

APPETIZERS
开胃菜



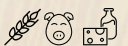
“KOUNG ROM BONKEAR” 

虾米纸卷

Fresh Prawn Spring Rolls With Cucumber, Carrot, Bean Sprouts, Mixed Herbs, Rice Paper Rolls, Peanut Sour Sauce

新鲜虾仁、黄瓜、胡萝卜、豆芽、混合香草，裹入米纸中，配花生酸酱

9



PULLED PORK BAO

刈包

Slow-Cooked Pork Shoulder, Crunchy Vegetables, Sesame Seeds, Kimchi Mayonnaise

慢炖猪肩肉、脆口蔬菜、芝麻种子、泡菜蛋黄酱

9



“BROHET TREI KROEUNG”  

高棉鱼饼

Fish Cake, Yellow Kroeung, Kaffir Lime Leaves, Dried Red Bell Pepper, Kampot Pepper Dipping Sauce

鱼饼，黄咖喱膏、泰国桔叶、干红甜椒、甘波特胡椒蘸酱

9



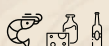
“TUNA TATAKI ”

炙烤金枪鱼

Avocado Edamame Salad, Garden Cress, Soy Citrus Dressing

牛油果毛豆沙拉，花园水芹，酱油柑橘酱

10



TIGER PRAWNS THERMIDOR

芝士焗虎虾

Tiger Prawns, Shallots, Garlic, Cream, White Wine, Mozzarella Cheese

虎虾、小洋葱、大蒜、奶油、白葡萄酒、莫扎里拉芝士

14

SOUPS
汤品



“GHAM GNOV SACH MOAN” 

高棉辣味酸鸡汤

Khmer Spicy Chicken Sour Soup with Pickled Lime, Lemongrass, Fried Garlic

高棉风味的辣酸鸡汤，搭配腌酸柠檬、香茅和炸蒜末

10



MUSHROOM SOUP

奶油蘑菇汤

Seasonal Mushroom Soup, Fresh Cream and Herb Toast

时令蘑菇汤，鲜奶油，香草烤面包

10



“SAMLOR KORKOR”

高棉混合蔬菜酸汤

Khmer Vegetable Soup with Galangal, Lemongrass, Fish Sauce

配有南姜、柠檬草和鱼露的高棉蔬菜汤

10



PRAWN AND COCONUT BISQUE

鲜蝦椰香濃湯

Fresh water Prawn Stock, Tomato, Aromatics, Coconut Cream

鲜水蝦湯底，番茄，香料，椰漿

12

COMFORT CHOICES
舒适餐选



PULLED PORK BANH MI

慢炖越南猪肉三明治

Slow-Cooked Pork Shoulder, French Bread, Cinnamon Apple Chutney, Pickled Vegetables, Brown Gravy, Fries

慢炖猪肩肉，法式面包，肉桂苹果酱，腌制蔬菜，棕色肉汁和薯条

11



KOMMUNE CLUB

Kommune 俱乐部三明治

Rye Bread Toast, Grilled Chicken, Fried Egg, Pork Bacon, Lettuce, Tomato, Semi-dried Tomato Spread, Green Salad, Fries

烤黑麦面包，烤鸡肉，煎蛋，猪肉培根，生菜，番茄，半干番茄，配绿叶沙拉和薯条

13



SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

蒜香辣椒意大利面

Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Crushed Pepper, Parsley

意大利麵 (細麵), 特級初榨橄欖油, 蒜片, 辣椒粉, 香菜

12



BBQ CHICKEN PANINI

燒烤雞肉帕尼尼

Pulled BBQ Chicken, Caramelized Onions, Pickles, Melted Cheddar, Fries

燒烤拉雞肉，焦糖洋蔥，醃黃瓜，溶化車打奶酪，薯條

12



LINGUINE CARBONARA

卡邦尼意大利宽面

Pancetta, Egg Yolk, Black Pepper, Parmigiano Reggiano

意大利宽面、意式培根、蛋黄、黑胡椒、帕玛森芝士

13



CLASSIC FISH AND CHIPS

經典炸魚薯條

Beer-Battered Fish Fillet, Tartar Sauce, Mashed Peas, Fries and Lemon

啤酒麵糊炸魚柳，塔塔醬，豌豆泥，薯條，檸檬

14



WAGYU BEEF BURGER

和牛汉堡

Wagyu Patty, Cheddar, Onions, Lettuce, Relish, Pickles, Sesame Bun, Fries

和牛肉饼，慢煮牛胸肉，切达奶酪，洋葱，生菜，酱料，腌制黄瓜，配薯条，芝麻包

14

SALADS
沙拉



“NHOAM KROCH THLONG” 

虾仁柚沙拉

Fresh Prawns, Pomelo, Herbs, Peanuts, and Fish Sauce

新鲜虾仁、柚子、香草、花生、鱼露

10



“NHOAM SACH KO” 

