

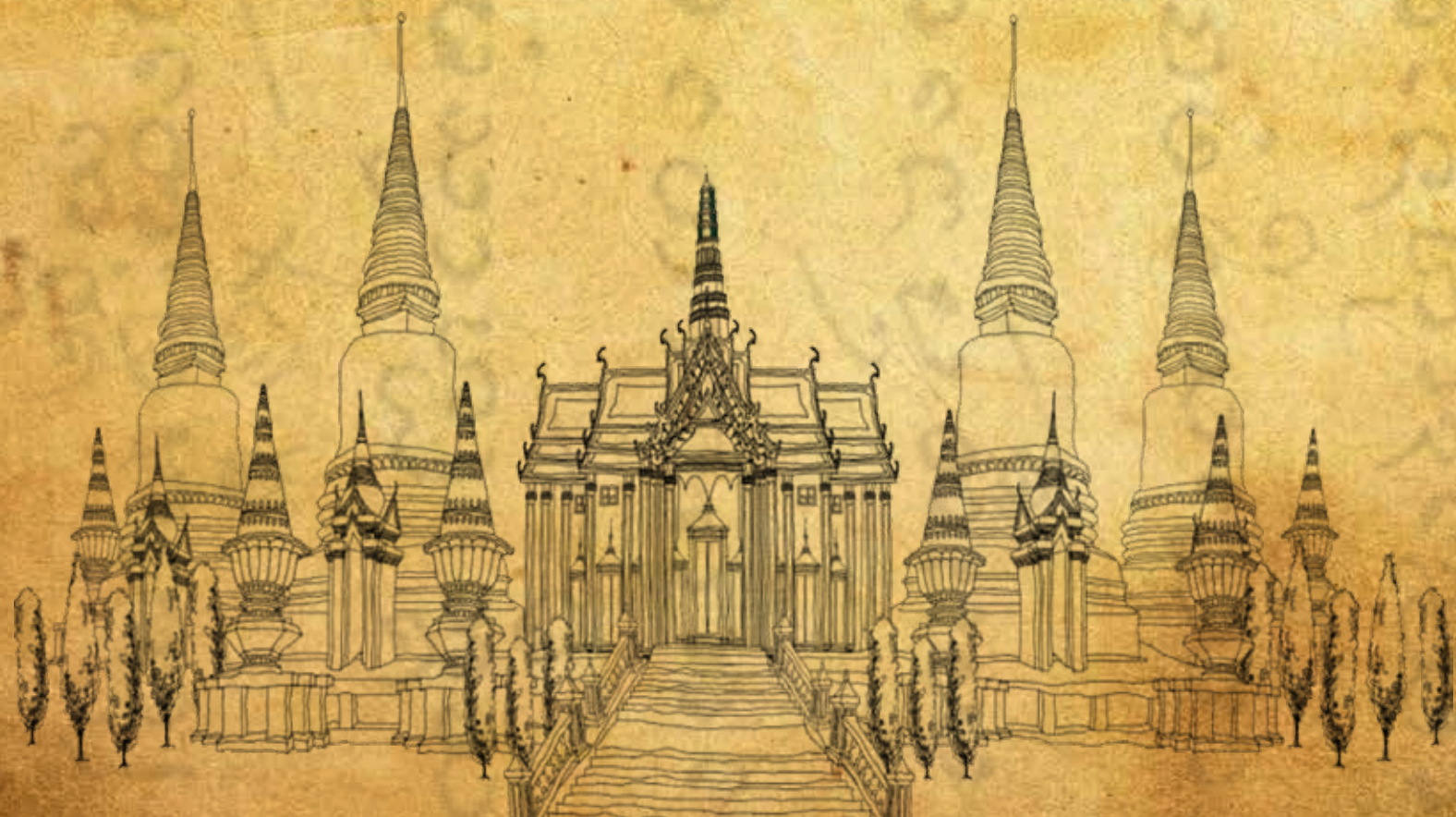


제스트



제스트 레스토랑은 오래전부터 대대로 전해져 내려온 조상의 조리법을 꾸준히 준수하여, 태국 정통 음식을 가정식으로 선보이고 있습니다. 음식에 들어가는 모든 재료의 90%는 태국의 여러 지역에서 공수해온 재료를 사용하고 있습니다.

태국 각지를 대표하는 많은 가정식 요리들에 저희의 자부심을 듬뿍 함께 담았습니다. 집에서 나누시는 것처럼 함께 즐겨보시기 바랍니다.



