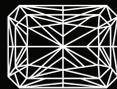


Zaffiro

RESTAURANT



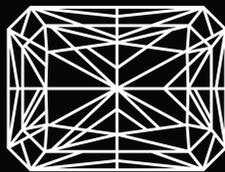
LA MINIERA
POOL VILLAS

PATTAYA

#ZaffiroRestaurant

#EatSleepSwim

#TasteofDreame



LA MINIERA

POOL VILLAS

PATTAYA

ฝากฝังถึงผู้ทาน

ห้องอาหาร Zaffiro ประจำโรงแรม La Miniera Pool Villas เป็นห้องอาหารสไตล์ “โมเดิร์นเอเชียตะวันตก” ซึ่งจะนำวัตถุดิบไทยมาปรุงโดยใช้เทคนิคการทำอาหารจากทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็นจีน ญี่ปุ่น เกาหลี ไปจนถึงวิธีการนำเสนอแบบยุโรป ทั้งนี้เราได้ เชฟมากประสบการณ์ อย่าง เชฟ “บ็ีก อรรถสิทธิ์ พัฒนเสถียรกุล” มาออกแบบอาหารประจำห้องอาหาร Zaffiro ให้

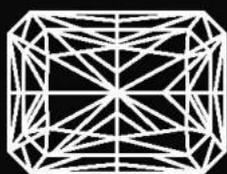
เชฟบ็ีกคลุกคลีอยู่ในวงการอาหารไฟน์ไดน์นิ่งและในร้านอาหารมิชลินสตาร์ มากกว่า 10 ปี ทั้งในประเทศไทยและยุโรป และยังคงเคยเป็นเชฟทำงานในร้านอาหารอันดับ 5 ของโลกอีกด้วย อีกทั้งยังจบปริญญาโทสาขา บริหารอาหารและการโรงแรมจากสวิตเซอร์แลนด์

จุดมุ่งหมายสูงสุดสำหรับห้องอาหาร Zaffiro คือไม่เพียงแต่เราจะให้ผู้ทานทุกท่านมีความสุข อิ่มอร่อย สบายท้อง แต่ยังต้องการเปิดประสบการณ์ทางอาหารแบบใหม่ให้ผู้ทานทุกคน โดยเชฟบ็ีกจะเอาเมนูที่มีอยู่แล้ว นำมารังสรรค์ ดัดแปลง ปรับปรุงให้มีความร่วมสมัย โมเดิร์น และ อร่อยยิ่งขึ้น สอดคล้องกับอุดมการณ์ของ “La Miniera Pool Villas” ที่ต้องการนำเสนอรูปแบบใหม่ของการพักผ่อน

“เพราะสำหรับเราแล้ว เรื่องกิน เรื่องใหญ่”

ขอให้ผู้ทานทุกท่านเพลิดเพลินกับการทานอาหารอร่อยๆ
ณ วันนี้ครับ

Zaffiro
La Miniera Pool Villas



LA MINIERA
POOL VILLAS

PATTAYA



SIGNATURE



บะหมี่กรอบหยินหยาง Yin-Yang Noodles

บะหมี่กรอบกับน้ำราดหน้าหยินหยาง
พร้อมคะน้าฮ่องกงและกุ้งทอด

Crispy egg noodles with aromatic
yin-yang sauce made from squid ink
and egg white

380.-

บะหมี่แกงส้มบิสค์กุ้งทอด Egg noodles with “Gaeng Som Bisque”

แกงส้มกุ้งไข่ซอมบิสค์พร้อมบะหมี่
รวนกระเทียมเจียวกุ้งแถมปุระ

Tempura prawn Southern orange curry
with egg noodles

350.-





ห่อหมกอบชีส

Hormok Au Gratin

ห่อหมกอบมอสเซอร์ล่าชีสเหนียวยืด
ทานคู่กับข้าวตังกรอบๆ เหมาะสำหรับเริ่มมือ

Hormok fish custard with melted
mozzarella cheese and crispy rice
cracker

280.-

ผัดปะหมีหอยเชลล์ฮอกไกโด Hokkaido scallops egg noodles

ปะหมีผัดกับเห็ดหอมและเหล้าจีน
หอมคลุ้ง เสริฟคู่กับหอยเชลล์
ฮอกไกโดอย่างหวาน ๆ 3 ตัว

Stir-fried egg noodles
with Hokkaido scallop

480.-



เบอร์เกอร์ลาบหมู

ข้าวจีไรซ์เบอร์รี่และซอสแจ่ว

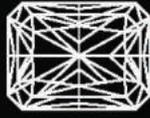
Pork Larb burger

ลาบหมูบดปรุงรสจัดหอมข้าวคั่ว
เสริฟพร้อมข้าวจีที่ทำจากไรซ์เบอร์รี่เพื่อสุขภาพ

Pork Larb burger with toasted rice berry
and spicy tamarind sauce

280.-





LA MINIERA
POOL VILLAS
PATTAYA

APPETIZERS





น้ำตกแซลมอนทาากิ 🍣

Salmon tataki with “namtok” dressing

แซลมอนครีส์ตกับข้าวคั่วกรอบๆ อย่างแบบ
ที่ง่สุดที่ง่ดืบเสิร์ฟพร้อมซอสน้ำตกจัดจ้าน
ตามแบบฉบับลามิเนียร่า