牛肉沙拉

Roasted Beef Salad with Mint, Cilantro, Onion, Lime and Fish Sauce, Peanuts

烤牛肉沙拉，搭配薄荷、香菜、洋葱、青柠、鱼露

10



“KOMMUNE” CAESAR SALAD

凯撒沙拉

Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Pork Bacon, Parmesa, Poached Egg

罗马生菜、凯撒沙拉酱、猪肉培根、帕尔马奶酪、温泉蛋

Add On 加料:

Grilled Chicken 烤鸡肉	2
Grilled Prawns 烤虾 	2

10



AVOCADO QUINOA SALAD

酪梨藜麥沙拉

Avocado, Quinoa, Cucumber, Tomato, Caramelized Walnuts, Lemon Dijon Dressing

酪梨，藜麥，黃瓜，番茄，焦糖胡桃，檸檬第戎醬

10



“LAAB” SPICY SALMON

“拉布” 辣味鮭魚

Sashimi Grade Salmon, Thai Spicy Sauce, Fresh Greens, Peanut Crackers

生食級鮭魚，泰式辣醬，新鮮蔬菜，花生脆片

12



At Kommune - Dining & Social Space, we believe in creating more than just a dining experience. Our menu is designed to bring people together, inviting guests to share not only delicious dishes but also moments of conviviality. This is a space where laughter and connection thrive. Taking inspiration from the lively atmosphere of local markets, we aim to recreate the vibrant energy of these bustling spaces. Every dish celebrates the joy of togetherness, making each meal an opportunity to forge memories and enjoy the simple pleasures of life, just as you would in the heart of Phnom Penh's markets.

 Shellfish

 Alcohol

 Nut

 Gluten

 Pork

 Dairy

 Egg

 Vegetarian

 Vegan

 Rooted in Nature

 Signature Dish

All prices are in USD, Exclusive of 7% Service Charge and 10% VAT.

ASIAN FAVOURITES 亚洲美食	
NASI LEMAK 🍲🥥🥥🥥 椰浆饭 Coconut-Flavored Rice, Sambal, Peanut, Anchovies, Cucumber, Hard-Boiled Egg, Fried Chicken 椰香米饭、沙爹、花生、凤尾鱼、黄瓜、荷包蛋、炸鸡	11
MEE MAMAK 🍲🥥 马来炒面 Stir-Fried Yellow Noodle, Seafood, Potato, Tomato, Beansprouts, Chilli, Lettuce, Calamansi, Grated Peanuts 炒黄面、海鲜、土豆、番茄、豆芽、辣椒、生菜、小青柠、磨碎花生	11
CHAR KOAY TEOW 🍲🥥 槟城炒粿条 Penang Signature Wok-Fried Rice Noodles, Prawns, Cuttlefish, Chili Paste, Chives, Bean Sprouts, Egg 槟城招牌铁锅炒米粉，配虾仁、墨斗鱼、辣椒酱、韭菜、豆芽和鸡蛋	12
HAINAN CHICKEN RICE 海南鸡饭 Boiled Chicken, Ginger Sauce, Soy Sauce, Chilli Sauce, Chicken Broth, Chicken Rice 白切鸡、姜汁酱、酱油、辣椒酱、鸡汤、鸡饭	12
KUNG PAO CHICKEN 🥥 宫保雞丁 Marinated Chicken Thigh, Kung Pao Sauce, Dry Chili, Leeks, Cashew Nuts, Steamed Rice 醃製雞腿肉, 宮保醬, 干辣椒, 蔥, 腰果, 白飯	12
MAPO TOFU 🍲 麻辣豆腐 Stir-Fried Minced Pork, Mapo Sauce, Shiitake Mushrooms, Dry Chili, Steamed Rice 炒碎豬肉, 麻辣醬, 香菇, 干辣椒, 白飯	12
CHICKEN CURRY KAPITAN 🍲🥥🥥 卡比丹鸡咖喱 Nyonya Chicken Curry, Coconut Gravy, Lime Leaves, Steamed Rice 娘惹鸡肉咖喱，配椰子酱汁、青柠叶和蒸米饭	13
BEEF RENDANG 馬來西亞仁當牛肉 Slow-Cooked Beef, Lemongrass, Turmeric, Coconut, and Jasmine Rice 慢燉馬來西亞牛肉，搭配香茅、薑黃、椰漿，茉莉香米	15