## 제스트만의 다섯 가지

### 독특한 묘미

**짠맛:** 태국은 피시 소스, 새우젓, 말린 생선으로 짠맛을 조절합니다. 이러한 재료들이 소금 대신에 독특한 짠맛을 더합니다.



**매운맛:** 고추가 매운맛의 핵심입니다. 고추의 강한 향과 함께 갈랑갈, 샬롯, 마늘 그리고 생강이 합쳐지면 독특한 매운맛을 냅니다. 적은 양에도 독특한 맛을 느끼실 수 있습니다.



**신맛:** 라임, 카피르 그리고 타마린을 사용합니다. 신맛은 샐러드, 수프, 딥 소스 등 다양한 태국 요리에 광범위하게 사용되고 있습니다. 레몬그라스는 신선한 시트러스 한 향을 더해주고 카피르 라임은 혀에 산뜻하면서 자극적인 맛을 느끼게 합니다.



**쓴맛:** 수프나 샐러드에 들어가는 쓴맛은 대부분 야채와 여주와 같은 야생 잎사귀에서 나옵니다. 모린다 잎 또는 바이오르 잎들도 쓴맛을 내기 위해 함께 많이 사용됩니다.



**단맛:** 태국 요리의 밸런스를 조절하는 필수 요소로, 태국인들은 단맛을 낼 때 코코넛 설탕, 야자 설탕 그리고 과일을 함께 사용합니다. 코코넛 설탕과 야자 설탕은 꽃봉오리에서 떨어지는 달콤한 수액에서 만들어집니다. 야자 설탕은 어두운색을 띠고 향기로우면서 스모키한 향을 냄과 동시에 코코넛 설탕보다 더 많은 풍미를 냅니다. 계피와 팔각과 같은 향신료는 달콤한 향기의 균형을 유지하고 모든 맛을 더욱 조화롭게 만듭니다.

# 렐리쉬 & 딥

## NAM PRIK AONG

480..... 남 프리크 아옹

태국 북부 스타일의 다진 돼지고기와 토마토 칠리, 바삭한 돼지 껍질 튀김과 북부 소시지

## GAPI KUA

450..... 가피 쿠아


코코넛 크림에 볶은 새우 장, 태국 모듬 허브


## PLA DUK PHAD PRIK KHING


470..... 프라 둑 팻 프리크 킹


태국산 바삭한 생선, 레드 카레, 카피르 라임 잎, 베트남산 고추, 말린 고추, 태국산 허브.


# 태국식 샐러드


**SOM TUM GOONG YANG**  
 **쌈뎀 궁 양**.....860  
 그린 파파야 샐러드, 구운 리버새우, 토마토, 땅콩, 칠리,  
 긴 콩과 시큼한 타마린드 드레싱


**PLA LUY SUAN**  
 **프라 루이 수안**.....660  
 바삭한 생선, 캐슈넛, 레몬그라스, 양파, 파, 고수, 민트잎,  
 화이트 투머릭, 그린 망고, 태국산 샐러리, 태국 드레싱.

**GOONG YANG YUM MAMUANG**  
 **궁 양 얀 마무앙**.....800  
 구운 새우, 그린 망고 샐러드, 타이 칠리,  
 양파, 고수, 캐슈넛, 타이 드레싱.

**YUM SOM O GOONG**  
 **얀 썸 오 궁**.....780  
 포멜로 샐러드, 새우 튀김, 구운 코코넛, 땅콩,  
 튀긴 샬롯, 고수, 태국 칠리 페이스트 드레싱.

**YUM TALAY**  
 **얀 타레이**.....1080  
 믹스 해산물 샐러드, 양파, 태국 샐러리,  
 화이트 투머릭, 민트 잎, 태국 와사비 드레싱.

**LARB GAI**  
 **랍 까이**.....540  
 태국 다진 닭고기 샐러드, 고수, 양파, 카피르 라임 잎,  
 사천 고추, 민트 잎, 칠리, 태국 허브, 라임 드레싱.

**YUM NUEA YANG**  
 **얀 느아 양**.....780  
 구운 쇠고기 샐러드, 가지, 레몬그라스, 카피르 라임 잎,  
 양파, 고수, 민트 잎, 태국 드레싱.



# 에피타이저

## KHONG WANG RUAM

콩 왕 루암 .....1020

새우 케이크, 닭꼬치, 야채 스프링롤, 초르 무앙 (보라색 꽃 모양의 만두), 소고기 튀김

## THOD MON GOONG

툇 만 공.....660

빵가루를 입힌 새우 케이크, 고수, 참기름 & 매실 소스

## NUEA DAD DEAW

느아 닷 디우.....725

튀긴 말린 쇠고기, 생선 소스, 참깨, 마늘, 고수, 태국 칠리 소스.

