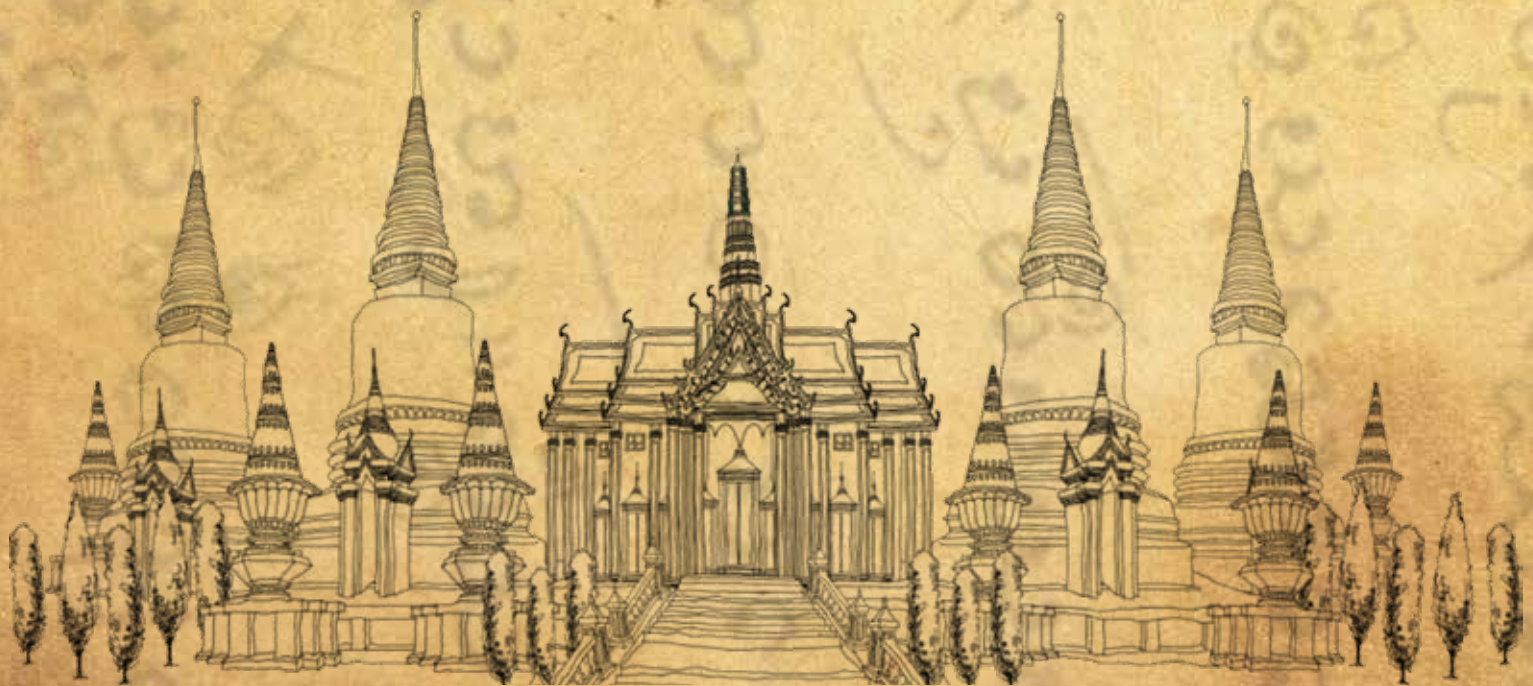




ZEST



Zest餐厅致力于传承泰国传统美食文化，以最大限度保留了代代相传的泰式家庭食谱。百分之90的餐厅食材，来自泰国各个不同的地方，让您能够感受到泰式家庭美食的风味以及传统，并且品尝到全国各地的菜肴。在我们餐厅，您能够感受到家庭式温馨的就餐氛围，希望你们能喜欢我们为您认真烹饪的美味佳肴。