Salmon sear only on the outside serve
with spicy tamarind dressing

380.-

ยำแซลมอนดิบ
น้ำจิ้มซีฟู้ดวาซาบิ 🍣
Salmon sashimi with
wasabi seafood dressing



380.-



ปีกไก่ไร้กระดูกยัดไส้ ลาบหมูทอด

Stuffed chicken wings

ปีกไก่ทอดที่บรรจุกระดูกออกทีละชิ้น
แล้วจึงยัดไส้ด้วยลาบหมูทอดรสจัด สามารถ
ทานได้ทั้งชิ้นไม่ต้องแกะให้เสียอารมณ์

Deep-fried stuffed boneless chicken wings

280.-



โครกแก๊งปูใบชะพลู

Crab curry croquettes, Aioli

มันฝรั่งบดชุบเกล็ดขนมปังทอดไส้แกงปูใบชะพลู
กรอบนอก นุ่มใน หอมเครื่องแกงปีกยีใต้แก๊จ
เสิร์ฟพร้อมกับมายองเนสกระเทียมใบชะพลู

Southern turmeric crab curry croquette
with betel leaf aioli

350.-

หมูสามชั้นตุ๋นสะเต๊ะ

Pork belly satay with
pickle carrots and cucumber

หมูสามชั้นตุ๋นจนนุ่มในเครื่องเทศสะเต๊ะ
แล้วจึงนำมาเสียบไม้ย่าง
ทานคู่กับเส้นอจาตเฟตตุซึนี่และขนมปัง

Pork belly stew with satay sauce
and pickle vegetable fettucini

280.-



ปลากุ้งย่างน้ำกะทิ

Half-cooked tiger prawn “pla” with
roasted chilli coconut dressing

กุ้งย่างทำลึ่งดีหอมกลิ่นกุ้งเผา
นำไปปรุงกับพลาพริกเผาและหัวกะทิ

350.-



คาลามารีซอสไข่เค็ม
กระเพรากรอบ
Salted egg yolk calamari

ปลาหมึกคลุกแป้งทอดกรอบ
พร้อมซอสไข่เค็มผงกระหรี่หอมๆน่าจู้

Calamari with salted egg yolk
curry sauce

350.-



ยำวุ้นเส้นไข่ปลาหมึก
แกมปุระ
Tempura squid eggs
vermicelli salad

Tempura squid eggs
vermicelli salad

280.-

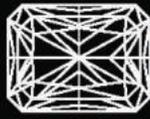


นาโชเนื้อสับพัตโคชูจัง
Gochujang beef nachos

เนื้อสับพัตกับพริกโคชูจังของเกาหลี
ราดบนแป้งนาโชกรอบๆและชีสมอสเซอร์ล่ายืดๆ

350.-





LA MINIERA
POOL VILLAS
PATTAYA



MAIN COURSES



ข้าวผัดผงกะหรี่
ปลาแซลมอนทอดขมิ้น
Curry fried rice with
deep-fried turmeric salmon

450.-

ข้าวผัดกระเพราไข่เยี่ยวม้า
และเนื้อสันนอกสตีค

Fried rice with century eggs
and holy basil served
with grilled sirloin

450.-



ข้าวยำเกาหลีหมูสามชั้น
ตุ๋นกิมจิ

Pork belly bibimbap

ข้าวผัดกระเทียมท็อปปังด้วยหมู 3 ชั้น
ตุ๋นกิมจิยำสำหรับ่ายและผักต่างๆ

Garlic fried rice with pork belly kimchi
stew and pickle daikon

380.-





DIY ข้าวยำน้ำพริกกะปิ ปลากะพงทอด

Do-it-yourself shrimp paste rice

ข้าวคลุกน้ำพริกกะปิสไตล์ลาบเมียร์รา
จัดเสิร์ฟสไตล์ข้าวยำปักหมัไว้ได้
ให้ลูกค้าคลุกเคล้าเองตามใจชอบ

Rice berry with shrimp paste relish
serve in "Southern rice salad" style
with crispy seabass

320.-

เส้นใหญ่คั่วหมูสามชั้นทอดไข่กุ้ง Stir Fried rice noodles with crispy pork belly and shrimp roe

