



# BUSINESS LUNCH





## BUSINESS LUNCH MENU

Starter, Main course, Dessert,  
soft drink or glass of wine, coffee  
or tea

\$33.00 | ₪135,300

Starter, Main course,  
soft drink or glass of wine,  
coffee or tea

\$29.00 | ₪118,900

Main course, Dessert,  
soft drink or glass of wine,  
coffee or tea

\$25.00 | ₪102,500

រាល់តម្លៃទាំងអស់នឹងត្រូវបូកបញ្ចូលពន្ធអាកររដ្ឋ១០%

All prices are subject to 10% of government taxes

អាហារចាប់ផ្តើម  
STARTER

អាហារចាប់ផ្តើម  
STARTER



ការ៉ុតសាឡាត់ជាមួយទឹកសសជ្រូតីទឹកខ្មៅបាល់សាមីក

SALADE DE CAROTTES RÂPÉES AVEC VINAIGRETTE BALSAMIQUE

*Freshly shredded carrots salad with balsamic vinaigrette*

អាហារចាប់ផ្តើម  
STARTER



បង្កងទន្លេជាមួយជ្រក់បន្លែចម្រុះនិងផ្សិត

DEMOISELLE DU MÉKONG POCHÉ AVEC LÉGUMES ET  
CHAPINGONS MARINÉS

*Poached River Lobster delighted with crunchy vegetables and mushrooms pickle*

អាហារចាប់ផ្តើម  
STARTER



ស៊ុបគោជាមួយបន្លែចម្រុះ

DOUBLE CONSOMMÉ DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS ET SON  
RAVIOLIS

*Double beef consommé accompanied with spring vegetables*

អាហារចម្រុះ  
MAIN COURSE

អាហារចម្រុះ  
MAIN COURSE



សាច់ទ្រូងទាចៀនជាមួយសណ្តែកឆិកភាគីននិងទឹកសសជ្រូតស៊ីបមាន់

MAGRET DE CANE POËLÉE ACCOMPAGNÉ PURÉE DE POIS  
CHICHES ET JUS DE VOLAILLE

*Pan-seared duck breast accompanied by a velvety chickpea purée with a luscious  
poultry jus*



អាហារចម្រុះ  
MAIN COURSE



ត្រីតុកែចំហ៊ុយជាមួយផ្សិតតាជាមួយក្រែមនិងខ្លឹមស

FILET DE MÉROU VAPEUR AVEC FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET  
ÉMULSION D'AIL

*Steamed grouper fillet with mushrooms fricassée and garlic emulsion*

អាហារចម្រុះ  
MAIN COURSE



សាច់ចំឡូកក្រៅគោជាមួយដំឡូងបារាំងដុត ផ្លី និងទឹកសសផ្សំពីស្រាប្រហមនិងខ្លឹមប្រហម  
FAUX FILET DE BŒUF GRILLÉ AVEC GRATIN DE POMMES DE TERRE ET  
ÉPINARDS VAPEUR SERVIS AVEC SAUCE ÉCHALOTE AU VIN ROUGE  
*Grilled beef striploin with creamy potatoes gratin and steamed spinach served*

អាហារចម្រុះ  
MAIN COURSE



បាយអ៊ីតាលីជាមួយផ្លិតនិងបន្លែចម្រុះ

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET LÉGUMES DE SAISON, D'HUILE DE TRUFFE  
*Creamy mushrooms risotto with seasonal vegetables and drizzle with truffle oil*

បង្កើត  
DESSERT

បង្ហែម  
DESSERT



បង្ហែមផ្សំពីទឹកដោះគោ ពងមាន់និងរ៉ាន់នីឡាដុត និងទឹកសស្កែរវ៉ាន់ប៊ឺរី

CRÈME CARMEL ET SAUCE À LA FRAMBOISE

*Crème caramel with a tangy raspberry sauce and a touch of vanilla*



នំសូកូឡាជាមួយក្រែមស្រូវប៊ឺរី

BAVAROISE AU CHOCOLAT ET GELÉE DE CRÈME DE FRAISE  
*Chocolate bavarois and strawberry cream jelly*

បង្ហែម  
DESSERT



បង្ហែមនំឈូជាមួយក្រែមវ៉ាន់នីឡានិងស្ករកាវ៉ាមេល ជាមួយកាវ៉ាវ៉ាន់នីឡា  
SAINT HONORÉ SERVIS AVEC GLACE À LA VANILLE  
*Saint Honoré served with vanilla ice cream*

