

• កាហ្វេចារ៉ាវ៉ា A CUP OF JAVA •

កាហ្វេនៅហាងចារ៉ាវ៉ាត្រូវបានលាយយ៉ាងល្អិតល្អន់បំផុត ដែលគ្រាប់កាហ្វេទាំងនោះ ត្រូវបាននាំចូលពីចំការធម្មជាតិក្នុងប្រទេសឡាវ វៀតណាម និងថៃ។ ពួកយើងតែងលឹងគ្រាប់កាហ្វេថ្មីៗជារៀងរាល់ថ្ងៃ ហើយនេះជាមូលហេតុដែលអាចឱ្យលោកអ្នកក្រេបរសជាតិកាហ្វេដ៏ឈ្ងុយឆ្ងាញ់បំផុត។

តម្លៃថែម អេស្ប្រែសសូ មួយសត +១ ដុល្លារ | + ៤២០០ រៀល

OUR JAVA COFFEE BLEND IS SOURCED FROM FAIR TRADE ORGANIC FARMS IN LAOS, VIETNAM AND THAILAND. THEN ROASTED FRESH DAILY SO YOU CAN GET THE BEST CUP OF JAVA.

EXTRA SHOT OF ESPRESSO +1.00 | +4,200R

ចារ៉ាវ៉ាអេស្ប្រែសសូ

តម្លៃអេស្ប្រែសសូតូច ២.០០ ដុល្លារ | ៨,៤០០ រៀល

តម្លៃអេស្ប្រែសសូធំ ៣.០០ ដុល្លារ | ១២,៦០០ រៀល

កាហ្វេអាមេរិកាណូ: ត្រជាក់ ឬក្ដៅ

ចារ៉ាវ៉ាអេស្ប្រែសសូ មានទឹកក្ដៅនៅលើ លាយជាមួយទឹកដោះគោស្រស់ ឬផ្លែមខាងក្រៅ

តម្លៃកាហ្វេអាមេរិកាណូតូច ២.៥០ ដុល្លារ | ១០,៥០០ រៀល

តម្លៃកាហ្វេអាមេរិកាណូធំ ៣.៥០ ដុល្លារ | ១៤,៧០០ រៀល

កាហ្វេកីកូឡូ

ចារ៉ាវ៉ាអេស្ប្រែសសូ លាយជាមួយទឹកដោះគោស្លឹមនៅក្នុងកែវតូច

តម្លៃកាហ្វេកីកូឡូតូច ២.៥០ ដុល្លារ | ១០,៥០០ រៀល

តម្លៃកាហ្វេកីកូឡូធំ ៣.៥០ ដុល្លារ | ១៤,៧០០ រៀល

កាហ្វេកាពូស៊ីណូ: ក្ដៅ រឺ ត្រជាក់

ចារ៉ាវ៉ាអេស្ប្រែសសូ លាយជាមួយទឹកដោះគោស្លឹមនៅក្នុងកែវកណ្តាល

តម្លៃកាហ្វេកាពូស៊ីណូតូច ៣.២៣ ដុល្លារ | ១៣,៧០០ រៀល

តម្លៃកាហ្វេកាពូស៊ីណូធំ ៤.២៥ ដុល្លារ | ១៧,៩០០ រៀល

កាហ្វេអូឡេ ក្ដៅ រឺ ត្រជាក់

ចារ៉ាវ៉ាអេស្ប្រែសសូ លាយជាមួយទឹកដោះគោក្ដៅនៅក្នុងកែវធំ

៣.៥០ ដុល្លារ | ១៤,៧០០ រៀល

កាហ្វេឡាតេ ក្ដៅ រឺ ត្រជាក់

ចារ៉ាវ៉ាអេស្ប្រែសសូ លាយជាមួយទឹកដោះគោស្លឹម

៣.៥០ ដុល្លារ | ១៤,៧០០ រៀល

កាហ្វេចារ៉ាវ៉ា

កាហ្វេស្រស់មួយកែវឆ្លងគ្រាប់កាហ្វេទឹកឃ្មុំអាវ៉ាប៊ីកា (ថៃ) នៅក្នុងពែងស៊ីហ្គូន ធ្វើឱ្យសជាតិអាវ៉ាប៊ីកា និងកាហ្វេនៅតែមានលក្ខណៈស្រាលស្រទន់។ វាជាការឆ្លងបែបយឺតៗ ដែលអាចប្រើរយៈពេលរហូតដល់ប្រាំនាទី។ កាហ្វេនេះលាយជាមួយទឹកដោះគោស្រស់ ឬទឹកដោះគោផ្អែម

៣.២៥ ដុល្លារ | ១៣,៧០០ រៀល

JAVA ESPRESSO

Single 2.00 | 8,400R

Double 3.00 | 12,600R

CAFFE AMERICANO: HOT OR COLD

Java espresso topped with hot water, served with fresh or condensed milk

Single 2.50 | 10,500R

Double 3.50 | 14,700R

PICCOLO

Java espresso with steamed milk in a small cup

Single 2.50 | 10,500R

Double 3.50 | 14,700R

CAPPUCCINO: HOT OR COLD

Java espresso with steamed milk in a medium cup

Single 3.25 | 13,700R

Double 4.25 | 17,900R

CAFÉ AU LAIT: HOT OR COLD

Java espresso and hot milk in a large cup 3.50 | 14,700R

CAFFE LATTE: HOT OR COLD

Java espresso with steamed milk in a large cup

3.50 | 14,700R

A CUP OF JAVA

A fresh cup of coffee from Wild Honey Arabica Blend (Thailand) brewed in a siphon pot that makes an aromatic and full-bodied coffee that is still light in texture. It's a slow-brew and can take up to 5 minutes.

Served with fresh or sweet milk

3.25 | 13,700R

• ឡាតេទឹកកក (ផ្អែម) ICED (SWEET) LATTES •

ឡាតេទឹកកករបស់ហាងយើង ត្រូវបានបង្កើតឡើងដោយក្រឡកកាហ្វេអេស្ត្រេសស្អាត និងតែឡាតេទឹកកកឆ្មុតៗ ហើយយកមកក្រឡក ដើម្បីឱ្យកាន់តែមានរសជាតិឆ្ងាញ់ និងមានគ្រឹមផង។
យើងតែងតែធ្វើឡាតេទឹកកកឱ្យមានរសជាតិផ្អែម
ប៉ុន្តែលោកអ្នកអាចកំណត់ជាតិផ្អែមតាមចំណង់ចំណូលចិត្តបាន។

OUR ICED LATTES ARE MADE WITH A DOUBLE SHOT OF ORGANIC ESPRESSO OR FRESHLY BREWED TEA THEN SHAKEN FOR BETTER FLAVOR AND CREAMY TEXTURE. OUR ICED LATTES ARE MADE SWEET, SO PLEASE LET US KNOW YOUR PREFERRED SWEETNESS LEVEL.