5种独特口味来自…

咸味:虽然鱼露是泰餐烹饪中传统的“咸味”元素,但泰国人时常也会使用虾酱或者干鱼等食材中作为盐来为食物提鲜。这些方式给泰国食物增添了咸味,但并没有使用真正的盐。



辣:辣椒会给食物增加意想不到的热度。辛辣的泰餐基本上都有很强的香气,像高良姜,青葱,大蒜或者姜都是在辛辣食物中常见的食材。添加少量的辣椒,会给食物增加一番别有的风味。



酸味:无疑质疑酸味是来自青柠,卡菲尔,和罗望子。酸味广泛地被加到了泰式沙拉,汤和酱料里面。柠檬草给泰餐增加了柑橘的香气,卡菲尔青柠叶给食物增添了辛辣的味道。



苦:大部分的苦味道来自蔬菜和野生叶子,比如苦葫芦,我们经常可以在汤和沙拉里吃到。巴戟叶子也叫“白叶”,也在许多菜肴中被广泛使用。



甜味:是平衡泰国菜肴的基本口味,是从椰子,棕榈糖或水果提炼而成。这两种糖都是从切花蕾滴下来的甜水汁中产生的。棕榈糖通常有较深的颜色,同椰子糖比起来,它具有烟熏香气和更复杂的味道。肉桂和像八角香料有助于平衡甜味,使各种味道更好地融合在一起。

