





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> เนื้อโทมาฮอว์คย่างเสิร์ฟพร้อมซอสหลากหลายชนิด	4,900	Sai Krok E-Sarn <i>Dara's pork sausage, black sticky rice, pickled white turmeric</i> ไส้กรอกอีसानสูตรตำรับดารา	550
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	850
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	680
Goong Mea Nahm  <i>River prawns in soy sauce, ginger, lemon-orange zest</i> กุ้งแม่น้ำย่างเนยกับน้ำจิ้มซีฟู้ด	1,900	Moo and Nua Ping Nomsod <i>Pork and beef, marinated, fresh milk, Thai herbs, fermented egg yolk</i> หมูและเนื้อหมักกับซอสไข่แดง	550
Pla Hlarm  <i>Marinated catfish in bamboo, chili, dill</i> ปลาหลาม	1,150	Kao Pod Yang  <i>Sweet corn, butter, soy glaze, Thai herbs (V)</i> ข้าวโพดย่าง	450

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

700

Por Pia Tuna

Tuna tartare spring roll, herb spices, salmon roes
โปเป็ยงทูน่า

700

Kien Pak Tord



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

700

Salads and Cold Dishes

ยำต่างๆ

Yum Tuna Sai Bua

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

720

Yum Hua Plee Hoy Shell



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

750

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

750

Yum Som O Goong



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

720

Kao Yum



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

700

Soup

อาหารประเภทต้ม

Tom Yum Goong



Spicy tiger prawn soup, wolffia
ต้มยำกุ้งกับไข่ฝ้า

800

Tom Klong Pla



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

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 <i>Hongz's style stir fried noodles, river prawns fermented tofu, tamarind sauce</i> ผัดไทยกุ้งแม่น้ำตำรับเซฟพงษ์	980	Kuay Tiew Kua Gai <i>Wok fried flat rice noodles, chicken, pickled squid, crispy pork skin</i> ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่	750
Khao Kan Jin <i>Northern-style steamed rice with minced pork, wrapped in banana leaf</i> ข้าวกันจิ้น	750	Khao Pad Mun Goong <i>River prawn fried rice, prawn tomalley, green mango, scrambled egg, tobiko</i> ข้าวผัดมันกุ้งกับกุ้งแม่น้ำ	980

Curries. Stir Fried Dishes & Specialties

เมนูแกงและผัดต่างๆ

Goong Phad Kapi Sator  <i>Wok fried tiger prawns, shrimp paste, bitter beans</i> กุ้งผัดกะปิสะตอ	1,300	Nua Pad Prik Thai Dam <i>Wok fried wagyu strip loin, black pepper, mushroom, onion</i> เนื้อผัดพริกไทยดำ	1,200
Kai Jeaw Pu  <i>Rolled omelet of organic locally farmed eggs and blue crab meat</i> ไข่เจียวปู	1,600	Kaeng Pu Dara  <i>Phuket crab curry, betel leaf, fish roes, somen noodles</i> แกงปูดารา	900
Massaman Gam Wua <i>Massaman curry of beef cheek, roasted sweet potato, roti</i> มัสมั่นแก้มวัวกับมันหวานเผา	1,200	Kaeng Hang Lay <i>Northern style pork stewed, honey ginger pickled garlic</i> แกงฮังเล	980
Goong Mangkorn Thord Klueng  <i>Fried Phuket lobster, house made southern curry paste, herbs</i> กุ้งมังกรทอดเครื่อง	2,400	Kaeng Kua Pla  <i>Southern yellow curry, Andaman grouper, betel leaves, "Cha-om" omelet</i> แกงคั่วปลากับไข่เจียวชะอม	1,150
Panang See-Klong Nua <i>Slow cooked beef rib, panang curry, pea eggplant, kaffir lime leaves, serve with garlic naan</i> 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.

