

# Thai Cuisine

## Starter

### Mixed Thai Starter รวมมิตรของว่างไทยๆ 340

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 280

Deep fried Chicken Wings with crispy fried Lemongrass  
炸鸡翅

### Goong Thod Nga กุ้งทอดงา 280

Deep fried Prawn with Sesame Seed  
炸虾饼配芝麻酱

### Por Pier Pak Thod ปอเปี๊ยะทอด 260

Home made deep fried vegetarian Spring Rolls  
蔬菜炸春卷儿

### Por Pier Sod ปอเปี๊ยะสด 260

Home made fresh Vietnamese Spring Rolls with Chicken and Tamarind Sauce  
鸡肉春卷儿

### Satay Ruam Mite สะเต๊ะรวม 240

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 240

Deep fried marinated Chicken in Pandan leaf  
班兰叶炸鸡

## Spicy Salad

### Pla Kapong Yam Mamuang ปลากระพงทอดยำมะม่วง 440

Deep fried Sea bass Filet with spicy green Mango Salad  
炸鲈鱼配绿芒果沙拉

### Yam Nuea Yang ยำเนื้อย่าง 320

Spicy Barbeque Beef Salad with Shallot, Cucumber & Coriander  
烤牛肉沙拉配葱和薄荷叶

### Yum Woonsen Talay ยำวุ้นเส้นทะเล 320

Spicy Glass Noodle Salad with Seafood  
粉丝沙拉配海鲜

### Nam Tok Moo น้ำตกหมู 320

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 280

Spicy minced Chicken Salad with Mint  
辣鸡肉末沙拉配薄荷叶

### Som Tum ส้มตำกุ้ง 280

Spicy green Papaya Salad with Prawn  
炸青木瓜沙拉配虾仁

## Soup

### Tom Yum Goong ต้มยำกุ้ง 320

The famous Thai sweet and sour Soup with Prawn  
冬阴功汤

### Gaeng Jued Tao Hoo Moo Sub แกงจืดเต้าหู้หมูสับ 280

Clear Vegetable Soup with Tofu and minced Pork  
豆腐蔬菜汤加猪肉末

### Pla Tom Som ปลาต้มส้ม 280

Clear Soup with a Snapper Filet "Southern Thai Style"  
清汤鲷鱼片

### Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ 260

Herb Coconut Milk Soup with Chicken  
椰奶鸡汤



# Thai Cuisine

## Curry

**Gaeng Kiew Warn Gai, Goong, Nuea** แกงเขียวหวานไก่ กุ้ง เนื้อ 280  
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 280  
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 280  
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 260  
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 260  
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 520  
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** กว๊ายเตี่ยวผัดซีอิ้วไก่หรือกุ้ง 260  
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** กว๊ายเตี่ยวข้าวซอย 260  
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 260  
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 260  
Fried Rice with Vegetable and Chicken, Prawn or Pork  
鸡肉、虾仁或猪肉炒饭

## Traditional

**Pla Kapong op Takrai** ปลากระพงอบตะไคร้ 520  
Whole roasted Sea bass with Lemongrass and Seafood Sauce  
柠檬草烤鲈鱼

**Pla Thod Kamin** ปลาทอดขมิ้น 520  
Fried King Mackerel Filet with Turmeric Paste  
炒梭子鱼片配姜黄酱

**Pla Sarm Ros** ปลาสามรส 520  
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 380  
Stir fried Beef with Oyster sauce  
蚝油炒牛肉

**Moo Hong Phuket** หมูฮ้องภูเก็ต 380  
Phuket Style Sweet Pork braised with Soy Sauce  
泰国甜酱油炖猪肉

**Poo Nim Phad Pong Kari** ปูนิมผัดผงกะหรี่ 380  
Stir fried Soft Shell Crab with Curry Powder and Egg  
咖喱炒软壳蟹

**Gai or Goong Phad Med Mamuang** ไก่หรือกุ้ง ผัดเม็ดมะม่วง 380  
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 340  
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 260  
Wok Fried Morning Glory with Garlic, Chili and Oyster Sauce  
蒜蓉、辣椒和蚝油炒空心菜



# Western Cuisine

## Cold Starter

### Antipasto Platter แอนติพาสโต 580

Bresaola, Chorizo and Parma ham, Parmesan Cheese, marinated Olives and Bell Peppers  
最好的风干牛肉切片，香肠和帕尔马火腿，帕尔马干酪，腌橄榄和青椒

