สด และน้ำเชื่อม

150.-



## Pineapple Yuzu Fizz

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

สับปะรด ยูซุ ฟิซ  
น้ำสับปะรด เนื้อยูซุ 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 น้ำเชื่อมวอด้เบอร์รี่  
น้ำเชื่อมพีช และมะนาว

175.-



## Passion Fruit Sour

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

เสาวรสมือกเทล  
เสาวรส ลิ้นจี่ น้ำมะนาว และสไปรท์

150.-

\*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



# BEVERAGE

## COFFEE

Lebanese Coffee

กาแฟสไตล์เลบานอน

CUP

110

COFFEE BY ILLY

กาแฟอิตาลี



Espresso

เอสเปรสโซ

110

Double Espresso

ดับเบิลเอสเปรสโซ

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 Chocolate

ช็อกโกแลตเย็น

ICED

150

Lipton Lemon Iced Tea

ชามะนาวลิปตัน

150

## TEA SELECTIONS

Lipton

ชาลิปตัน

CUP

80

POT

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

Moroccan Mint

ชามินต์โมร็อกโก

120

220

Masala Chai

ชามาซาลา

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

Orange

น้ำส้มสด

ICED

150

BLEND

Pomegranate

น้ำทับทิม

160

Shiraz Grape Juice

น้ำองุ่นชีราส

160

Mango

มะม่วง

150

Watermelon

แตงโม

150

Pineapple

สับปะรด

150

Strawberry

สตรอว์เบอร์รี่

150

Lime

มะนาว

150

Lime Soda

น้ำมะนาวโซดา

150

Cocktail Juice

น้ำผลไม้รวมปั่น

180

## LASSI

Laban Ayrn

ลัสซีเค็ม

BLEND

140

Sweet

ลัสซีหวาน

140

Mint

ลัสซีมินต์

140

Strawberry

ลัสซีสตรอว์เบอร์รี่

170

Mango

ลัสซีมะม่วง

170

## MILKSHAKE

Chocolate

ช็อกโกแลต

BLEND

180

Vanilla

วานิลลา

180

Strawberry

สตรอว์เบอร์รี่

180

Mango

มะม่วง

180

BEVERAGE

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

نُصَّاف إلى الأسعار 10% تكلفة الخدمة و7% ضريبة على القيمة المضافة جميع الأطباق محضرة حسب الطريقة الإسلامية خلال. تتعهد جميع أنواع المناسبات والحفلات





ร้านอาหาร อัล ซาราย

**AL SARAY**

Authentic Lebanese & Indian Cuisine

المطعم اللبناني والهندي الممتاز