កាហ្វេឡាតេទឹកកក

ចារ៉ាអេស្ត្រេសស្អាត ក្រឡកជាមួយទឹកដោះគោផ្អែម និងស្រស់
បន្ថែមជាមួយពពុះទឹកដោះគោនៅពីលើ
រើសរើសស្ករ៖ អត់ស្ករ, ស្ករ៥០%, ស្ករ១០០%
៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៩០០ រៀល

COFFEE ICED LATTE

Double shot of Java espresso shaken with sweet and fresh milk, topped with milk foam
Choose sugar level: no sugar, 50%, 100%
4.50 | 18,900R

កាហ្វេឡាតេសលកាហ្វេមែលទឹកកក

គ្រឿងផ្សំមាន៖ ចារ៉ាអេស្ត្រេសស្អាត ក្រឡកជាមួយសល
កាហ្វេមែល ទឹកដោះគោស្រស់ បន្ថែមជាមួយពពុះទឹកដោះគោនៅពីលើ
រើសរើសស្ករ៖ អត់ស្ករ, ស្ករ៥០%, ស្ករ១០០%
៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៩០០ រៀល

SALTED CARAMEL ICED LATTE

Double shot of Java espresso shaken with salted caramel, fresh milk, topped with milk foam
Choose sugar level: no sugar, 50%, 100%
4.50 | 18,900R

កាហ្វេឡាតេដូងទឹកកក

គ្រឿងផ្សំមាន៖ ចារ៉ាអេស្ត្រេសស្អាត ក្រឡកជាមួយគ្រឹមដូង
ទឹកដោះគោស្រស់និងផ្អែម បន្ថែមជាមួយពពុះទឹកដោះគោនៅពីលើ
រើសរើសស្ករ៖ អត់ស្ករ, ស្ករ៥០%, ស្ករ១០០%
៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៩០០ រៀល

COCONUT COFFEE ICED LATTE

Double shot of Java espresso shaken with coconut cream, sweet and fresh milk, topped with milk foam
Choose sugar level: no sugar, 50%, 100%
4.50 | 18,900R

តៃបៃតងឡាតេទឹកកក

គ្រឿងផ្សំមាន៖ ម្សៅតៃបៃតងធម្មជាតិក្រឡកជាមួយទឹកដោះគោ
ស្រស់ និងផ្អែម បន្ថែមជាមួយពពុះទឹកដោះគោនៅពីលើ
រើសរើសស្ករ៖ អត់ស្ករ, ស្ករ៥០%, ស្ករ១០០%
៤.០០ ដុល្លារ | ១៦,៨០០ រៀល

MATCHA ICED LATTE

Matcha green tea shaken with sweet and fresh milk, topped with milk foam
Choose sugar level: no sugar, 50%, 100%
4.00 | 16,800R

• កាហ្វេ ក្រឡក COFFEE SHAKES •

កាហ្វេ ក្រឡក

ម្សៅកាហ្វេក្រឡក លាយទឹកដោះគោស្រស់ និងផ្អែម
បន្ថែមគ្រឹមនៅពីលើ
៤.០០ ដុល្លារ | ១៦,៨០០ រៀល

COFFEE SHAKE

Frozen blend of coffee, sweet and fresh milk, topped with whipped cream
4.00 | 16,800R

ម៉ូកា ក្រឡក

កាហ្វេក្រឡកលាយ ទឹកដោះគោ និងស្ករតូចៗទឹក បន្ថែមគ្រឹមនៅពីលើ
៤.២៥ ដុល្លារ | ១៧,៩០០ រៀល

MOCHA SHAKE

Frozen blend of coffee, milk, and chocolate syrup, topped with whipped cream
4.25 | 17,900R

កាហ្វេកាវ៉ាមែល ក្រឡក

ម្សៅកាហ្វេក្រឡកលាយជាមួយទឹកស្ករកាវ៉ាមែលទឹកដោះគោស្រស់
បន្ថែមគ្រឹមនៅពីលើ
៤.២៥ ដុល្លារ | ១៧,៩០០ រៀល

SALTED CARAMEL SHAKE

Frozen blend of coffee, homemade salted caramel, sweet and fresh milk, topped with whipped cream
4.25 | 17,900R

• ម៉ូកា ក្រឡក
MOCHA SHAKE

• តៃបៃតងឡាតេទឹកកក
MATCHA ICED LATTE





• តែក្តៅ (ប៉ាន់) A CUPPA (TEA) •

តែបារាំងអើលក្រេយ៍ (ខ្មៅ)

តែខ្មៅ លាយជាមួយក្លិនក្រូច និងក្លិនផ្កាពោតបារាំងខៀវ

៣.០០ ដុល្លារ | ១២,៦០០ រៀល

តែអង់គ្លេសប្រេកហ្វើស (ខ្មៅ)

តែខ្មៅឆ្អឹងបែបក្លាស៊ិក លាយជាមួយផ្កាក្រអូបល្អយ

៣.០០ ដុល្លារ | ១២,៦០០ រៀល

តែផ្កាម្លិះប្លឺន TWG (បៃតង)

តែលាយរសជាតិផ្កាម្លិះ និងតែបៃតង

៣.០០ ដុល្លារ | ១២,៦០០ រៀល

តែបៃតង TWG ១៨៣៧ (បៃតង)

តែបៃតង ១៨៣៧ នៃតែប្រចាំហាង TWG

មានរសជាតិស្រាលស្រទន់ ហើយផ្តល់នូវរសផ្លែឈើក្រហម និងកាកាវម៉ែលជាប់មាត់

៣.០០ ដុល្លារ | ១២,៦០០ រៀល

តែដីអង្កាម (ជ័រ)

ដីអង្កាមស្រស់ សំបកឈើអែម និងផ្កាចន្ទី

៣.០០ ដុល្លារ | ១២,៦០០ រៀល

TWG FRENCH EARL GREY (BLACK)

A black tea that has been delicately infused with citrus fruits and French blue cornflowers

3.00 | 12,600R

TWG ENGLISH BREAKFAST TEA (BLACK)

A classic blended black tea, strong and full-bodied with light floral undertones

3.00 | 12,600R

TWG JASMINE QUEEN TEA (GREEN)

A blend of jasmine flowers and green tea resulting in a delicate profile

3.00 | 12,600R

TWG 1837 GREEN TEA (GREEN)

TWG Tea's signature 1837 Green Tea has a light taste that leaves a delicious aftertaste of red fruits and caramel

3.00 | 12,600R

MINT TEA (HERBAL)

Fresh mint, cinnamon and anise

3.00 | 12,600R



• តែស្អាត: SOFT DRINKS •

កូកាគូឡា

(កំប៉ុង 33cl)

២.០០ ដុល្លារ | ៨,២០០ រៀល

កូកាគូឡាគ្មានជាតិស្ករ

(កំប៉ុង 33cl)

២.០០ ដុល្លារ | ៨,២០០ រៀល

សូដា

(កំប៉ុង 33cl)

២.២៥ ដុល្លារ | ៩,៥០០ រៀល

សូកូឡាទឹកដោះគោ

២.៧៥ ដុល្លារ | ១១,៦០០ រៀល

ទឹកក្រូចឆ្មារទឹកកក

ជាមួយទឹកស្អាត

៣.០០ ដុល្លារ | ១២,៦០០ រៀល

ទឹកក្រូចឆ្មារផ្កាឈូកទឹកកក

(លាយទឹកស្អាតត្រីនណាខៀវ)

ទឹកក្រូចឆ្មារស្រស់ លាយទឹកស្អាតត្រីនណាខៀវ

២.៧៥ ដុល្លារ | ១១,៦០០ រៀល

សូដាទឹកក្រូចឆ្មារ

សូដាលាយ និងទឹកក្រូចឆ្មារស្រស់ និងទឹកកកមក

ជាមួយទឹកស្អាតនៅខាងក្រៅ

២.៧៥ ដុល្លារ | ១១,៦០០ រៀល

សូដា និងផ្លែឆាសិន

ស៊ីរ៉ូបឆាសិនលាយនឹងសូដាធ្វើផ្លាស់ក្នុងហាង

៣.៥០ ដុល្លារ | ១៤,៧០០ រៀល

តែទឹកកកផ្លែម

តែឆ្អឹងសាយឡុង និងក្រូចឆ្មារចំណិត លាយទឹកកក

និងទឹកស្អាតត្រីនណាខៀវ

២.៧៥ ដុល្លារ | ១១,៦០០ រៀល

តែផ្លែមក្រូចឆ្មារទឹកកក លាយដីអង្កាម

តែឆ្អឹងសាយឡុង និងដីអង្កាមស្រស់ ជាមួយចំណិតក្រូចឆ្មារ និងទឹក

ស៊ីរ៉ូបធ្វើនៅក្នុងហាងផ្ទាល់

៣.០០ ដុល្លារ | ១២,៦០០ រៀល

COKE

(33cl, can)

