

Thai Cuisine Starter

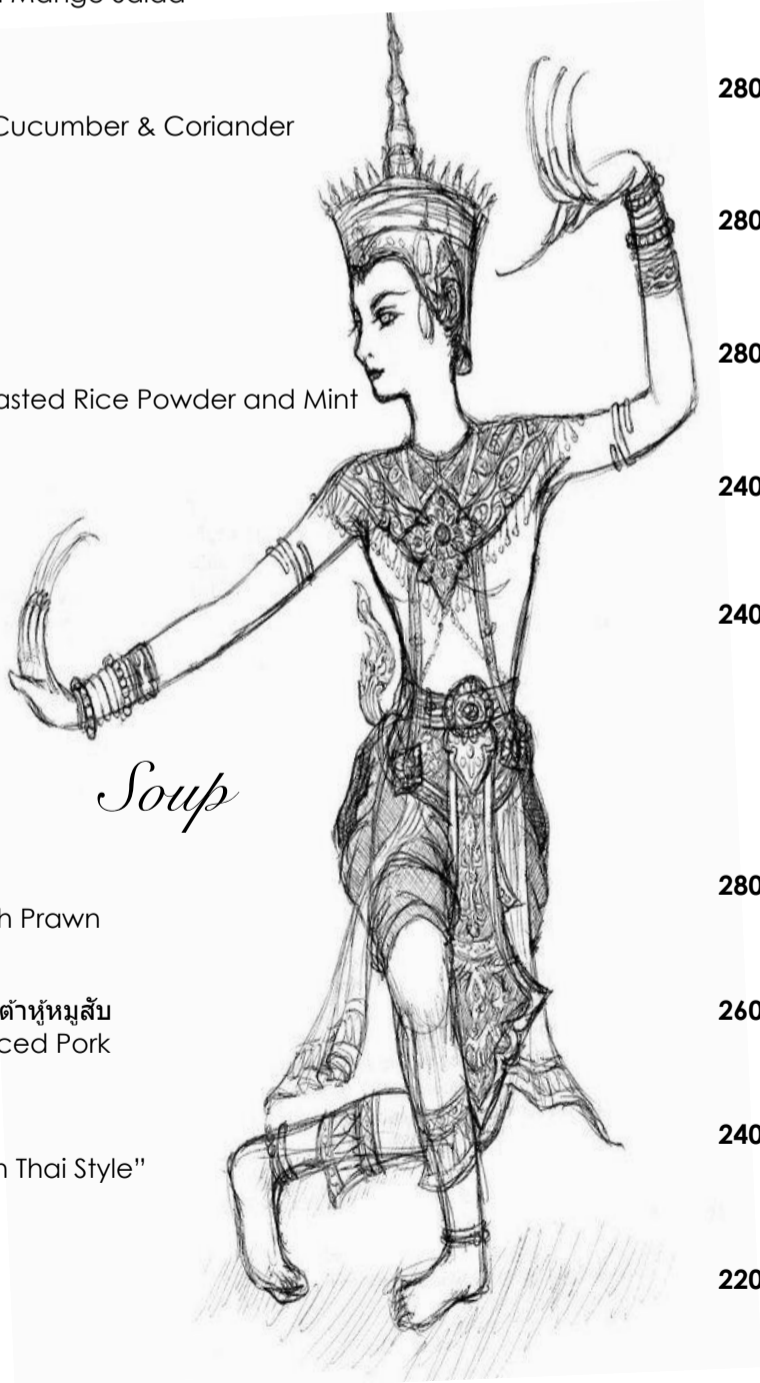
Mixed Thai Starter รวมมิตรของว่างไทยๆ	300
Spring Rolls, deep fried Prawn Cake, Satay and Chicken in Pandan Leaf 什锦开胃菜 春卷, 炸虾饼, 烤肉串和班兰叶包鸡	
Gai Thod Takrai ไก่ทอดตระไคร้	240
Deep fried Chicken Wings with crispy fried Lemongrass 炸鸡翅	
Goong Thod Nga กุ้งทอดงา	240
Deep fried Prawn with Sesame Seed 炸虾饼配芝麻酱	
Por Pier Pak Thod ปอเปี๊ยะทอด	220
Home made deep fried vegetarian Spring Rolls 蔬菜炸春卷儿	
Por Pier Sod ปอเปี๊ยะสด	220
Home made fresh Vietnamese Spring Rolls with Chicken and Tamarind Sauce 鸡肉春卷儿	
Satay Ruam Mite สะเต๊ะรวม	200
Beef, Pork and Chicken Satays with Peanut Sauce 牛肉, 猪肉和鸡肉烤串配花生酱	
Gai Hor Bai Toey ไก่ห่อใบเตย	200
Deep fried marinated Chicken in Pandan leaf 班兰叶炸鸡	