Sides

เครื่องเคียงต่างๆ

Puay Leng Pad Nuei  Wok fried local spinach, garlic, butter (V) ปวยเล้งผัดเนย	450	Pad Yod Mara Wan  Wok fried Chayote, garlic, edamame ผัดยอดมะระหวาน	450
Pak Lieng Phad Khai  Wok fried local lieng leaves, garlic, organic eggs, crispy pork skin ผักเหียงผัดไข่กับกากหมูเจียวกระเทียม	450		

Dessert / Homemade Ice-Cream

ของหวานและไอศกรีมโฮมเมด

Rabob Suriya Jakawan Our solar system as dessert, to share ระบบสุริยะจักรวาล	1,200	Mor Kaeng Puek Taro coconut creme brulee, crispy shallot, coconut cream หม้อแกงเผือกครีมบรูลเล่	450
Kanom Ko Tom Kati  Coconut dumpling, coconut cream ขนมโคต้มนกะทิ	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 มีลเพียวมะพร้าวกับทับทิมเกล็ดน้ำแข็ง	450
I-Tim Chocolate  Nakhon Sri Thammarat chocolate ice-cream ไอศกรีมช็อคโกแลตนครศรีธรรมราช	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.

WELLNESS & LONGEVITY MENU

Appetisers and Salads

Man Wan Thip Tasting of sweet potatoes, onion, tomato chili sauce (V) (Kcal 159, Carbs 37g, Fat 6g, Protein 3g) มันหวานทักขี้	450	Yum Avocado Pu Nueng  Organic avocado, tomato confit, crab meat, roasted coconut, lime, tobiko (Kcal 328, Carbs 19g, Fat 5g, Protein 50g) ยำอะโวคาโดกับปูนึ่ง	750
Dara's Por Pia Sod Spinach wrapped, chicken breast, avocado, beansprout, house made chili sauce (Contains animal proteins, Kcal 382, Carbs 28g, Fat 27g, Protein 10g) ปอเปี๊ยะสดดารา	700	Larb Ped Khua Northern spices, minced duck salad (Contains animal proteins, Kcal 203, Carbs 8g, Fat 9g, Protein 20g) ลาบเป็ดคั่ว	750



Soup

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

Main Course

Pla Nueng Manao  Steamed seabass, cabbage, chili lime sauce (Contains animal proteins, Kcal 328, Carbs 19g, Fat 5g, Protein 50g) ปลาต้มมะนาว	980	Hed Kua Prik Klur Organic mushrooms, northern spices, sesame oil, spring onion (V) (Kcal 211, Carbs 41g, Fat 4g, Protein 4g) เห็ดอออร์แกนิกคั่วพริกเกลือ	450
Kaeng Ka Ree Taohoo Plant-Based  Yellow curry, Songkla's tofu, plant-based, sweet potato chips (V) (Kcal 300, Carbs 37g, Fat 12g, Protein 18g) แกงกะหรี่แพลนต์เบสซอสแดงกระหรี่	750	Kao Sang Yod Ob Ma Praw Pao  Black berry rice in roasted coconut (V) (Kcal 255, Carbs 48 g, Fat 5 g, Protein 4g) ข้าวสังข์หยดอบมะพร้าวเผา	450
Gai Yang  Hickory smoked baby chicken, sweet chili sauce (Contains animal proteins, Kcal 339, Carbs 16g, Fat 3g, Protein 61g) ไก่ย่างดาราสูตรพิเศษโฮมเมด	780	Pla Yang Bai Thong Marinated black cod in burnt banana leaf turmeric, galangal, lemongrass (Contains animal proteins, Kcal 355, Carbs 5g, Fat 25g, Protein 25g) ปลาย่างใบตอง	1,400

Dessert

Dark Chocolate  Nakorn Sri Thammarat dark chocolate (V) (Kcal 570, Carbs 26g, Fat 47g, Protein 14.5g) ดาร์กช็อกโกแลตนครศรีธรรมราช	450	Sab Pa Rod  Phuket pineapple sorbet (V) (Kcal 83, Carbs 20g, Protein 1g) 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 customise your dish to your preference.

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