2.00 | 8,200R

ZERO COKE

(33cl, can)

2.00 | 8,200R

SODA

(33cl, can)

2.00 | 8,200R

CHOCOLATE MILK

2.25 | 9,500R

LIME JUICE

With sugar syrup

2.75 | 11,600R

PINK LIMENADE

Fresh lime juice with grenadine

3.00 | 12,600R

LIME SODA

Fresh lime juice, sugar syrup and soda

2.75 | 11,600R

PASSIONFRUIT SODA

Homemade passionfruit syrup and soda

3.50 | 14,700R

SWEET ICED TEA

Ceylon tea, with slices of lime and palm sugar syrup

2.75 | 11,600R

SWEET ICED LIME MINT TEA

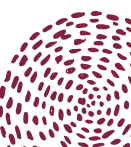
Ceylon tea, with fresh mint, slices of lime and homemade mint syrup

3.00 | 12,600R



• សូដា និងផ្លែឆាសិន

PASSIONFRUIT SODA



ទឹកបន្លែ ផ្លែឈើ កៀបស្រស់ JUICES BLENDS

លេឌីប័ក

ឌីឡីក ទឹកក្រូចឆ្មារ និងទឹកស្ករ ៣.៧៥ ដុល្លារ | ១៥,៨០០ រៀល

គល់ស្លឹកក្រៃក្រឡក

គល់ស្លឹកក្រៃ ទឹកក្រូចឆ្មារ និងស្ករ ជាមួយអំបិលជាប់មាត់កែវ
៣.៥០ ដុល្លារ | ១៤,៧០០ រៀល

ផាសិននេតផាញអេបផល

ផ្លែផាសិន និងទឹកម្ចាស់កៀប លាយជាមួយជីអង្កាមស្រស់
៤.០០ ដុល្លារ | ១៦,៨០០ រៀល

ទឹកសាឡាដ៍រ៉ុកកែតលាយ

ទឹកក្រូចពោធិ៍សាត់ និងក្រូចឆ្មារស្រស់ច្របាច់ ជាមួយប៉ោមខៀវ
សេឡេរី និងស្លឹកសាឡាដ៍រ៉ុកកែត ៤.០០ ដុល្លារ | ១៦,៨០០ រៀល

ផ្លែឈើស្រស់កៀប

ផ្លែឈើស្រស់កៀបថ្មីៗ (គ្មានទឹកកក និងគ្មានស្ករ)

ក្នុងមួយកែវអាចជ្រើសរើសសជាតិលាយបាន ៣មុខ៖ ក្រូចឆ្មារ
ក្រូចពោធិ៍សាត់ ប៉ោម ផាសិន ម្នាស់ កាវ៉ុត ឌីឡីក ឬ ខ្ចី
(សូមចំណាំថា ផាសិន ក្រូចឆ្មារ និងខ្ចី ចាំបាច់ត្រូវលាយជាមួយស
ជាតិផ្សេងៗទៀត យ៉ាងហោចណាស់មួយផ្លែទៀត)
៤.០០ ដុល្លារ | ១៦,៨០០ រៀល

LADYBUG

Watermelon, lime juice and sugar 3.75 | 15,800R

LEMONGRASS CHILLER

Lemongrass, lime juice and sugar, served in a salt-rimmed glass 3.50 | 14,700R

PASSIONATE PINEAPPLE

Fresh passionfruit and pineapple juice blended with fresh mint 4.00 | 16,800R

ROCKET JUICE

Fresh orange and lime juice, with green apple, celery and rocket leaves 4.00 | 16,800R

FRESH JUICE

Served without ice or sugar
Choose up to 3 fruits: Lime, Orange, Apple, Passionfruit, Pineapple, Carrot, Watermelon or Ginger
(Please note that lime, passionfruit and ginger must be mixed with at least 1 other fruit) 4.00 | 16,800R

• គ្រឿងក្រឡក SMOOTHIES •

ទឹកក្រឡកផ្លែឈើគ្រប់មុខ

ផ្លែឈើតាមរដូវកាល យ៉ាងប្រចាំហាងធ្វើស្រស់ៗ និងទឹកស្ករត្នោត
៤.០០ ដុល្លារ | ១៦,៨០០ រៀល

ទឹកក្រឡក វីតាមីនស៊ីប៊ូស

ម្នាស់ ផាសិន ទឹកក្រូចឆ្មារ ទឹកក្រូចពោធិ៍សាត់ យ៉ាងរួម
និងទឹកស្ករត្នោត ៤.២៥ ដុល្លារ | ១៧,៩០០ រៀល

ទឹកក្រឡក វែរីប៊ីរី

ស្រូប៊ីរី ប្លូប៊ីរី វ៉ាស្ក៊ីរី យ៉ាងរួម និងទឹកស្ករត្នោត
៤.២៥ ដុល្លារ | ១៧,៩០០ រៀល

ទឹកក្រឡក ចាំងយីម៉ាងយី

ស្ករក្នុង ចេក ប៊ីស្កែតដី និងយ៉ាងរួម
៤.២៥ ដុល្លារ | ១៧,៩០០ រៀល

ទឹកក្រឡក ប្រេកហ្វីស

ផ្លែស្រ្តប៊ីរី ចេក អូតមីល សំបកឈើអែម យ៉ាងរួម និងទឹកស្ករត្នោត
៤.២៥ ដុល្លារ | ១៧,៩០០ រៀល

ទឹកក្រឡក ជីអង្កាមនិងទឹកក្រូចឆ្មារ

ជីអង្កាមស្រស់ ទឹកក្រូចឆ្មារ យ៉ាងរួម និងទឹកស្ករត្នោត
៣.៧៥ ដុល្លារ | ១៥,៨០០ រៀល

MIXED FRUIT SMOOTHIE

Seasonal fruits, homemade yogurt and palm sugar syrup 4.00 | 16,800R

VITAMIN C BOOST

Pineapple, passionfruit, lime juice, orange juice, yogurt and palm sugar syrup 4.25 | 17,900R

VERY BERRY

Strawberry, blueberry, raspberry, yogurt and palm sugar syrup 4.25 | 17,900R

CHUNKY MONKEY

Chocolate, banana, peanut butter and yogurt 4.25 | 17,900R

BREAKFAST SMOOTHIE

Strawberry, banana, oatmeal, cinnamon, yogurt and palm sugar syrup 4.25 | 17,900R

MINT AND LIME SMOOTHIE

Fresh mint, lime juice, yogurt and palm sugar syrup 3.75 | 15,800R



• អាហារពេលព្រឹក និងថ្ងៃ BRUNCH •

ជម្រើសសម្រាប់សុខភាពល្អ: ជួសឱ្យញ៉ាំសាច់ជ្រូកបីជាន់ ឬស្ករកហែម
ញ៉ាំផ្លែឈើស្រស់ជំនួសនៃអាហារពេលព្រឹក និងថ្ងៃ
ថែមបាយ +១.០០ ដុល្លារ | + ៤២០០ រៀល

HEALTHY OPTION: REPLACE BACON OR SMOKED HAM WITH FRESH FRUIT
FOR ANY OF OUR BRUNCH DISHES
ADD RICE +1.00 | 4,200R



ផ្លែឈើតាមរដូវកាល និងយ៉ាអ្នកធ្វើក្នុងហាងផ្ទាល់

មានទឹកស្ករត្នោត ៤.០០ ដុល្លារ | ១៦,៨០០ រៀល

ក្រេនប៊ឺរីក្រាណូឡា

ក្រាណូឡាដុតលាយជាមួយនិងអ្នក ក្រេនប៊ឺរីក្រៀម ដូង និងអាល់មិន
លាយជាមួយផ្លែឈើ និងយ៉ាអ្នកធ្វើក្នុងហាង និងទឹកស្ករត្នោត
៥.២៥ ដុល្លារ | ២២,១០០ រៀល