FLAME THE GRILL (Inclusive of 1 Side Dish) 来自Kommune火焰烤炉（包括1个配菜）	
“AYAM BAKAR” 🍲 印尼烤鸡 Grilled Javanese Chicken with Spices, Fresh Aromatic Herbs, Calamansi, Sambal Belacan 香料烤爪哇鸡，搭配新鲜香草、小青柠和参巴峇拉煎酱	11
MALAY GRILLED SATAY PLATTER 🍲🥥🍷 马来烤沙爹拼盘 Chicken Or Pork Satay (6pcs), Peanut Sauce, Fresh Cucumber, Red Onion 鸡肉或猪肉沙爹（6个），配花生酱、新鲜黄瓜和红洋葱	12
“PEPES IKAN” SEABASS IN BANANA LEAF 🍲 “PEPES IKAN”蕉叶包烤海鲈鱼 Grilled Seabass In Banana Leaves, Ginger, Shrimp Paste, Red Chili, Lemongrass, Calamansi, Tamarind Sauce 蕉叶包烤海鲈鱼和姜、虾酱、红辣椒、柠檬草、卡拉曼西和罗望子酱包裹的烤海鲈鱼	13
BBQ PORK RIBS 🍷🥥 烧烤猪肋排 Sweet Potato Gratin, BBQ Sauce, Green Salad With Sesame Dressing 甜薯烤菜，烧烤酱，配沙拉和芝麻酱	18
GRANDMA PRAWN SAMBAL 🍲🥥 祖母风味虾参巴 Grilled Spicy King Prawn Sambal, Sambal Sauce, Calamansi, Vegetables 烤制的辣味大虾参巴、小青柠和蔬菜	18
BEEF TENDERLOIN STEAK (200g) 牛肉嫩牛排 (200g) Australian Wagyu Beef Tenderloin, BBQ Corn, Potato Fries, Chimichurri, Rosemary Gravy 牛肉嫩，烧烤玉米，薯条，香料酱，迷迭香肉汁	32
SIDE DISHES 配菜 Gai Lan with Garlic 蒜香芥兰 🍲🥥 Steamed Jasmine Rice 蒸茉莉香米 Pandan Coconut Rice 香兰椰浆饭 🍲 French Fries 法式炸薯条 🍷 Steamed Edamame 蒸毛豆 🍷 Wok-Fried Mixed Vegetables 爆炒混合蔬菜 🍷	

SHARING FROM KHMER KITCHEN 高棉厨房分享菜肴 Good for 2 People（适合2人）	
“KHMER” VEGETABLE CURRY 🍷🥥 “高棉” 蔬菜咖喱 Mixed Vegetables Curry, Turmeric, Lemongrass, Chilli, Coconut Milk 混合蔬菜咖喱，配有姜黄、香茅、辣椒和椰奶	10
“CHHA TROP DOTT” 🍷 烤茄子炒猪肉末 Grilled Eggplant, Fresh Herbs, Shallots, Garlic, and Minced Pork 烤茄子、鲜香草、青葱、大蒜、猪肉末	12
“KARI SACH MOAN” 🍲🥥 高棉鸡肉咖喱 Cambodian Chicken Curry with Vegetables, Coconut Milk 高棉风味红咖喱、蔬菜、椰奶	13
FISH “AMOK” 🥥🍲 鱼类“阿莫克” Fish Curry With Amok Curry Paste, Kaffir Lime Leaves, Coconut Milk 鱼肉咖喱，配阿莫克咖喱酱、泰国桔叶、椰奶	14
“SACH KO LOK LAK” 牛肉“洛克拉克” Stir-Fried Beef with Lok Lak Sauce, Kampot Black Pepper, Lime, and Fresh Vegetables 炒牛肉配“洛克拉克”酱、甘波特黑胡椒、青柠和新鲜蔬菜	14
WOK-FRIED SEAFOOD 🍲 铁锅炒海鲜 Prawns, Squid, White Fish Fillet, Vegetables, Green Kampot Pepper 虾仁、鱿鱼、白鱼片与蔬菜，搭配绿色甘波特胡椒	16