ผัดเส้นใหญ่หอมๆ ท็อปปิ้งด้วย
หมูสามชั้นทอดกรอบและไข่กุ้ง

280.-





ข้าวอบพะโล้
น่องเปิดกรอบไข่ดาว
Five spice rice with duck
confit and fried eggs

ข้าวผัดผงพะโล้กับน่องเปิดกึ่งพีททอดกรอบ
และไข่ดาวกรอบๆ

320.-

สปาเก็ตตี้ผัดซี่มาเบคอน 
Drunken Thai-style spaghetti with bacon

280.-



ข้าวหน้าหมูทอดกึ่งคัตสึ
ซอสแกงกระหรี่
Tonkatsu pork loin with
thai style curry

280.-





เบอร์เกอร์เนื้อและ
มันฝรั่งผัดสไตล์ฝรั่งเศส
Beef burgers with
sauteed potatoes

420.-

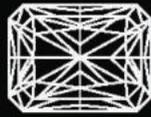
เส้นใหญ่คั่วหม่าล่ากึ่งทอด 

Crispy rice noodles with
mala spicy sauce and crispy prawn

เส้นใหญ่คั่วหอม จากนั้นนำไปทอดกรอบ
แล้วหันเป็นชิ้นพอดีคำ จึงราดด้วยซอสหม่าล่า
เผ็ดร้อนซาปาก ถูกใจคนชอบทานรสจัด

280.-





LA MINIERA
POOL VILLAS
PATTAYA



SHARING



ไข่ตุ๋นต้มยำกุ้ง

Tom-Yum Koong Chawanmushi

320.-

ต้มยำกุ้งน้ำข้นที่ด้านบนซามเป็นไข่ตุ๋นเนียนๆเบาๆ เอาไว้ตัดรสเผ็ดของต้มยำได้เป็นอย่างดี



ต้มยำชีฟู้ดเคซาดีย่า

Seafood Tom-Yum Quesadillas

380.-

แซนวิชแผ่นแป้งทอดี่ยำจีกระทะจนกรอบยัดไส้ด้วยชีฟู้ดต้มยำรสหอมๆนวลๆ ทานเพลินก็ได้ อิ่มก็ดี

ปลากระพงทอดน้ำปลา ถั่วอัลมอนต์

Deep-fried seabass with fish sauce
dressing and mango almond salad

เสิร์ฟพร้อมสลัดมะม่วงและถั่วอัลมอนต์

580.-



ปลากระพงนึ่งซีอิ๊วญี่ปุ่น

Japanese-style soy sauce
steamed seabass

ปลากระพงทั้งตัวนึ่งซีอิ๊วสไตล์ญี่ปุ่น
หอมกลิ่นดาชิพร้อมแครอทและรากบัว
ที่ตุ๋นจนนิ่มเสิร์ฟในสไตล์นึ่งซีอิ๊วแบบจีน
ประสานวัฒนธรรมตะวันตกอย่างลงตัว

580.-



สเต็กพอร์คชอปหมักมิโสะกับแกงเขียวหวานและโรตีส
Miso-marinated pork chop with Thai green curry sauce and roti

320.-

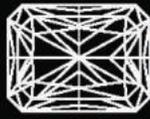


ซี่โครงหมูบาร์บีคิวตุ๋นโคชูจัง

580.-

Gochujang BBQ ribs with kimchi slaw and sauteed potatoes

ซี่โครงหมูตุ๋นกับพริกโคชูจังเกาหลีออกเผ็ดปลายเบาๆ นวลๆ เสิร์ฟคู่กับ
กิมจิควอสลอว์ มันผัด และข้าวโพดย่าง



LA MINIERA
POOL VILLAS
PATTAYA



VEGETARIAN



ข้าวอบเห็ดพอร์โทเบลโล่
ผักโขมอบชีส
Garlic fried rice with
portobello and spinach gratin

ข้าวผัดกระเทียมพร้อมเห็ดพอร์โทเบลโล่อย่าง
พร้อมผักโขมอบชีส

320.-

มะเขือยาวเทมปุระผัดไข่เค็ม
Tempura eggplant with
salted egg yolk curry sauce

มะเขือยาวเทมปุระกรอบนอกนุ่มใน เมาๆ
กับซอสไข่เค็มผงกระหรี่

280.-



สลัดเห็ดเข็มทองทอด
ไม้กวาดน้ำย่ำวาซาบิ
Tempura enoki mushroom salad

เห็ดเข็มทองชุบแป้งทอดกับ
ผักสลัดน้ำย่ำวาซาบิ

280.-





ข้าวราดกระเพรา เต้าหู้กรอบไข่ดาว

Stir-fried crispy tofu
with holy basil over rice

220.-

ข้าวผัดลูกเต๋อย สเต็กเห็ดเออรินจิ

Barley fried rice with
oyster mushroom steak

ลูกเต๋อยที่นำมาผัดสโตนี่ปู่น ไต๋รสส้มพัส
ที่หนึบหนับพร้อมสเต็กเห็ดเออรินจีย่าง

220.-



DESSERTS

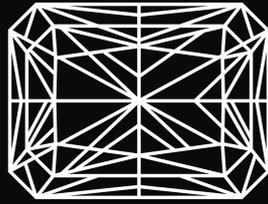


พานาคอตต้าเฟือก
La Miniera
ซอสคาราเมลน้ำกะทิ

La Miniera Signature
Taro Panna Cotta with
caramel coconut sauce

180.-

- “เค้กประจำวัน” (Cake of the day)
- “ไอศกรีมประจำวัน” (Ice cream of the day) 129.-
- “ผลไม้ประจำวัน” (Fresh fruit of the day)



LA MINIERA

POOL VILLAS

PATTAYA