






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 of sauces</i> เนื้อโทะมาฮอว์คย่างเสิร์ฟพร้อมซอสหลากหลายชนิด		4,200	Sai Krok E-Sarn <i>Dara's pork sausage, black sticky rice, pickled white turmeric</i> ไส้กรอกอีสานสูตรตำรับดารา	480
Goong Mungkorn Yang <i>Phuket lobster, tom yam butter</i> กุ้งมังกรภูเก็ตย่างเนยรสต้มยำ		2,900	Satay Kea <i>Lamb satay, cashew sauce, coriander, cucumber ar-jard</i> สะเต๊ะแกะ	620
Nuea Yang <i>Wagyu beef striploin, Thai herbs salt flakes</i> เนื้อวากิวย่างซอสถั่ว		2,300	Gai Yang Koleh <i>Organic chicken, mild curry sauce, pickled cucumber</i> ไก่ย่างกอและ	480
Goong Mea Nahm <i>River prawns in soy sauce, ginger, lemon-orange zest</i> กุ้งแม่น้ำย่างเนยกับน้ำจิ้มซีฟู้ด		1,600	Moo and Nua Ping Nomsod <i>Pork and beef, marinated, fresh milk, Thai herbs, fermented egg yolk</i> หมูและเนื้อหมักกับซอสไข่แดง	480
Pla Hlarm <i>Marinated catfish in bamboo, chili, dill</i> ปลาหลาม		900	Kao Pod Yang <i>Sweet corn, butter, soy glaze, Thai herbs (V)</i> ข้าวโพดย่าง	380

Sides

เครื่องเคียงต่างๆ

Puay Leng Pad Nuei <i>Wok fried local spinach, garlic, butter (V)</i> ปวยเล้งผัดเนย		350	Pad Yod Mara Wan <i>Wok fried Chayote, garlic, edamame</i> ผัดยอดมะระหวาน		350
Pak Lieng Phad Khai <i>Wok fried local lieng leaves, garlic, organic eggs, crispy pork skin</i> ผักเหลียงผัดไข่กับกากหมูเจียวกระเทียม		350			

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 Hoy Shell

Betel leaves, cashew nuts, scallop,
house made ginger sauce
เผ็ยงคำหอยเชลล์

850

Thung Thong Nam Prik Ong

A Thai Royal appetizer with minced prawn,
tomato and pickled papaya
ตุงทองกุ้งน้ำพริกอ่อน

600

Por Pia Tuna

Tuna tartare spring roll, herb spices, salmon roes
โปะเปียทูน่า

600

Kien Pak Tord



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

600

Salads and Cold Dishes

ยำต่างๆ

Yum Tuna Sai Bua

Seared yellowfin tuna saku, lotus stem,
ikura, Krabi charcoal cashew
ยำทูน่าสายบัว

680

Yum Hua Plee Hoy Shell



Banana blossom salad, seared scallop,
sweet chili pastes, peanut, roasted coconut, grape seaweeds
ยำหัวปลีหอยเชลล์

680

Num Tok Nua

Torched waygu strip loin, 'isaan spices',
fresh herbs spicy lime dressing
น้ำตกเนื้อวากิว

800

Yum Avocado Pu Nim



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

680

Yum Som O Goong



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

680

Kao Yum



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

700

Soup

อาหารประเภทต้ม

Tom Yum Goong



Spicy tiger prawn soup, wolffia
ต้มยำกุ้งกับใบโหระพา

600

Tom Klong Pla



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

600

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

Hongz's style stir fried noodles,
river prawns fermented tofu, tamarind sauce
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำตำรับเซฟหงส์

980

Kuay Tiew Kua Gai

Wok fried flat rice noodles, chicken,
pickled squid, crispy pork skin
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

750

Khao Kan Jin

Northern-style steamed rice with minced pork,
wrapped in banana leaf
ข้าวกันจิ้น

750

Khao Pad Mun Goong

River prawn fried rice, prawn tomalley,
green mango, scrambled egg, tobiko
ข้าวผัดมันกุ้งกับกุ้งแม่น้ำ