VEGAN FRIENDLY / PLANT BASE 適合素食者/植物性飲食	
VEGAN POKE BOWL 🍷 素食波奇碗 Tofu, Avocado, Cucumber, Green Onions, Mango, Ginger Pickle, Japanese Rice, Sesame Seeds, Sesame Dressing 豆腐, 鳄梨, 黄瓜, 青葱, 芒果, 醋漬薑, 日本米, 芝麻種子, 芝麻醬	8
COCONUT PUMPKIN SOUP 🍷 椰香南瓜湯 Roasted Pumpkin, Cinnamon, Nutmeg, Coconut Cream, Pumpkin Seeds 烤南瓜, 肉桂, 肉豆蔻, 椰漿, 南瓜籽	9
MASSAMAN TOFU CURRY 🥥🍷 馬薩曼豆腐咖喱 Tofu, Vegan Curry Paste, Green Beans, Light Soy Sauce, Coconut, Crushed Peanuts 豆腐, 素食咖喱醬, 青豆, 淺色醬油, 椰漿, 壓碎花生	10
DESSERTS 甜品	
APPLE FRANGIPANE TART 🥥🍷🍷 苹果杏仁塔 Granny Smith Apple, Almond Cream, Vanilla Ice Cream 格兰尼·史密斯苹果，杏仁奶油，香草冰淇淋	5
“CHECH KHTIS” 🍷🍷 高棉香蕉椰浆西米布丁 Namwa Banana and Sago, Coconut Milk 牛奶巧克力奶油，咸焦糖和坚果	6
“KAMPOT” PEPPER COCONUT CRÈME BRÛLÉE “甘波” 胡椒和椰子焦糖布丁 🥥🍷 Basil Ice Cream, Young Pepper, Coconut, Whipped Cream 奶油奶酪，芒果果冻，混合莓果酱	5
CHOCOLATE COCONUT RUM CAKE 🍷🍷🍷 巧克力椰子朗姆酒蛋糕 Milk Chocolate Crèmeux, Salted Caramel, Nuts 牛奶巧克力奶油，咸焦糖和坚果	7
BURNT BASQUE CHEESECAKE 🍷🍷🍷 焦烤巴斯克奶酪蛋糕 Cream Cheese, Mango Jelly, Mixed Berry Coulis 奶油奶酪，芒果果冻，混合莓果酱	7



Shellfish



Alcohol



Nut



Gluten



Pork



Dairy



Egg



Vegetarian



Vegan



Rooted in Nature



Signature Dish

All prices are in USD, Exclusive of 7% Service Charge and 10% VAT.

អាហារសម្រន់
APPETIZERS



គុងរំបង្កា “KOUNG ROM BONKEAR”

គុងរំបង្កាជាមួយនឹងការ៉ុតសណ្តែកបណ្តុះជីគ្រប់មុខហើយ និងទឹកជ្រលក់សណ្តែកដី
Fresh Prawn Spring Rolls With Cucumber, Carrot, Bean Sprouts,
Mixed Herbs, Rice Paper Rolls, Peanut Sour Sauce

9



នំប៉័ងសាច់ជ្រូក PULLED PORK BAO

សាច់ជ្រូកញាត់នំប៉័ងជាមួយបន្លែគ្រប់មុខល្អរ
ហើយជាមួយនិងគីមឈីម៉ាយណេស
Slow-Cooked Pork Shoulder, Crunchy Vegetables,
Sesame Seeds, Kimchi Mayonnaise

9



ប្រហិតត្រីគ្រឿង “BROHET TREI KROEUNG”

ប្រហិតត្រីគ្រឿងជាមួយស្លឹកក្រូចសើចម្ទេសក្រហមឆ្អើ
ចៀនជាមួយនិងទឹកជ្រលក់រសជាតិម្រេចខ្មៅកំពត
Fish Cake, Yellow Kroeung, Kaffir Lime Leaves,
Dried Red Bell Pepper, Kampot Pepper Dipping Sauce

9



ត្រីធូណាបែបតាតាគី “TUNA TATAKI ”

សាឡាដ៍ផ្លែប៉រជាមួយសណ្តែកអេដាមាមេ និងទឹកជ្រលក់សជាតិសណ្តែក
Avocado Edamame Salad, Garden Cress, Soy Citrus Dressing

10



បង្កាខ្លាដុតជាមួយនឹងគ្រឹម “TIGER PRAWNS THERMIDOR

បង្កាខ្លាដុតជាមួយនឹងគ្រឹមហើយនិងខ្ទឹមក្រហម
ខ្ទឹមសរសជាតិគ្រឹមស្រាសម៉ូហ្សារីឡាឈីស
Tiger Prawns, Shallots, Garlic, Cream, White Wine, Mozzarella Cheese

14

ស៊ុប
SOUPS



ង៉ាង្វរសាច់មាន់ “GHAM GNOV SACH MOAN”

ង៉ាង្វរសាច់មាន់ជាមួយនឹងក្រូចង៉ាង្វរគល់ស្លឹកត្រៃនិងខ្ទឹមសបំពង
Khmer Spicy Chicken Sour Soup with Pickled Lime,
Lemongrass, Fried Garlic

10



ស៊ុបផ្សិត MUSHROOM SOUP

ស៊ុបផ្សិតរសជាតិគ្រឹមនិងនំប៉័ងកូរបរជាមួយជី
Seasonal Mushroom Soup, Fresh Cream and Herb Toast

10



សម្លរកកូរ “SAMLOR KORKOR”

សម្លរកកូរបន្លែបែបខ្មែរជាមួយគ្រឿងបុករំដេងគល់ស្លឹកត្រៃនិងទឹកត្រី
Khmer Vegetable Soup with Galangal, Lemongrass, Fish Sauce

