



ស្ថិតនៅក្នុងអរិយធម៌របស់អធិរាជ នៃរសជាតិដ៏ប្រណិត ពីភាគខាងជើង និងខាងត្បូងប្រទេស
ចិន មាននៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន Paradise Dynasty ។

ការចាប់យកកំពូលរសជាតិ នៃយុគសម័យមុន ក្នុងរចនាប័ទ្មសម័យថ្មី អាចឱ្យយើងស្វែងយល់
ពីដំណាលរឿងរបស់ ស៊ាវឡុងប៉ាវ ដ៏អស្ចារ្យ ក្នុងការទទួលទាន ស៊ាវឡុងប៉ាវ ចំនួនប្រាំបី
រសជាតិ។ ស៊ាវឡុងប៉ាវ របស់យើង ទទួលបានការកោតសរសើរជាដំបូងគេក្នុងពិភពលោក
នូវរសជាតិល្អប្លែកគេ ដូចជា៖ រសជាតិពងក្តាម រសជាតិឈើស រសជាតិខ្ទឹមស រសជាតិ
ផ្លែនោងចិន រសជាតិស៊ីយ៉ែន និងរសជាតិពិសេសជាងគេនោះគឺ រសជាតិថ្លើមក្លាន និង
រសជាតិផ្សិតត្រាហ្វូល។

ភាពស្រស់ស្រាយ និង បទពិសោធន៍ដ៏អស្ចារ្យក្នុងការទទួលយកនូវរសជាតិឆ្ងាញ់ ដែលជាវត្ថុ
មានដ៏ល្អឥតខ្ចោះនៃនិមិត្តរូបនាគរាជ មាននៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន Paradise Dynasty ។

Immerse in the imperial culture and savour exquisite flavours
from Northern and Southern China at Paradise Dynasty.

Capturing the finer points of bygone eras in contemporary style,
delve into the legend of Xiao Long Bao as we pay tribute to the time-honoured
delicacy with eight types of Xiao Long Bao. Touted as a world's first, our Xiao Long Bao
comes in never-tried-before flavours like crab roe, cheese, garlic, luffa gourd,
Szechuan and the king among kings – foie gras and black truffle.

Be awed by the experience, the refreshing take on delicacies and
the dragon's impeccable presence at Paradise Dynasty.

沉浸于皇朝时代的帝国文化，品尝中国南北菜肴的精致口味。

乐天皇朝以现代的风格中捕捉中国皇朝时代的风貌。向历史悠久的小笼包致敬，
我们制作了世界首创的精致八种独特口味小笼包，包括前所未有的蟹粉、芝士、蒜香、
糟溜丝瓜、川味以及顶级的鹅肝和黑松露口味。

在创新佳肴及宏伟装潢的配合下，打造出乐天皇朝不一般的感官与味觉盛宴。

លក្ខណៈពិសេសរបស់ ស៊ីវឡុងប៉ាវ

皇朝小笼包的特色

Distinctive Features of our Xiao Long Bao

- ~ បរិមាណនីមួយៗ ២៥ក្រាម
每粒25克
25 grams each
- ~ ផ្ទុកពេញទៅដោយទឹកស៊ីប
汤汁饱满
Immensely filled with broth
- ~ សាច់និមួយៗ ៨ផ្ទុក
巧手18折
Delicate 18 folds

- ~ សាច់និស្មើង
皮薄如纸
Intricately thin skin
- ~ សាច់និរលាស់ស្អាត
口感“Q”弹
Springy texture
- ~ ទឹកស៊ីបគ្មានជាតិប្រេង
汤汁清甜不油腻
Non-oily delightful clear broth

ស្នាដៃចុងភៅពិសេស
每一笼小笼包出自
艺术家之手
An Artist's Masterpiece

ស៊ីវឡុងប៉ាវរសជាតិដើម
招牌原味小笼包
Signature Original Xiao Long Bao

ពណ៌ចម្រាប់ត្រូវបានដកចេញពីសម្ភារៈធម្មជាតិ
缤纷八色由天然食材提炼而成
Colours extracted from natural ingredients



A1 ស៊ីវឡុងប៉ាវពិសេស (៨រសជាតិ)

特色皇朝小笼包(八色)
Specialty Dynasty Xiao Long Bao (8 flavours)