## GOONG SA ROONG

공 사 룡 .....600

면으로 싼 바삭한 대하, 고수, 마늘, 후추, 매실 소스

## POR PIA GOONG

포피아 공.....660

새우 스프링롤 튀김, 레드 카레, 김, 카피르 라임 잎, 스위트 칠리소스.

## GAI HOR BAITOY

까이 사테이.....480

구운 양념 치킨 사테이, 투머릭, 코코넛 밀크, 오이 덩, 땅콩 소스

## GAI SATAY

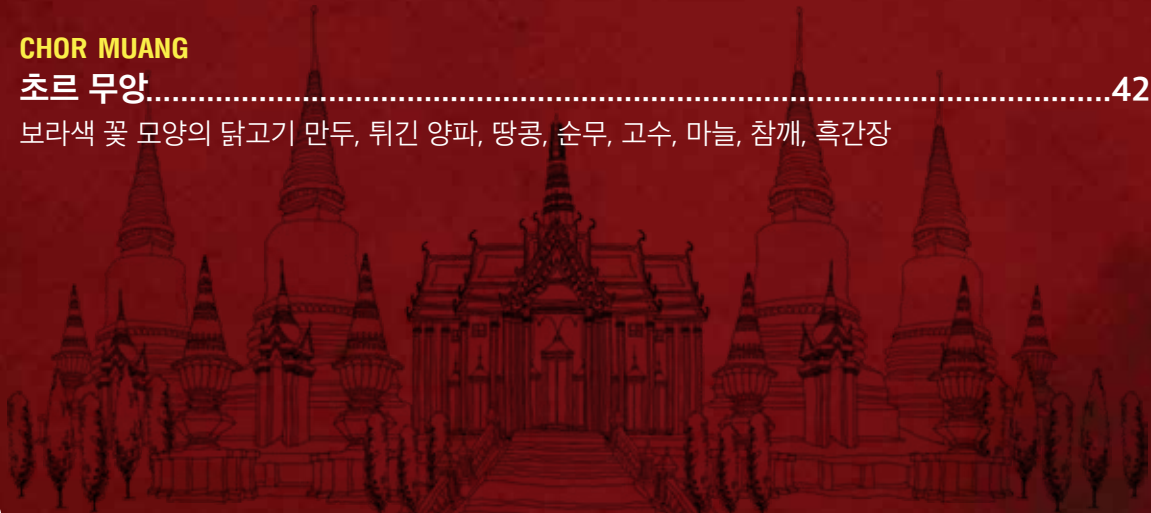
까7 사테이 .....540

구운 양념 치킨 사테이, 투머릭, 코코넛 밀크, 오이 덩, 땅콩 소스

## CHOR MUANG


초르 무앙.....420

보라색 꽃 모양의 닭고기 만두, 튀긴 양파, 땅콩, 순무, 고수, 마늘, 참깨, 흑간장




# 수프

## TOM YUM GOONG

 **뚝얌꿍 660**

조개탕, 타이거 새우, 갈랑갈, 레몬그라스,  
카피르 라임 잎, 고추, 버섯, 라임즙, 고수, 칠리 페이스트.

## TOM YUM POH TAEK TALAY

 **뚝얌 포텍 타레이 1070**


조개탕, 대하, 홍합, 갑오징어, 갈랑갈, 레몬그라스, 칠리,  
버섯, 라임주스 고수, 핫바질.

## TOM KHA GAI

 **뚝카카이 480**

코코넛 밀크 치킨 수프, 코코넛 숯, 버섯, 방울토마토,  
갈랑갈, 레몬그라스.

## TOM KHA PHAK

 **뚝쌈 프라 크라복 425**

새콤달콤한 송어 생선 수프, 생강, 샬롯, 새우 페이스트,  
타마린드, 파

MOO KRA TA

# 무카타

무카타는 태국 전역에 널리 퍼진 대중적인 식사이자 문화입니다.  
태국식 바베큐는 공동체를 중시하는 태국인들의 모습을 매우 닮고 있습니다.  
태국인들은 친구들과 무카타를 함께 즐기며 우정을 나누고,  
또는 가족들과 함께 즐기며 하루를 마무리하곤 합니다.

