



Dara

VON DEN KÜSTEN PHUKETS
INS HERZ WIENS

FROM THE SHORES OF PHUKET
TO THE HEART OF VIENNA

SHARED TASTING
MENU FOR TWO

From the Grill

Moo and Nua Ping Nomsod

Mariniertes Schweine- und Rindfleisch, Milch,
Thai-Kräuter, fermentiertes Eigelb
*Marinated Pork and Beef, Milk, Thai Herbs,
Fermented Egg Yolk*

Appetizer & Salad

Por Pia Pla

Saiblingstatar-Frühlingsrolle, Larb-Gewürze, Lachsrogen
Char Tartare Spring Roll, Larb Spices, Salmon Roe

Yum Som O Goong

Dara’s Pomelo-Salat, Tempura-Garnele, Cashewkerne, Granatapfel
Dara’s Pomelo Salad, Tempura Prawn, Cashew Nuts, Pomegranate

Soup

Tom Yum Goong

Pikante Tiger-Garnelen-Suppe, Enoki-Pilze, Tomate
Spicy Tiger Prawn Soup, Enoki Mushrooms, Tomato

Thai Classics. Curries & Sides

Massaman Gam Wua

Massaman-Curry von der Rinderbacke, geröstete Bio-Süßkartoffel, Roti
Massaman Curry of Beef Cheek, Roasted Organic Sweet Potato, Roti

Puay Leng Pad Nuei

Im Wok gebratener regionaler Spinat, Knoblauch, Butter (V)
Wok-fried Local Spinach, Garlic, Butter (V)

Khao Sang Yod Ob Maprow

Bio-Schwarzbeer-Reis, Kokosnuss (V)
Organic Black Berry Rice, Coconut (V)

Dessert

Kao Niew Ma-Muang

Mango, süßer Klebreis, Kokoseis
Mango, Sweet Sticky Rice, Coconut Ice Cream

EUR 150

Für zwei Personen
For two persons

Appetizers

Miang Kham Hoy Shell

Betelblätter, Jakobsmuscheln, Erdnüsse, Beeren-Ingwer-Sauce
Betel Leaves, Scallops, Peanuts, Berry-Ginger Sauce

Por Pia Pla

Saiblingstatar-Frühlingsrolle, Larb-Gewürze, Lachsrogen
Char Tartare Spring Roll, Larb Spices, Salmon Roe

Khao Tung Hed

Reiscracker, saisonaler Trüffel, Pilze (vegan)
Rice Crackers, Seasonal Truffle, Mushrooms (vegan)

Soups

Tom Yum Goong

Pikante Tiger-Garnelen-Suppe, Enoki-Pilze, Tomate
Spicy Tiger Prawn Soup, Enoki Mushrooms, Tomato

Tom Kha Pla

Kokossuppe, schwarzer Kabeljau, Thai-Kräuter,
Zucchiniblüte
*Coconut Soup, Black Cod, Thai Herbs,
Zucchini Flower*

Salads & Cold Plates

Kao Yum

Dara’s Reissalat, knuspriger Fisch „Foo“, Beerensauce
Dara’s Rice Salad, Crispy Fish “Foo”, Berry Sauce

Num Tok Nua

Kurz geflämmtes Wagyu Striploin, Isaan-Gewürze,
frische Kräuter, pikantes Limetten-Dressing
*Torched Wagyu Striploin, Isaan Spices,
Fresh Herbs, Spicy Lime Dressing*

Yum Som O Goong

Dara’s Pomelo-Salat, Tempura-Garnele, Cashewkerne,
Granatapfel
*Dara’s Pomelo Salad, Tempura Prawn, Cashew Nuts,
Pomegranate*

From the Grill

Satay Nua

Dry-aged-Rind-Satay, Cashew-Erdnuss-Sauce, Koriander,
Gurken-Ar-Jard
*Dry-aged Beef Satay, Cashew-Peanut Sauce, Coriander,
Cucumber Ar Jard*

Gai Yang Koleh

Bio-Huhn, milde Currysauce, eingelegte Gurke
Organic Chicken, Mild Curry Sauce, Pickled Cucumber

Moo and Nua Ping Nomsod

Mariniertes Schweine- und Rindfleisch, Milch, Thai-Kräuter,
fermentiertes Eigelb
*Marinated Pork and Beef, Milk, Thai Herbs,
Fermented Egg Yolk*

Pla Yang Bai Thong

Marinierter Schwarzer Kabeljau, Kurkuma, Galgant,
Zitronengras
Marinated Black Cod, Turmeric, Galangal, Lemongrass

Sides for Sharing

Puay Leng Pad Nuei

Im Wok gebratener regionaler Spinat, Knoblauch, Butter (V)
Wok-fried local spinach, Garlic, Butter (V)