Spicy Salad

Pla Kapong Yam Mamuang ปลากระพงทอดยำมะม่วง	380
Deep fried Sea bass Filet with spicy green Mango Salad 炸鲈鱼配绿芒果沙拉	
Yam Nuea Yang ยำเนื้อย่าง	280
Spicy Barbeque Beef Salad with Shallot, Cucumber & Coriander 烤牛肉沙拉配葱和薄荷叶	
Yum Woonsen Talay ยำวุ้นเส้นทะเล	280
Spicy Glass Noodle Salad with Seafood 粉丝沙拉配海鲜	
Nam Tok Moo น้ำตกหมู	280
Spicy Grilled Pork Shoulder Salad with Roasted Rice Powder and Mint 泰国烤薄荷米粉叉烧沙拉	
Larb Gai ลาบไก่	240
Spicy minced Chicken Salad with Mint 辣鸡肉末沙拉配薄荷叶	
Som Tum ส้มตำกุ้ง	240
Spicy green Papaya Salad with Prawn 炸青木瓜沙拉配虾仁	

Soup

Tom Yum Goong ต้มยำกุ้ง	280
The famous Thai sweet and sour Soup with Prawn 冬阴功汤	
Gaeng Jued Tao Hoo Moo Sub แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	260
Clear Vegetable Soup with Tofu and minced Pork 豆腐蔬菜汤加猪肉末	
Pla Tom Som ปลาต้มส้ม	240
Clear Soup with a Snapper Filet "Southern Thai Style" 清汤鲷鱼片	
Tom Kha Gai ต้มข่าไก่	220
Herb Coconut Milk Soup with Chicken 椰奶鸡汤	



Thai Cuisine Curry

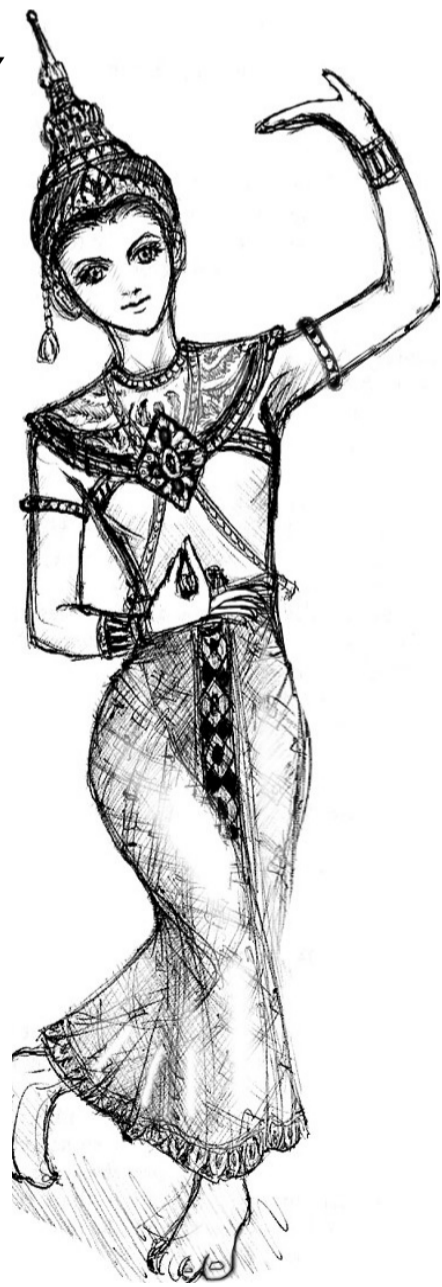
Gaeng Kiew Warn Gai, Goong, Nuea แกงเขียวหวานไก่ กุ้ง เนื้อ	240
Chicken, Prawn or Beef with Thai Eggplant in a creamy green Curry 绿咖喱鸡肉, 虾或牛肉配泰国茄子	
Massaman Ped, Gai, Nuea มัสมัน เป็ด ไก่ เนื้อ	240
A traditional Thai Curry with Duck or Chicken or Beef with Potato and Peanut 泰国传统咖喱鸡肉或牛肉配土豆和花生	
Hor Mok Talay ห่อหมกทะเล	240
Steamed Seafood Mousse with red Curry and Basil 红咖喱蒸海鲜配罗勒叶	
Panaeng Moo, Gai, Ped, Nuea แพนงหมู ไก่ เป็ด เนื้อ	220
Pork, Chicken, Duck or Beef with a light spicy Red Curry 红咖喱猪肉、鸡肉、鸭肉或牛肉	
Gaeng Kari Gai แกงกะหรี่ไก่	220
Chicken in a creamy yellow Curry with Coconut Milk 黄咖喱鸡肉配椰奶	