ពងមាន់ពីរគ្រាប់ ជាមួយនិងនំប៉័ងអាំង និងសាច់ជ្រូកបីជាន់

អាចជ្រើសរើស៖ ពងមាន់រាយម៉ត ពងមាន់ចៀនឆ្អិនល្មមសងខាង
ពងមាន់ចៀនឆ្អិនខ្លាំងទាំងសងខាង ពងមាន់ចំហុយ
(ចំពោះអ្នកតមសាច់ ពួកយើងអាចផ្តល់ជូនផ្លែឈើស្រស់ជំនួសសាច់
ជ្រូកបីជាន់បាន) ៥.០០ ដុល្លារ | ២១,០០០ រៀល

ញ៉ួយកបេហ្គែល មានលាយផ្លែឈើស្រស់

យកជាមួយប៊ីនិងដំណាប់ ៤.០ ដុល្លារ | ១៦,៨០០ រៀល
យកជាមួយត្រីមឈើស ៤.២៥ ដុល្លារ | ១៧,៩០០ រៀល
ជាមួយលុក្យ (ត្រីសាលមិនលាយចូលជាមួយត្រីមឈើស)
៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៩០០ រៀល

ស្ករកហែម និងស៊ីចេកអ្នកម៉ាលែត

សាច់ហែម និងពងមាន់រាយចូលគ្នា ជាមួយនិងឈើសអម៉ង់តាល់
ផ្សិតក្រៀម សាឡាដ៍រ៉ុកកែដ និងនំប៉័ងមួយចំណិតនៅខាងលើ
(ចំពោះអ្នកតមសាច់ ពួកយើងអាចផ្តល់ជូនផ្លែឈើស្រស់ជំនួសស្ករ
កហែមបាន) ៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

លីមិនក្រាស់សាលមិនអ្នកម៉ាលែត

ពងមាន់អ្នកម៉ាលែតជាមួយត្រីសាលមិន ចៀនជាមួយដើមស៊ីឡីរី
កូនប៉េងប៉េងតូច និងគល់ស្លឹកត្រៃ មកជាមួយបាយស
(ចំពោះអ្នកតមសាច់ ពួកយើងអាចផ្តល់ជូនផ្លែឈើស្រស់ជំនួសសាច់
ត្រីសាលមិនបាន) ៦.៧៥ ដុល្លារ | ២៨,៤០០ រៀល

ត្រីកអ្នកម៉ាលែត

ពងមាន់ចៀនជាមួយឈើសហ្គេតា បាស៊ីលស្រស់ៗ ប៉េងប៉េង និងសា
ឡាដ៍រ៉ុកកែដជាមួយគ្រាប់អ្នកលីមិនខ្មៅ មានសាច់ជ្រូកបីជាន់ផ្អែម
និងនំប៉័ងក្រាស់នៅពីលើ (ចំពោះអ្នកតមសាច់ ពួកយើងអាចផ្តល់ជូន
ផ្លែឈើស្រស់ជំនួសសាច់ជ្រូកបីជាន់ផ្អែមបាន)
៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

អេកធូរនទីន

មានពងមាន់ពីរគ្រាប់ចំហុយ មានផ្ទឹម មានទឹកជ្រលក់ហូលេនដាយ
សាលាដលាយជាមួយទឹកខ្មៅខ្លាដាក់ពីលើនំប៉័ងបេហ្គែលអាំង
៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

ប្រេកហ្វីសបេហ្គែល

នំប៉័ងបេហ្គែលជាមួយប៊ីរ អ្នកម៉ាលែត ឈើសឆាដា សាច់ហែម
សាលាដ៍រ៉ុកកែដ អមជាមួយសាឡាដ៍លាយទឹកខ្មៅបោមស្ករ
(ចំពោះអ្នកតមសាច់ ពួកយើងអាចផ្តល់ជូនផ្លែឈើស្រស់ជំនួសស្ករ
កហែមបាន) ៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

ប៊ឺរីត្រីមឈើសប្រេន់ចូស

នំប៉័ងក្រាស់ចៀនជាមួយប៊ឺរីត្រីមឈើសនៅខាងក្នុង
បន្ថែមដោយស្ករអែស៊ីង ៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

SEASONAL FRUITS AND HOMEMADE YOGURT

Served with palm sugar syrup 4.00 | 16,800R

CRANBERRY GRANOLA

A crunchy homemade granola with oats, dried
cranberries, coconut and almonds, served with fresh
fruit, homemade yogurt and palm sugar syrup 5.25 | 22,100R

TWO EGGS, TOAST AND BACON

Choose: scrambled, over-easy, over-hard or poached
(Make it ovo-vegetarian and we'll replace the bacon with
fresh fruit on the side) 5.00 | 21,000R

NEW YORK BAGELS

Served with fresh fruit
With Butter + Jam 4.00 | 16,800R
With Cream Cheese 4.25 | 17,900R
With Lox (smoked salmon cream cheese) 4.50 | 18,900R

SMOKED HAM AND SHITAKE OMELET

Smoked ham omelet with Emmental cheese, shitake
mushrooms, topped with rocket lettuce, and served
with a thick slice of toast
(Make it ovo-vegetarian and we'll replace the smoked
ham and add fresh fruit on the side) 6.25 | 26,300R

LEMONGRASS SALMON OMELET

Omelet with salmon fillet pan-fried with celery, cherry
tomatoes and lemongrass, served with steamed rice
(Make it ovo-vegetarian and we'll replace the salmon
and add fresh fruit on the side) 6.75 | 28,400R

GREEK OMELET

Omelet filled with feta cheese, fresh basil, tomatoes,
topped with romaine lettuce and kalamata olives tossed
in a vinaigrette, served with a thick slice of toast and
honey-mustard bacon
(Make it ovo-vegetarian and we'll replace the
honey-mustard bacon with fresh fruit on the side) 6.25 | 26,300R

EGGS FLORENTINE

Two poached eggs over sautéed spinach, a toasted
bagel, topped with hollandaise sauce and served with
an herb salad and apple cider vinegar dressing 6.25 | 26,300R

BREAKFAST BAGEL

Toasted bagel with butter, omelet, cheddar cheese,
smoked ham and rocket lettuce, with an herb salad and
apple cider vinegar dressing
(Make it ovo-vegetarian and we'll replace the smoked
ham and add fresh fruit on the side) 6.25 | 26,300R

BERRY CREAM CHEESE FRENCH TOAST

Thick slices of French toast stuffed with berry cream
cheese topped with icing sugar 6.25 | 26,300R



• នំប៉័ង និងនំផ្អែម BAKERY •

សូមមើលនៅនំផ្អែមដែលមានដាក់តាំងលក់មានច្រើនមុខដែលមានរសជាតិឆ្ងាញ់

CHECK THE BAKERY DISPLAY FOR REGULAR SPECIALS

នំសជាតិកាហ្វេ

១.៥០ ដុល្លារ | ៦,៣០០ រៀល

នំស៊ីណាមិនរ៉ូល

២.៥០ ដុល្លារ | ១០,៥០០ រៀល

នំស្កន (មានប័រ)

អាចជ្រើសរើស៖ ល្អិតក្រូចប័រ គ្រឹមក្រូចឆ្មារ ប៉ោម

និងសលកាវ៉ាមែល

២.៥០ ដុល្លារ | ១០,៥០០ រៀល

COFFEE BUN

1.50 | 6,300R

CINNAMON ROLLS

2.50 | 10,500R

SCONES (SERVED WITH BUTTER)