风味佐料(用水果和蔬菜煮后制成的冷稠酱汁)&蘸料

NAM PRIK AONG
480..... 泰北风味香肠

泰国北部风格的猪肉和番茄辣椒佐以酥脆的猪皮和北部香肠

GAPI KUA
450..... 椰香炒虾酱

椰香炒虾酱搭配香料

PLA DUK PHAD PRIK KHING
470..... 姜辣椒鲶鱼

泰式脆皮鱼,红咖喱,青柠叶,越南香菜,干辣椒,泰国香草。

泰式沙拉

SOM TUM GOONG YANG

泰式鲜虾木瓜沙拉.....860
青木瓜沙拉、烤河虾、番茄、花生、辣椒、
长豆和酸罗望子酱

PLA LUY SUAN

脆皮炸鱼.....660
脆皮鱼，腰果，柠檬草，洋葱，葱，香菜，薄荷叶，白
姜黄，青芒果，泰式芹菜，泰式调味汁。

GOONG YANG YUM MAMUANG

虎虾沙拉.....800
烤大虾，青芒果沙拉，泰式辣椒，洋葱，香菜，腰果，
泰式调味汁。

YUM SOM O GOONG

泰式鲜虾柚子沙拉.....780
柚子沙拉，天妇罗对虾，烤椰子，花生，炒葱，香菜，
泰式辣椒酱。

YUM TALAY

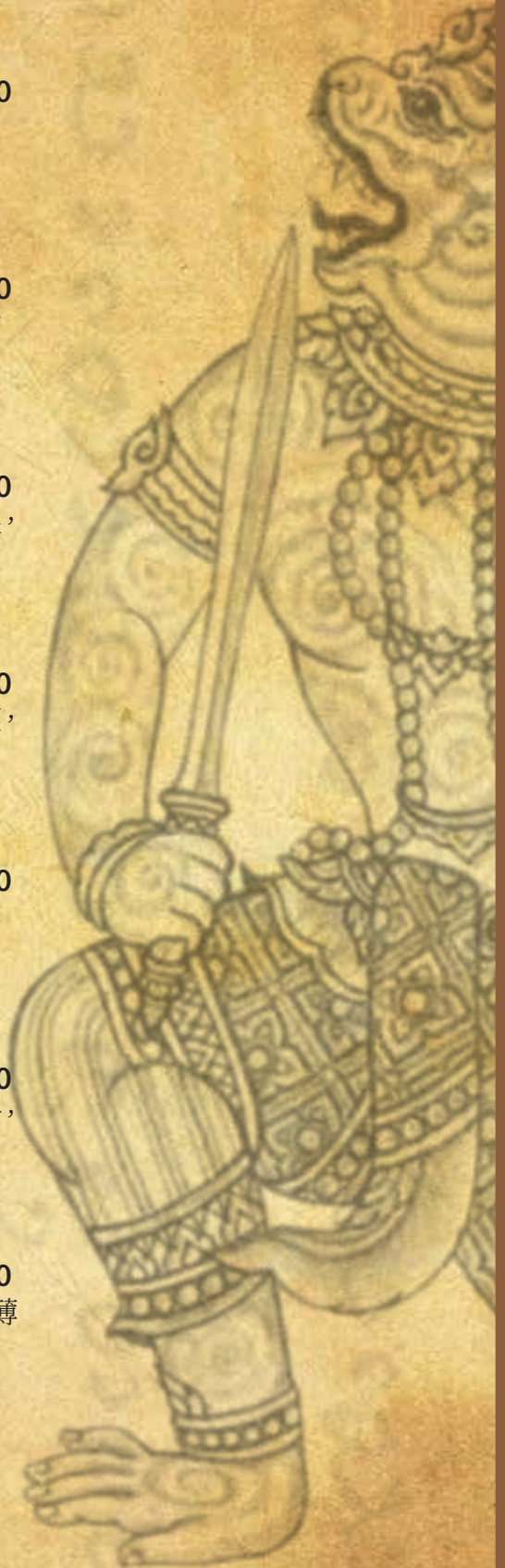
什锦海鲜沙拉.....1080
什锦海鲜沙拉，洋葱，泰国芹菜，白姜黄，薄荷叶，
泰国芥末酱。