980

Curries. Stir Fried Dishes & Specialties

เมนูแกงและผัดต่างๆ

Goong Phad Kapi Sator



Wok fried tiger prawns, shrimp paste, bitter beans
กุ้งผัดกะปิสะตอ

1,100

Nua Pad Prik Thai Dam

Wok fried wagyu striploin, black pepper,
mushroom, onion
เนื้อผัดพริกไทยดำ

1,200

Kai Jeaw Pu



Rolled omelet of organic locally farmed eggs
and blue crab meat
ไข่เจียวปู

1,600

Kaeng Pu Dara



Phuket crab curry, betel leaf, fish roes, somen noodles
แกงปูดารา

900

Massaman Gam Wua

Massaman curry of beef cheek,
roasted sweet potato, roti
มัสมั่นแก้มวัวกับมันหวานเผา

1,200

Kaeng Hang Lay

Northern style pork stewed,
honey ginger pickled garlic
แกงฮังเล

720

Goong Mangkorn Thord Klueng



Fried Phuket lobster, house made southern
curry paste, herbs
กุ้งมังกรทอดเครื่อง

2,400

Kaeng Kua Pla



Southern yellow curry, Andaman grouper,
betel leaves, "Cha-om" omelet
แกงคั่วปลากับไข่เจียวชะอม

1,150

Panang See-Klong Nua

Slow cooked beef rib, panang curry,
pea eggplant, kaffir lime leaves,
serve with garlic naan
พะแนงซี่โครงเนื้อ

1,200

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.

WELLNESS & LONGEVITY MENU

Appetisers and Salads

Man Wan Thip	450	Yum Avocado Pu Nueng	680
Tasting of sweet potatoes, onion, tomato chili sauce (V) (Kcal 159, Carbs 37g, Fat 6g, Protein 3g) มันหวานทิว้ย		Organic avocado, tomato confit, crab meat, roasted coconut, lime, tobiko (Kcal 328, Carbs 19g, Fat 5g, Protein 50g) ยำอะโวคาโดกับปูนิ่ง	
Dara's Por Pia Sod	600	Larb Ped Khua	650
Spinach wrapped, chicken breast, avocado, beansprout, house made chili sauce (Contains animal proteins, Kcal 382, Carbs 28g, Fat 27g, Protein 10g) ปอเปียะสดดารา		Northern spices, minced duck salad (Contains animal proteins, Kcal 203, Carbs 8g, Fat 9g, Protein 20g) ลาบเป็ดคว	

Soup

Tom Ka Dook Moo	700
Pork bone broth, shiitake, red dates, goji berries (Contains animal proteins, Kcal 344, Carbs 23g, Fat 18g, Protein 30g) กระดุกหมูตุ๋น	

Main Course

Pla Nueng Manao	980	Hed Kua Prik Klur	450
Steamed seabass, cabbage, chili lime sauce (Contains animal proteins, Kcal 328, Carbs 19g, Fat 5g, Protein 50g) ปลาหนังมะนาว		Organic mushrooms, northern spices, sesame oil, spring onion (V) (Kcal 211, Carbs 41g, Fat 4g, Protein 4g) เห็ดอออร์แกนิกควพริกเกลือ	
Kaeng Ka Ree Taohoo Plant-Based	750	Kao Sang Yod Ob Ma Praw Pao	450
Yellow curry, Songkla's tofu, plant-based, sweet potato chips (V) (Kcal 300, Carbs 37g, Fat 12g, Protein 18g) แกงเหูแพลนต์เบสซอสแกงกระหรี		Black berry rice in roasted coconut (V) (Kcal 255, Carbs 48 g, Fat 5 g, Protein 4g) ข้าวสังข์หยดอบมะพร้าวเผา	
Gai Yang	780	Pla Yang Bai Thong	1,200
Hickory smoked baby chicken, sweet chili sauce (Contains animal proteins, Kcal 339, Carbs 16g, Fat 3g, Protein 61g) ไก่ย่างดาราสูตรพิเศษโสมเบด		Marinated black cod in burnt banana leaf turmeric, galangal, lemongrass (Contains animal proteins, Kcal 355, Carbs 5g, Fat 25g, Protein 25g) ปลาอย่างใบตอง	

Dessert

Dark Chocolate	450	Sab Pa Rod	300
Nakorn Sri Thammarat dark chocolate (V) (Kcal 570, Carbs 26g, Fat 47g, Protein 14.5g) ดาร์กช็อกโกแลตนครศรีธรรมราช		Phuket pineapple sorbet (V) (Kcal 83, Carbs 20g, Protein 1g) ซอร์เบตัสับประดภูเก็ต	

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.

