

### 全日早餐

អាហារពេញថ្ងៃ  
ALL-DAY BREAKFAST



**马来网煎饼配鸡肉咖喱**  
ធ្វើទីតាមរបៀបអាហារពេញថ្ងៃ  
Roti Jala - net crêpes with chicken curry

**两颗煎蛋配午餐肉**  
ស៊ុតចៀន 2 ជាមួយសាច់បាយឆ្ការ  
2 fried eggs with pan-fried luncheon meat

**脆烤面包配加椰酱及2粒半熟蛋**  
ធ្វើប៉្រែងកាយសាច់ជាមួយប៊ឺរ និងស៊ុតឆ្ការ 2  
Kaya toast with butter and 2 soft-boiled eggs

**什锦点心**  
(鸡肉烧卖、猪肉韭菜饺及带子饺)  
ធីមសា (សាច់ឆ្ការ សាច់ជ្រូក ស្លឹកត្នោត និងសាច់ខ្យង)  
Steamed dim sum  
(chicken siu mai, pork dumpling and scallop dumpling)

**沙丁鱼咖喱卜**  
ធ្វើទីតាមរបៀបអាហារពេញថ្ងៃ  
Spicy sardine curry puffs



**荷叶糯米饭**  
បាយបំណើបក្នុងស្លឹកលត្នោតជាមួយសាច់ឆ្ការ សាច់ជ្រូក និងស្លឹក  
Steamed glutinous rice in lotus leaf with chicken, pork and mushrooms

**马来风味椰浆饭配仁当鸡**  
បាយទឹកស្រូវជាមួយសាច់ឆ្ការ គូនត្រីអាមីឆ្ការ និងស៊ុតឆ្ការ  
Nasi Lemak Bungkus - steamed coconut rice with chicken rendang, anchovies and boiled egg

**蔬菜煎蛋饼**  
ធ្វើទីតាមរបៀបអាហារពេញថ្ងៃ  
Murtabak - pan-fried bread stuffed with vegetables

### 饮料及甜品

ភេសជ្ជៈ និងបំប៉ែន  
BEVERAGES & DESSERTS

#### 汽水 ភេសជ្ជៈ Soft Drinks

- 可乐 Coke
- 健怡可乐 Coke Light
- 雪碧 Sprite
- 苏打水 Soda Water
- 通宁水 Tonic Water
- 姜味汽水 Ginger Ale
- 红牛 Red Bull
- 七喜 7-Up

#### 鲜榨果汁 ទឹកផ្លែឈើស្រស់ Fresh Juices

- 橙汁 Orange
- 黄梨汁 Pineapple
- 西瓜汁 Watermelon
- 苹果汁 Apple
- 萝卜汁 Carrot
- 什锦果汁 Mixed Fruit
- 青柠汁 Lime
- 青柠苏打水 Lime Soda
- 绿椰 Young Coconut
- 蜜糖柠檬 Honey Lemon
- 西芹汁 Celery
- 甜菜根汁 Beetroot

#### 特选冰沙 ទឹកផ្លែឈើក្រូចៗ Smoothies

- 百香果苏打 Passion Fruit Soda
- 奇异果 Kiwi Smoothie
- 草莓 Strawberry Chiller

#### 矿泉水 ទឹក Water

- 依云 Evian (330ml)
- 维泰勒 Vittel (500ml)
- 沛绿雅 Perrier (330ml)
- 圣沛黎洛 San Pellegrino (500ml)
- 依云 Evian (750ml)
- 沛绿雅 Perrier (750ml)

#### 是日甜品

បំប៉ែនពិសេសប្រចាំថ្ងៃ  
Dessert of the Day

#### 经典奶油蛋糕

ធ្វើតាមរបៀបអាហារពេញថ្ងៃ  
Classic cream cake

#### 咖啡 ភេសជ្ជៈ Coffee

- 鲜调咖啡 Brewed Coffee
- 浓缩咖啡 Espresso
- 热巧克力 Hot Chocolate
- 冰咖啡 Iced Coffee
- 鲜奶冰咖啡 Iced Coffee with Milk
- 冰卡布奇诺 Iced Cappuccino
- 拿铁咖啡 Caffè Latte
- 卡布奇诺 Cappuccino
- 双份浓缩咖啡 Double Espresso

#### 茶 ភេសជ្ជៈ Tea

- 中国茶 Chinese Tea
- 英式早茶 English Breakfast
- 格雷伯爵茶 Earl Grey
- 茉莉茶 Jasmine
- 绿茶 Green Tea
- 洋甘菊茶 Camomile
- 薄荷茶 Peppermint
- 姜茶 Ginger
- 大吉岭茶 Darjeeling
- 冰拉茶 Iced Teh Tarik
- 冰柠檬茶 Iced Lemon Tea

