

Western Cuisine Cold Starter

- Beef Carpaccio** บีฟคาร์ปaccio 380
Raw thin sliced Beef Tenderloin with Truffle Oil and Parmesan
牛肉冷盘
- Salmon Carpaccio** ปลาแซลมอนคาร์ปaccio 320
With Citrus Dressing, Orange, Fennel, Raspberry and shallot
三文鱼意式生肉片配柑橘沙律, 茴香, 樹莓, 火葱, 沙拉
- Tuna Tartar** ทูน่าทาร์ทาร์ 320
With Avocado, Mango and marinated with a Lime Vinaigrette
吞拿鞑靼
- Tomato Mozzarella** โทเมโต้ มอสเชลเรล่า 280
Tomato Mozzarella with Rocket Salad
番茄配马苏里拉奶酪

Salad

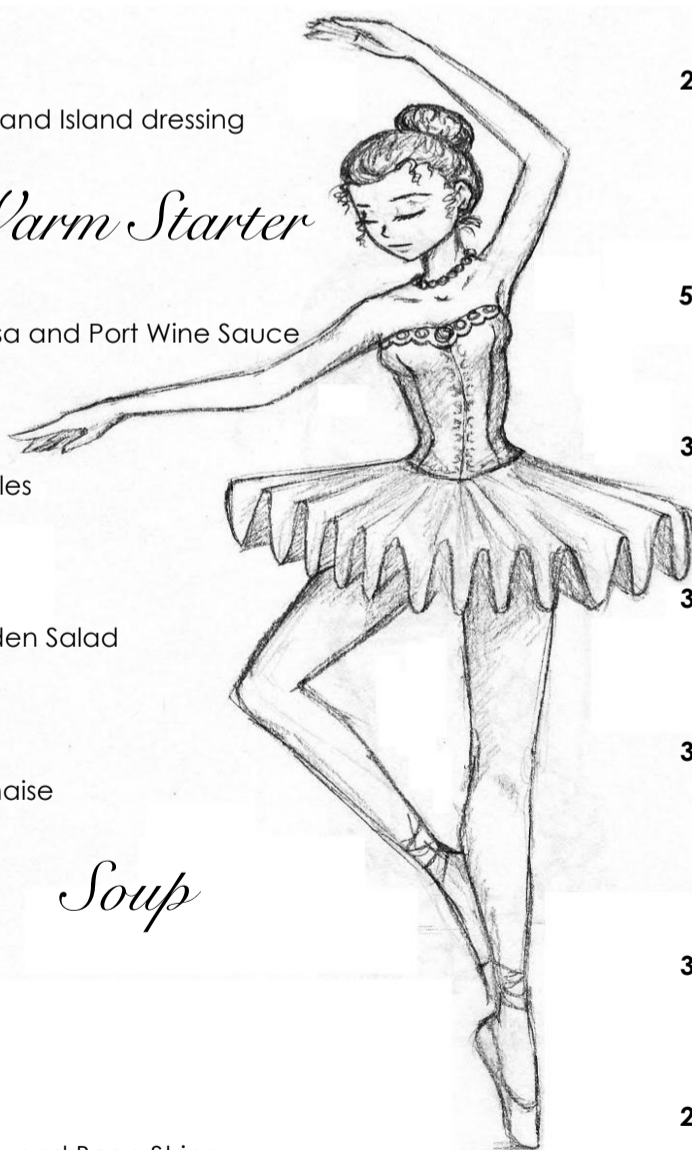
- Rock Lobster Salad** สลัดกั้งหีน 340
Grilled Rock Lobster Salad with Orange, Avocado, Mushroom, Nut, Vegetable & Asia Dressing
龍蝦沙拉配鰐梨, 蘑菇, 坚果, 蔬菜
- Prawn and Avocado Quinoa Salad** สลัดกุ้งกับอะโวคาโดข้าวควินัว 340
Marinated Prawn with Lime Dressing, Avocado and Quinoa
虾鰐梨藜麦沙拉配青柠沙律
- Greek Salad** กรีกสลัด 280
Tomato, Shallot, Cucumber, Olive and Feta Cheese
蔬菜沙拉
- Caesar Salad** ซีซาร์สลัด 280
Roman Lettuce, grilled Chicken or smoked Salmon with Parmesan and Bacon
凯撒沙拉
- Green Salad** กรีนสลัด 240
With your choice of Caesar, French or Thousand Island dressing
绿沙拉

Warm Starter

- Foie Gras** ตับเป็ดขอสมะม่วง 540
Imported French Duck Liver with Mango Salsa and Port Wine Sauce
鹅肝酱
- Seared Sea Scallop** หอยเชลล์ย่าง 380
With Chorizo Sausage and pickled Vegetables
烤扇贝
- Crab "Croquette"** สลัดเนื้อปูทอด 340
With Chili-Mayo, Avocado Salsa and a Garden Salad
炸蟹饼
- Wasabi Prawn** กุ้งทอดขอสวาซาบิ 340
Deep fried Prawn in Wasabi-Lemon-Mayonnaise
炸虾配山葵蛋黄醬

Soup

- Lobster Bisque** ล็อบสเตอร์ บิสค์ 320
With Brandy and Chili
龙虾汤
- Vegetable Soup** ซุปผัก 200
With Carrot, Onion, Zucchini, Tomato, Potato and Bean String
蔬菜汤