Choose: Pumpkin-Cranberry, Lemon Cream,

Apple Pie with Salted Caramel

2.50 | 10,500R

• ម្ហូបបានតូចបន្ថែម SIDES •

នំប៉័ងរាំងជាមួយប័រ និងដំណាប់

២.៧៥ ដុល្លារ | ១១,៦០០ រៀល

នំប៉័ងចៀន

មកជាមួយប័រនិងទឹកស្ករផ្អែម

៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៩០០ រៀល

សាច់ជ្រូកបីជាន់

២.៧៥ ដុល្លារ | ១១,៦០០ រៀល

ផ្លែឈើស្រស់

(ផ្លាស់ប្តូរតាមរដូវកាល)

២.៧៥ ដុល្លារ | ១១,៦០០ រៀល

ដំឡូងបារាំងចៀន

២.៧៥ ដុល្លារ | ១១,៦០០ រៀល

បាយស

១.២៥ ដុល្លារ | ៥,៣០០ រៀល

THICK TOAST WITH BUTTER & JAM

2.75 | 11,600R

CLASSIC FRENCH TOAST

Served with butter and palm sugar syrup

4.50 | 18,900R

BACON

2.75 | 11,600R

FRESH FRUIT

(changes according to the season)

2.75 | 11,600R

FRIES

2.75 | 11,600R

STEAMED RICE

1.25 | 5,300R

• ចានគោម BOWLS •

មកជាមួយនំប៉័ងតូច

SERVED WITH SOFT BREAD ROLL

អីដម៉ាមី និងមីជប៉ុន

មីជប៉ុនឆ្ងាយជាមួយបន្លែបៃតង ឆៃថាវ សណ្តែកបណ្តុះ ត្រសក់ កាវ៉ុត ម្ទេសក្រហម ផ្លែប័រ(តាមរដូវកាល)ផ្សិតក្រៀម សណ្តែកឆ្ងា ល្អ ទឹកខ្មៅ ម្ទេស ៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

ផាំយីន លេនធីល និង អាស្ប៉ាហ្គាស

បន្លែបៃតង កូនឆ្កី ទំពាំងបារាំង ផ្លែត្រប់វែង គ្រាប់ល្ពៅ មីស្រួលតាកាលីកាតែល ប៉េងប៉ោះតូច និងផ្លែយ៉ែន ជាមួយទឹកខ្មៅ ៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

ស៊ីស័រឈឹកគិន

បន្លែបៃតង មាន់ចៀន មីបំពង សណ្តែកបាយ សាច់ជ្រូកបីជាន់ នំប៉័ងស្រួយបំពង និងឈើប៉ាម៉ាសាំងជាមួយនឹងទឹកជ្រលក់ទីគីឡា ស៊ីស័រក្រូចឆ្មារ ៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

លែមឈឹកគិន

មាន់ចៀនជាមួយជីគ្រប់មុខនិងទឹកក្រូចឆ្មារ បន្លែបៃតង មីបំពង កាវ៉ុត ម្ទេសក្រហម ស្ពៃក្តោបពណ៌ស្វាយ ផ្លែក្រូចថ្លុង បង្ការក្រៀម មកជាមួយទឹកត្រីកោះកុង ៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

សាឡាដ៍សាច់គោ

សាច់គោដុតបន្លែតូចៗ ជាមួយទឹកខ្មៅឆ្ងាយជាមួយបន្លែដុតនានាដា រាំង ខ្ទឹមក្រហម សាលាដ ប៉េងប៉ោះតូចៗ ត្រសក់ កាវ៉ុត ម្ទេសល្អោក នឹងមកជាមួយទឹកជ្រលក់ផេបកើរខន ៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

EDAMAME AND SOBA NOODLE BOWL

Soba noodles, mixed greens and radish sprouts, cucumbers, carrots, red peppers, avocado (when in season), fried shitake mushrooms, pan-fried edamame, sesame chili vinaigrette 6.25 | 26,300R

PUMPKIN LENTIL AND ASPARAGUS BOWL

Mixed greens, baby spinach, grilled asparagus, eggplant, pumpkin, lentil, crispy tagliatelle, cherry tomato and beetroot salsa with apple cider vinaigrette 6.25 | 26,300R

CHICKEN CAESAR BOWL

Mixed greens, grilled chicken, crispy rice noodles, snap peas, bacon, croutons and parmesan cheese with tequila-lime Caesar dressing 6.25 | 26,300R

LIME CHICKEN BOWL

Grilled chicken with lime and fresh herbs, mixed greens, crispy rice noodles, carrots, red peppers, purple cabbage, pomelo and dried shrimp with Koh Kong sweet and spicy dressing 6.25 | 26,300R

GRILLED BEEF BOWL

Slices of roast beef, balsamic-grilled zucchini, shallots, mixed greens, cherry tomatoes, cucumbers, carrots, and bell peppers with creamy peppercorn dressing 6.25 | 26,300R

• ស៊ុប SOUP •

មកជាមួយនំប៉័ងតូច

SERVED WITH SOFT BREAD ROLL

ស៊ុបកាបូត និងល្ពៅ

កាបូតកិនចូលគ្នានឹងល្ពៅ បន្ថែមត្រីមនៅពីលើ

តូច ៤.២៥ ដុល្លារ | ១៨,៩០០ រៀល
ធំ ៥.២៥ ដុល្លារ | ២២,១០០ រៀល

ស៊ុបសណ្តែកទឹកដៀននិងលាយស្លឹកឆ្កី

ប៉េងប៉ោះលាយសណ្តែកទឹកដៀន លើអែម ម្សៅខ្លីមិននឹងអាត្រីកាលាយ
ជាមួយស្លឹកឆ្កីស្រស់

តូច ៤.២៥ ដុល្លារ | ១៨,៩០០ រៀល
ធំ ៥.២៥ ដុល្លារ | ២២,១០០ រៀល

CARROT-PUMPKIN SOUP

A creamy blend of carrots and pumpkin, topped with cream

Small 4.25 | 18,900R
Large 5.25 | 22,100R

MOROCCAN CHICKPEA AND SPINACH SOUP

A spicy tomato based soup with chickpeas and fresh spinach seasoned with chili, cinnamon, cumin and paprika

Small 4.25 | 18,900R
Large 5.25 | 22,100R

• ផាស្តា PASTA •

ផាស្តាតាហ្វិអាដែលដែលធ្វើក្នុងហាងផ្ទាល់ អមជាមួយនំប៉័ងតូច និងការជ្រើសរើសទឹកជ្រលក់។

ដោយសារតែយើងចម្អិនភ្លាមៗ ម៉្លេះហើយគ្រប់ទឹកជ្រលក់ទាំងអស់របស់ផាស្តា អាចធ្វើដោយគ្មានសាច់បាន។
យើងអាចបន្ថែមបន្លែជូនចំពោះអ្នកតមសាច់។

HOMEMADE TAGLIATELLE PASTA SERVED WITH SOFT BREAD ROLL AND CHOICE OF SAUCE.

SINCE IT IS COOKED FRESH, ALL OUR PASTA SAUCES CAN BE MADE VEGETARIAN.
WE'LL REPLACE THE MEAT WITH EXTRA VEGETABLES.

