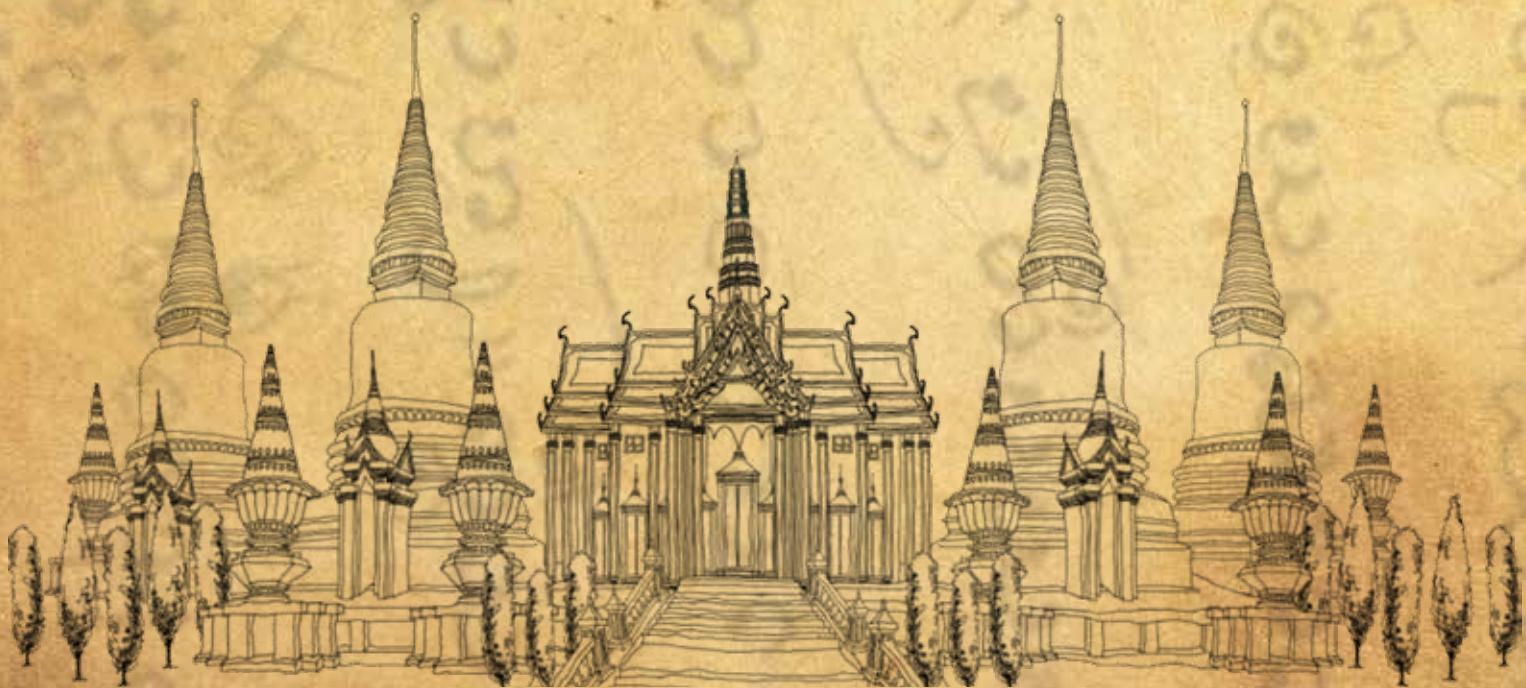


ZEST



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。肉桂和像八角的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

