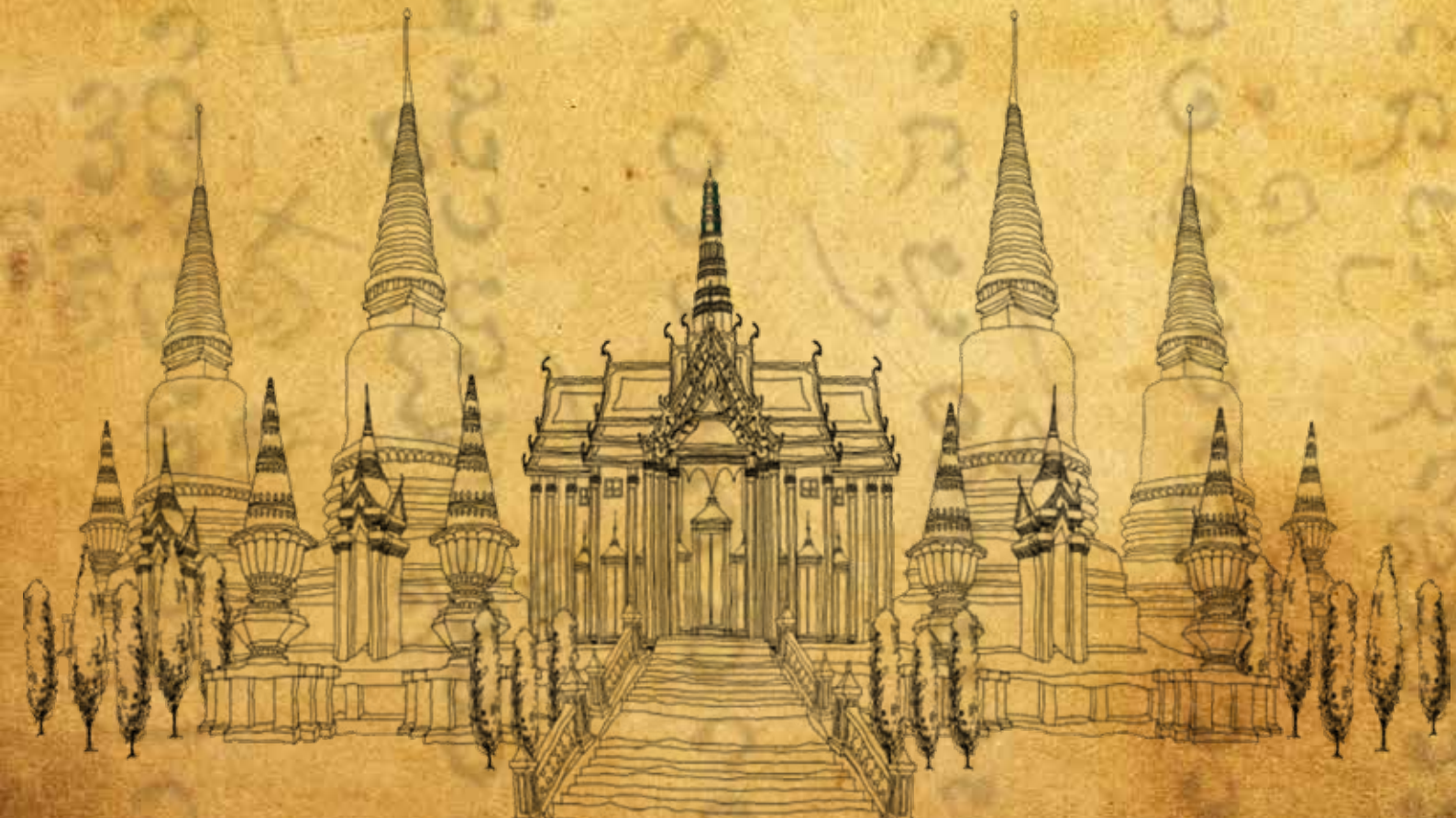
ZEST

we serve authentic thai food, striving to preserve our family
recipes from ancient times. we want to serve great home cooked food.
90% of the ingredients are from different parts of thailand. we want you to feel our
culinary heritage, tasting dishes from all areas of the country.
service is family style in small dishes. like we do at home.
we hope you enjoy these flavors as much as we enjoy cooking them



The 5 distinctive flavors of our recipes come from...