10



ស៊ុបបង្ការសជាតិដូង PRAWN AND COCONUT BISQUE

ស៊ុបបង្កា, ប៉េងប៉ោះ, ក្រូចឆ្មារនិងខ្ទឹះដូង
Fresh water Prawn Stock, Tomato, Aromatics, Coconut Cream

12

ជម្រើសអាហារសម្រន់
COMFORT CHOICES



នំប៉័ងសាច់ជ្រូកខ PULLED PORK BANH MI

សាច់ជ្រូកខញាត់ជាមួយនំប៉័ងបារាំង,ដំណាប់ប៉ោមឈើអមជ្រក់បន្លែ
Slow-Cooked Pork Shoulder, French Bread,
Cinnamon Apple Chutney, Pickled Vegetables, Brown Gravy, Fries

11



នំប៉័ងសាំងវិចខមួន KOMMUNE CLUB

នំប៉័ងស្រូវសាលីសាច់មាន់អាំងពងមាន់ចៀនសាច់ជ្រូកចៀន
,សាឡាដ៍,ប៉េងប៉ោះកិន,សាឡាដ៍,និងដំឡូងបារាំងបំពង
Rye Bread Toast, Grilled Chicken, Fried Egg, Pork Bacon, Lettuce,
Tomato, Semi-dried Tomato Spread, Green Salad, Fries

13



មីអីតតាលី វែអីយ៉ូនិងមេសអីតាលី SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

មីអីតតាលី,ប្រេងអូលីវ,ខ្ទឹម,ម្រេច,និងជី
Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Crushed Pepper,Parsley

12



សាច់មាន់បាប៊ីយូ,នំប៉័ងភៀប BBQ CHICKEN PANINI

សាច់មាន់បាប៊ីយូ, ខ្ទឹមបារាំងកូស្តរ,ដំឡូងបំពងជាមួយឈីសឆេតា
Pulled BBQ Chicken, Caramelized Onions, Pickles, Melted Cheddar, Fries

12



មីអីតតាលីកាបូណារ៉ា LINGUINE CARBONARA

មីអីតតាលី,លីខឆីនី,សាច់ជ្រូកឆ្អើស៊ុតលឿង, ម្រេចខ្មៅ, ប៉ាមេសាឡឈីស
Pancetta, Egg Yolk, Black Pepper,Parmigiano Reggiano

13



ត្រីបំពងម្សៅនឹងដំឡូងបារាំង CLASSIC FISH AND CHIPS

ត្រីបំពងម្សៅជាមួយស្រាឃៀ,ទឹកជ្រលក់តាតា,សណ្តែកកិន,ក្រូច
Beer-Battered Fish Fillet, Tartar Sauce, Mashed Peas, Fries and Lemon

14



ប៊ីហ្គីសាច់គោវ៉េយូរ WAGYU BEEF BURGER

ប៊ីហ្គីសាច់គោវ៉េយូរជាមួយខ្ទឹមបារាំងនិងដំឡូងបារាំងបំពង
Wagyu Patty, Cheddar, Onions, Lettuce, Relish,
Pickles, Sesame Bun, Fries

14

សាឡាដ៍
SALADS



ញាំក្រូចថ្លុង “NHOAM KROCH THLONG”

ញាំក្រូចថ្លុងជាមួយបង្កានឹងក្រូចថ្លុង,ជីគ្រប់មុខហើយនិងសរសជាតិទឹកត្រីសណ្តែកដី
Fresh Prawns, Pomelo, Herbs, Peanuts, and Fish Sauce

10



ញាំសាច់គោ “NHOAM SACH KO”

ញាំសាច់គោជាមួយស្លឹកជីអង្កកាម,ជីវ៉ាន់ស៊ុយ ,ខ្ទឹមបារាំង,
ហើយនិងសរសជាតិទឹកក្រូចឆ្មារនិងទឹកត្រី
Roasted Beef Salad with Mint, Cilantro, Onion, Lime and Fish Sauce, Peanuts

10



ខមញូនស៊ីហ្សាសាឡាដ៍ “KOMMUNE” CAESAR SALAD

ញាំរូមែនសាឡាដ៍ជាមួយទឹកជ្រលក់ស៊ីហ្សាសាច់ជ្រូកបីជាន់ហើយនិងពងមាន់ស្មៅ
Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Pork Bacon, Parmesa,Poached Egg

ជម្រើសបន្ថែម Add On:
សាច់មាន់អាំង Grilled Chicken 2
បង្កាអាំង Grilled Prawns 2

10



សាឡាដ៍ផ្លែប៉រជាមួយគ្រាប់គីណៅ AVOCADO QUINOA SALAD

ញាំផ្លែប៉រ ជាមួយគ្រាប់គីណៅជាមួយត្រសក់ ប៉េងប៉ោះ
ផ្លែសណ្តែករ៉ុលណាត់បំពងស្ករហើយនិងជាមួយទឹកជ្រលក់ក្រូចឆ្មារ ម៉ូតាត
Avocado, Quinoa, Cucumber, Tomato, Caramelized Walnuts, Lemon Dijon Dressing