365.....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

NAM PRIK PLA RA

350.....泰北猪肉干
泰国东北青辣椒酱、发酵鱼和炸晒干的猪肉

TAO JIAO LON GOONG SUB

350.....猪肉虾末调料
用咸黄豆调味的猪肉和虾末搭配新鲜椰奶和琵琶叶煎鸡蛋

NAM PRIK PLA SALID

400.....泰式蔬菜拼盘配鱼酱
辣味切碎的古拉米鱼辣椒酱佐以新鲜的当地蔬菜

GAPI KUA

350.....椰香炒虾酱
椰香炒虾酱搭配香料

NAM PRIK KA YUM GOONG SOD

380.....鱼干捞虾酱
南方虾酱蘸虾和炸晒干的当地鱼

泰式沙拉

SOM TUM GOONG YANG

泰式鲜虾木瓜沙拉 720
青木瓜沙拉、烤河虾、番茄、花生、辣椒、
长豆和酸罗望子酱

YUM WOON SEN MOO SUB

猪肉粉丝沙拉 535
粉丝沙拉，猪肉碎，青葱，小葱，花生，
虾米和辣椒酱

YUM TA LAY RUAM MID

海鲜沙拉 900
海鲜沙拉、鱿鱼、贻贝、大虾、番茄、洋葱、
芹菜、是拉差辣酱

YUM SOM O

柚子沙拉 400
柚子沙拉，烤椰子，花生，炸葱，香菜和辣椒
酱酱
增加软壳蟹 Add soft shell crab 150

YUM TUAPRU GUB GAI

翼豆沙拉配大虾 440
豆沙拉、大虾、卡菲尔酸橙叶、香脆红葱头、
煮鸡蛋和鸡丝配辣椒酱酱

YUM HUA PEE GUB GAI LAE GOONG

泰式香蕉花沙拉 440
香蕉花沙拉、烤椰丝、炸青葱配散养鸡肉和
大虾

PLHA NUEA MA KHUA PHO

烤牛肉沙拉 565
烤牛肉沙拉，绿茄子，柠檬草，蒜 &
卡菲尔青柠

PLHA PLA SALID THOD GROB

脆皮攀鲈沙拉 480
脆皮攀鲈，柠檬草，卡菲尔青柠叶，
白姜黄搭配泰式辣椒酱



开胃菜

GAI SATAY

沙爹鸡肉串 375
用咖喱粉和香草腌制的鸡肉串,配花生酱和沙茶蘸酱

GAI HOR BAI TOEY HOM

香兰叶炸鸡 370
香兰叶包裹特制调味料炸土鸡,佐以芝麻酱油

GAI MAK SAMUN PRAI

泰国香草腌制炸鸡 375
泰国香草腌制的炸鸡,配罗望子辣椒酱

MEE GROB SONG KREUNG

酸甜脆皮米粉 530
酸甜脆皮米粉配猪肉碎、甜虾、豆芽、韭菜和中国香肠

THOD MON GOONG

虾饼搭配香菜 475
虾饼搭配香菜,芝麻油和梅子酱汁

POR PIA GOONG

虾春卷 475
虾春卷、香菜、大蒜、黑胡椒配甜辣椒酱