ផ្លែត្រប់វែង និងឈើសហ្វេតា: ទឹកជ្រលក់ប៉េងប៉ោះធ្វើផ្ទាល់ប្រចាំ
ហាងលាយជាមួយត្រប់វែង គ្រាប់អូលីវ និងឈើសហ្វេតា ខ្លីមសប្តែង
និងបន្ថែមប៊ែបស៊ុលពីលើ ៤.២៥ ដុល្លារ | ៣៤,៧០០ រៀល

សាច់មាន់ និងទំពាំងបារាំងប៉េស្តូ: មាន់ចៀននិងទំពាំងបារាំងជាមួយ
យក្រីមប៉េស្តូ និងឆាយណាត់លីងឈើសហ្វេតាស្រស់នៅពីលើ
(ចំពោះអ្នកតមសាច់ ពួកយើងអាចផ្តល់ជូនទំពាំងបារាំងជំនួសសាច់
មាន់បាន) ៤.២៥ ដុល្លារ | ៣៤,៧០០ រៀល

បូទ្រុណេស: សាច់គោកិន ននោងបារាំង និងប៉េងប៉ោះតូចៗជាមួយ
ស្លឹកប៉េងប៉ោះធ្វើផ្ទាល់ប្រចាំហាង និងឈើសហ្វេតាស្រស់នៅពីលើ។
(ចំពោះអ្នកតមសាច់ ពួកយើងអាចផ្តល់ជូនននោងបារាំងនិងប៉េង
ប៉ោះតូចៗជំនួសសាច់គោបាន) ៤.២៥ ដុល្លារ | ៣៤,៧០០ រៀល

ផ្សិតកាបូណារ៉ា: មកជាមួយត្រីមជ្រលក់ផ្សិត និងសាច់ជ្រូកបីជាន់
ពងមាន់ស និងបន្ថែមឈើសហ្វេតាស្រស់ពីលើ
(ចំពោះអ្នកតមសាច់ ពួកយើងអាចផ្តល់ជូនផ្សិតជំនួសសាច់គោបាន)
៤.២៥ ដុល្លារ | ៣៤,៧០០ រៀល

EGGPLANT AND FETA: our homemade tomato sauce with pan fried eggplant, kalamata olives topped with feta cheese, crispy garlic and basil 8.25 | 34,700R

CHICKEN AND ASPARAGUS PESTO: grilled chicken and asparagus with homemade pesto cream sauce and topped with toasted pine nuts and parmesan cheese
(Make it vegetarian, we'll replace the chicken with extra asparagus) 8.25 | 34,700R

BOLOGNAISE: ground beef, zucchini and cherry tomatoes in our homemade tomato sauce topped with parmesan cheese
(Make it vegetarian, we'll replace the beef with extra zucchini and cherry tomatoes) 8.25 | 34,700R

MUSHROOM CARBONARA: creamy mushroom sauce with bacon, parmesan and egg yolk topped with parmesan cheese
(Make it ovo-vegetarian, we'll replace the bacon with extra mushrooms) 8.25 | 34,700R

• សាំងវិច SANDWICHES •

សាំងវិចជាមួយដំឡូងចៀន និងសាលាដ

HOT SANDWICHES, SERVED WITH FRIES AND SIDE SALAD

សាច់គោចៀន និងញ៉ាំ

សាច់គោចៀន និងញ៉ាំ ដំណាប់ខ្លឹមបារាំង ឈើសឆេដា សាលាដ និងប៉េងប៉ោះ ជាមួយនំប៉័ងត្រីយ៉ូច

៦.៥០ ដុល្លារ | ២៧,៣០០ រៀល

សាច់មាន់ចៀន និងហ៊ុប៊ីកខិស ទឹកអំពិលជ្រូក

សាច់មាន់ចៀនប្រឡាក់ចៀនជាមួយទឹកអំពិលទំនុកអែម ម្ទេសឆ្នោត ជាមួយនំប៉័ងហ្វូកាសា សាលាដ ប៉េងប៉ោះ និងឈើសអ៊ីម៉ងតាល់

៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

ត្រីខកំប៉ុង

ត្រីខកំប៉ុង ជាមួយមេយ៉ូនេស ខ្លឹមបារាំង ឆាស្ទី ជាមួយឈើសឆេដា និងនំប៉័ងហ្វូកាសាសៀវ

៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

សាច់មាន់ចៀន និងឈើសប្រី

សាច់មាន់ចៀនជាមួយឈើសប្រី ទឹកខ្មៅបាសាមីក សាលាដ ប៉េងប៉ោះ មេយ៉ូនេស ម៉ាសស្កាត និងនំប៉័ងអាស់ឆាញរាំងពីរជាន់

៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

ម៉ាសរួមហ្គីលឈីស

អ៊ីមេនថេលឈីស និងជីគ្រីមឈីស ធុរិតក្រៀម ផ្កី និងនំប៉័ងស ចៀនជាមួយប័រ

៦.២៥ ដុល្លារ | ២៦,៣០០ រៀល

GRILLED BEEF AND COLESLAW

Grilled beef with coleslaw, onion marmalade, cheddar cheese, lettuce and tomato served on a brioche bun

6.50 | 27,300R

GRILLED CHICKEN AND HIBISCUS-TAMARIND SAUCE

Grilled chicken breast marinated in a sweet and sour hibiscus-tamarind sauce spiced up with chili flakes, served on focaccia bread with lettuce, tomato and Emmental cheese

6.25 | 26,300R

TUNA MELT

Tuna with mayonnaise, onions and parsley topped with cheddar cheese, and toasted on focaccia bread

6.25 | 26,300R

GRILLED CHICKEN AND BRIE

Grilled chicken breast topped with brie cheese and balsamic-berry sauce, with lettuce, tomato, mayonnaise and mustard on two layers of toasted Alpine bread

6.25 | 26,300R

MUSHROOM GRILLED CHEESE

Emmental and herb cream cheese, shitake mushrooms and spinach on white bread, pan fried with butter

6.25 | 26,300R

• ប័រហ្គឺរ BURGERS •

នំប៉័ងព្រីយ៉ូចសំរាប់ធ្វើប័រហ្គឺរ ធ្វើពីហាងផ្ទាល់លាបជាមួយម៉ែយ៉ូនេស និងដំឡូងចៀន ប័រហ្គឺរសាច់គោត្រូវបានចម្អិនយ៉ាងឆ្អិនល្អ ប៉ុន្តែបើអស់លោកអ្នកចង់ញ៉ាំបែបមិនសូវឆ្អិន សូមជម្រាបដល់បុគ្គលិកទទួលកុម្ម័នរបស់ពួកយើង

បន្ថែមទឹកជ្រលក់ត្រីមឡិត +.៧៥ ដុល្លារ | + ៣២០០ រៀល
បន្ថែមសាច់ជ្រូកបីជាន់ស្រួយ +.៧៥ ដុល្លារ | + ៣២០០ រៀល
បន្ថែមពងមាន់ចៀន +.៧៥ ដុល្លារ | + ៣២០០ រៀល

ALL BURGERS SERVED ON A HOMEMADE BRIOCHE BUN WITH MAYONNAISE, WITH FRIES
THE BEEF BURGERS ARE COOKED WELL-DONE, IF YOU PREFER IT COOKED LESS
PLEASE LET THE SERVER KNOW

ADD CREAMY MUSHROOM SAUCE +.75 | 3,200R
ADD CRISPY BACON +.75 | +3200R
ADD A FRIED EGG +.75 | +3200R

ប័រហ្គឺរបន្លែ

ផ្សិតកិន(ផ្សិតគ្រប់មុខ ខ្លឹមស ខ្លឹមបារាំង ធាញណាត់និងតៅហ្វូ)
មានម្ជុលក្រហមនៅពីលើ សាលាដអាយប៊ើក ប៉េងប៉ោះ
និងឈើសអម៉ង់តាល់ ជាមួយនំប៉័ងព្រីយ៉ូច

៧.៥០ ដុល្លារ | ៣១,៥០០ រៀល

ក្លាស៊ីកឈើសប័រហ្គឺរ

អាចជ្រើសរើស៖ ពងមាន់រាយម៉ត់ ពងមាន់ចៀនឆ្អិនល្អមសងខាង
ពងមាន់ចៀនឆ្អិនខ្លាំងទាំងសងខាង ពងមាន់ចំហុយ

៧.៥០ ដុល្លារ | ៣១,៥០០ រៀល

ម៉ាស់រួម ឈើសប័រហ្គឺរ

សាច់គោកិនជាមួយជីគ្រប់មុខ ផ្សិតក្រៀមនិងត្រីមសូស
ឈើសអម៉ង់តាល់ សាលាដអាយប៊ើក និងប៉េងប៉ោះ
នំប៉័ងព្រីយ៉ូចនៅខាងលើ

