

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 180
Für zwei Personen
For two persons

Appetizers

Miang Kham Hoy Shell 28
Betelblätter, Jakobsmuscheln, Erdnüsse, Beeren-Ingwer-Sauce
Betel Leaves, Scallops, Peanuts, Berry-Ginger Sauce

Por Pia Pla 22
Saiblingstatar-Frühlingsrolle, Larb-Gewürze, Lachsrogen
Char Tartare Spring Roll, Larb Spices, Salmon Roe

Soups

Tom Yum Goong 25
Pikante Tiger-Garnelen-Suppe, Enoki-Pilze, Tomate
Spicy Tiger Prawn Soup, Enoki Mushrooms, Tomato

Tom Kha Pla 25
Kokossuppe, schwarzer Kabeljau, Thai-Kräuter, Zucchiniblüte
Coconut Soup, Black Cod, Thai Herbs, Zucchini Flower

Salads & Cold Plates

Kao Yum 24
Dara's Reissalat, knuspriger Fisch „Foo", Beerensauce
Dara's Rice Salad, Crispy Fish "Foo", Berry Sauce

Num Tok Nua 35
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 26
Dara's Pomelo-Salat, Tempura-Garnele, Cashewkerne, Granatapfel
Dara's Pomelo Salad, Tempura Prawn, Cashew Nuts, Pomegranate

From the Grill

Satay Nua 20
Dry-aged-Rind-Satay, Cashew-Erdnuss-Sauce, Koriander, Gurken-Ar-Jard
Dry-aged Beef Satay, Cashew-Peanut Sauce, Coriander, Cucumber Ar Jard

Moo and Nua Ping Nomsod 20
Mariniertes Schweine- und Rindfleisch, Milch, Thai-Kräuter, fermentiertes Eigelb
Marinated Pork and Beef, Milk, Thai Herbs, Fermented Egg Yolk

Pla Yang Bai Thong 32
Marinierter Schwarzer Kabeljau, Kurkuma, Galgant, Zitronengras
Marinated Black Cod, Turmeric, Galangal, Lemongrass

Sides for Sharing

Puay Leng Pad Nuei 12
Im Wok gebratener regionaler Spinat, Knoblauch, Butter (V)
Wok-fried local spinach, Garlic, Butter (V)

Khao Sang Yod Ob Maprow 12
Bio-Schwarzbeer-Reis, Kokosnuss (V)
Organic Black Berry Rice, Coconut (V)

Khao Suay 10
Bio-Jasminreis (vegan)
Organic Jasmine Rice (vegan)

Noodles & Rice

Pad Thai 38
Reisbandnudeln, Ei, Hummerschwanz
Rice Noodles, Eggs, Lobster Tail

Khao Soi Gai 28
Nordthailändische Curry-Nudeln, Huhn, Schalotten, eingelegter Kohl
Northern Thai Curry Noodles, Chicken, Shallots, Pickled Cabbage

Khao Pad Pu 32
Gebratener Reis, Königskrabbe, Ei, Knoblauch
Fried Rice, King Crab, Egg, Garlic

Thai Classics & Curries

Massaman Gam Wua 34
Massaman-Curry von der Rinderbacke, geröstete Bio-Süßkartoffel, Roti
Massaman Curry of Beef Cheek, Roasted Organic Sweet Potato, Roti

Kaeng Keowwan Moo 29
Grünes Curry, Schweinekarrée, Aubergine, Thai-Basilikum
Green Curry, Pork Chop, Eggplant, Thai Basil

Nua Pad Prick Thai Dum 35
Im Wok gebratenes Rindfleisch, schwarzer Pfeffer, Pilze
Wok-fried Beef, Black Pepper, Mushrooms

Desserts

Kao Niew Ma-Muang 16
Mango, süßer Klebreis, Kokoseis
Mango, Sweet Sticky Rice, Coconut Ice Cream

Mor Kaeng Puek 14
Taro-Kokos-Crème-Brûlée, knusprige Schalotten, Kokoscreme
Taro Coconut Crème Brûlée, Crispy Shallots, Coconut Cream

Bua Loy Khai Waan 12
Handgerollte Perlen aus Kürbis, Taro und Süßkartoffel, Wachteleier, Kokoscreme
Sweet root pearls of pumpkin, taro, and sweet potato, Quail Eggs, Coconut Cream

Artisan Ice Creams & Sorbets

Khing Gab Takhai 8
Ingwer-Zitronengras-Sorbet, Honigwabe
Ginger and Lemongrass Sorbet, Honeycomb

I-Tim Maprow 8
Kokoseis, Erdnüsse, Croûtons
Coconut Ice Cream, Peanuts, Croutons

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 Andamanenküste 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 traditions 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.

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.