

# Thai Cuisine

## Starter

### Mixed Thai Starter รวมมิตรของว่างไทยๆ 380

Spring rolls, deep-fried prawn cake, satay and chicken in pandan leaf

### Por Pier Pak Thod ปอเปี๊ยะทอด 290

Home-made deep-fried vegetarian spring rolls

### Por Pier Sod ปอเปี๊ยะสด 290

Home-made fresh Vietnamese spring rolls with chicken and tamarind sauce

### Satay Ruam Mite สะเต๊ะรวม 270

Beef, pork and chicken satays with peanut sauce

## Spicy Salad

### Pla Kapong Tod Yam Mamuang ปลากะพงทอดยำมะม่วง 440

Deep-fried sea bass filet with spicy green mango salad

### Yam Nuea Yang ยำเนื้อย่าง 350

Spicy barbeque beef salad with shallot, cucumber & coriander

### Yum Woonsen Talay ยำวุ้นเส้นทะเล 350

Spicy glass noodle salad with seafood

### Larb Gai ลาบไก่ 280

Spicy minced chicken salad with mint

### Som Tum Goong ส้มตำกุ้ง 290

Spicy green papaya salad with prawn

## Soup

### Tom Yum Goong ต้มยำกุ้ง 520

The famous thai sweet and sour soup with prawn

### Gaeng Jued Tao Hoo Moo Sub แกงจืดเต้าหู้หมูสับ 290

Clear vegetable soup with tofu and minced pork

### Tom Kha Gai ต้มข่าไก่ 260

Herb coconut milk soup with chicken



# Thai Cuisine

## Curry

**Gaeng Kiew Warn Gai, Goong, Nuea** แกงเขียวหวานไก่ กุ้ง เนื้อ 290  
Chicken, prawn or beef with thai eggplant in a creamy green curry

**Massaman Ped, Gai, Nuea** มัสมัน เป็ด ไก่ เนื้อ 290  
A traditional thai curry with duck or chicken or beef with potato and peanut

**Panaeng Moo, Gai, Ped, Nuea** แพนงหมู ไก่ เป็ด เนื้อ 290  
Pork, chicken, duck or beef with a light spicy red curry

## Noodle & Fried Rice

**Guay Tiew Phad Se-Ew Gai or Goong** ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้วไก่หรือกุ้ง 290  
Stir-fried flat noodles with soy sauce, vegetable, chicken or prawn

**Phad Thai Gai or Goong** ผัดไทยไก่หรือกุ้ง 290  
Stir-fried Thai noodles with bean sprout, peanut and chicken or prawn

**Khao Phad Gai, Goong, Moo** ข้าวผัดไก่ กุ้ง หมู 260  
Fried rice with vegetable and chicken, prawn or pork

**Khao Pad Sapparod Goong or Gai** ข้าวผัดสับปรดกุ้ง หรือ ไก่ 420  
Authentic pineapple fried rice with a choice of prawns or chicken

## Traditional

**Pla Thod Kamin** ปลาทอดขมิ้น 560  
Fried king mackerel filet with turmeric paste

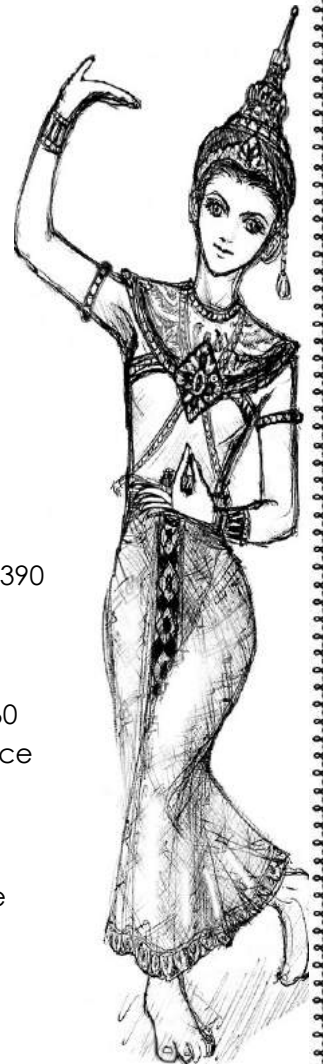
**Nuea Phad Nam Marn Hoy** เนื้อผัดน้ำมันหอย 420  
Stir-fried beef with oyster sauce

**Pad Kra Prao** ผัดกะเพราไก่สับ เนื้อสับ หรือหมูสับ 360  
Stir-fried minced chicken or beef or pork with Thai basil

**Gai or Goong Phad Med Mamuang** ไก่หรือกุ้ง ผัดเม็ดมะม่วง 390  
Stir-fried chicken or prawn, vegetable and cashew nut

**Priew Warn Gai, Moo or Goong** ผัดเปรี้ยวหวานไก่ หมู กุ้ง 360  
Deep-fried chicken, pork or prawn with sweet and sour sauce

**Phad Pak Boong Faidang** ผัดผักบุ้งไฟแดง 260  
Wok-fried morning glory with garlic, chili and oyster sauce



# Western Cuisine

## Snack

**Lobster Roll** ล็อบสเตอร์โรล 650  
With coleslaw and Cajun chips

**Bagel Salmon** แซลมอนเบเกิล 420  
With cream cheese, capers and red onion

**Gourmet Burger** รอสซินีเบอร์เกอร์ 590  
Wagyu patty, foie gras and truffle, grain mustard, rocket salad and cherry tomatoes

**The Zeavola Cheeseburger** ซีโวล่าชีสเบอร์เกอร์ 460  
Patty from premium Australian beef with cheddar cheese served with french fries