៨.៥០ ដុល្លារ | ៣៥,៧០០ រៀល

ប៊ែខិន ឈើសប័រហ្គឺរ

សាច់គោកិនជាមួយជីគ្រប់មុខ សាច់ជ្រូកបីជាន់ស្រួយ ឈើសឆេដា
សាលាដអាយប៊ើក និងប៉េងប៉ោះ នំប៉័ងព្រីយ៉ូចនៅខាងលើ

៨.៥០ ដុល្លារ | ៣៥,៧០០ រៀល

ឈើខិនខ្មៅប័រហ្គឺរ ជាមួយហាន់នីបេកខិន

សាច់មាន់កិនជាមួយជីគ្រប់មុខ និងឈើសអម៉ង់តាល់
កូនឆ្កី សាច់ជ្រូកបីជាន់ផ្អែម សាឡាដអាយប៊ើក ប៉េងប៉ោះ
នំប៉័ងព្រីយ៉ូចនៅខាងលើ

៨.៥០ ដុល្លារ | ៣៥,៧០០ រៀល

VEGETARIAN CHEESEBURGER

A mushroom patty (mushrooms, garlic, onion, pine nuts and tofu) topped with red peppers and Emmental cheese, iceberg lettuce and tomato, served on a brioche bun

7.50 | 31,500R

CLASSIC CHEESEBURGER

Minced beef patty with fresh herbs, topped with cheddar cheese, iceberg lettuce and tomato, served on a brioche bun

7.50 | 31,500R

MUSHROOM CHEESEBURGER

Minced beef patty with fresh herbs, topped with sauteed mushrooms in cream sauce, Emmental cheese, iceberg lettuce and tomato, served on a brioche bun

8.50 | 35,700R

BACON CHEESEBURGER

Minced beef patty with fresh herbs, topped with crispy bacon, cheddar cheese, iceberg lettuce and tomato, served on a brioche bun

8.50 | 35,700R

CHICKEN CORIANDER BURGER WITH HONEY-MUSTARD BACON

Minced chicken patty with fresh coriander, topped with Emmental cheese, baby spinach and honey-mustard bacon, iceberg lettuce and tomato, served on a brioche bun

8.50 | 35,700R

• មុខម្ហូបចៀន GRILLS •

មុខម្ហូបចៀនមកជាមួយនឹងដំឡូងបំពងនឹងបន្លែឆាជាមួយប៊ីវីមកជាមួយអំបិលម្រេចក្រូចឆ្មារ

ថែមបាយស ១.០០ | ៤២០០៛

GRILLED DISHES SERVED WITH FRIES, BUTTER FRIED VEGETABLES AND LIME S&P SAUCE

ADD STEAMED RICE +1.00 | 4200R

ត្រីសាលមិនចៀនជាមួយទឹកក្រូចឆ្មារនិងជី

មកជាមួយដំឡូងបំពងនឹងបន្លែឆាជាមួយប៊ីវីនិងអំបិលម្រេចក្រូចឆ្មារ

៩.២៥ ដុល្លារ | ៣៨,៩០០ រៀល

ត្បោលមាន់ដុតជាមួយ ហ៊ីប៊ីសកូស ទឹកអំពិលទុំ

មកជាមួយដំឡូងបំពងនឹងបន្លែឆាជាមួយប៊ីវីនិងអំបិលម្រេចក្រូចឆ្មារ

៨.២៥ ដុល្លារ | ៣៤,៧០០ រៀល

សាច់គោស្នែកជាមួយស្ករសម្រេចខ្លីលាយ ជាមួយស្រាត្រហម

មកជាមួយដំឡូងបំពងនឹងបន្លែឆាជាមួយប៊ីវីនិងអំបិលម្រេចក្រូចឆ្មារ

ជ្រើសរើសការចម្អិនសាច់ ៩.២៥ ដុល្លារ | ៣៨,៩០០ រៀល

សាច់គោស្នែកជាមួយស្ករស្រីតលាយជាមួយត្រីម

មកជាមួយដំឡូងបំពងនឹងបន្លែឆាជាមួយប៊ីវីនិងអំបិលម្រេចក្រូចឆ្មារ

ជ្រើសរើសការចម្អិនសាច់ ១០%, ៣៥%, ៥០%, ៧៥%, ១០០%

៩.២៥ ដុល្លារ | ៣៨,៩០០ រៀល

បាយឡុកឡាក់សាច់គោ

សាច់គោឆាជាមួយស្ករសប៊ីយូរមកជាមួយបាយស ដំឡូងបំពង ប៉េង

បោះខ្លីមហាវនិងអំបិលម្រេចក្រូចឆ្មារ

៨.២៥ ដុល្លារ | ៣៤,៧០០ រៀល

SALMON WITH LIME-HERB SAUCE

Served with fries, butter fried vegetables and lime s&p sauce

9.25 | 38,900R

ROASTED CHICKEN THIGH WITH HIBISCUS-TAMARIND SAUCE

Served with fries, butter fried vegetables and lime s&p sauce

8.25 | 34,700R

BEEF TENDERLOIN WITH RED WINE PEPPERCORN SAUCE

Served with fries, butter fried vegetables and lime s&p sauce

Choose how you would like your beef cooked: rare, medium-rare, medium, medium-well, well done

9.25 | 38,900R

BEEF TENDERLOIN WITH MUSHROOM AND BRIE SAUCE

Served with fries, butter fried vegetables and lime s&p sauce

Choose how you would like your beef cooked: rare, medium-rare, medium, medium-well, well done

9.25 | 38,900R

LOK LAK

Sliced beef in BBQ sauce served with steamed rice, fried egg, fries, roasted tomatoes and onions, and lime s&p sauce

8.25 | 34,700R

• បង្កើន DESSERTS •

កាវ៉េ LyLy ធ្វើដោយផ្ទាល់ 150ml

អាចជ្រើសរើស៖ ស្ករក្នុងខ្មៅ វ៉ានីឡា ឬ ដូងលាយខ្លី

៣.០០ ដុល្លារ | ១២,៦០០ រៀល

ប្រេននីហ្វាច់

៣.២៥ ដុល្លារ | ១៣,៧០០ រៀល

ប្រេននីហ្វាច់ និងកាវ៉េវ៉ានីឡា 150ml

៦.០០ ដុល្លារ | ២៥,២០០ រៀល

វ៉ៃស្កូក្សា ឈីសខេក និងទឹកស្ករឆ្ងាយនៅពីលើ

៤.២៥ ដុល្លារ | ១៧,៩០០ រៀល

លេមីនខេក

នំសជាតិក្រូចឆ្មារ អមជាមួយស្ករអាយស៊ីង

៣.២៥ ដុល្លារ | ១៣,៧០០ រៀល

នំបុកប៊ី

អាចជ្រើសរើស៖ នំស្ករក្នុងខ្មៅ ស្ករក្នុងស ឬ ស្ករក្នុងខ្មៅស្ករ

១.២៥ ដុល្លារ | ៥,៣០០ រៀល

LYLY HOMEMADE ICE CREAM | 50ML

Choose: Dark Chocolate, Vanilla, or Coconut-Ginger

3.00 | 12,600R

FUDGE BROWNIE

3.25 | 13,700R

FUDGE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM | 50ML

6.00 | 25,200R

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE WITH PASSIONFRUIT SAUCE

4.25 | 17,900R

LEMON CAKE

Lemon cake topped with lemon icing

3.25 | 13,700R

COOKIE

Choose: Chocolate Chip, White Chocolate and Walnut, or Chocolate Fudge

1.25 | 5,300R

• ស្រាបៀរ BEER •

ស្រាបៀរអង្គរ (ដបតូច)