Noodle & Fried Rice

Goong or Ped Makham กุ้งหรือเป็ดผัดซอสมะขาม	440
Deep fried Duck Breast or Tiger Prawn with Egg Noodles and Tamarind Dipping 炸鸭胸或老虎虾配炒鸡蛋面和酸角酱	
Guay Tiew Phad Se-Ew Gai or Goong ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้วไก่หรือกุ้ง	220
Stir fried flat Noodles with Soy Sauce, Vegetable, Chicken or Prawn 鸡肉或虾仁炒板面 配酱油和蔬菜	
Khao Soi ก๋วยเตี๋ยวข้าวซอย	220
Northern Thai Curry Noodles with Chicken, Crab Meat and Condiments 泰国咖喱面条配鸡肉, 螃蟹, 调味品	
Phad Thai Gai or Goong ผัดไทยไก่หรือกุ้ง	220
Stir fried Thai Noodles with Bean Sprout, Peanut and Chicken or Prawn 泰国鸡肉炒粉或虾仁炒粉	
Khao Phad Gai, Goong, Moo ข้าวผัดไก่ กุ้ง หมู	220
Fried Rice with Vegetable and Chicken, Prawn or Pork 鸡肉、虾仁或猪肉炒饭	

Traditional

Pla Kapong op Takrai ปลากระพงอบตะไคร้	440
Roasted Sea bass with Lemongrass and Seafood Sauce 柠檬草烤鲈鱼	
Pla Thod Kamin ปลาทอดขมิ้น	440
Fried King Mackerel Filet with Turmeric Paste 炒梭子鱼片配姜黄酱	
Pla Sarm Ros ปลาสามรส	440
Crispy Grouper Fish Filet with sweet and sour Chili Sauce 炸石斑鱼片配甜辣酱	
Nuea Phad Nam Marn Hoy เนื้อผัดน้ำมันหอย	320
Stir fried Beef with Oyster sauce 蚝油炒牛肉	
Moo Hong Phuket หมูฮ้องภูเก็ต	320
Phuket Style Sweet Pork braised with Soy Sauce 泰国甜酱油炖猪肉	
Poo Nim Phad Pong Kari ปูนิ่มผัดผงกะหรี่	320
Stir fried Soft Shell Crab with Curry Powder and Egg 咖喱炒软壳蟹	
Gai or Goong Phad Med Mamuang ไก่หรือกุ้ง ผัดเม็ดมะม่วง	320
Stir Fried Chicken or Prawn, Vegetable and Cashew Nut 鸡肉或虾仁炒腰果	
Priew Warn Gai, Moo or Goong ผัดเปรี้ยวหวานไก่ หมู กุ้ง	290
Deep fried Chicken, Pork or Prawn with Sweet and Sour Sauce 甜辣酱炒鸡肉、猪肉或老虎虾	
Phad Pak Boong Faidang ผัดผักบุ้งไฟแดง	220
Wok Fried Morning Glory with Garlic, Chili and Oyster Sauce 蒜蓉、辣椒和蚝油炒空心菜	