**Fish and Chips** ฟิชแอนด์ชิปส์ 390  
Deep-fried fish served with french fries, pea puree and tartar sauce

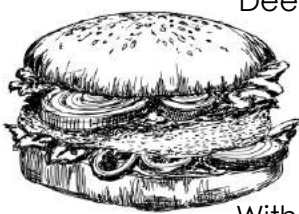
**Tuna Sandwich** ทูน่าแซนวิช 390  
Tuna sandwich toasted with swiss cheese and french fries

**The Club Sandwich** คลับแซนวิช 360  
With chicken, ham, crispy bacon, fried egg, lettuce and french fries

**ZFC - Zeavola Fried Chicken Wings** ปีกไก่ทอด 360  
Deep-fried chicken wings served with homemade tomato ketchup

**Toasted Ham and Cheese Sandwich** แซนวิชแฮมแอนด์ชีสและเฟรนช์ฟรายส์ 340  
Served with french fries

**French fries** เฟรนช์ฟรายส์ 120  
Crispy fries with mornay sauce, garlic aioli & fried egg



## Starter

**"Goong Sarong" Deep fried Prawn** กุ้งโสร่ง 460  
Wrapped in a Phuket noodle and garnished with tropical fruits and salted egg mayonnaise

**Smoked Salmon** ปลาแซลมอนรมควัน 420  
Norwegian smoked salmon with yogurt sour cream orange dressing and crispy multi-malt bread

**Scallops a la Parisienne** หอยเชลล์ผัดซอสเห็ดและไวน์ขาวตามสไตล์ฝรั่งเศส 420  
Seared scallops with mushroom and chardonnay blanc gratin

**Tuna Tartar** ทูน่าทาร์ทาร์ 420  
With avocado, mango, and lime and served with crispy lotus blossom cookie

## Salad

**Tomato Burrata Salad** บูร์ดต้าสลัดและมะเขือเทศแอร์ลูม 420  
Heirloom tomato salad with burrata and basil from our garden

**Our Version of Tuna Niçoise** ทูน่านิซัวสลัด 420  
Niçoise style salad of mixed leaves, beans and boil eggs served with seared crusted "Mi-Cuit Tuna"

**Caesar Salad** ซีซาร์สลัด 380  
Roman lettuce, grilled chicken or smoked salmon with parmesan and bacon

**Organic Phuket Farm Salad** สลัดผักออร์แกนิก 340  
Organic greens, quinoa, heirlooms tomatoes, artichokes, pumpkin kalamata olives and rye bread

**Greek Salad** กรีกสลัด 320  
Tomato, shallot, cucumber, olive and feta cheese



# Western Cuisine

## Pasta

**Tortellini Paneng Ped** ทอเทลลินี่ แพนงเป็ด 620  
Homemade tortellini filled with duck in a light spiced Thai red curry and a juicy duck breast

**Spaghetti Phi Phi** สปาเก็ตตีฟีฟี 460  
Locally caught crab with cherry tomatoes, lobster sauce and basil

**Linguini with Prawns** ลิงกวินีกุ้งและมะเขือเทศอบแห้ง 460  
Linguini tossed with prawns, garlic and tomato basil sauce

**Spaghetti or Linguini or Rigatoni or Penne** สปาเก็ตตี หรือ ลิงกวินี หรือ ริกาโตนี หรือ เพนเน 360  
With Bolognese Sauce or Carbonara Sauce or Tomato Sauce or Pesto Sauce



## Zeavola's Signature Dishes



### Seabass Coconut Planks

ปลากะพงอบไม้มะพร้าว 590  
Seabass cooked in coconut planks with roots vegetables and Sauce Vierge

### Iron Chef Winner

### Chef Satya's Phuket Lobster Curry

แกงล็อบสเตอร์ จากการแข่งขันไอรอนเชฟ 690  
Poached creole style curry  
Served with tomato rice and mango chutney

## Fish & Seafood

**Whole Phuket Lobster Thermidor** ภูเก็ตล็อบสเตอร์เทอร์มิดอร์ทั้งตัว 3'300  
Accompanied by mixed salad

**Mixed grilled Seafood** อาหารทะเลรวมย่าง 1'880  
Tiger prawn, sea bass fillet, Phuket lobster (350gm) and squid  
Served with mixed green salad, roasted corn and chili garlic sauce

**Saltimbocca of Norwegian Salmon** เนื้อแซลมอนนอร์เวย์ซัลทิมบอคคา 690  
Salmon fillet wrapped with Parma ham and herbs salad on a crustacean hash  
Tomato fondue and jus

**Glazed Red Snapper fillet and Tomato Barley Risotto** เนื้อปลากะพงแดงริซอตโต้และมะเขือเทศ 590  
Green olives, capers, red onion, pesto sauce and oregano

## Meat & Poultry

**Prime Grade Argentinean Beef Filet** เนื้ออาเจนตินาร์ชิ้นเยี่ยม 1,200  
Onion rings and potatoes wedges with pepper & Armagnac sauce

**Rack of Lamb Dijonnaise** ซี่โครงแกะสไตล์ฝรั่งเศส 990  
With French mustard, Clive crust, potato fondant  
And wilted "Greens au Beurre"

**Sous Vide Beef Cheeks** แก้มวัวตุ๋น 690  
Slow-cooked beef cheeks with parmesan polenta

**Duck Magret Marco Polo** เป็ดย่างเคลือบน้ำผึ้ง 690  
Scented with rice-smoked and grilled pumpkin  
Marco polo glazed and duck gravy

**Roasted Pork Tenderloin** สันหมูย่าง 590  
Glazed with honey and coriander seeds  
Pumpkin mash and Pommery mustard

**Chicken Milanese Caprese** ไก่คาเปเรซมีลานเนส 520  
Chicken breast breaded with pecorino cheese and Italian parsley  
served with cherry tomato, mozzarella and salad

