





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> เนื้อโทะมาฮอว์คย่างเสิร์ฟพร้อมซอสหลากหลายชนิด	4,900	Moo Ping <i>Pork belly, baby leek, soy sauce, 'nahm jim jeaw', fermented egg yolk</i> หมูสามชั้นหมักซอสไข่แดงจิ้มแจ่ว	550
Kung Mungkorn Yang  <i>Phuket lobster, tom yam butter</i> กุ้งมังกรภูเก็ตย่างเนยรสต้มยำ	2,900	Peek Gai Yang <i>Chicken wings, sea salt, lime, northern spices</i> ปีกไก่ย่างล้านนา	530
Nuea Yang <i>Wagyu beef striploin, Thai herbs salt flakes</i> เนื้อวากิวย่างซอสถั่ว	2,300	Kao Pod Yang  <i>Sweet corn, butter, soy glaze, Thai herbs (V)</i> ข้าวโพดย่าง	450
Kung Mea Nahm  <i>River prawns in soy sauce, ginger, lemon-orange zest</i> กุ้งแม่น้ำย่างเนยกับน้ำจิ้มซีฟู้ด	1,900	Fak Thong  <i>Pumpkin, sweet soy glaze, toasted pumpkin seeds (v)</i> ฟักทองหวานย่าง	450
Hed Yang Nuei  <i>Smoky grilled organic mushroom, soy glaze, butter, black garlic</i> เห็ดในสวนย่างกับกระเทียมดำ	450	Makhuea Yang  <i>Smoky grilled eggplant, minced chicken, sweet basil</i> <i>Fermented beans paste sauce</i> มะเขือย่างทรงเครื่อง	450
Gai Yang <i>Hickory smoked baby chicken, sweet chili sauce</i> ไก่ย่างดาราสูตรพิเศษโฮมเมด	780	Lin Moo Yang <i>Braised pork tongue, black soy, cinnamon, chili fermented soybean sauce</i> ลิ้นหมูย่าง	750
Gai Yang Koleh  <i>Organic chicken, mild curry sauce, pickled cucumber</i> ไก่ย่างกอละ	680	Meuk Hom Yang  <i>Cuttle fish, mayo chili sauce, lime, lemon-orange zest</i> หมึกหอมย่าง	950
Hoy Shell Yang Nuei <i>Grilled Scallop, butter, house made XO sauce</i> หอยเชลล์ย่างเนยกับซอส XO	1,250	Satay Kea <i>Lamb satay, cashews sauce, coriander, cucumber ar-jard</i> สะเต๊ะแกะ	850
Nuea Yang Krajeab <i>Wagyu beef, okra, soy glaze, roasted chili paste</i> เนื้อย่างกับกระเจียนเขียว	1,250		

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 customize your dish to your preference.

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

Appetizers

อาหารเรียกน้ำย่อย

Miang Kham Tub Haan

950

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

Tord Man Goong



700

Fried prawns cake, house made chili sauce, mango salsa
ทอดมันกุ้งกับซอสพริกมะม่วง

Kao Tung



700

Rice crackers, fresh and dried mushrooms (V)
ข้าวตังเห็ด

Por Pia Moo Dang

700

Spring rolls, spiced roasted pork, house made pickled turnip
ปอเปี๊ยะหมูแดง

Por Pia Tuna

700

Tuna tartare spring roll, herb spices, salmon roes
ปอเปี๊ยะทูน่า

Goong Sarong

700

Prawns wrapped in Phuket noodles
house made chili sauce with mango salsa
กุ้งโฮม

Salads and Cold Dishes

ยำต่างๆ

Yum Ponlamai Gab Kung Mea Nahm

750

Grilled river prawns, seasonal fruit and
roasted charcoal cashews
ยำพลับกับกุ้งแม่น้ำ

Puay Leng



700

Steamed spinach, sesame, house made chili paste,
crispy coconut (V)
ยำบวญเล้ง

Laab Ped

900

Slow cooked duck breast, 'isaan spices',
foie gras, fresh herbs
ลาบอกเปิดกับต้นห่าน

Kao Yum



700

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

Yum Som O Goong



720

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

Yum Avocado Pu Nim



750

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

Soup

อาหารประเภทต้ม

Tom Yum Goong



800

Spicy tiger prawn soup, wolffia
ต้มยำกุ้งกับใบฟ้า

Tom Som Pla



800

Tamarind soup, Andaman grouper, pickles, herbs
ต้มส้มปลา

Tom Kha Hoi Shell

800

Coconut soup, scallops, tobiko
ต้มข่าหอยเชลล์

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 customize your dish to your preference.