Khao Sang Yod Ob Maprow

Bio-Schwarzbeer-Reis, Kokosnuss (V)
Organic Black Berry Rice, Coconut (V)

Khao Suay

Bio-Jasminreis (vegan)
Organic Jasmine Rice (vegan)

Noodles & Rice

Pad Thai

Reisbandnudeln, Ei, Hummerschwanz
Rice Noodles, Eggs, Lobster Tail

Khao Soi Gai

Nordthailändische Curry-Nudeln, Huhn, Schalotten,
eingelegter Kohl
*Northern Thai Curry Noodles, Chicken, Shallots,
Pickled Cabbage*

Khao Pad Pu

Gebratener Reis, Königskrabbe, Ei, Knoblauch
Fried Rice, King Crab, Egg, Garlic

Thai Classics & Curries

Massaman Gam Wua

Massaman-Curry von der Rinderbacke, geröstete
Bio-Süßkartoffel, Roti
*Massaman Curry of Beef Cheek, Roasted Organic
Sweet Potato, Roti*

Kaeng Phed Pla Yang

Rotes Forellencurry, saisonale Früchte und Beeren, Feigen,
Thai-Basilikum
Red Trout Curry, Seasonal Fruits and Berries, Figs, Thai Basil

Kaeng Keowwan Moo

Grünes Curry, Schweinekarrée, Aubergine, Thai-Basilikum
Green Curry, Pork Chop, Eggplant, Thai Basil

Nua Pad Prick Thai Dum

Im Wok gebratenes Rindfleisch, schwarzer Pfeffer, Pilze
Wok-fried Beef, Black Pepper, Mushrooms

Desserts

Kao Niew Ma-Muang

Mango, süßer Klebreis, Kokoseis
Mango, Sweet Sticky Rice, Coconut Ice Cream

Mor Kaeng Puek

Taro-Kokos-Crème-Brûlée, knusprige Schalotten,
Kokoscreme
*Taro Coconut Crème Brûlée, Crispy Shallots,
Coconut Cream*

Bua Loy Khai Waan

Kokos-Knödel, Wachteleier, Kokoscreme
Coconut Dumpling, Quail Eggs, Coconut Cream



Dara

VON DEN KÜSTEN PHUKETS
INS HERZ WIENS

DARA, das gefeierte Signature-Restaurant des Anantara
Layan Phuket Resort, bringt die Aromen Südthailands
nach Wien.

Unter der Leitung von Chef Hongz interpretiert DARA
die kulinarischen Traditionen Phukets und der Andama-
nenküste auf zeitgemäße Weise neu. Außergewöhnliche
Meeresfrüchte, ausgewählte Fleischprodukte und die
charakteristische Balance aus Süße, Säure, Schärfe
und Würze prägen jedes Gericht.

Benannt nach dem thailändischen Wort für „Stern“,
erinnert DARA an die Seefahrer der Andamanensee, die
sich einst an den Sternen orientierten. Heute steht DARA
für eine moderne Form der Thai Fine Cuisine, in der
Tradition, Handwerk und Gastfreundschaft auf besondere
Weise zusammenfinden.

FROM THE SHORES OF PHUKET
TO THE HEART OF VIENNA

DARA, the celebrated signature restaurant of Anantara
Layan Phuket Resort, brings the vibrant flavours of
Southern Thailand to Vienna.

Led by Chef Hongz, DARA reimagines the culinary
tradiions of Phuket and the Andaman Coast through
a contemporary fine dining lens. Exceptional seafood,
premium meats and the bold balance of sweet, sour,
spicy and aromatic flavours that define Thai cuisine
take centre stage.

Named after the Thai word for “star”, DARA honours
the seafarers of the Andaman Sea who once navigated
by the stars. Today, it represents a modern expression
of Thai fine dining, where heritage, craftsmanship and
hospitality come together.

Artisan Ice Creams & Sorbets

Khing Gab Takhai

Ingwer-Zitronengras-Sorbet, Honigwabe
Ginger and Lemongrass Sorbet, Honeycomb

I-Tim Maprow

Kokoseis, Erdnüsse, Croûtons
Coconut Ice Cream, Peanuts, Croutons

Chef Hongz bereitet auf Wunsch nahezu jedes Gericht der Speisekarte
auch vegetarisch zu. Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam.
*Most dishes on our menu can be prepared vegetarian by Chef Hongz
upon request. Please consult our service team.*

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informiert Sie unser
Serviceteam gerne über die enthaltenen Zutaten.
*All prices are inclusive of applicable taxes. If you have any allergies or
dietary intolerances, our service team will be pleased to advise you on
ingredients and preparations.*