Salty: while fish sauce is the traditional 'salty' element in Thai cooking, salt is sometimes used and comes from ingredients like shrimp paste or from dry fishes. This gives the thai food the salty flavor instead of using salt.

Spicy: Chillis give heat to our dishes. With a strong fragrance, galangal, shallots and garlic or ginger, are ingredients that combined in generous quantities create a spicy dish. In small quantities, it offers a particular and unexpected delicious flavor.

Sour: Without a doubt this flavor comes from the lime, the kaffir and the tamarind, Sour flavor is extensively added in Thai salads, soups and dips. Lemongrass gives a fresh citrussy aroma to Thai food and kaffir lime leaves give a pungent taste.

Bitter: Most of the bitter of the dishes comes from the vegetables and from some wild leaves, like the ones from the bitter gourd, which we can found in soups or salads. Morinda leaves are called "bai yor" and are extensively used in many dishes as well.

Sweet: is an essential taste that balances Thai dishes, from the coconut, palm sugar or the fruits. Both sugars are produced from the sweet, watery sap that drips from cut flower buds. Palm sugar usually has a darker color, a more fragrant smoky aroma and a more complex flavor than coconut sugar. The cinnamon and the spices like star anise help to balance the sweet aroma and make all the flavors come together.

RELISHES & DIPS

245.....KHAO TUNG NAM PRIK PAO KAK MOO
rice crackers, Yai´s chilli dip.
ข้าวตังน้ำพริกเผากากหมู

285.....NATUNG GUB MIEND LAO-KHAOTUNG THOD
rice crackers, chicken and prawn dip served with authentic Thai vegetables.
ข้าวตังหน้าตั้ง

285.....GAPI KUA
stir-fried shrimp paste in coconut cream and selection of market herbs.
กะปิคั่ว

285.....TAO JIAO LON GOONG SUB
minced shrimp and pork seasoned with premium salted soy beans and fresh coconut milk, served with betel leave omelet.
เต้าเจี้ยวหลนกุ้งสับ

285.....NAM PRIK PRA PHON
Thai spicy minced fish dip, salty egg yolk, market herbs.
น้ำพริกปลาป่น

*Price is in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.
ราคาอาหารคิดเป็นเงินไทย ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

THAI SALADS

YUM TUAPRU GUB GAI **370**
wing bean salad, prawns,
with chilli paste, kaffir lemon,
crispy shallots, boiled eggs, chicken.
ยำถั่วพลู

PHA PLA SALID THOD GROB **410**
crispy gourami fish, lemongrass,
kaffir lime leave, white turmeric,
combined with Thai spicy sauce.
พล่าปลาสลิดทอดกรอบ

YAM PLA DUK FU **355**
crispy fish salad, sour green
mango, Zest signature sauce.
ยำปลาดุกฟู

YAM HUAPLEE GUB KUNG LAE GAI **360**
salad with banana blossom tossed
with dry coconut & shallots, with
shredded chicken and prawns.
ยำหัวปลี

PLHA NUEA MA KHUA PHO **450**
grilled beef salad, green eggplant,
lemongrass, garlic & kaffir lime-chilli
dressing.
พล่าเนื้อมะเขือเปาะ

LABB GAI **385**
Thai northern chicken salad,
laksa leave, Szechuan pepper &
lime dressing.
ลาบไก่

SOM TAM GOONG YANG **375**
green papaya salad, grilled prawns,
tomato, rose apple, peanuts,
long beans & sour tamarind dressing.
ส้มตำกุ้งย่าง

YAM SOM O **350**
pomelo salad, dried coconut, peanuts,
fried onion, coriander & chilli dressing.
ยำส้มโอ

*Price is in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.
ราคาอาหารคิดเป็นเงินไทย ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

APPETIZERS

KHONG WANG RUAM ZEST 595
prawn cake, chicken skewers
sundried beef, vegetable spring roll &
chor muang.
รวมมิตรของว่าง (ทอดมันกุ้ง, ไก่ย่าง
เนื้อแดดเดียว, ปอเปี๊ยะผัก, ช่อม่วง)

MIANG PLA KRA-PONG 245
wild betel leave served with shredded
sea bass, chilli pepper, fried shallots.
เมี่ยงปลากระพง

KAI MAK SAMUN PRAI 310
fried chicken marinated in Thai herbs,
served with tamarind-chilli sauce.
ไก่หมักสมุนไพร