10



ឡាបត្រីក្រហមរសជាតិហិល “LAAB” SPICY SALMON

ត្រីក្រហម សាស៊ីមី,ទឹកជ្រលក់បែបថៃហិល,សណ្តែកដីលីង
Sashimi Grade Salmon, Thai Spicy Sauce, Fresh Greens, Peanut Crackers

12



At Kommune - Dining & Social Space, we believe in creating more than just a dining experience. Our menu is designed to bring people together, inviting guests to share not only delicious dishes but also moments of conviviality. This is a space where laughter and connection thrive. Taking inspiration from the lively atmosphere of local markets, we aim to recreate the vibrant energy of these bustling spaces. Every dish celebrates the joy of togetherness, making each meal an opportunity to forge memories and enjoy the simple pleasures of life, just as you would in the heart of Phnom Penh's markets.

-  Shellfish
-  Alcohol
-  Nut
-  Gluten
-  Pork
-  Dairy
-  Egg
-  Vegetarian
-  Vegan
-  Rooted in Nature
-  Signature Dish

All prices are in USD, Exclusive of 7% Service Charge and 10% VAT.

ម្ហូបពេញនិយមប្រចាំតំបន់ ASIAN FAVOURITES	
បាយណាស៊ីលីម៉ាកម៉ាឡេស៊ី ឆ្នាំ ១៩៦៦ NASI LEMAK	11
បាយដូងចំហុយ, សណ្តែកដី,ម្ទេសសំបាវ, កូនត្រីអានឆី, ត្រសក់, ស៊ូតស្វា, មាន់បំពង Coconut-Flavored Rice, Sambal, Peanut, Anchovies, Cucumber, Hard-Boiled Egg, Fried Chicken	
មីឆាម៉ាឡេស៊ី ឆ្នាំ ១៩៦៦ MEE MAMAK	11
មីឆា គ្រឿងសមុទ្រ ដំឡូង ប៉េងប៉េង: សណ្តែកបណ្តុះ ម្ទេស,សាឡាដ៍,ក្រូចឆ្មារកាណាម៉ាស៊ី,សណ្តែកដីកិន Stir-Fried Yellow Noodle, Seafood, Potato, Tomato, Beansprouts, Chilli, Lettuce, Calamansi, Grated Peanuts	
ឆាគុយទាវ ឆ្នាំ ១៩៦៦ CHAR KOAY TEOW	12
ឆាគុយទាវបែបប៉េងប៉េង,បង្កា,មីក,ម្ទេសកិន, ស្លឹកគូឆាយ,សណ្តែកបណ្តុះ,ស៊ូត Penang Signature Wok-Fried Rice Noodles, Prawns, Cuttlefish, Chili Paste, Chives, Bean Sprouts, Egg	
បាយមាន់ហៃណាន HAINAN CHICKEN RICE	12
មាន់ស្លោ,ទឹកខ្លី, ទឹកស៊ីអ៊ីវ, ទឹកម្ទេស, ស៊ូបមាន់, បាយមាន់ Boiled Chicken, Ginger Sauce, Soy Sauce, Chilli Sauce, Chicken Broth, Chicken Rice	
សាច់មាន់ខ្មងជោ ១៩៦៦ KUNG PAO CHICKEN	12
សាច់មាន់ប្រឡាក់គ្រឿងទឹកជ្រលក់ខ្មងជោ,ម្ទេសក្រៀម គ្រាប់ស្វាយចន្ទី,បាយចំហុយ Marinated Chicken Thigh, Kung Pao Sauce, Dry Chili, Leeks, Cashew Nuts, Steamed Rice	
តៅហ្វូហ៊ីរ៉ាម៉ាប៉ូ ១៩៦៦ MAPO TOFU	12
ឆាសាច់ជ្រូកចិញ្ចៀន,ទឹកជ្រលក់ម៉ាប៉ូ,ផ្សិតខ្មៅ,ម្ទេសក្រៀម,បាយចំហុយ Stir-Fried Minced Pork, Mapo Sauce, Shiitake Mushrooms, Dry Chili, Steamed Rice	
ការីសាច់មាន់កាពីទែន ឆ្នាំ ១៩៦៦ CHICKEN CURRY KAPITAN	13
ការីសាច់មាន់នីយ៉ុងយ៉ា,ខ្ទឹះដូង, ស្លឹកក្រូចសើច, បាយចំហុយ Nyonya Chicken Curry, Coconut Gravy, Lime Leaves, Steamed Rice	
សាច់គោរ៉េនដងម៉ាឡេស៊ី BEEF RENDANG	15
សាច់គោ,ស្លឹកត្រៃ,គ្រឿងរមៀត,បាយដូងអង្ករផ្កាម្លិះ Slow-Cooked Beef, Lemongrass,	