Dessert

ของหวาน

Rabob Suriya Jakawan

Our solar system as dessert, to share
ระบบสุริยะจักรวาล

1,200

Mor Kaeng Puek

Taro coconut creme brulee, crispy shallot,
coconut cream
หน่อแกงเผือกครีมบรูลเล่

450

Kanom Ko Tom Kati



Coconut dumpling, coconut cream
ขนมโคต้นกะทิ

450

Kao Niew Ma-Muang



Mango with sweet sticky rice
ข้าวเหนียวมะม่วง

450

Around Banana



Banana cake, caramelized banana,
banana ice cream
สตอริ่งกล้วยกับไอติมกล้วย

450

The Pink Lotus & Coconut Mille Feuille

Coconut mille feuille and pomegranate
มิลเฟยมะพร้าวกับทับทิมเกล็ดน้ำแข็ง

450

Homemade Ice-Cream

ไอศกรีมโฮมเมด

I-Tim Chocolate



Nakhon Sri Thammarat chocolate ice-cream
ไอศกรีมช็อกโกแลตนครศรีธรรมราช

380

I-Tim Kluay

Banana ice-cream
ไอศกรีมกล้วย

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.

DENEB MENU

Charcoal Grilled

Moo and Nua Ping Nomsod

Pork and beef, marinated, fresh milk, Thai herbs,
fermented egg yolk

หมูและเนื้อหมักกับซอสไข่แดง

Appetisers & Salad

Thung Thong Nam Prick Ong

A Thai Royal appetiser with minced prawn, tomato
and pickled papaya

กุ้งทองกึ่งน้ำพริกอ่อน

Yum Avocado Pu Nim

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

ยำอะโวกาโดกับปูนี้ม

Soup

Tom Ka Dook Moo

Pork bone broth, shiitake, red dates, goji berries

กระดูกหมูตุ๋น

Main Course

Kaeng Hang Lay

Northern style pork stewed, honey ginger pickled garlic

แกงฮังเล

Nua Prik Thai Dam

Wok fried wagyu strip loin, black pepper, mushroom, onion

เนื้อผัดพริกไทยดำ

Kao Sang Yod Ob Ma Praw Pao

Black berry rice in roasted coconut

ข้าวสังข์หยดอบมะพร้าวเผา

Dessert

Mor Kaeng Puek

Taro coconut crème brûlée, crispy shallot, coconut cream

หม้อแกงเผือกครีมบรูล่

THB 2,790++ per person | THB 5,580++ for two guests
(MINIMUM ORDER OF TWO GUESTS)

VEGA MENU

Appetisers box

Sai Krok E-Sarn

Dara's pork sausage, black sticky rice,
pickled white turmeric

ไส้กรอกสูตรตำรับดารา

Thung Thong Nam Prick Ong

A Thai Royal appetiser with minced prawn,
tomato and pickled papaya

กุ้งทองกึ่งน้ำพริกอ่อน

Kao Yum

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

ข้าวยำสูตรพิเศษของดารา

Main course

Khao Kan Jin

Northern style steamed rice with minced pork,
wrapped in banana leaf

ข้าวคันจิ้น

Kaeng Kua Pla

Southern yellow curry, Andaman seabass,
betel leaves,

"Cha-om" omelet

แกงควัปลากับไข่เจียวชะอม

Pad Yod Mara Wan

Wok fried chayote, garlic, edamame

ผัดยอดมะระหวาน

Dessert

Around Banana

Banana cake, caramelised banana,
banana ice-cream

สตอริ่งกล้วยกับไอติมกล้วย

THB 1,900++ per person

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.