GAI HOR BAI TOEY HOM 310
stir-fried chicken, with the house
special seasoning and wrapped in
pandan leave with sesame-soy sauce.
ไก่ห่อใบเตยหอม

THOD MON GOONG 390
breaded prawn cake, coriander,
sesame oil & plum sauce.
ทอดมันกุ้ง

CHOR MUANG 310
purple flower chicken dumpling,
fried onion, peanut, chilli-soy sauce.
ช่อม่วง

*Price is in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.
ราคาอาหารคิดเป็นเงินไทย ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

SOUPS

TOM KHA PHAK 285
ต้มข่าผัก
tangy vegetable broth, coconut,
lotus stem, mushroom, galangal,
lemongrass.

TOM YUM GOONG 355
ต้มยำกุ้ง
traditional Thai spicy soup
with jumbo prawns.

TOM KHA GAI 295
ต้มข่าไก่
tangy chicken soup, coconut shoot,
lotus stem, mushrooms, lemongrass
& galangal fragrance.

TOM PU PRIK THAI DUM 350
ต้มปูพริกไทยดำ
crab meat soup, fried garlic, onion,
black pepper, oyster sauce.

*Price is in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.
ราคาอาหารคิดเป็นเงินไทย ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

MOO KRA TA

Moo Kra Ta is a popular eating culture that has spread widely across Thailand. This Thai style BBQ is also associated with the feeling of getting together, friendship, happy times and joyful activities where you get to enjoy cooking your own BBQ.

lobster, jumbo prawns, sea bass, squid, surf clams, mussels, chicken, wagyu beef, bacon, pork sausage, raw variety Iris farm vegetables & mushrooms with assorted of traditional Thai sauces.

THB 3,190 / 2 adults

หมูกระทะถือเป็นวัฒนธรรมการกินยอดนิยมที่แพร่หลายไป ทั่วประเทศไทย ทั้งยังให้ความรู้สึกของการได้อยู่ร่วมกัน มิตรภาพ ช่วงเวลาแห่งความสุขและได้เพลิดเพลินกับการย่างบาร์บีคิวของคุณเอง

ล็อปเตอร์ + กุ้ง + ปลากะพง + ปลาหมึก + หอยตลับ + หอยแมลงภู่ + เนื้อไก่ + เนื้อวากิว + เบค่อน + ไส้กรอกหมู + ผักสดและเห็ด + น้ำจิ้มต่างๆ

3,190 บาท / 2 ท่าน

*Price is in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.
ราคาอาหารคิดเป็นเงินไทย ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

CURRIES

720..... **GAENG PU BAI CHA PLU SEN MAE** แกงปูใบชะพลูเส้นหมี่
lump crab meat red curry with betel leaves and thin rice noodles.

540..... **GAENG MASSAMUN MOO** แกงมัสมั่นหมู
braised pork with massamun curry paste, cinnamon with potatoes, toasted peanuts and fried shallots.

460..... **GAENG KEAW WAAN GAI** แกงเขียวหวานไก่
boiled chicken cooked in green curry paste, eggplant, basil, kaffir lemon and red chilli.

415..... **GAENG SOM GOONG YOD MAPRAW** แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว
sour spicy yellow curry with prawns and young coconut shoots.

585..... **GAENG MASSAMUN NUEA** แกงมัสมั่นเนื้อ
braised beef in massamun curry with onions, local roots, peanuts and fried shallots.

615..... **GAENG KEAW WAAN GAE** แกงเขียวหวานแกะ
slow cooking lamb shoulder in basil green curry paste, heart of palm, pea eggplant and crispy lemongrass.

485..... **GAENG NUEA PHRIK KHI NU SUAN** แกงเนื้อพริกขี้หนูสวน
braised beef red curry, bird's green chilli, kaffir lemon leave and reduction of coconut milk.