ម្ហូបអាំង (ម្ហូបបន្ថែម១) FLAME THE GRILL (Inclusive of 1 Side Dish)	
សាច់មាន់ដុតបែបឥណ្ឌូនេស៊ី ឆ្នាំ ១៩៦៦ “AYAM BAKAR”	11
សាច់មាន់ជ្វាដុតជាមួយគ្រឿងទេស, ជី,កាឡាម៉ាន់ស៊ី, ទឹកជ្រលក់ម្ទេសនិងកាពី Grilled Javanese Chicken with Spices, Fresh Aromatic Herbs, Calamansi, Sambal Belacan	
សាច់ចង្កាក់អាំងបែបម៉ាឡេស៊ី ឆ្នាំ ១៩៦៦ MALAY GRILLED SATAY PLATTER	12
សាច់មាន់ឬសាច់ជ្រូកសាតេ (៦ដុំ), ទឹកជ្រលក់សណ្តែកដី,ត្រសក់,ខ្ទឹមក្រហម Chicken Or Pork Satay (6pcs), Peanut Sauce, Fresh Cucumber, Red Onion	
ត្រីស៊ីបាសដុតក្នុងស្លឹកចេក ឆ្នាំ ១៩៦៦ “PEPES IKAN” SEABASS IN BANANA LEAF	13
ត្រីស៊ីបាសដុតក្នុងស្លឹកចេក,ខ្ទឹ,កាពី,ម្ទេសក្រហម ស្លឹកត្រៃ, ក្រូចឆ្មារកាណាម៉ាស៊ី, អំពិលGrilled Seabass In Banana Leaves, Ginger, Shrimp Paste, Red Chili, Lemongrass, Calamansi, Tamarind Sauce	
បាប៊ីយូឆ្អឹងជំនីអាំង ១៩៦៦ BBQ PORK RIBS	18
ដំឡូងជ្វាដុតត្រឹម,ទឹកជ្រលក់បាប៊ីយូ,សាឡាដ៍ជាមួយទឹកជ្រលក់ល្ង Sweet Potato Gratin, BBQ Sauce, Green Salad With Sesame Dressing	
បង្កងអាំងបែបម៉ាឡេស៊ី ឆ្នាំ ១៩៦៦ GRANDMA PRAWN SAMBAL	18
បង្កងអាំងបែបម៉ាឡេស៊ីហ៊ុលជាមួយទឹកជ្រលក់ម្ទេសសំបាវ ក្រូចឆ្មារកាណាម៉ាស៊ី,បន្លែ Grilled Spicy King Prawn Sambal, Sambal Sauce, Calamansi, Vegetables	
ស្តេកសាច់ចម្លកគោ(២០០ក្រាម) BEEF TENDERLOIN STEAK (200g)	32
សាច់ចម្លកគោវ៉ែយរ,ពោតអាំង,ដំឡូងបំពង, ទឹកជ្រលក់ ឈើមីឈូរិនិងរ៉ូសមារី Australian Wagyu Beef Tenderloin, BBQ Corn, Potato Fries, Chimichurri, Rosemary Gravy	
ម្ហូបបន្ថែម SIDE DISHES	
ឆាគ្មាខាតណាចិនជាមួយខ្ទឹមស Gai Lan with Garlic ឆ្នាំ ១៩៦៦	
បាយអង្ករផ្កាម្លិះ Steamed Jasmine Rice	
បាយដូងស្លឹកតើយ Pandan Coconut Rice ឆ្នាំ ១៩៦៦	
ដំឡូងបារាំងបំពង French Fries ឆ្នាំ ១៩៦៦	
សណ្តែក អ៊ីដាម៉ាមីចំហុយ Steamed Edamame ឆ្នាំ ១៩៦៦	
ឆាបន្លែគ្រប់មុខ Wok-Fried Mixed Vegetables ឆ្នាំ ១៩៦៦	