랍스터, 점보새우, 농어, 오징어, 함박조개, 홍합, 닭고기, 와규소고기,  
베이컨, 돼지고기 소시지, Iris Farm 채소와 버섯, 태국식 소스.

THB 3,490 / 성인 2명

JIM JUM

# 짐쭈

짐쭈는 전통적인 태국 핫팟으로, 커뮤니티 다이닝, 풍부한 맛, 그리고 향긋한 육수에서 함께  
요리하는 즐거움을 전달합니다.

랍스터, 점보새우, 농어, 오징어, 함박조개, 홍합, 닭고기, 와규소고기,  
베이컨, 돼지고기 소시지, Iris Farm 채소와 버섯, 태국식 소스.

THB 3,990 / 성인 2명

수프 중 택 1 가능합니다:  
제이 혼 - 태국 허브 수프  
마라 - 매운 시추안 수프  
맑은 수프 - 닭고기 수프

# 카레

- 960.....**갱 마사만 느아** **GAENG MASSAMAN NUEA**  
쇠고기 마사만 카레, 코코넛 밀크, 고구마, 양파, 땅콩.
- 1440.....**갱 파낭 공 메남** **GAENG PANANG GOONG MEA NAM**  
리버새우 크림리한 레드 커리 소스, 카피 라임 잎, 땅콩, 레드 칠리, 스위트 바질.
- 900.....**갱 펫펫 양** **GAENG PHED PED YANG**  
로스트 오리 레드 커리, 체리 토마토, 파인애플, 포도, 코코넛 밀크,  
태국식 달콤한 바질.
- 660.....**갱키우 완 까이** **GAENG KHEIW WAN GAI**  
그린 치킨 카레, 태국 가지, 코코넛 슛, 태국 스위트 바질.
- 960.....**갱푸바이 차 뽀루** **GAENG PU BAI CHA PLU**  
빈랑 잎과 얇은 쌀국수 면을 곁들인 게살 카레
- 960.....**갱 느아 프릭 키 누수안** **GAENG PA NUEA**  
빨간 소고기 카레, 버드아이 칠리, Iris Farm가지, 카피르 라임, 태국산 달콤한 바질



# 메인 코스



## PLA NUNG MA NOW

프라 능 마 나우 1190

찐 농어, 마늘, 칠리, 태국 셀러리, 고수, 매콤한 라임 소스.



## GOONG PRIK THAI DUM

공 프리크 타이 덤 1440

바삭한 리버새우, 마늘, 고수, 그린 페퍼 옥수수, 후추 소스.

## NUEA YANG KRUA ZEST

느아 양 크루아 제스트 1380

태국 양념에 구운 쇠고기, 마늘, 고수, 참쌀, 태국 칠리소스.



## PLA RAD PRIK

프라 랫 프리크 830

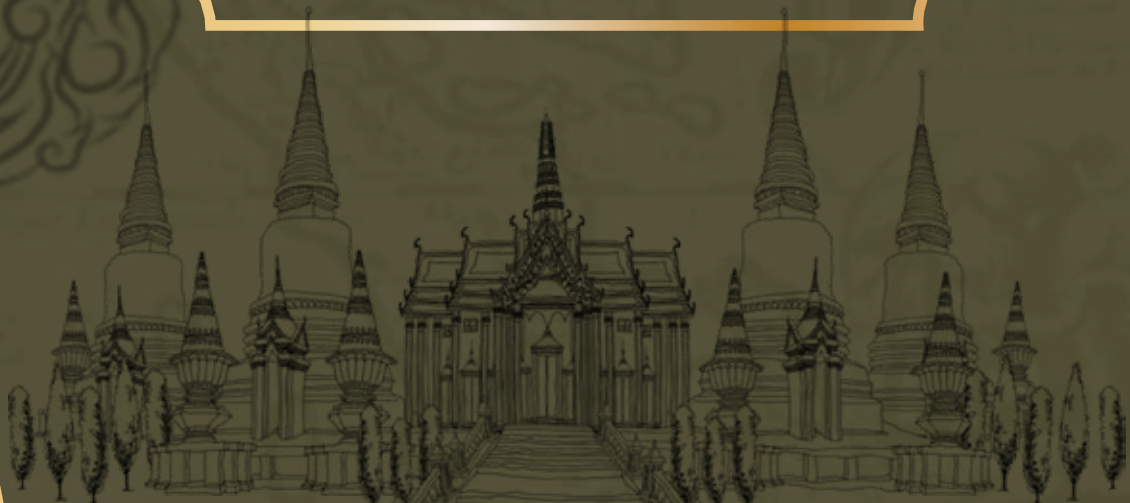
튀긴 바라쿠라 생선 필레, 태국식 핫 앤 사워 칠리 소스.