LARB GAI

泰式鸡肉沙拉.....540
泰式鸡肉沙拉，香菜，洋葱，青柠叶，花椒，薄荷叶，
辣椒，泰国香草，青柠酱。

YUM NUEA YANG

烤牛肉沙拉.....780
烤牛肉沙拉，茄子，柠檬草，青柠叶，洋葱，香菜，薄
荷叶，泰国调料。



开胃菜

KHONG WANG RUAM

混合泰式小食 1020
虾饼, 沙爹鸡, 蔬菜春卷, 紫鸡饺, 脆皮牛肉。

THOD MON GOONG

虾饼搭配香菜 660
虾饼搭配香菜, 芝麻油和梅子酱汁

NUEA DAD DEAW

炸风干牛肉 720
炸牛肉干, 鱼露, 芝麻, 大蒜, 香菜, 泰式辣酱。

GOONG SA ROONG

脆皮虾包面 600
脆皮虾包面, 香菜, 大蒜, 胡椒粉, 酸梅酱。

POR PIA GOONG

炸对虾春卷 660
炸对虾春卷, 红咖喱, 海带, 青柠叶, 甜辣酱。

GAI HOR BAITOEY

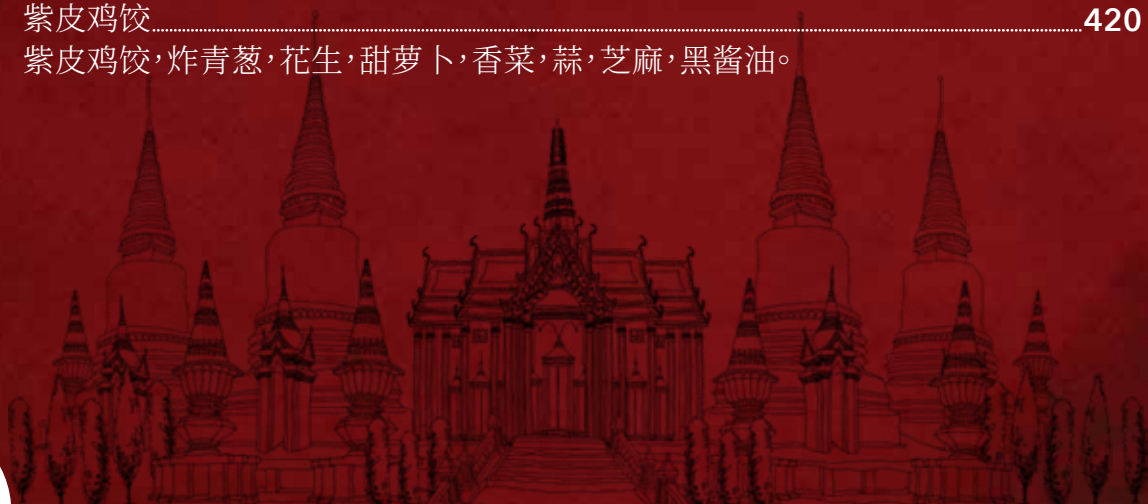
香兰叶包炸鸡 480
用香兰叶包上特制调料的炸鸡, 配以芝麻酱油。

GAI SATAY

鸡肉沙爹 540
烤鸡沙爹, 姜黄, 椰奶, 配黄瓜酱, 花生酱。

CHOR MUANG

紫皮鸡饺 420
紫皮鸡饺, 炸青葱, 花生, 甜萝卜, 香菜, 蒜, 芝麻, 黑酱油。



汤



TOM YUM GOONG

泰式冬阴功汤 660

贝类肉汤, 虎虾, 高良姜, 柠檬草, 青柠叶辣椒, 香菇, 青柠汁, 香菜, 泰国辣椒酱。



TOM YUM POH TAEK TALAY

泰式海鲜冬阴功汤 1070

贝类肉汤, 虾, 贻贝, 墨鱼, 高良姜, 柠檬草, 辣椒, 蘑菇, 酸橙汁, 香菜, 辣罗勒。



TOM KHA GAI

浓香鸡椰子汤 480

浓香鸡椰子汤, 椰子芽, 蘑菇, 樱桃番茄, 高良姜, 柠檬草。



TOM KHA PHAK

浓香蔬菜椰子汤 355

浓郁的蔬菜椰汤, 椰笋, 香菇, 樱桃番茄, 高良姜, 柠檬草。