*Price is in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.
ราคาอาหารคิดเป็นเงินไทย ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

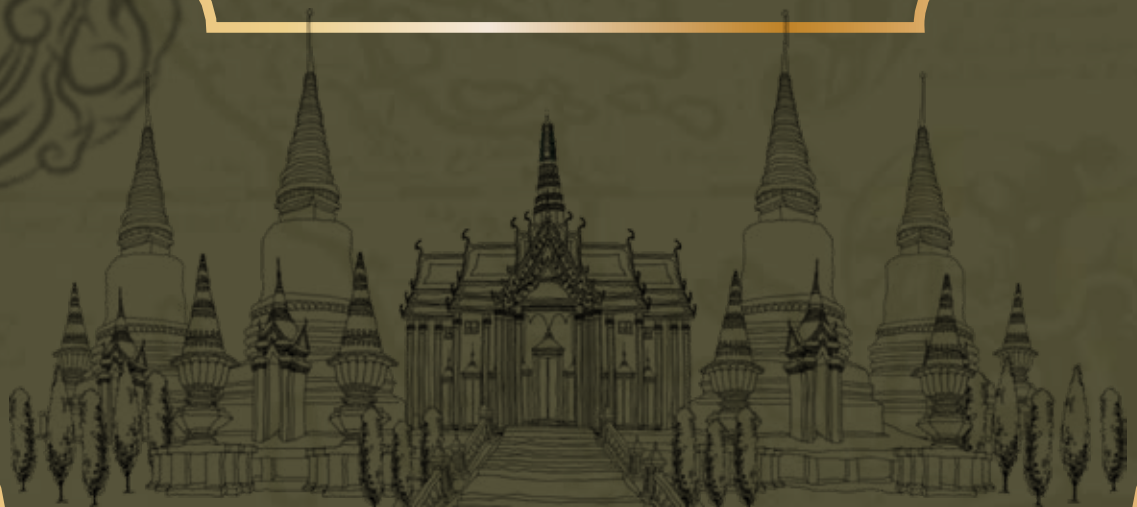
STIR-FRIED SIGNATURE DISHES

CHUCHI PLA NUAE OON 480
whole market white fish in creamy red curry sauce.
ฉู่ฉี่ปลาเนื้ออ่อน

PHAD THAI OVER SEA 680
stir fried rice noodles sautéed with seafood,
tamarind sauce and the traditional garnish.
ผัดไทยทะเล

SEA FOOD PHAD NAM PRIK PAO 635
stir fried seafood, chilli paste, kaffir lemon and basil leave.
ซีฟู้ดผัดน้ำพริกเผา

NUEA YANG ON ZEST 900
grilled skirt steak, garlic, coriander,
sticky rice balls, Thai chilli sauce.
เนื้อย่างสไตล์ห้องอาหารเชส



*Price is in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.
ราคาอาหารคิดเป็นเงินไทย ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

STIR-FRIED & STEAM

415.....**PAD GAPRAO MOO** ผัดกะเพราหมู
Thai classic stir-fried minced pork with basil and
our secret recipe of bird's eye chilli,
garlic & galangal to make the sauce.

455.....**HORMOK PLA SONG NAM** ห่อหมกปลา
Thai style steamed sea bass soufflé, seasoned with chilli paste,
eggs and coconut milk, wrapped in banana leave.

465.....**MOO GROB PAD KANA** คะน้าหมูกรอบ
stir-fried crispy pork belly with kale and crispy garlic.

530.....**KHAO PAD TOM YAM GOONG** ข้าวผัดต้มยำกุ้ง
tom yam fried rice, prawns, egg, young broccoli, chilli paste.

430.....**GUAY TIEW PAD SI-EIW MOO** ผัดซีอิ๊วหมู
stir-fried noodles with pork and dark soy sauce,
fresh kale and smoked wok aroma

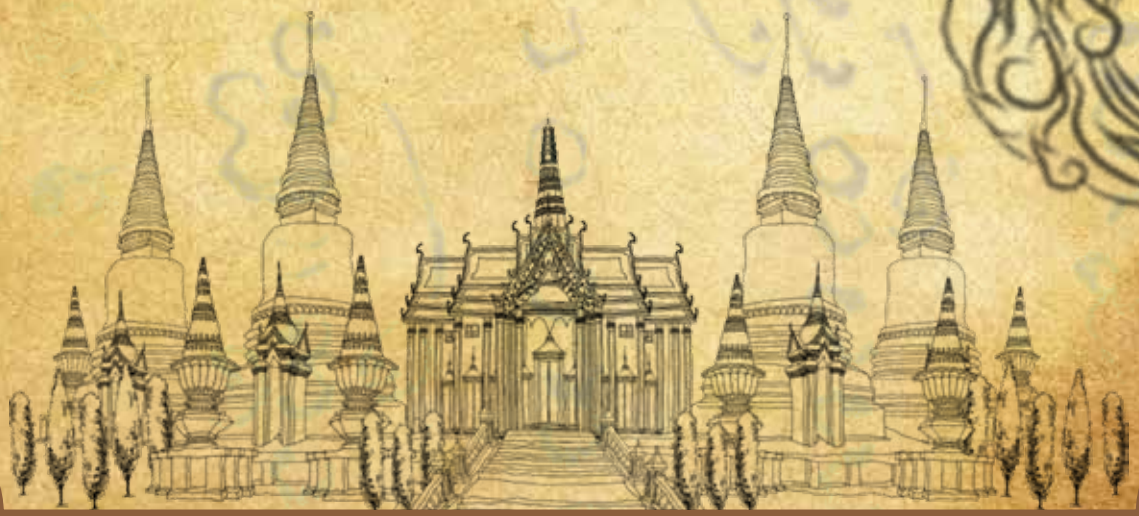
520.....**PAD KHI MAO** ก๋วยเตี๋ยวผัดขี้เมา
spicy stir-fried rice noodles with squid and prawns,
flavored with ginger and lemongrass flavors.