#### 啤酒 (瓶) ព្រាប៊ឺរ (ប៊ែរ) Beer (bottle)

- 吴哥啤酒 Angkor
- 百威啤酒 Budweiser
- 科罗娜啤酒 Corona
- 喜力啤酒 Heineken
- 虎啤 Tiger
- 健力士黑啤 Guinness Stout

#### 精选美酒 ព្រា វ័ន House Wine

- 白葡萄酒 / 红酒 White / Red  
(杯 ព្រា Glass)
- (瓶 វ័ន Bottle)



**椰子冻**  
បាយធូលី  
Coconut jelly

**鲜果盘**  
ផ្លែឈើស្រស់  
Seasonal fruit platter

招牌菜 ម្ហូបពិសេសជាមួយភ្លេង  
House Speciality

所有价格均已含税，并以美金计算 All prices are nett and quoted in US Dollars ទិញទំនិញសំបុត្រអាហារ និងបំប៉ែនប្រចាំថ្ងៃ

# 筷子馆

## CHOPSTICK



**粉面**  
មី ឬ គុយទា  
NOODLES



**招牌猪肉粉**  
ស៊ុបមីពិសេសជាមួយសាច់ជ្រូក  
Chopstick special noodle soup with pork

**肉碎板面配脆鱼仔及黑木耳**  
មីអ៊ុតាស៊ីស្កតជាមួយសាច់ជ្រូកច្រើន និងត្រីមាត់ស្ងួត និងគ្រីសមុយ  
Dry fettuccini with minced pork and dried anchovies

**马来风味鸡肉鲜虾炒面**  
មីតាបែបម៉ាឡេស៊ីជាមួយសាច់មាន់ និងបង្កា  
Mee goreng with chicken and prawn fritters

**鸡肉鲜蛤咖喱汤面**  
ការីឡាក់សាជាមួយមីលឿង និងសាច់មាន់  
Curry laksa with yellow noodles, chicken and cockles

**烧肉鲜虾卤面**  
ស៊ុបមីបែបម៉ាឡេស៊ីជាមួយសាច់ជ្រូកខ្លាំង និងបង្កា  
Lor mee noodle gravy with roast pork and prawns

**鱼丸银针粉汤 (老鼠粉)**  
ស៊ុបលេងជាមួយប្រហិតត្រី  
Loh shee fun noodle soup with fish balls

**鱼肉凉瓜汤米粉**  
ស៊ុបត្រីបន្ទះមីហ្គឹនជាមួយប្រះ និងតៅហ្វី  
Sliced fish mee hoon soup with bitter melon and tofu



**槟城辣炒粿条**  
គុយទាហ៊ីរតាបែបម៉ាឡេស៊ី  
Penang-style spicy stir-fried kway teow



**鲜虾炒米暹**  
មីស្កាបែបម៉ាឡេស៊ីជាមួយបង្កា  
Mee slam vermicelli with prawns

**港式鲜虾猪肉云吞面 (干或汤)**  
មីហុងកុងជាមួយតាវបង្កា និងសាច់ជ្រូក (ជម្រើសស្ករ ឬទឹកស៊ីប)  
Hong Kong-style noodles with prawn and pork dumplings (choice of dry or soup)

**带子猪肉饺乌冬汤面**  
មីស៊ុបឧដុនសាច់តាវសាច់ជ្រូក និងគ្រីសមុយ  
Scallops with pork dumplings, green vegetables and udon noodles in light soup



**香辣虾汤面**  
ស៊ុបមីបង្កាហ៊ីរតាបែបម៉ាឡេស៊ីជាមួយសាច់ជ្រូក និងប្រហិតត្រី  
Spicy prawn noodle soup with pork and fish balls

**粥饭**  
បាយ និងបាយ  
RICE & CONGEE



**肉碎糙米粥及配料**  
បាយអង្ករស្ករស្របពិសេសជាមួយសាច់ជ្រូកច្រើន ពងទាប្រៃ និងស៊ុតឡូ  
Special brown rice congee with minced pork, salted egg, century egg and condiments

**粥品 (可选鲜虾、海鲜、鱼肉、猪肉或鸡肉及配料)**

បាយអង្ករ ជម្រើសសាច់បង្កា ត្រីសមុយ ភ្នំសាច់ជ្រូក ឬសាច់មាន់  
Congee with choice of prawn, seafood, fish, pork or chicken and condiments