MOO KRA TA

泰式烧烤火锅

泰式烧烤火锅是一种风靡泰国的饮食文化。这种泰式烧烤和聚会的感觉，融合了友谊和快乐的时光，反映了泰国人的生活方式

龙虾，大虾，扇贝，海鲈鱼，鸡肉，和牛里脊，培根，猪肉香肠，各种生蘑菇，花椰菜和各种酱料与肉和海鲜搭配

3490泰铢 / 2成人



JIM JUM

泰北火锅



传统的泰式火锅，聚餐的同时共享丰富的风味，以及在芬芳的肉汤中一起烹饪的乐趣。


龙虾、大虾、鲈鱼、鱿鱼、蛤蜊、贻贝、鸡肉、和牛、培根、猪肉香肠、各种农场时蔬和蘑菇，并且配各种传统泰国酱汁。

您可以选择其中一项汤底：


Jaew Hon – 泰国香草汤

麻辣汤 – 四川麻辣汤

Nam Sai Gai – 鸡汤




3990泰铢 / 2成人




* 价格均为泰铢，需要额外加10%的服务费和政府税金

咖喱


 960.....牛肉马萨曼咖喱 **GAENG MASSAMAN NUEA**
红烧牛肉马萨曼咖喱, 椰奶, 甘薯, 洋葱, 花生。

 1440.....河虾咖喱 **GAENG PANANG GOONG MEA NAM**
河虾奶油红咖喱酱, 卡菲尔酸橙叶, 花生, 红辣椒, 甜罗勒。

 900.....烤鸭红咖喱 **GAENG PHED PED YANG**
烤鸭红咖喱, 樱桃番茄, 菠萝, 葡萄, 椰奶, 泰式甜罗勒。

 660.....绿咖喱鸡 **GAENG KHIEW WAN GAI**
绿咖喱鸡, 泰式茄子, 椰笋, 泰式甜罗勒。

 960.....蟹肉黄咖喱 **GAENG PU BAI CHA PLU**
块状蟹肉黄咖喱配槟榔叶和米粉。

 960.....辣牛肉红咖喱 **GAENG PA NUEA**
辣牛肉红咖喱, 小玉米, 泰国茄子, 青椒玉米, 手指根,
椰子芽, 热罗勒。

主菜



PLA NUNG MA NOW

泰式蒸鲈鱼 1190

蒸鲈鱼, 大蒜, 辣椒, 泰国芹菜, 香菜, 酸橙辣酱。