430.....**KHAO PAD GANG KIEWWAAN GAI** ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่
stir fried rice with green curry and sliced chicken.

200.....**PAD PHAK BUNG FAI DANG** ผัดผักบุ้งไฟแดง
stir fried morning glory, chilli, yellow bean paste,
oyster sauce

465.....**MOO WAAN** หมูหวาน
Southern style slow cooked pork belly in soy sauce broth,
lemongrass, galangal and fragrance of five spices

200.....**PAD PHAK RUAM MIT** ผัดผักรวมมิตร
wok fried vegetables, soy sauce.



*Price is in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.
ราคาอาหารคิดเป็นเงินไทย ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

VEGAN / VEGETARIAN DISHES

YUM HUAPLEE ยำหัวปลี.....310
salad with banana blossom tossed with fresh coconut, chilli paste, crushed lemon and chilli shallots.

LAAB TAO HOO ลาบเต้าหู้.....250
crispy tofu salad, roasted rice powder, Thai herbs, soy sauce.

SOM TAM JE ส้มตำเจ.....320
green papaya salad, tomato, rose apple, cashew nuts, soy dressing.

TOM KHA PHAK ต้มข่าผัก.....380
straw mushrooms, spring onions, tomato, young corn, coriander, red chilli, coconut broth.

TAO HOO THOD NAM MA KHAM เต้าหู้ทอดน้ำมะขาม.....250
deep-fried crispy tofu, Thai vegetables, tamarind sauce.

GEANG KEAW WAAN PHAK แกงเขียวหวานผัก.....350
green curry with mixed vegetables, Thai eggplants & sweet basil leaves in coconut milk.

KHAO PHAD PHAK ข้าวผัดผัก.....360
fried rice with soy sauce and mixed vegetables.

YUM TUAPRU ยำถั่วพลู.....330
wing bean salad, shimeji mushrooms, seasoned with chilli paste, kaffir lemon and crispy shallots.

KHAO PHAD GANG KEAW WAAN ข้าวผัดแกงเขียวหวาน.....430
stir fried rice with green curry and pea eggplants.

GEANG KEAW WAAN NUEA JE แกงเขียวหวานเนื้อเจ.....350
green curry with vegan meat, pea eggplants & sweet basil leaves in coconut milk.

TAO HOO PHAD TAO JEAW เต้าหู้ผัดเต้าเจี้ยว.....350
wok fried crispy tofu, onion, young corn, Thai celery, broccoli, yellow bean paste, mushroom, soy sauce.

*Price is in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.
ราคาอาหารคิดเป็นเงินไทย ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%