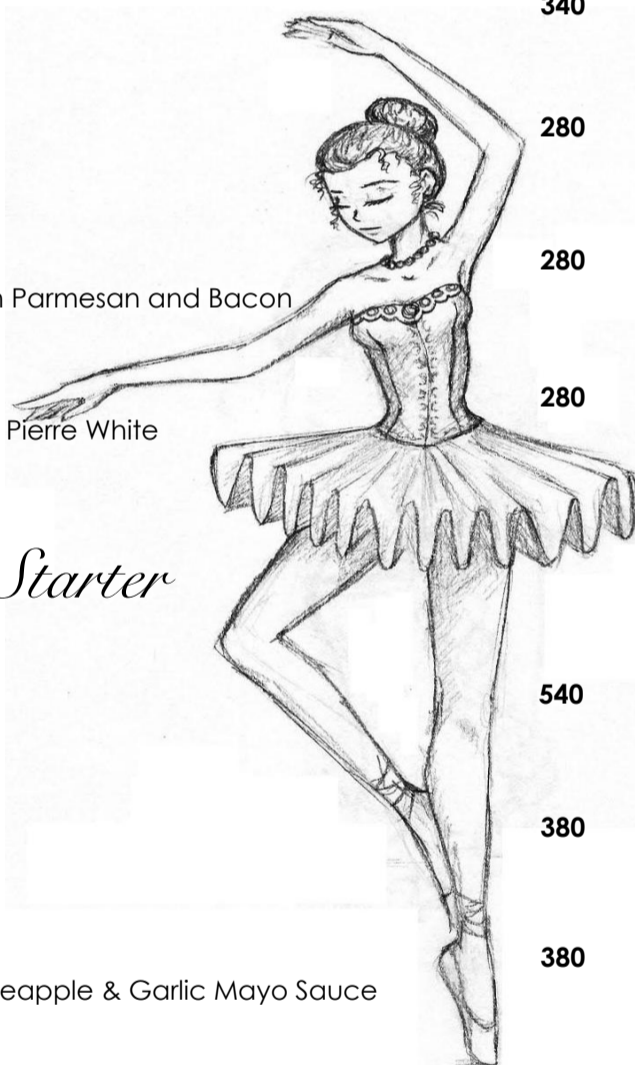
Western Cuisine

Gold Starter

Beef Carpaccio บีฟคาร์ปaccio	380
Raw thin sliced Beef Tenderloin with Truffle Oil and Parmesan 牛肉冷盘	
Smoked Salmon ปลาซาลมอน รอควัน	320
Finest smoked Salmon, creamed Horseradish and Rye Bread 烟熏三文鱼	
Tuna Tartar ทูน่าทาร์ทาร์	320
With Avocado, Mango and marinated with a Lime Vinaigrette 吞拿鞑靼	
Plate of the Sea and the Earth อาหารทะเล ประจำวัน เสริฟเย็น	320
Daily fresh selection of cold Seafood with vegetables and herb 海鲜蔬菜拼盘	
Tomato Mozzarella โทเมโต้ มอสเชลเรล่า	280
Tomato Mozzarella with Rocket Salad 番茄配马苏里拉奶酪	

Salad

Coconut Palm Salad ย้ายอดมะพร้าวอ่อน	340
With Creole Prawn and a Salmon Carpaccio 椰子沙拉	
Greek Salad กรีกสลัด	280
Tomato, Shallot, Cucumber, Olive and Feta Cheese 蔬菜沙拉	
Caesar Salad ซีซาร์สลัด	280
Roman Lettuce, grilled Chicken or smoked Salmon with Parmesan and Bacon 凯撒沙拉	
Beetroot & Goat Cheese สลัด บีทรูท กับ ชีส นมแพะ	280
Salad of Beetroot, Goat Cheese and Walnut by Marco Pierre White 甜菜根羊奶酪沙拉	



Warm Starter

Foie Gras ตับห่าน	540
Imported French Duck Liver with Egg and Brioche 法式鹅肝	
Seared Sea Scallop หอยเชลล์และ ต้นกระเทียม	380
With minted peas, crispy pork bacon and leek confit 扇贝拼盘	
Fritto Misto ปลาหมึกทอด กับซอส สับปะรดและกระเทียม	380
Deep fried Calamari, Red Snapper and Shrimp with Pineapple & Garlic Mayo Sauce 炸乌贼鱼跟虾	
Crab "Croquette" สลัดเนื้อปูทอด	340
With Chili-Mayo, Avocado Salsa and a Garden Salad 炸蟹饼	

Soup

Lobster Bisque ล็อบสเตอร์ บิสค์	320
With Brandy and Chili 龙虾汤	
Warm Vichyssoise, Potato and Leek ซุปมันฝรั่งใสใบลึค	200
With white Truffle Oil 松露土豆浓汤	
Lentil ซุปถั่วเลนทิล	200
With crispy Pita Bread and lemon wedge 扁豆汤配脆面包	

Western Cuisine

Pasta

- Ravioli King Prawn** ราริวโอลี่กุ้งลายเสือ 380
Homemade Ravioli stuffed with King Prawn and tossed in Cream Sauce
意大利面配老虎虾
- Tortellini Paneng Ped** ทอเทลลินี่ แพนงเป็ด 350
Homemade Tortellini filled with Duck in a light spiced Thai red Curry and a juicy Duck Breast
红咖喱鸭胸配意大利面
- Spaghetti Phi Phi** สปาเก็ตตี้ฟีฟี 340
Locally caught Crab with Cherry Tomatoes, Lobster Sauce and Basil
皮皮岛意大利面
- Penne Mushroom** เพนเน่ ซอสเห็ด 320
With wild Mushroom, Thyme and Cream Sauce
蘑菇意大利面