GOONG PRIK THAI DUM

香脆河虾 1440

香脆河虾, 大蒜, 香菜, 青椒玉米, 黑胡椒酱。

NUEA YANG KRUA ZEST

泰式烤牛肉 1380

烤牛肉配泰国腌料、大蒜、香菜、糯米饭、泰国辣椒酱。



PLA RAD PRIK

泰式辣椒鱼 830

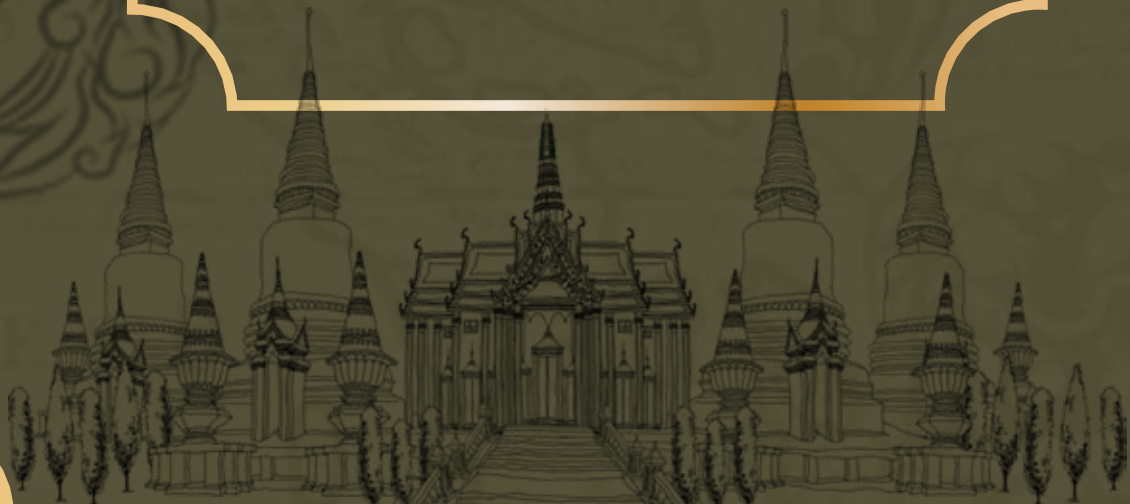
炸鱼片, 泰式酸辣辣酱



PLA CHOO CHEE

红咖喱油炸鲈鱼 830

奶油红咖喱油炸鲈鱼



招牌炒菜

PHAD THAI GOONG SOD

泰式鲜虾炒河粉 900

炒米粉, 对虾, 鸡蛋, 豆腐, 花生, 豆芽, 韭菜,
罗望子酱。

PHAD SEE-EIW TALAY

泰式酱油海鲜炒宽粉 950

炒米粉, 对虾, 鱿鱼, 贻贝, 泰式西兰花, 胡萝卜,
香菇, 蚝油。

KHAO PHAD TOM YUM GOONG

冬阴功炒饭 900

冬阴炒饭, 对虾, 鸡蛋, 柠檬草, 高良姜, 青柠叶,
洋葱, 泰国西兰花, 香菜, 鱼露, 柠檬汁, 番茄,
泰国辣椒酱。

KHAO PHAD KHAI

蛋炒饭 460

鸡蛋炒饭, 盐, 糖, 酱油。

KHAO PHAD PHAK

蔬菜炒饭 460

蔬菜炒饭, 葱, 酱油。

PHAD THAI JE

泰式蔬菜炒河粉 470

炒米粉, 拌菜, 豆腐, 花生, 豆芽, 韭菜,
罗望子酱。

炒菜和蒸菜

PHAD PRIK PAO TALAY

- 950.....泰式炒海鲜
海鲜, 蒜, 葱, 辣椒, 甜罗勒叶, 辣椒酱和蚝油。

PHAD PRIK GAENG GOONG

- 960.....红咖喱炒大虾
炒大虾, 红咖喱, 长豆, 酸橙叶, 红辣椒。

KANA NUEA NAM MAN HOY

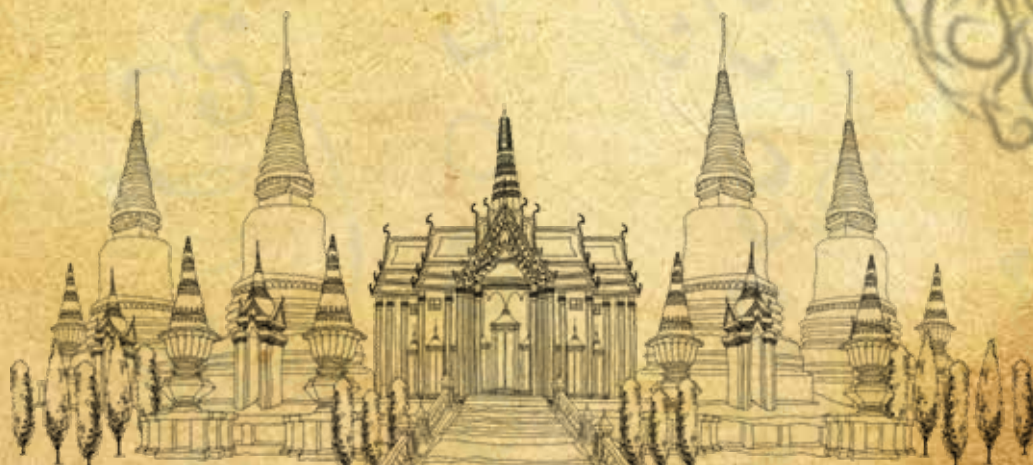
- 780.....泰式西兰花炒牛肉
炒牛肉, 泰式西兰花, 大蒜, 香菇, 蚝油。