CHOR MUANG

紫花鸡水饺 350
紫花鸡水饺、小葱、花生、酸菜蘸黑酱油

PU CHA KHAI KEM

蟹肉饼 395
炸蟹肉、猪肉碎、自制咸蛋黄配是拉差酱

KHONG WANG RUAM ZEST

虾饼搭配鸡肉串 625
虾饼搭配鸡肉串,风干牛肉,蔬菜春卷 & 泰式花饼

汤



TOM YUM GOONG

冬阴功汤 450

传统泰式辣汤,配虾、柠檬草、高良姜、青柠和 蘑菇

TOM KHA GAI

泰式椰奶鸡汤 375

鸡肉配椰奶汤、高良姜、番茄、葱、香茅、蘑菇和
香草

TOM JUED WOON SEN MOO SUB

泰式猪肉汤 395

清汤猪肉碎,粉条,鸡蛋,豆腐,大白菜,芹菜和
炒蒜

TOM SOM PLA KRA BOK

海鲻鱼生姜酸汤 425

海鲻鱼配生姜酸汤、葱、虾酱、罗望子和葱



TOM YUM POH TAEK

泰式海鲜辣汤 890

泰式海鲜辣汤、鱿鱼、鲈鱼、大虾、香茅、辣椒、高良姜
和泰式热罗勒



GAI TOM KA MIN

姜黄炖鸡汤 355

姜黄炖鸡、香茅、高良姜、鸟眼辣椒、葱、大蒜和
干藤黄

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。

3190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

叻 咖 嘿

790.....蟹肉红咖喱 **GAENG PU BAI CHA PLU SEN MEE**

蟹肉红咖喱搭配槟榔叶和细米粉

595.....马萨曼咖喱鸡 **GAENG MASSAMAN GAI**

马萨曼咖喱酱炖鸡大腿, 椰奶, 肉桂, 土豆, 花生和炸葱

655.....马萨满牛肉咖喱 **GAENG MASSAMAN NUEA**

红烧牛肉配马萨曼咖喱酱、椰奶、肉桂、土豆、花生和炸葱

545.....马萨曼咖喱牛肉 **GAENG KEAW WAAN GAI**

绿咖喱酱搭配茄子、罗勒、柠檬和红辣椒煮熟的水煮鸡

450.....酸辣黄咖喱 **GAENG SOM GOONG YOD MAPRAW**

酸辣黄咖喱配对虾和嫩椰子

655.....红烧牛肉咖喱 **GAENG NUEA PRIK KHI NU SUAN**

红烧牛肉红咖喱配鸟眼辣椒、IRIS 茄子、卡菲尔青柠和泰式甜罗勒

675.....贻口贝配菠萝辣咖喱 **GAENG KRUA HOI SUPPAROT**

贻贝和菠萝辣咖喱, 酸橙和红辣椒

545.....红咖喱鸡 **GAENG PED GAI**

红咖喱鸡配冬瓜、青柠和泰式甜罗勒

