

點心

ឌីមសាំ

Dim Sum



1 港式鮮蝦餃
ហាតាវបង្ហា
Crystal Prawn Dumplings



2 港式燒賣皇
ស៊ីវម៉ែសាច់ជ្រូក និងបង្ហា
Pork and Prawn Siew Mai



3 汕頭牛肉圓
ប្រហិតសាច់គោសានថ្ងៃ
Shantou-style Beef Balls



4 上海菜肉鍋貼
នំសាច់ជ្រូកចៀន
Pan-fried Pork Dumplings



5 潮州韭菜粿
នំសាច់មាន់ និងស្លឹកកាតាយ
Chicken and Chive Dumplings



6 紅油蝦雲吞
តាវបង្ហាបែបស៊ីឈួន
Szechuan Prawn Dumplings



7 冰梅蒸排骨
ឆ្អឹងជំនីជ្រូក
Special Pork Ribs with Plum Sauce



8 传统脆蟹枣
ប្រហិតសាច់ក្តាម និងតៅហ៊ីបំពង
Deep-fried Crab and Tofu Balls



9 汕頭牛百叶
ពោះគោមួយរយស្រទាប់
Shantou-style Steamed Tripe



10 金钩萝卜糕
នំឆៃថាវចៀន
Pan-fried Turnip Cake



11 客家扣肉包
នំប៉ាវសាច់ជ្រូកបីជាន់
Hakka-style Pork Belly Bun



12 越式蝦春卷
ឆៃយីបំពងបែបវៀតណាម
Vietnamese Crispy Spring Rolls

私房小菜 ម្ហូបលក្ខណៈគ្រួសារ Home-style Dishes



13 川汁鸡翅
ស្លាបមាន់បំពង
Deep-fried Chicken Wings



14 蜜汁香烤鸡腿
ឆ្កែមាន់បីប៊ិយូ
BBQ Honey Chicken Drumstick



15 客家南乳排骨
ឆ្អឹងជំនីជ្រូកបំពង
Hakka-style Deep-fried Pork Ribs



16 福建红烧火腩
សាច់ជ្រូកបីជាន់ខែបហុកគៀន
Hokkien-style Braised Pork Belly



17 上汤健康蔬菜
ស៊ីបបន្លែសុខភាព
Vegetables in Superior Stock



18 蒜蓉炒时蔬
បន្លែឆាជាមួយខ្ទឹមស
Stir-fried Vegetables

粥及肠粉 បបរ និងគុយទាវកាត់ Congee & Rice Flour Rolls



19 御品轩靚粥
បបរពិសេសប្រចាំហាង
Fortune Palace Special Congee



20 家乡肉碎肠粉
គុយទាវកាត់ជាមួយសាច់ជ្រូកចិញ្ចៀន
Rice Flour Roll with Minced Pork

靚湯 ស៊ីប Soups



21 御品轩老火汤
ស៊ីបពិសេសប្រចាំថ្ងៃ
Soup of the Day



22 蔬园鸡肉圆汤
ស៊ីបប្រហិតសាច់មាន់ជាមួយបន្លែ
Chicken Ball Soup with Vegetables

台号 : _____ 人数 : _____
Table No. តុលេខ No. of Guests ចំនួនភ្ញៀវ

服务员 : _____ 时间 : _____ 日期 : _____
Staff No. អគ្គលេខបុគ្គលិក Time ពេលវេលា Date កាលបរិច្ឆេទ