## PLA CHOO CHEE

프라 추 치 830

크리미한 레드 커리 소스, 튀긴 씨배스 생선.




# 메인 코스

 **PHAD THAI GOONG SOD**  
**팟타이 궁 솟 900**

쌀국수, 새우, 계란, 두부, 땅콩, 콩나물, 부추, 타마린드 소스.

**PHAD SEE-EIW TALAY**  
**팟시이유 타레이 950**

웍볶음쌀국수, 새우, 오징어, 홍합, 태국식 브로콜리, 당근,  
표고버섯, 굴소스.

 **KHAO PHAD TOM YUM GOONG**  
**카오 팟 톰얌궁 900**


톰얌 볶음밥, 새우, 계란, 레몬그라스, 갈랑갈, 까피르 라임 잎,  
양파, 태국 브로콜리, 고수, 생선 소스, 레몬 주스, 토마토,  
칠리 페이스트.

**KHAO PHAD KHAI**  
**카오 팟 카이 460**

계란 볶음밥, 소금, 설탕, 간장.

**KHAO PHAD PHAK**  
**카오 팟 팍 460**

야채 볶음밥, 파, 간장.

 **PHAD THAI JE**  
**팟타이 제 470**

쌀국수, 믹스 야채, 두부, 땅콩, 콩나물, 부추, 타마린드 소스.

# 볶음 요리와 찜 요리

950..... 팟프릭 파우 타레이 **PHAD PRIK PAO TALAY**

웍으로 튀긴 해산물, 마늘, 파, 피망, 달콤한 바질잎, 칠리 페이스트, 굴소스.

960..... 팟 프릭 갱공 **PHAD PRIK GAENG GOONG**

웍으로 튀긴 새우, 레드 카레, 긴콩, 까피르 라임 잎, 고추.

780..... 카나 느아 남 만 호이 **KANA NUEA NAM MAN HOY**

웍으로 튀긴 쇠고기, 태국 브로콜리, 마늘, 버섯, 굴소스.

600..... 팟크라우 파우 무 **PHAD KRAPROW MOO**

웍으로 볶은 다진 돼지고기, 마늘, 고추, 바질 잎, 생선 소스, 굴 소스.

960..... 궁 팟 멧 마 무앙 **GOONG PHAD MED MA MUANG**

웍으로 튀긴 바삭한 새우, 캐슈넛, 양파, 피망, 말린 고추, 굴소스.



# 반찬

## PHAD KANA NAN MAN HOY

**팟카나난만호이 330**

웍으로 볶은 태국 브로콜리, 마늘, 굴소스.

## PHAD KANA PLA KEAM

**팟카나프라켄 420**

웍으로 볶은 짠 생선튀김과 태국 브로콜리, 마늘, 굴소스.

## PHAD PHAK BUNG FAI DANG



**팟팩붕파이당 300**

모닝글로리 볶음, 마늘, 고추, 된장, 태국 소스.

## PHAD PHAK RUAM MIT

**팟팩루암밋 300**

간장에 곁들인 야채볶음

# 비건/ 베지테리안

## POR PIA PAK

포피아 팍.....420

튀긴 야채 스프링 롤, 달콤한 자두 소스

## TAO HOO THOD SOD MARKHAM

타오 후 툃트 솃 마크캄.....350

바삭한 튀긴 두부, 태국 야채 및 타마린드 소스

## SOM TUM JE

솜땀 제.....390

그린 파파야 샐러드, 당근, 토마토, 땅콩, 칠리, 긴 콩과 시큼한 타마린드 드레싱

## LARB TAO HOO

라브 따오 후.....350

바삭한 두부 샐러드, 볶은 쌀가루, 태국 모듬 허브, 간장

## TOM KHA PAK BOTANIKKA

툼 카 팍 보타니카.....440

버섯, 파, 토마토, 베이비 콘, 고수, 고추, 코코넛 육수.