ម្ហូបបែបខ្មែរ SHARING FROM KHMER KITCHEN	
(សម្រាប់មនុស្ស2នាក់) Good for 2 People	
សម្លការីបន្លែខ្មែរ ឆ្នាំ ១៩៦៦ “KHMER” VEGETABLE CURRY	10
សម្លការី,គ្រឿងរមៀត,ស្លឹកត្រៃ,ម្ទេស,ខ្ទឹះដូង Mixed Vegetables Curry, Turmeric, Lemongrass, Chilli, Coconut Milk	
ឆាត្រប់ដុត ១៩៦៦ “CHHA TROP DOTT”	12
ត្រប់ដុត,ជី,ខ្ទឹម,សាច់ជ្រូកចិញ្ចៀន Grilled Eggplant, Fresh Herbs, Shallots, Garlic, and Minced Pork	
ការីសាច់មាន់ ឆ្នាំ ១៩៦៦ “KARI SACH MOAN”	13
ការីសាច់មាន់ខ្មែរ,បន្លែ,ខ្ទឹះដូង Cambodian Chicken Curry with Vegetables, Coconut Milk	
អាម៉ុកត្រី ១៩៦៦ FISH “AMOK”	14
អាម៉ុកត្រី,ស្លឹកក្រូចសើច,ខ្ទឹះដូង Fish Curry With Amok Curry Paste, Kaffir Lime Leaves, Coconut Milk	
សាច់គោឡូកឡាក់ ឆ្នាំ ១៩៦៦ “SACH KO'LOK LAK”	14
សាច់គោឡូកឡាក់,ទឹកជ្រលក់ប្រេចខ្មៅកំពត,បន្លែ Stir-Fried Beef with Lok Lak Sauce, Kampot Black Pepper, Lime, and Fresh Vegetables	
ឆាភឿងសមុទ្រ ឆ្នាំ ១៩៦៦ WOK-FRIED SEAFOOD	16
បង្កា, មីក, សាច់ត្រីពណ៌ស, បន្លែបៃតង ប្រេចកំពត Prawns, Squid, White Fish Fillet, Vegetables, Green Kampot Pepper	

ម្ហូបប្លង់ VEGAN FRIENDLY / PLANT BASE	
បាយប្លង់ ឆ្នាំ ១៩៦៦ VEGAN POKE BOWL	8
តៅហ្វូ, ផ្លែប៊ឺរី, ត្រសក់, ខ្ទឹមបារាំងបៃតង, ស្វាយ, ជ្រក់ខ្លី, បាយធុប៉ុន, គ្រាប់ល្ង, ទឹកជ្រលក់ល្ង Tofu, Avocado, Cucumber, Green Onions, Mango, Ginger Pickle, Japanese Rice, Sesame Seeds, Sesame Dressing	
ស៊ូបល្ពៅដូង ឆ្នាំ ១៩៦៦ COCONUT PUMPKIN SOUP	9
ល្ពៅអាំង, ឈើអែម, ឈើអែម, ខ្ទះដូង, គ្រាប់ល្ពៅ Roasted Pumpkin, Cinnamon, Nutmeg, Coconut Cream, Pumpkin Seeds	
ការីតៅហ្វូម៉ាសាម៉ាន ១៩៦៦ MASSAMAN TOFU CURRY	10
តៅហ្វូ, គ្រឿងការីប្លង់, សណ្តែកបារាំង, ទឹកស៊ីអ៊ីវ, ដូង,សណ្តែកដីក្រៀម Tofu, Vegan Curry Paste, Green Beans, Light Soy Sauce, Coconut, Crushed Peanuts	
បន្លែម DESSERTS	
នំដុតរស់ជាតិផ្លែប៉េប ១៩៦៦ APPLE FRANGIPANE TART	5
នំដុតរស់ជាតិផ្លែប៉េបជាមួយនិងម្សៅប៉ាស្រ្តីនិងកាវ៉េម៉ាន់ណេឡា Granny Smith Apple, Almond Cream, Vanilla Ice Cream	
ចេកខ្ទឹះ ឆ្នាំ ១៩៦៦ “CHECH KHTIS”	6
ចេកណាំវ៉ា,គ្រាប់សាគូ,ខ្ទឹះដូង Namwa Banana and Sago, Coconut Milk	
នំពងមាន់ដុតរស់ជាតិប្រេច កំពតហើយនិងត្រឹម“ KAMPOT” PEPPER COCONUT CRÈME BRÛLÉE	5
កាវ៉េមីជីនាងវែង, ប្រេចខ្លី, ដូង, ត្រឹម ឆ្នាំ ១៩៦៦ Basil Ice Cream, Young Pepper, Coconut, Whipped Cream	
នំសូកូឡាដូង ១៩៦៦ CHOCOLATE COCONUT RUM CAKE	7
សូកូឡាទឹកដោះគោក្រែម, កាវ៉ាមែលប្រៃ, គ្រាប់ធញ្ញជាតិ Milk Chocolate Crèmeux, Salted Caramel, Nuts	
នំដុតឈើស ឆ្នាំ ១៩៦៦ BURNT BASQUE CHEESECAKE	7
ត្រឹមឈើស, បាហុយស្វាយ, ផ្លែប៊ឺរី ខូលីស ចម្រុះ Cream Cheese, Mango Jelly, Mixed Berry Coulis	

 Shellfish

 Alcohol

 Nut

 Gluten

 Pork

 Dairy

 Egg

 Vegetarian

 Vegan

 Rooted in Nature

 Signature Dish

All prices are in USD, Exclusive of 7% Service Charge and 10% VAT.