炒招牌菜

PLA KRA PONG THOD KA MIN

油炸白鲷鱼 995

油炸白鲷鱼配大蒜、姜黄、香菜、黑胡椒和南方虾酱

NUEA YANG ON ZEST

烤裙边牛排 1125

烤裙边牛排、大蒜、香菜、烤糯米配泰式罗望子辣椒酱

GOONG MAE NAM THOD SOD MAKHAM

油爆河虾 1845

炸河虾、葱、辣椒、香菜和罗望子酱

CHUCHI PLA CHA RA MED

奶油红咖喱酱油炸凤尾鱼 650

奶油红咖喱酱油炸整条凤尾鱼

炒菜和蒸

790.....海鲜泰式炒河粉 **PAD THAI OVERSEA**

海鲜炒河粉搭配罗望子酱及传统配菜

475.....猪肉老抽炒宽粉 **GUAY TEAW PAD SI-EIW MOO**

猪肉老抽炒宽粉搭配新鲜甘蓝和烟熏炒锅香味

765.....泰式海鲜意面 **PAD KHI MAO SPAGHETTI**

炒意大利面配鱿鱼、大虾、贻贝、指根、卡菲尔酸橙和鲜胡椒

765.....罗勒炒海鲜 **SEAFOOD PAD NAM PRIK PAO**

辣椒酱、葱、辣椒、青柠和泰国甜罗勒炒海鲜

545.....甘蓝香蒜炒香脆猪肚 **PAD KANA MOO GROB**

甘蓝香蒜炒香脆猪肚

475.....泰式炒罗勒猪肉末 **PAD KRA PAO MOO**

泰式经典炒肉末加罗勒搭配我们的秘方鸟眼辣椒，大蒜和高良姜制成的酱汁

765.....海鲜炒罗勒叶 **PAD KRA PAO SEAFOOD**

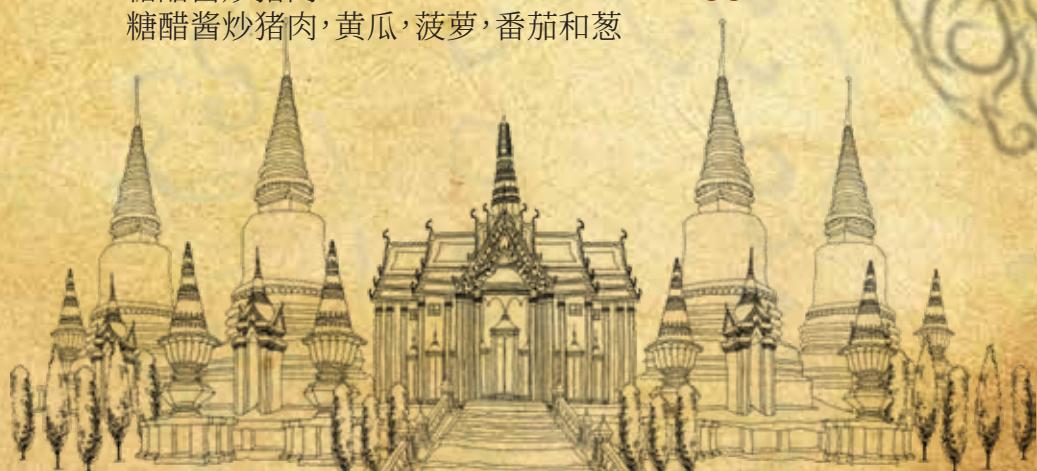
泰国经典炒海鲜配泰国罗勒和我们秘制的鸟眼辣椒和大蒜做酱汁

445.....鸡肉炒腰果 **GAI PAD MED MA MUANG**

腰果、辣椒酱、干辣椒、葱和灯笼椒炒鸡肉

415.....糖醋酱炒猪肉 **PAD PREAW WAAN MOO**

糖醋酱炒猪肉，黄瓜，菠萝，番茄和葱



炒菜和蒸

1870.....香辣炒虾 **GOONG MEA NAM KRUAI PRIK KUEA**
用辣椒、葱、大蒜和盐炒新鲜河虾

450.....南式炖五花肉 **MOO HONG**
南式炖五花肉，黑酱油，香菜，大蒜，黑胡椒，
肉桂和八角茴香

735.....咸蛋炒鱿鱼 **PLA MEUK PAD KHAI KEM**
咸蛋炒鱿鱼，泰国芹菜，青葱，红辣椒和辣椒酱

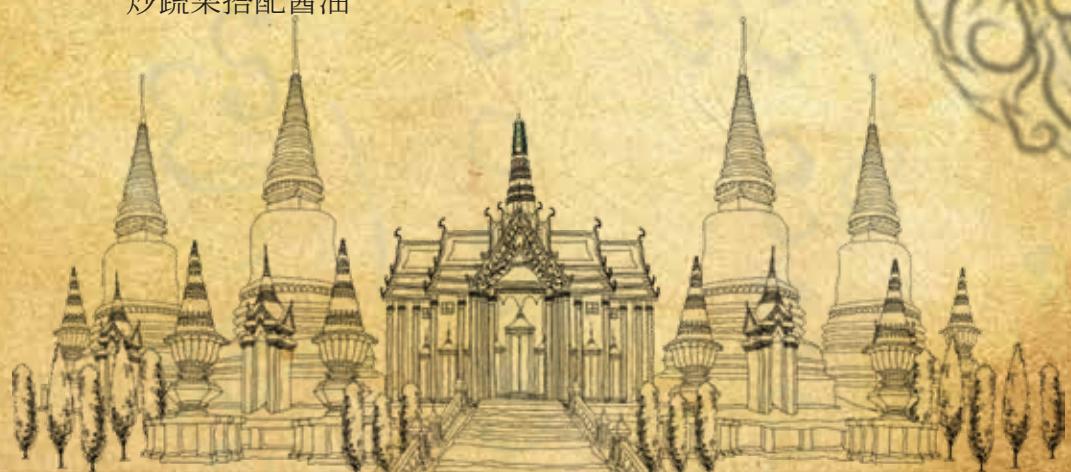
425.....虾酱炒五花肉 **MOO PAD KAPI**
虾酱炒五花肉，鸟眼辣椒，酸橙和柠檬草