## TOM YUM HED

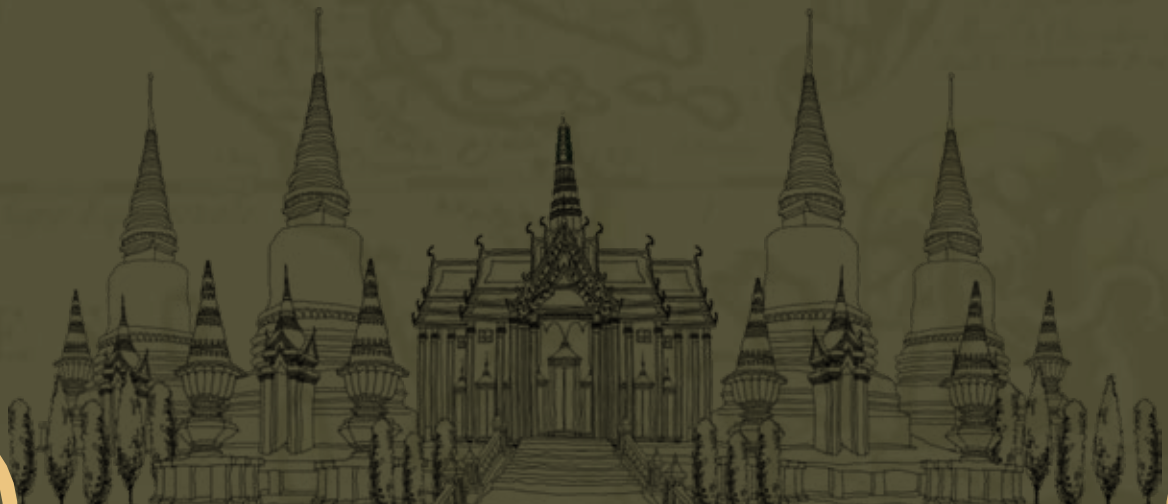
똥얌 헛.....420

매운 태국 버섯 수프, 레몬그라스, 갈랑갈, 카피르 라임, 샬롯, 칠리

## YUM SOM O

얌 썸 오.....470

포멜로 샐러드, 말린 코코넛, 땅콩, 튀긴 샬롯, 고수 및 칠리 드레싱



# 비건/ 베지테리안



## GEANG KEAW WAAN PAK

갱 키우 완 팍.....440

혼합 야채, 태국 가지, 달콤한 바질 잎을 코코넛 밀크에 넣은 그린 커리

## TAO HOO PAD TAO JEAU

타오 후 팟 타오 지아오.....350

웍에 볶은 바삭한 두부, 양파, 옥수수, 샐러리, 브로콜리, 노란 콩 페이스트, 버섯, 간장



## TAO HOO PHAD PRIK THAI DUM

타오 후 팟 프리크 타이 덤.....390

웍에 볶은 바삭한 두부, 양파, 파, 피망, 베이비 콘, 후추 간장 소스.

## KHAO PAD PAK

카오 팟 팍.....460

볶음밥, 야채, 간장소스.



## PHAD THAI JE

팟타이 제.....470

쌀국수, 믹스 야채, 두부, 땅콩, 콩나물, 부추, 타마린드 소스.