Zeavola's Signature Dishes



Grilled Seabass Filet

ปลากะพงย่าง 420

Cooked on Coconut plank with young baby vegetables and Sauce Vierge

烤鲈鱼排

Tiger Prawn Curry

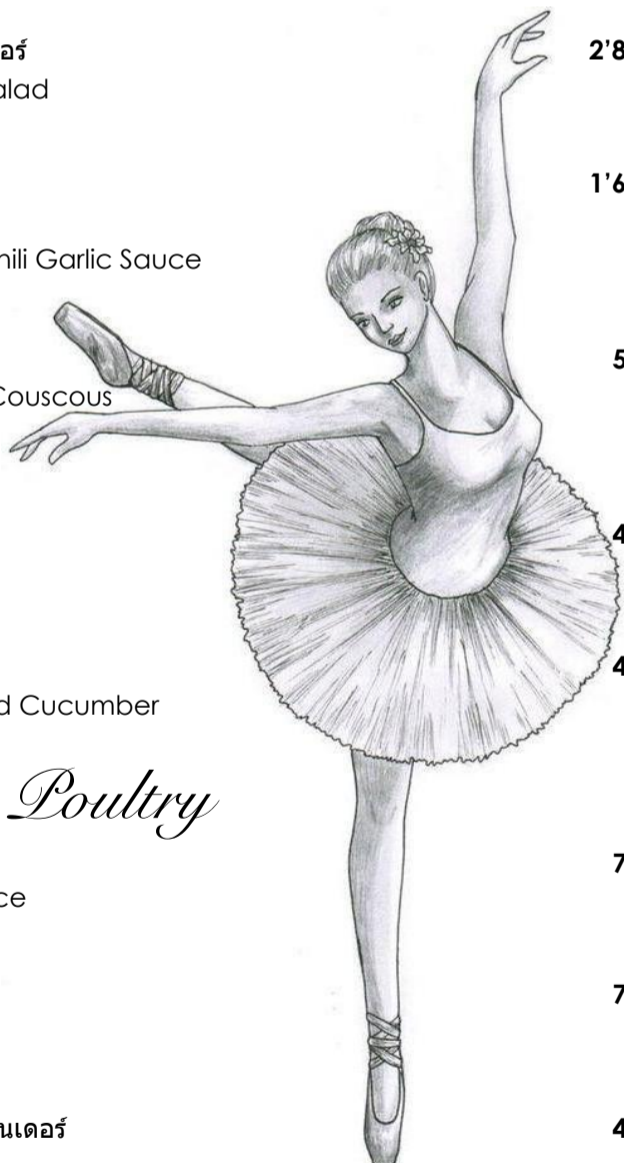
กุ้งลายเสือ รัตเครื่องแกง 420

Poached Creole Style Curry served in Coconut with Curry leaves

咖喱老虎虾

Fish & Seafood

- Whole Phuket Lobster Thermidor** กุ้งมังกร เฮอร์มิดอร์ 2'800
Accompanied with Potato Gratin and a mixed Salad
烤整只普及龙虾
- Mixed grilled Seafood** อาหารทะเลรวมย่าง 1'600
Tiger Prawn, Sea Bass, Rock Lobster and Squid
served with Avocado Salad, roasted Corn and Chili Garlic Sauce
什锦海鲜
- Salmon Filet** ปลาแซลมอนฟิลเล่ 520
Poached in lemongrass and thyme, served with Couscous organic salad and a spiced broth-shot
三文鱼排
- Pan Fried Red Snapper** ปลากะพงแดง ย่างกระทะ 490
A la Meunière with Lemon Confit and vegetables
烤红笛鲷
- Grilled Halibut Steak** สเต็กปลาหมึกย่าง 420
Grilled in brown Butter Sauce, Shrimps and pickled Cucumber
安达曼海煎鲽鱼配柠檬黄油酱



Meat & Poultry

- Australian Beef Filet** สเต็กเนื้อ ออสเตรเลีย 790
Served with Foie Gras and Porcini Mushroom Sauce
澳洲菲力牛排
- Roasted Rack of Lamb** ซีโรรงแกะย่าง 790
In a mustard and herb crust with Jus
烤羊排
- Duck Breast Marco Polo** อกเป็ด รัตซอสน้ำผึ้งลาวานเดอร์ 490
Glazed with Star Anis and Coriander Seeds
鸭胸
- Roasted Pork Tenderloin** หมูสันใน 420
In a Pepper Crust, wrapped with Bacon with grilled Vegetable and Rosemary Jus
烤猪肉里脊
- Baked Chicken Breast** ไก่อบซอสเห็ดทรัฟเฟิล 420
With wild Mushroom Sauce
鸡扒