Western Cuisine

Pasta & Risotto

Ravioli King Prawn ราวิโอลี่กุ้งลายเสือ	380
Homemade Ravioli stuffed with King Prawn and tossed in Cream Sauce 意大利面配老虎虾	
Spaghetti Phi Phi สปาเก็ตตี้ฟีฟี	340
Locally caught Crab with Cherry Tomatoes, Lobster Sauce and Basil 皮皮岛意大利面	
Fusilli Asparagus ฟุซิลี่หน่อไม้ฝรั่ง	320
Fusilli with Asparagus, Artichoke and Pea in an Herb Sauce 意大利螺旋面配芦笋	
Seafood Risotto ข้าววิซอตโต้ซีฟู้ด	380
Creamy Risotto with fresh Seafood, Tomato and Cheese 新鲜海鲜義大利燉飯配番茄, 乾酪	
Mushroom and Asparagus Risotto ข้าววิซอตโต้เห็ดกับหน่อไม้ฝรั่ง	340
With Truffle Oil and Parmesan Cheese 蘑菇芦笋義大利燉飯配松露帕馬森乾酪醬	



Zeavola's Signature Dishes



Tortellini Paneng Phed

ทอเทลลินี่ แพนงเป็ด
Homemade Tortellini filled with Duck in a light spiced Thai red Curry and a juicy Duck Breast
红咖喱鸭胸配意大利面

350

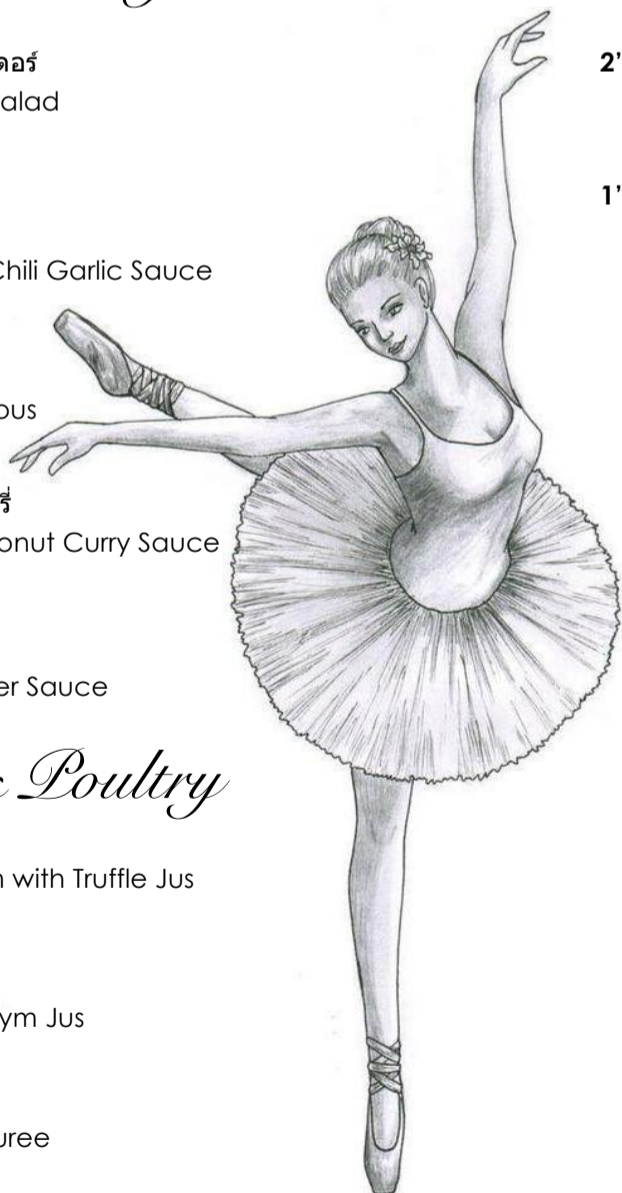
Fettuccini Gaeng Kiaw Warn Goong

เฟสตูชินี่ เขียวหวานกุ้ง
Fettuccini dipped in a green Thai Curry with Eggplants and grilled Tiger Prawn
意大利宽面配绿咖喱虎虾

350

Fish & Seafood

Whole Phuket Lobster Thermidor กุ้งมังกร เฮอร์มิดอร์	2'800
Accompanied with Potato Gratin and a mixed Salad 烤整只普及龙虾	
Mixed grilled Seafood อาหารทะเลรวมย่าง	1'600
Tiger Prawn, Sea Bass, Rock Lobster and Squid served with Avocado Salad, roasted Corn and Chili Garlic Sauce 什锦海鲜	
Salmon Orange สเตอร์เจียนแซลมอน	520
Baked Salmon Steak with green Pea and Couscous 橙色三文鱼	
Pan Fried Red Snapper ปลากระพงย่างซอสผงกระหรี่	490
With sautéed Spinach, mashed Potato and Coconut Curry Sauce 烤鲷鱼配菠菜, 土豆泥, 椰奶咖喱醬	
Andaman Halibut Filet ปลากระพงย่างซอสมะนาว	420
Pan fried with Green Pea Puree and Lemon Butter Sauce 安达曼海煎鱈魚配檸檬黄油醬	



Meat & Poultry

Australian Beef Filet สเต็กเนื้อออสเตรเลีย	790
Served with Carrot Puree and roasted Mushroom with Truffle Jus 澳大利亚牛肉片	
Grilled Rack of Lamb ซีโครงแกะย่าง	790
With sautéed Potato, Ratatouille, Raspberry & Thym Jus 烤羊排配土豆, 普羅旺斯雜燴, 樹莓麝香草醬	
Duck Breast อกเป็ด ราดซอสน้ำผึ้งลาวานเดอร์	490
Glazed with Honey and Lavender on Pumpkin Puree 鸭胸	
Roasted Pork Tenderloin หมูสันใน	420
In a Pepper Crust, wrapped with Bacon with grilled Vegetable and Rosemary Jus 烤猪肉里脊	
Baked Chicken Breast ไก่อบซอสเห็ดทรัฟเฟิล	420
Stuffed with Tomato Chili Relish & Truffle Sauce 鸡扒	