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

Noodle. Rice

ก๋วยเตี๋ยวและข้าว

Pad Thai

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

980

Khao Phad Sab Pa Rod Goong

Fried rice, Phuket pineapple, raisin, cashews, turmeric and prawns
ข้าวผัดสับปะรดกุ้ง

750

Dara's Khao Soi

River prawns, house made egg noodles, 'look chok', pickles
ข้าวซอยกุ้งแม่น้ำ

850

Pad See Ew Kor Moo Yang

Stir fried rice noodles, baby kale, grilled pork neck
ผัดซีอิ๊วคอหมูย่าง

750

Curries. Stir Fried Dished & Specialties

เมนูแกงและผัดต่างๆ

Goong Phad Prik Kluer

Wok fried tiger prawns, chili, capsicum, garlic, sea salt
กุ้งผัดพริกเกลือ

1,300

Moohong Phuket

Slow cook pork belly, soy sauce, star anise, cinnamon
หมูฮ้องภูเก็ต

800

Kai Jeaw Pu

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

1,600

Pla Duk Pad Phed

Wok fried catfish, house made red curry, herbs
ปลาตุ๋นผัดเผ็ด

780

Pla Yang Bai Thong

Marinated black cod in burnt banana leaf, turmeric, galangal, lemongrass
ปลาย่างใบตอง

1,400

Kaeng Ka Ree Taohoo

Yellow curry, Songkla's tofu, vegetables chips (V)
เต้าหู้ซอสแกงกระหรี่

700

Choo Chee Kung Mangkorn

Phuket lobster, thick red curry, peanut, asparagus
จู๋ชี๋กุ้งมังกร

2,300

Massaman Gam Wua

Massaman curry of beef cheek, roasted organic sweet potato
มัสมั่นแก้มวัวกับมันหวานเผา

1,200

Kaeng Rawang Kea

Turmeric curry of lamb chops, lemongrass, sweet basil
แกงระแวงแกะ

1,200

Kaeng Phed Ped Yang

Sous vide duck breast, house made red curry, figs
แกงเผ็ดเป็ดย่าง

900

Kaeng Pu Dara

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

900

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 customize your dish to your preference.

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

Sides

เครื่องเคียงต่างๆ

Puay Leng Pad Nuei

Wok fried local spinach, garlic, butter (V)

ปวยเล้งผัดเนย

550

Kao Sang Yod Ob Ma Praw Pao

Black berry rice in roasted coconut (V)

ข้าวสังข์หยดอบมะพร้าวเผา

450

Pak Lieng Phad Khai

Wok fried local lieng leaves, garlic, organic eggs,

crispy pork skin

ผักเหลียงผัดไข่กับกากหมูเจียวกระเทียม

550

Krajeab Phad Hed

Wok fried organic okra, mushrooms, garlic,

soy sauce, wolffia

กระเจียบผัดเห็ดกับไข่ฝ่ำ

550

Dessert

ของหวาน

Rabob Suriya Jakawan

Our solar system as dessert, to share

ระบบสุริยะจักรวาล

1,600

Kao Niew Ma-Muang

Mango with sweet sticky rice

ข้าวเหนียวมะม่วง

450

Kanom Ko Tom Kati

Coconut dumpling, coconut cream

ขนมโคตัมกะทิ

450

Basque burnt durian cheesecake

Durian cheesecake, housemade coconut ice cream

Durian chips

ชีสเค้กดurian

450

Kluay Thord I Tim

Caramelized banana, spring roll, coconut sorbet

กล้วยทอดกับไอติมกะทิ

450

Tub Tim Krob Gab Sarim

Water chestnut, sweet noodle, coconut meat,

coconut aromatic ice cream

กับทิมกรอบกับชาหรับ

450

Mor Kaeng Puek

Taro coconut crème brulee, crispy shallot, coconut cream

หม้อแกงเผือกครีมบุรเล่

450

House Made Ice-Cream and Sorbet

ไอศกรีมโฮมเมดและซอร์เบต

I-tim Chocolate

Nakorn Sri Thammarat Chocolate ice-cream

ไอศกรีมช็อกโกแลตนครศรีธรรมราช

380

Maprao

Coconut sorbet

ซอร์เบตมะพร้าว

300

I-tim Nom Pae Nga Dam

Goat cheese ice cream, black sesame

ไอศกรีมนมแพะกับงาดำ

380

Sab Pa Rod

Phuket pineapple sorbet

ซอร์เบตสับปะรดภูเก็ต

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 customize your dish to your preference.

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