780.....咖喱粉炒蓝蟹 **PU PAD PONG KAREE**
咖喱粉炒蓝蟹，洋葱，泰国芹菜，葱，鸡蛋和辣椒酱

275.....鸡蛋炒马林佐叶 **BAI LIANG PAD KHAI**
鸡蛋炒马林佐叶

250.....酱炒空心菜 **PAD PHAK BUNG FAI DANG**
辣椒炒空心菜，搭配黄豆酱和蚝油

250.....酱油炒蔬菜 **PAD PHAK RUAM**
炒蔬菜搭配酱油



绝对素食主义 / 素食主义

PAD PHAK BUNG FAI DANG

酱炒空心菜.....250
辣椒炒空心菜，搭配黄豆酱和蚝油

PAD PHAK RUAM

酱油炒蔬菜.....250
炒蔬菜搭配酱油

SOM TUM JE

绿木瓜沙拉.....320
绿木瓜沙拉搭配番茄、玫瑰苹果、腰果和酱油

YUM HUAPLEE

香蕉花沙拉.....330
香蕉花沙拉搭配新鲜椰子，辣椒酱，柠檬，辣椒和青葱

LAAB TAO HOO

香脆豆腐沙拉.....290
香脆豆腐沙拉搭配烤米粉，泰国草药和酱油

TOM KHA PAK

椰奶蔬菜汤.....370
蘑菇、青葱、番茄、嫩玉米、香菜、红辣椒 用椰子汤

TAO HOO THOD SOD MARKHAM

炸脆皮豆腐.....290
炸脆皮豆腐、泰国蔬菜和罗望子酱

GEANG KEAW WAAN PAK

绿咖喱配素食肉.....370
绿咖喱搭配素食、豌豆茄子和椰奶甜罗勒叶

绝对素食主义 / 素食主义

KHAO PAD PAK

酱菜炒饭 380
酱油炒饭搭配混合蔬菜

YUM TUA PRU

翼豆沙拉 360
翼豆沙拉搭配白玉菇、用辣椒酱、卡菲尔柠檬和脆葱调味

TAO HOO PAD TAO JEAW

炒锅炸酥脆豆腐 290
炒锅炸酥脆豆腐搭配洋葱、玉米苗、泰国芹菜、花椰菜、黄豆酱、蘑菇和酱油

THOD MON HED

油蘑菇蛋糕配甜辣酱 370
油蘑菇蛋糕配甜辣酱、青柠、鸡蛋和红咖喱酱

TOM YUM HED

泰式辣蘑菇汤 350
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 400
柚子沙拉，烤椰子，花生，炸葱，香菜和辣椒酱

POR PIA PAK

蔬菜春卷 350
炸蔬菜春卷配甜梅酱

TAO HOO KRUA PRIK KUEA

泰式煎炒油豆腐 370
油炸豆腐和大蒜，辣椒，葱，糖和盐

中国特色菜

APPETIZER 前菜

TIGER PRAWN & PORK NECK LUCKY BAG

炸鲜肉虾仁馄饨..... 475
手工脆炸馄饨配酸梅酱

SICHUAN STYLE BEEF SHANK SALAD

干拌卤牛腱..... 650
香菜, 芹菜, 葱, 鲜辣椒和四川花椒油

CHICKEN SAN CHOY BOW

鸡肉生菜包..... 650
生菜卷、香菇、白洋葱、橄榄蔬菜及蚝油

STEAMED SCALLOPS

蒜蓉粉丝蒸扇贝..... 1250
粉丝, 大蒜和酱油

CLEAR CHICKEN SOUP

姬松茸竹笙土鸡汤..... 690
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 1050
葱和酱油

KUNG PAO TIGER PRAWNS

宫保虾球 1150
干辣椒, 花椒和核桃

YUXIANG PHUKET LOBSTER

鱼香凤球龙虾 3660
糖醋辣酱, 姜葱

SAUTEED BEEF WITH PRESERVED MUSHROOM

珍菌小椒牛肉 1125
里脊肉和甜椒

KUNG PAO CHICKEN

宫保鸡丁 575
干辣椒、四川辣椒和花生

TWICE COOKED PORK BELLY

回锅肉 690
用四川辣酱、黑豆豉和地方辣椒煸炒

SWEET AND SOUR PORK BELLY

菠萝咕噜肉 750
菠萝, 甜椒和洋葱

BOK CHOY SHANGHAI STYLE

香菇上海青 350
鲜香菇酱

STIR-FRIED CHOY SUM

拍蒜虾干炒本地菜心 350
干虾和金蒜



甜点

KHAO NIEW MAMUANG

芒果糯米饭

325

KANOM TUAY BAI TOEY LAE ICE CREAM KHAO HOM MALI DANG

椰子 & 香兰蛋奶沙司搭配红稻米冰淇淋

325

KANOM INTHANIN-LAE YOKMANEE BAI TOEY

绿香兰青团搭配椰奶和香兰木薯珍珠

335

325

NAM KENG SAI

泰式烧仙草

泰式甜味浇头、糖醋芒果、糖浆红薯和黑果冻

345

TUM TIM GROB

荸荠甜品

香兰糖浆荸荠配椰奶和菠萝蜜

335

PANDAN ROTI

泰式馅饼

甜烤肉配炼乳、细砂糖和嫩椰子

320

SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER

时令水果拼盘

