





Dara

A CELESTIAL VOYAGE OF CULINARY WONDERS...

For centuries, the islanders, sea nomads and fishermen of the Andaman Sea have used the stars to guide their maritime journeys.

Today these age-old traditions are rekindled at Dara, a singular dining and astronomy experience nestled between sea and sky on the golden shores of Phuket.

Inspired by the Thai word for 'star', Dara isn't just a restaurant. It's a celestial odyssey that captures the flavours and mystique of the Andaman coast while leading diners on inspirational stargazing journeys.

Here, diners explore a menu that draws inspiration from both the bounty of the sea and the alignment of the stars. Dishes from across Thailand and beyond, north to south, east to west, beguile with an array of textures and flavours, with pride of place taken by the fiery dishes of the destination.

Charcoal Grilled

อาหารย่างเตาถ่าน

Tomahawk Yang <i>Angus tomahawk, served with Chef's selection sauces</i> เนื้อโทมาฮอว์คย่างเสิร์ฟพร้อมซอสหลากหลายชนิด	4,900	Satay Kea <i>Lamb satay, cashew sauce, coriander, cucumber ar-jard</i> สะเต๊ะแกะ	850
Goong Mungkorn Yang  <i>Phuket lobster, tom yam butter</i> กุ้งมังกรภูเก็ตย่างเนยรสต้มยำ	2,900	Gai Yang Koleh  <i>Organic chicken, mild curry sauce, pickled cucumber</i> ไก่ย่างกอและ	680
Nua Yang <i>Wagyu beef striploin, Thai herb salt flakes</i> เนื้อวากิวย่างซอสถั่ว	2,300	Moo and Nua Ping Nomsod <i>Pork and beef marinated, fresh milk, Thai herbs, fermented egg yolk</i> หมูและเนื้อย่างหมักกับซอสไข่แดง	550
Goong Mea Nahm  <i>River prawns in soy sauce, ginger, lemon-orange zest</i> กุ้งแม่น้ำย่างเนยกับน้ำจิ้มซีฟู้ด	1,900	Khao Pod Yang  <i>Sweet corn, butter, soy glaze, Thai herbs (V)</i> ข้าวโพดย่าง	450
Hed Yang Nuei  <i>Smoky grilled organic mushroom, soy glaze butter, black garlic</i> เห็ดในสวนย่างกับกระเทียมดำ	450	Fak Thong  <i>Pumpkin, sweet soy glaze, toasted pumpkin seeds (V)</i> ฟักทองหวานย่าง	450
Gai Yang  <i>Hickory smoked baby chicken, sweet chilli sauce</i> ไต่ย่างดาราสูตรพิเศษโฮมเมด	780		

Prices are in Thai Baht and are subject to 10% service charge plus applicable tax.



Locally Sourced Fish



Locally Sourced Dish

We are happy to accommodate vegan requests. Please let our staff know and we will customise your dish to your preference.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Appetisers

อาหารเรียกน้ำย่อย

Miang Kham Tub Haan

Betel leaves, cashew nuts, foie gras,
house made ginger sauce
เมี่ยงคำดับห่าน

950

Tord Man Pu



Fried fish & crab cake, house made curry paste, mango salsa
ทอดมันปูกับซอสพริกมะม่วง

700

Khao Tung



Rice crackers, fresh and dried mushrooms (V)
ข้าวตังเห็ด

700

Gyoza Goong Kraprow

Shrimp kraprow potstickers, hot basil, soy sauce
เกี้ยวซ่ากุ้งกระเพรา

700

Por Pia Tuna

Tuna tartare spring roll, herb spices, salmon roes
ปอเปี๊ยะทูน่า

700

Kien Tord Pak (V)

Phuket style vegetable sausage, tofu sheet,
taro, water chestnut, shitake, tamarind chilli sauce
เทียนผักทอด

700

Salads and Cold Dishes

ยำต่างๆ

Yum Tuna Sai Bua

Seared yellowfin tuna saku, lotus stem, ikura,
Krabi's charcoal cashew, grape seaweeds
ยำทูน่าสายบัว

720

Yum Hua Plee Hoy Shell



Banana blossom salad, seared scallop,
sweet chilli paste, peanut, roasted coconut
ยำห้วปลีหอยเชลล์

750

Num Tok Nua

Torched wagyu striploin, 'isaan spices',
fresh herbs spicy lime dressing
น้ำตกเนื้อวากิว

800

Khao Yum



Dara's rice salad, crispy fish 'foo', mixed berry sauce
ข้าวยำสูตรพิเศษของดารา

700

Yum Som O Goong



Dara's pomelo salad, tempura prawn,
cashew nuts, pomegranate
ยำส้มโอกับทิมสยามกับกุ้งทอด

720

Yum Avocado Pu Nim



Organic avocado, tomato confit, soft shell crab,
roasted coconut, lime, tobiko
ยำอะโวกาโดกับปูนิ่ม

750

Soup

อาหารประเภทต้ม

Tom Yum Goong



Spicy tiger prawn soup, wolffia
ต้มยำกุ้งกับใบขี้เหล็ก

800

Tom Klong Pla

Sour and spicy soup, Andaman grouper, basil, herbs
ต้มโคล้งปลาเก๋า

700

Tom Khati Muek Khai Sai Bua



Coconut soup, baby squid, lotus stem
ต้มกะทิหมึกสายบัว

700

Prices are in Thai Baht and are subject to 10% service charge plus applicable tax.