PHAD KRAPROW MOO

- 600.....猪肉炒罗勒
炒肉末, 蒜, 辣椒, 热罗勒叶, 鱼露, 蚝油。

GOONG PHAD MED MA MUANG

- 960.....芒果炒虾
锅煎虾, 腰果, 洋葱, 辣椒, 干辣椒, 蚝油。



配菜

PHAD KANA NAN MAN HOY

蚝油炒芥兰 330

芥兰, 蒜, 蚝油

PHAD KANA PLA KEAM

咸鱼炒芥兰 420

芥兰, 大蒜, 蚝油, 咸鱼



PHAD PHAK BUNG FAI DANG

炒空心菜 300

蒜, 辣椒, 黄豆酱

PHAD PHAK RUAM MIT

炒什锦蔬菜 300

西兰花, 花菜, 胡萝卜, 蘑菇, 玉米笋

绝对素食主义 / 素食主义

POR PIA PAK

蔬菜春卷.....420
油炸蔬菜春卷配甜梅酱。

TAO HOO THOD SOD MARKHAM

罗望子汁脆皮豆腐.....350
豆腐, 罗望子, 洋葱酥

SOM TUM JE

绿木瓜沙拉.....390
绿木瓜沙拉搭配番茄、玫瑰苹果、腰果和酱油

LARB TAO HOO

香脆豆腐沙拉.....350
香脆豆腐沙拉搭配烤米粉, 泰国草药和酱油

TOM KHA PAK BOTANIKKA

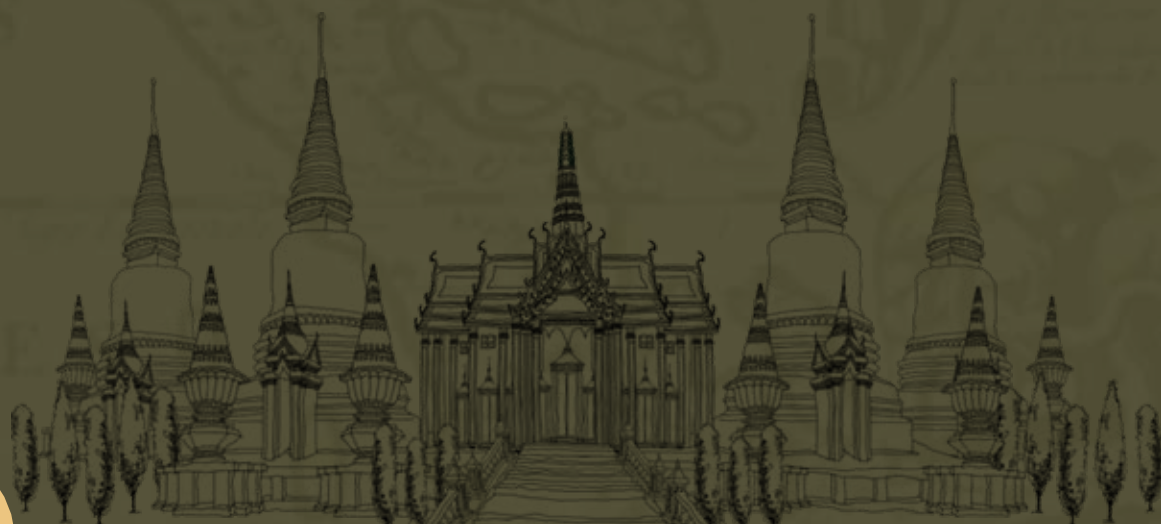
椰汁蔬菜汤.....440
蘑菇、大葱、番茄、玉米粒、香菜、红辣椒配椰子肉汤。

TOM YUM HED

泰式辣蘑菇汤.....420
泰式辣蘑菇汤、柠檬草、高良姜、青柠、红葱和辣椒

YUM SOM O

柚子沙拉.....470
柚子沙拉, 烤椰子, 花生, 炸葱, 香菜和辣椒酱



绝对素食主义 / 素食主义



GEANG KEAW WAAN PAK

蔬菜绿咖喱.....440
罗勒叶, 小圆茄子, 椰奶

TAO HOO PAD TAO JEAW

豆酱炒蔬菜豆腐.....350
豆腐, 西兰花, 玉米笋, 胡萝卜豆酱



TAO HOO PHAD PRIK THAI DUM

黑胡椒炒豆腐.....390
锅炸脆豆腐, 洋葱, 葱, 辣椒, 青椒玉米, 黑胡椒, 酱油

KHAO PAD PAK

蔬菜炒饭.....460
炒饭, 什锦菜, 酱油。



PHAD THAI JE

泰式蔬菜炒河粉.....470
蔬菜泰式面条, 豆腐, 花生, 罗望子酱。

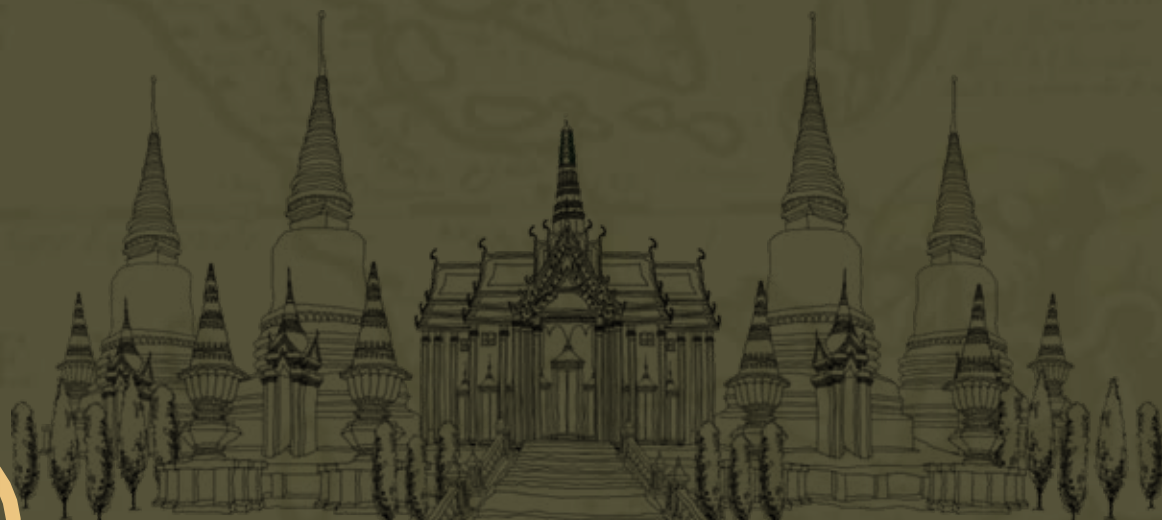


PAD PHAK BUNG FAI DANG

炒空心菜.....300
炒空心菜, 大蒜, 辣椒, 黄豆沙, 泰国酱。