៣.៥០ ដុល្លារ | ១៤,៧០០ រៀល

ANGKOR BEER (CAMBODIA)

3.50 | 14,700R

ស្រាបៀរឡាវ (ដបតូច)

៣.៥០ ដុល្លារ | ១៤,៧០០ រៀល

LAOS BEER (LAOS)

3.50 | 14,700R

• ស្រា WINE •

ស្រា ស

ស្រាម៉ារូស ទើប រើម៉ង់ទីណូ

ឆាបពូទីយេរ (បារាំង) កំណត់សម្គាល់សជាតិ៖

ស្រានេះមានរសជាតិផ្លែឈើ និងថ្នាំឈើស្រាលស្រទន់

ដែលងាយស្រួលពិសា

តម្លៃមួយកែវ

៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៩០០ រៀល

តម្លៃមួយដប

២២.០០ ដុល្លារ | ៩២,៤០០ រៀល

ស្រា សូរីញ៉ុងប្លង់

វ៉ាល វ៉ក (ញូវហ្សីឡែន) កំណត់សម្គាល់សជាតិ៖ ស្រានេះមានក្លិនភ្ជួររមួបនៃផ្លែប៉េសពណ៌ស pale lemon straw ជាមួយនឹង green hue ស្លឹកជីស្រស់ៗ ទំពាំងបាយជូរខ្មៅ និង ថ្មតូចៗ (ត្រជាក់)

តម្លៃមួយកែវ

៥.០០ ដុល្លារ | ២១,០០០ រៀល

តម្លៃមួយដប

២៤.០០ ដុល្លារ | ១០០,៨០០ រៀល

ស្រាក្រហម

ស្រា ម៉ារ៉ូស

ឆាបពូទីយេរ (បារាំង) កំណត់សម្គាល់សជាតិ៖

ស្រានេះមានជាតិផ្លែឈើ និងថ្នាំឈើ ក្លិនស្រទន់

ហើយងាយស្រួលពិសា

តម្លៃមួយកែវ

៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៩០០ រៀល

តម្លៃមួយដប

២២.០០ ដុល្លារ | ៩២,៤០០ រៀល

ស្រា ម៉ាលប៊ែក

អាស់តា វីស្តា (អាហ្សង់ទីន) កំណត់សម្គាល់សជាតិ៖ ស្រា

នេះមានឈ្ងុយក្លិនផ្លែឆ្នុនខ្លាំង សារីខ្មៅ និងជាតិថ្នាំឈើប្លែក

អមជាមួយក្លិនកាហ្វេ និងវ៉ានីឡាពីធុងឈើ

តម្លៃមួយកែវ

៤.៧៥ ដុល្លារ | ២០,០០០ រៀល

តម្លៃមួយដប

២៣.០០ ដុល្លារ | ៩៦,៦០០ រៀល

WHITE WINE

MARIUS, TERRET-VERMENTINO

M. Chapoutier (France), tasting notes: fruity and easy drinking, with hints of soft spices

Glass

4.50 | 18,900R

Bottle

22.00 | 92,400R

SAUVIGNON BLANC

Wild Rock (New Zealand), tasting notes: fresh aromas of white peach, pale lemon straw with green hue, fresh green herbs, blackcurrant bush and wet river stones

Glass

5.00 | 21,000R

Bottle

24.00 | 100,800R

RED WINE

MARIUS, GRENACHE-SYRAH

M. Chapoutier (France), tasting notes: fruits and spices, medium bodied and easy drinking

Glass

4.50 | 18,900R

Bottle

22.00 | 92,400R

MALBEC

Alta Vista (Argentina), tasting notes: shows intense aromas of plum, black cherry and exotic spices, with notes of coffee and vanilla from the oak barrels

Glass

4.75 | 20,000R

Bottle

23.00 | 96,600R



• ផាសិនមិន ជូរ
PASSIONFRUIT-MINT SOUR

• សីមិនហ្គ្រាសឈីលីម៉ាហ្គារីតា •
LEMONGRASS CHILI MARGARITA



• ស្រាត្រឡុក COCKTAILS •

ស្រាលាយ ក្លាស៊ីក

ហ្វេរ៉ូ សាម៉េ និងកូកា ៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៥០០ រៀល

ស្រា បូបន និង កូកា ៤.០០ ដុល្លារ | ១៦,៤០០ រៀល

ស្រា បូបន ហែបល (ជាមួយស្ករ) ៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៤០០ រៀល

ស្រា រូតកាសិក័រ និង តូនិក ៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៤០០ រៀល

ស្រា ហ្គោលជិនសិក័រ និង តូនិក ៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៤០០ រៀល

ស្រាម៉ូជីតូ

ស្រា ហ្វេរ៉ូ សាម៉េ និង កូកា ៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៤០០ រៀល

ម៉ាហ្គារីតា

ទឹកឡា ទ្រីផលសិក ទឹកក្រូចឆ្មារ និង ទឹកស្ករ ៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៤០០ រៀល

ស្រាត្រឡុកនៅផ្ទះ

លីម៉ិនហ្គ្រាស់លីម៉េម៉ាហ្គារីតា

ទឹកឡា ទ្រីផលសិក ទឹកក្រូចឆ្មារ និង ទឹកស្ករ ៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៤០០ រៀល

ផាសិនមិន ជូរ

ស្រា រូតកាសិក័រជាមួយទឹកស្រាប័រផាសិន ជីអង្កាមស្រស់ និងទឹកក្រូចឆ្មារ ៥.០០ ដុល្លារ | ២០,៥០០ រៀល

រ៉ាសប៊ីរី ម៉ូជីតូ

ស្រា ហ្វេរ៉ូ សាម៉េ និង កូកា ៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៤០០ រៀល

ជីនជ័រវីស្កីសៅរ៍

ជីមប៊ីម ទឹកស្រាប័រជីនជ័រវីស្កីសៅរ៍ និងទឹកក្រូចឆ្មារ ៤.៥០ ដុល្លារ | ១៨,៤០០ រៀល

ស្រាលាយចារាទីនីជាមួយសល់កាវ៉ាមែល

មានកាហ្វេអេសប្រេសសូស្រាសិក័ររូតកាសិក័រ និងសូសសល់កាវ៉ាមែល ៥.០០ ដុល្លារ | ២០,៥០០ រៀល

CLASSIC COCKTAILS

SAMAI RUM & COKE 4.50 | 18,500R

BOURBON & COKE 4.00 | 16,400R

BOURBON HIGHBALL (WITH SODA) 4.00 | 16,400R

SEEKER VODKA & TONIC 4.50 | 18,500R

SEEKER GOLD GIN & TONIC 4.50 | 18,500R

MOJITO

Samai White Rum, fresh lime, mint, sugar syrup and soda 5.00 | 20,500R

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, fresh lime juice and sugar syrup 4.50 | 18,500R

HOUSE COCKTAILS

LEMONGRASS CHILI MARGARITA

Tequila, Triple Sec, fresh lime juice, and sugar syrup with muddled lemongrass and chili 4.50 | 18,500R

PASSIONFRUIT-MINT SOUR

Seeker Vodka with homemade passionfruit syrup, fresh mint, and lime juice 5.00 | 20,500R

RASPBERRY MOJITO

Samai White Rum, homemade raspberry syrup, crushed mint, limes and soda 5.00 | 20,500R

GINGER WHISKEY SOUR

Jim Beam Bourbon, homemade ginger syrup and lime juice 4.50 | 18,500R

SALTED CARAMEL JAVATINI

Java Espresso, Seeker Coffee Liqueur, Seeker Vodka and homemade salted caramel 5.00 | 20,500R



• ជីនជ័រវីស្កីសៅរ៍
GINGER WHISKEY SOUR

រ៉ាសប៊ីរី ម៉ូជីតូ •

RASPBERRY MOJITO