Locally Sourced Fish



Locally Sourced Dish

We are happy to accommodate vegan requests. Please let our staff know and we will customise your dish to your preference.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.







Noodle. Rice

ก๋วยเตี๋ยวและข้าว

Pad Thai 	980	Khao Phad Sab Pa Rod Goong	850
<i>Hongz's style stir fried noodles, river prawns, fermented tofu, tamarind sauce</i> ผัดไทยกุ้งแม่น้ำตำรับเซฟหงส์		<i>Fried rice, Phuket pineapple, raisin, cashew nuts turmeric and prawns</i> ข้าวผัดสับประรดกุ้ง	
Kuay Tiew Kua Gai	750	Khao Nua Ob Bai Bua	950
<i>Wok fried flat rice noodles, chicken, pickled squid</i> ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่		<i>Steamed rice wrapped, beef cheek, chicken sausage, shitake, ginkgo nuts</i> ข้าวเหนียวใบบัว	

Curries. Stir Fried Dishes & Specialties

เมนูแกงและผัดต่างๆ

Goong Phad Kapi Sator 	1,300	Pla Thord Klueng 	850
<i>Wok fried tiger prawns, shrimp paste, bitter beans</i> กุ้งผัดกะปิสะตอ		<i>Fried Andaman grouper, house made southern curry paste, herbs</i> ปลาเก๋าทอดเครื่อง	
Kai Jeaw Pu 	1,600	Kaeng Ka Ree Taohoo 	700
<i>Rolled omelette of organic locally farmed eggs and blue crab meat</i> ไข่เจียวปู		<i>Yellow curry, Songkla's tofu, vegetable chips (V)</i> เต้าหู้ซอสแกงกระหรี่	
Pla Yang Bai Thong	1,400	Panang See-Klong Nua	1,200
<i>Marinated black cod in burnt banana leaf turmeric, galangal, lemongrass</i> ปลาย่างใบตอง		<i>Slow cooked beef rib, panang curry, pea eggplant, kaffir lime leaves, served with garlic naan</i> พะแนงซี่โครงเนื้อ	
Massaman Gam Wua	1,200	Kaeng Keowwan Goong Mangkorn	2,400
<i>Massaman curry of beef cheek, roasted sweet potato, roti</i> มัสมั่นแก้มวัวกับมันหวานเผา		<i>Phuket lobster, green curry, eggplant, sweet basil, roti</i> แกงเขียวหวานกุ้งมังกร	
Moo Kua Klur 	800	Kaeng Pu Dara 	900
<i>Southern style wok fried pork belly, pink salt, chilli and garlic</i> หมูคั่วเกลือ		<i>Phuket crab curry, betel leaf, fish roes, somen noodles</i> แกงปูดารา	
Jor Rhang	900		
<i>Southern turmeric curry, Suratthani's river prawns, scallop, lemongrass, chilli</i> จ้อแห้งกุ้งแม่น้ำหอยเชลล์			

Prices are in Thai Baht and are subject to 10% service charge plus applicable tax.



Locally Sourced Fish



Locally Sourced Dish

We are happy to accommodate vegan requests. Please let our staff know and we will customise your dish to your preference. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.





Sides

เครื่องเคียงต่างๆ

Puay Leng Pad Nuei  Wok fried local spinach, garlic, butter (V) ปวยเล้งผัดเนย	450	Khao Sang Yod Ob Ma Praw Pao  Blackberry rice in roasted coconut (V) ข้าวสังข์หยดอบมะพร้าวเผา	450
Pak Lieng Phad Khai  Wok fried local lieng leaves, garlic, organic eggs, crispy pork skin ผักเหลียงผัดไข่กับกากหมูเจียวกระเทียม	450	Phad Kapek Mangoong  Wok fried organic water bamboo, shrimp paste, garlic กะเป็กผัดมันกุ้ง	450



Dessert

ของหวาน

Rabob Suriya Jakawan Our solar system as dessert, to share ระบบสุริยะจักรวาล	1,200	Mor Kaeng Puek  Taro coconut crème brûlée, crispy shallot, coconut cream หม้อแกงเผือกครีมบรูล่	450
Kanom Ko Tom Kati  Coconut dumpling, coconut cream ขนมโคตัมกะทิ	450	Khao Niew Ma-Muang  Mango with sweet sticky rice ข้าวเหนียวมะม่วง	450
Kluay Thord I Tim  Caramelised banana, spring roll, coconut sorbet กล้วยทอดกับไอติมกะทิ	450	The Pink Lotus & Coconut Mille Feuille Coconut mille feuille and pomegranate มีลเพยมะพร้าวกับทับทิมเกล็ดน้ำแข็ง	450

House Made Ice-Cream and Sorbet

ไอศกรีมโฮมเมดและซอร์เบต

I-tim Chocolate  Nakhon Si Thammarat chocolate ice cream ไอศกรีมช็อคโกแลตนครศรีธรรมราช	380	Sab Pa Rod  Phuket pineapple sorbet ซอร์เบตสับปะรดภูเก็ต	300
Maprao Coconut sorbet ซอร์เบตมะพร้าว	300		

Prices are in Thai Baht and are subject to 10% service charge plus applicable tax.



Locally Sourced Fish



Locally Sourced Dish

We are happy to accommodate vegan requests. Please let our staff know and we will customise your dish to your preference.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.