DESSERTS

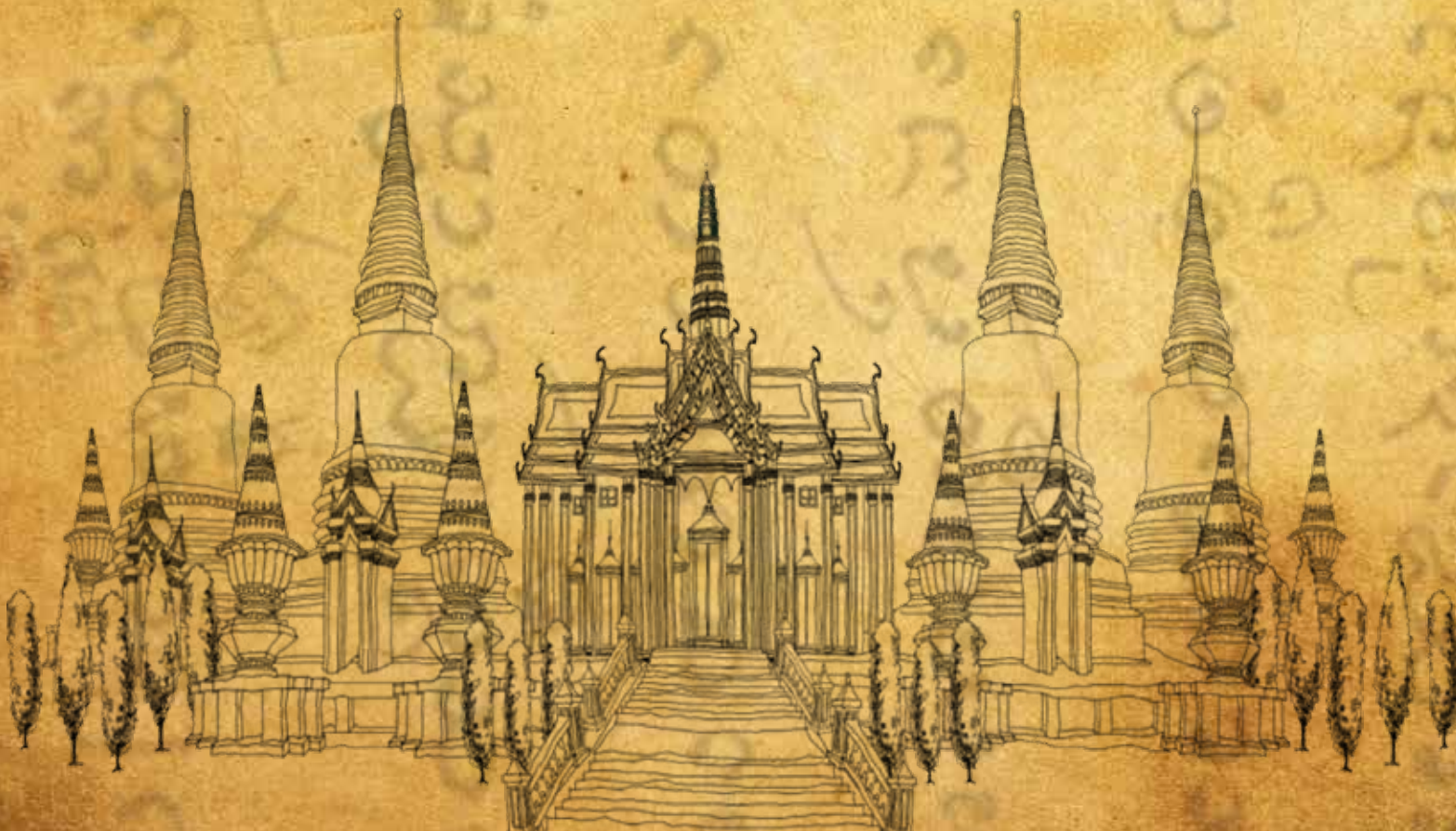
KHAO NIEW MAMUANG 220
sweet sticky rice with mango.
ข้าวเหนียวมะม่วง

KANOM INTHANIN-LAE YOKMANEE BAI TOEY 255
green pandan dumpling in coconut milk
and pandan tapioca flour pearls.
ขนมอินทนิลและหยกมณีใบเตย

KANOM TUAPAEB-KEM LAE WAAN GUB ICE CREAM GATI 245
shrimp and soy bean pockets with coconut ice cream.
ขนมถั่วแปบเค็มและหวานกับไอศกรีมกระทิ

230 ..... **KANOM TUAY BAI TOEY-LAE ICE CREAM-KHAO HOM MAIL DANG**
coconut and pandan custard with red jasmine rice ice cream.
ขนมถ้วยใบเตยกับไอศรีมรสข้าวหอมมะลิแดง

255 ..... **LOD CHONG NAM GATI**
in coconut water and iced milk.
ลอดช่องน้ำกระทิ

290 ..... **NAM KENG SAI**
Thai sweet toppings, sweet and sour mango compote,
pandan noodles & black jelly.
น้ำแข็งใส

*Price is in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.
ราคาอาหารคิดเป็นเงินไทย ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7%