PAD PHAK RUAM

酱油炒蔬菜.....300
炒蔬菜搭配酱油



中国特色菜

APPETIZERS 前菜

TIGER PRAWN & PORK NECK LUCKY BAG

炸鲜肉虾仁馄饨.....570
手工脆炸馄饨配酸梅酱

SICHUAN STYLE BEEF SHANK SALAD

 干拌卤牛腱.....780
香菜, 芹菜, 葱, 鲜辣椒和四川花椒油

CHICKEN SAN CHOY BOW

鸡肉生菜包.....780
生菜卷、香菇、白洋葱、橄榄蔬菜及蚝油

STEAMED SCALLOPS

蒜蓉粉丝蒸扇贝.....1500
粉丝, 大蒜和酱油

CLEAR CHICKEN SOUP

姬松茸竹笙土鸡汤.....830
云南姬松茸, 竹髓, 猪肉和枸杞



中国特色菜

MAIN COURSE 主菜

STEAMED SEA BASS

葱油清蒸海鲈鱼1260
葱和酱油

KUNG PAO TIGER PRAWNS

宫保虾球1380
干辣椒, 花椒和核桃

YUXIANG PHUKET LOBSTER

鱼香凤球龙虾4400
糖醋辣酱, 姜葱

SAUTEED BEEF WITH PRESERVED MUSHROOM

珍菌小椒牛肉1350
里脊肉和甜椒

KUNG PAO CHICKEN

宫保鸡丁690
干辣椒、四川辣椒和花生

TWICE COOKED PORK BELLY

回锅肉830
用四川辣酱、黑豆豉和地方辣椒煸炒

SWEET AND SOUR PORK BELLY

菠萝咕嚕肉900
菠萝, 甜椒和洋葱

BOK CHOY SHANGHAI STYLE

香菇上海青420
鲜香菇酱

STIR-FRIED CHOY SUM

拍蒜虾干炒本地菜心420
干虾和金蒜

甜点

KHAO NIEW MAMUANG

芒果糯米饭.....480
甜糯米, 泰国甜芒果, 椰子糖浆, 椰子冰淇淋, 芝麻。

NUM KENG SAI

泰式烧仙草.....420
泰式甜味浇头, 糖醋芒果, 糖浆红薯和黑果冻,

TUB TIM GROB

荸荠甜品.....410
香兰糖浆荸荠配椰奶和菠萝蜜

PANDAN CRÉME BRÛLÉE

潘丹叶蔓越莓.....470
潘丹奶油布丁, 椰子饼干, 椰子冰淇淋。

MANGO MOUSSE

芒果慕斯.....470
芒果慕斯, 熟芒果, 白巧克力, 热带水果, 荔枝冰糕。

SORBET

冰糕.....110
芒果, 柠檬。

ICE CREAM

冰淇淋.....110
椰子, 巧克力, 香草, 草莓。

PHOLLA MAI RUAM

热带水果.....420
精选热带水果。