### Prawn Cocktail ค็อกเทลกุ้ง 420

Dismantled Prawn Cocktail, Marie Rose Sauce by Marco Pierre White  
鸡尾酒虾 煮熟的虾，装入盛有玛丽玫瑰酱

### Smoked Salmon ปลาซาลมอน รมควัน 380

Norwegian smoked Salmon with yoghurt sour cream and orange dressing  
烟熏三文鱼 挪威烟熏三文鱼配酸奶油和橘子酱

### Tuna Tartar ทูน่าทาร์ทาร์ 380

Tian of yellow Tuna tartar with Avocado, Papaya and Cucumber,  
Sea Urchin foam and spiced Orange Vinaigrette  
金枪鱼鞑靼 黄鳍金枪鱼塔塔配牛油果，木瓜和黄瓜，海胆泡沫和五香橙油醋汁

### Tomato Mozzarella โทเมโต้ มอสเซลเรล่า 320

Tomato, watermelon and buffalo mozzarella stack  
With arugula, pine nuts, fresh basil and balsamic reduction  
番茄，西瓜和水平芝士与芝麻菜，松子，新鲜罗勒和甜醋

## Salad

### Grilled Shrimps กุ้งย่าง 390

Marinated in Asian pesto, with grilled tropical fruits salad garnished  
with passion fruit & orange sauce  
用亚洲香蒜酱腌制的虾，搭配热带水果沙拉配上西番莲果和橙子酱

### Greek Salad กรีกสลัด 320

Tomato, Shallot, Cucumber, Olive and Feta Cheese  
蔬菜沙拉

### Caesar Salad ซีซาร์สลัด 320

Roman Lettuce, grilled Chicken or smoked Salmon with Parmesan and Bacon  
凯撒沙拉

### Organic Phuket Farm Salad สลัดผัก ออแกนิก 320

Salad of shaved baby vegetable, Argan oil and Taggiasca Olive dressing  
蔬菜沙拉，摩洛哥坚果油和塔吉亚舍橄榄酱 温暖的入门

## Warm Starter

### Foie Gras ตับห่าน 640

Pan fried imported Duck Liver on a Pumpkin Waffle, topped with a raisin relish  
pumpkin seeds and gravy  
在南瓜华夫饼干上煎炸进口鸭肝，配上葡萄干津津有味，周围有烤南瓜子和烤肉汁

### Seared Sea Scallops หอยเชลล์และ ดันกระเทียม 440

On onion confit, Sauce Vierge, herbs salad, fennel puree and a dash of Pernod  
香煎扇贝 洋葱馅，酱汁，草药沙拉，茴香酱和保乐法国绿茴香酒

### Fritto Misto ปลาหมึกทอด กุ้งออส สับปะรดและกระเทียม 440

Deep fried Calamari, Red Snapper and Shrimp with Pineapple & Garlic Mayo Sauce  
炸乌贼鱼跟虾

### Crab Cakes สลัดเนื้อปู 380

With Harissa and Mesclun Salad  
炸蟹饼 与利萨沙拉和什锦色拉

## Soup

### Seafood Pot-au-Feu ซุปหอย 380

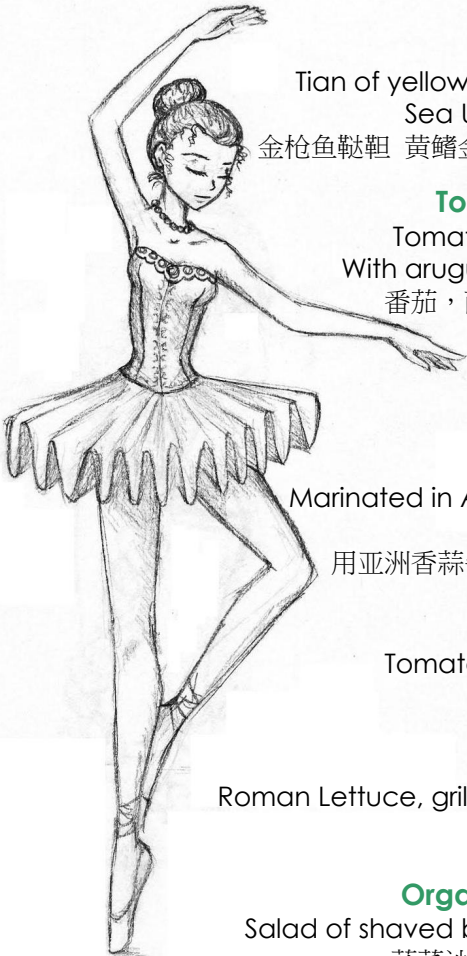
With dash of Pernod.  
海鲜火上锅 用一点保乐法国绿茴香酒