## PAD PHAK BUNG FAI DANG

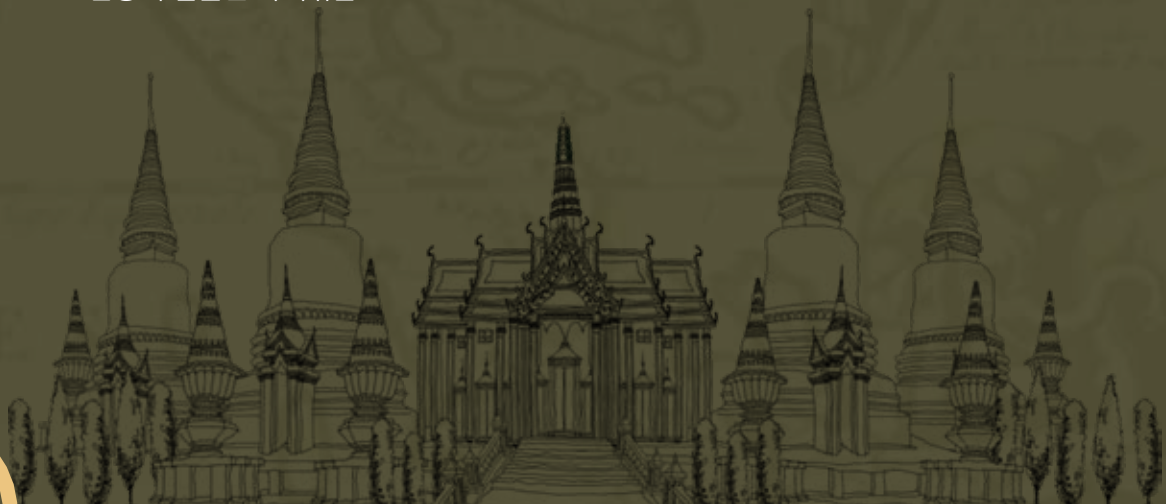
팟 팩 붕 파이 당.....300

모닝글로리 볶음, 고추, 마늘, 된장, 태국 소스.

## PAD PHAK RUAM

팟 팍 루암.....300

간장에 곁들인 야채볶음



# 중국요리

## APPETIZER 에피타이저

### TIGER PRAWN & PORK NECK LUCKY BAG

타이거 새우 & 돼지 목 럭키백.....570

자두 소스를 곁들인 수제 바삭바삭한 완자 튀김

### SICHUAN STYLE BEEF SHANK SALAD

시추안 스타일 소고기 샐러드.....780

고수, 샐러리, 파, 버즈아이 칠리 & 시추안 페퍼오일

### CHICKEN SAN CHOY BOW

치킨 산초이 보우.....780

상추쌈, 표고버섯, 흰 양파, 중국 올리브 채소와 굴소스

### STEAMED SCALLOPS

가리비찜.....1500

당면, 마늘과 간장

### CLEAR CHICKEN SOUP

맑은 치킨 수프.....830

원난 아가리쿠스 블레이지 (버섯), 대나무 피스, 돼지고기 & 고지베리



# 중국요리

## MAIN COURSE 메인 코스

### STEAMED SEA BASS

농어찜 .....1260  
파 & 간장

### KUNG PAO TIGER PRAWNS

쿵파오 타이거 새우 .....1380  
드라이 칠리, 시추안 후추 & 호두

### YUXIANG PHUKET LOBSTER

유상 푸켓 랍스터 .....4400  
새콤달콤 매운 소스, 생강 & 샬롯

### SAUTEED BEEF WITH PRESERVED MUSHROOM

보존 버섯을 곁들인 소고기 볶음 .....1350  
곡물 공급 스트립 로인 & 피망

### KUNG PAO CHICKEN

쿵파오 치킨 .....690  
드라이 칠리, 시추안 후추 & 땅콩

### TWICE COOKED PORK BELLY

두 번 조리한 삼겹살 .....830  
시추안 칠리 페이스트, 검은콩 및 토종 칠리 볶음

### SWEET AND SOUR PORK BELLY

새콤달콤한 삼겹살 .....900  
파인애플, 피망 & 양파

### BOK CHOY SHANGHAI STYLE

청경채 상하이 스타일 .....420  
신선한 표고 버섯 소스

### STIR-FRIED CHOY SUM

초이볶음 .....420  
마른 새우 & 황금 마늘



# 디저트

## KHAO NIEW MAMUANG

카우 니우 마무앙 .....480

망고와 달콤한 찹쌀 밥

## NUM KENG SAI

남 켝 싸이 .....255

달콤한 토핑, 달콤한 망고, 달콤한 고구마, 달콤한 판단 누들, 블랙 젤리

## TUB TIM GROB

텀 팀 그롭 .....245

코코넛 밀크와 잭 프루트를 곁들인 판단 시럽에 물 밤

## PANDAN CRÉME BRÛLÉE

판단 크렘브릴레 .....245

판단 크렘브릴레, 코코넛 크래커, 코코넛 아이스크림.

## MANGO MOUSSE

망고 무스 .....245

망고 무스, 익은 망고, 화이트 초콜릿, 열대 과일, 리치 소르베.

## SORBET

소르베 .....245

망고, 레몬.

## ICE CREAM

아이스크림 .....245

코코넛, 초콜릿, 바닐라, 딸기.

## PHOLLA MAI RUAM

포라 마이 루암 .....245

신선한 열대과일 플래터