**咸鱼猪肉炒饭**  
បាយអង្ករជាមួយសាច់ជ្រូក និងត្រីប្រៃ  
Fried rice with pork and salted fish

**豉油皇辣炒烧肉\***  
សាច់ជ្រូកខ្លាំងហ៊ីរ  
Dry-fried spicy soy roast pork

**牛肉炒西兰花\***  
សាច់គោជាមួយផ្កាទាត់សា  
Stir-fried beef and broccoli



**宫保鸡丁\***  
សាច់មាន់កុងប៉ូហ៊ីរ  
Spicy Kung Po chicken



**扬州炒饭**  
បាយអង្ករយ៉ាងហ្វូ យ៉ាងហ្វូ  
Yangzhou fried rice



**马来风味咖喱鸡\***  
ការីសាច់មាន់បែបម៉ាឡេស៊ី  
Malaysian-style chicken curry



**港式砂煲鸡饭**  
បាយសាច់មាន់ផុតបែបហុងកុងក្នុងឆ្នាំងដី  
Hong Kong-style claypot chicken rice



**亚参鱼\***  
ត្រីចំហុយជាមួយទឹកជ្រលក់ជូរហ៊ីរ  
Assam Pedas – steamed fish in spicy sour sauce

\*附有香米饭 មានបន្ថែមបាយស ជាមួយបាយស្ករ  
Served with steamed rice

**烧腊**  
សាច់  
MEAT

**吊炉烤鸭**  
ម៉ាឡៃ  
Roast duck

**蜜汁叉烧**  
សាច់ជ្រូកខ្លាំងសាស៊ី  
Char siu pork

**脆皮烧肉**  
ជ្រូកខ្លាំង  
Roast pork

**烧鸡**  
មាន់ផុតជាមួយគ្រឿងផ្សំប្រាំមុខ  
Crispy five-spice chicken

**海南鸡**  
មាន់ហៃណាន  
Hainanese chicken

**另加烧腊 - 脆皮烧肉、吊炉烤鸭或蜜汁叉烧 (100克)**  
សាច់ប៊ីប៊ីប្របន្ថែម : សាច់ជ្រូកខ្លាំង សាច់ម៉ាឡៃ និងសាច់ជ្រូកខ្លាំងសាស៊ី 100ក្រាម  
Extra BBQ – 100g of roast pork, roast duck or char siu pork



**烧腊拼盘 (脆皮烧肉、吊炉烤鸭及蜜汁叉烧)**  
សាច់ផ្សេងៗ : សាច់ជ្រូកខ្លាំង សាច់ម៉ាឡៃ និងសាច់ជ្រូកខ្លាំងសាស៊ី  
Assorted BBQ platter – roast pork, roast duck and char siu pork

以上餐点附有海南油饭或香米饭 មួយទាំងអស់មានបន្ថែមបាយហៃណាន ឬបាយស  
All above items are served with Hainanese or steamed rice

**小吃**  
អាហារបន្ថែម  
SIDE DISHES

**香脆油条**  
ម៉ាឡៃ Chinese fritter

**煎蛋或咸蛋**  
ពងមាន់ជ្រូក ឬពងទាប្រៃស្ករ  
Fried egg or boiled salted duck egg

**香煎午餐肉 (一片)**  
សាច់បាវតេបន្ទះ (1 បន្ទះ) Pan-fried luncheon meat (1 slice)

**糙米饭、海南油饭或香米饭**  
បាយអង្ករស្ករ បាយហៃណាន ឬបាយស  
Brown rice, Hainanese rice or steamed rice

**水果罗惹 (马来风味虾酱水果沙拉)**  
ផ្លែឈើចម្រុះបែបម៉ាឡេស៊ី  
Rojak Buah – Malaysian-style fruit salad

**炸鱼丸豆腐**  
ប្រហិតត្រីបំពង និងតៅហ្វីជ្រូក  
Deep-fried fish balls and tofu

**蚝油时蔬 (可选汆烫、干煸及快炒)**  
បន្លែស្ករ ឬគាជាមួយប្រេងខ្យង  
Boiled, sautéed or stir-fried vegetables with oyster sauce

**咸鱼炒豆芽**  
ត្រីជ្រូកជាមួយស្ពៃក្រហម និងទឹកស៊ីអ៊ុ  
Salted fish with bean sprouts and soy sauce



**香辣鸡翅**  
ស្កាមមាន់បំពងហ៊ីរ (5 ដុំ) Spicy chicken wings (5pcs)



**香煎萝卜糕**  
ម៉ាករុតជាមួយទឹកជ្រលក់ជូរស្ករ បែបម៉ាឡេស៊ី  
Pan-fried carrot cake