### Butternut Squash Velouté ซุปฟักทอง 240

With toasted pumpkin seeds  
胡桃南瓜 与烤南瓜种子

### Lentil ซุปถั่วเลนทิล 240

With crispy Pita Bread and lemon wedge  
扁豆汤配脆面包



# Western Cuisine

## Pasta

### Ravioli King Prawn ราวิโอลีกุ้งลายเสือ 440

Homemade Ravioli stuffed with King Prawn and tossed in Cream Sauce  
意大利面配老虎虾

### Tortellini Paneng Ped ทอเทลลินี่ แพนงเป็ด 420

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 สปาเก็ตตีฟีฟี 420

Locally caught Crab with Cherry Tomatoes, Lobster Sauce and Basil  
皮皮岛意大利面

### Spaghetti or Linguini or Rigatoni or Penne สปาเก็ตตี หรือ ลิงกวินี หรือ ริกาโดนี หรือ เพนเน 320

With Bolognese Sauce or Carbonara Sauce or Tomato Sauce or Pesto Sauce  
意大利面，意大利螺旋面，意大利通心粉或壳粉配肉酱、芝士酱、番茄酱或香蒜酱



## Zeavola's Signature Dishes



### Applewood-Smoked Wild Salmon

แซลมอนย่าง 690

With wilted greens, brown organic rice  
and Sake soy-glazed

苹果木烟熏三文鱼 与枯萎的蔬菜

### Tiger Prawn Curry

กุ้งลายเสือ ราดเครื่องแกง 520

Poached Creole Style Curry  
served in Coconut with Curry leaves

咖喱老虎虾

## Fish & Seafood

### Whole Phuket Lobster Thermidor กุ้งมังกร เฮอร์มิดอร์ 3'300

Accompanied with Potato Gratin and a mixed Salad  
烤整只普及龙虾

### Mixed grilled Seafood อาหารทะเลรวมย่าง 1'880

Tiger Prawn, Sea Bass, Rock Lobster and Squid  
served with mixed green Salad, roasted Corn and Chili Garlic Sauce  
什锦海鲜

### Steamed Ruby Snapper ปลากระพงแดงนึ่ง 560

Fresh ginger and spring onion sauce, Pok-Choy and mushroom  
清蒸红鳍笛鲷 新鲜的姜和葱酱，白菜和蘑菇

### Pan Roasted Seabass ปลากระพงย่าง 520

With garlic mash, grilled Mediterranean vegetables and Lemon butter sauce  
烤海鲈鱼 用大蒜饲料，烤地中海蔬菜和柠檬黄油酱

### Halibut en Papillote ปลาฮาไลบัท 490

With olives, new potato and wilted Chinese cabbage and herbs.  
香煎比目鱼 用橄榄，新土豆和大白菜和草药

## Meat & Poultry

### 120 days Grass-Fed Australian Beef Filet สเต็กเนื้อ ออสเตรเลีย 980

With pepper & Armagnac sauce, onion rings  
beef tomato and triple fried chips  
澳洲牛肉片 配胡椒和雅文邑酱，洋葱圈，牛肉番茄和三重薯条

### Roasted rack of lamb ซีโครงแกะย่าง 980

Provençal style, slow cooked tomatoes, gratin potato  
garlic nuggets and ratatouille jus  
烤羊排 普罗旺斯风格，慢煮西红柿，焗土豆，大蒜块和料理鼠王

### Duck Magret อกเป็ดซอสส้ม 590

Glazed with orange sauce, thyme scented mash  
balsamic onions and duck gravy  
烤鸭肉 上面涂上橙子酱，百里香，香醋洋葱和鸭肉汁

### Roasted Pork Tenderloin หมูสันใน 490

Glazed with Honey and Coriander seeds, served with pumpkin mash  
and Pommery mustard  
烤猪里脊肉 用蜂蜜和香菜籽给上釉，配南瓜泥和波美瑞芥末

### Chicken Breast อกไก่ 460

Warm lentils salad and Celeriac puree  
鸡胸肉 温暖的扁豆沙拉和芹菜泥