\$13.80 8 pc / 粒

单味小笼包

SINGLE FLAVOUR BASKET

<p>A2 </p> <p>រសជាតិដើម 招牌原味小笼包 Signature Original Xiao Long Bao</p> <p>\$7.80 6 pc / 粒 \$12.80 10 pc / 粒</p>		<p></p> <p>រសជាតិស៊ីយ៉ែន 川味小笼包 Szechuan Xiao Long Bao</p> <p>\$8.80 6 pc / 粒 \$13.80 10 pc / 粒</p>	<p>A3 </p>
<p>A4 </p> <p>រសជាតិខ្លឹមស 蒜香小笼包 Garlic Xiao Long Bao</p> <p>\$8.80 6 pc / 粒 \$13.80 10 pc / 粒</p>		<p></p> <p>រសជាតិឈឺស 芝士小笼包 Cheese Xiao Long Bao</p> <p>\$8.80 6 pc / 粒 \$13.80 10 pc / 粒</p>	<p>A5 </p>
<p>A6 </p> <p>រសជាតិគីមឈីកូរ៉េ 韩式泡菜小笼包 Kimchi Xiao Long Bao</p> <p>\$9.80 6 pc / 粒 \$14.80 10 pc / 粒</p>		<p></p> <p>រសជាតិពងក្តាម 蟹粉小笼包 Crab Roe Xiao Long Bao</p> <p>\$12.80 6 pc / 粒 \$20.80 10 pc / 粒</p>	<p>A7 </p>
<p>A8 </p> <p>រសជាតិថ្លើមក្តាន 鹅肝小笼包 Foie Gras Xiao Long Bao</p> <p>\$12.80 6 pc / 粒 \$20.80 10 pc / 粒</p>		<p></p> <p>រសជាតិផ្សិតត្រាហ្វុយល 黑松露小笼包 Black Truffle Xiao Long Bao</p> <p>\$12.80 6 pc / 粒 \$20.80 10 pc / 粒</p>	<p>A9 </p>

图片仅供参考。价格不包括7%服务费与10%消费税。
Pictures are for illustration purposes only. Prices subject to 7% SVC and 10% VAT.

ឌីមសាំ
南北點心
DIM SUM



B1 នំស្រួយរសជាតិឆៃថាវ  \$5.80 3 pc / 粒
萝卜丝酥饼
Radish Pastry



B2 ស៊ាវឡុងប៉ាវរសជាតិសាច់មាន់ចិញ្ច្រាំ
鸡肉小笼包 \$7.80 6 pc / 粒
Minced Chicken Xiao Long Bao \$12.80 10 pc / 粒



B3 នំប៉ាវចៀនបែបសៀងហៃ
上海生煎包 \$5.80 3 pc / 粒
Pan-fried Shanghai Pork Bun



B4 នំប៉ាវបន្លែចំហុយ
家乡蔬菜包 \$4.80 3 pc / 粒
Steamed Vegetable Bun



B5 តាវបន្លែចំហុយ
花蔬蒸饺 \$6.80 6 pc / 粒
Steamed Vegetable Dumpling



B6 តាវចៀនស្កូលសាច់ជ្រូក
无锡鲜肉锅贴 \$4.80 3 pc / 粒
Pan-fried Pork Dumpling



B7 តាវស្រុះស្កូលសាច់ជ្រូក
三鲜鲜肉水饺 \$6.80 8 pc / 粒
Poached Vegetable and Pork Dumpling



B8 **នំស្លឹកខ្ចីមបំពងស្រួយ**
闽香葱油饼
 Scallion Pastry **\$4.80 2 pc / 粒**



B9 **តែយំបំពងស្ងួលបន្លែ**
淮扬三丝春卷
 Crispy Vegetable Spring Roll **\$5.80 3 pc / 粒**



B10 **ការសាច់ជ្រូកចំហុយជាមួយទឹកម្ទេសជូរហិរ**
红油抄手
 Pork Dumpling in Hot Chilli Vinaigrette **\$6.80 6 pc / 粒**



B11 **ការបង្កាសាច់ជ្រូកចំហុយជាមួយទឹកម្ទេសជូរហិរ**
红油鲜虾猪肉抄手
 Prawn and Pork Dumpling in Hot Chilli Vinaigrette **\$7.80 6 pc / 粒**



B12 **នំប៉ាវខ្មៅចំហុយស្ងួលពងទាប្រៃ**
竹炭流沙包
 Steamed Salted Egg Yolk Custard Lava Charcoal Bun **\$5.80 3 pc / 粒**



B13 **នំប៉ាវសណ្តែកក្រហម**
豆沙福包
 Steamed Bun with Red Bean Filling **\$4.80 3 pc / 粒**



B14 **នំអាភោចិន**
千层油糕
 Fragrant Layered Cake in Chinese Style **\$4.80 3 pc / 粒**



B15 **ស៊ាវឡុងប៉ាវសជាតិត្រាវ**
芋泥小笼包
 Yam Paste Xiao Long Bao **\$6.80 6 pc / 粒**
\$8.80 10 pc / 粒

ស៊ុប
汤类
SOUP



C1 **ស៊ុបមាន់ពិសេស** \$8.80 / 位
清炖鸡汤
Double-boiled Chicken Soup



C2 **ស៊ុបធូរហិរគ្រឿងសមុទ្រ** \$6.80 / 位
海鲜酸辣汤
Seafood Hot and Sour Soup



C3 **ស៊ុបឆ្អឹងជំនីត្រូវជាមួយស្ពៃចិន** \$9.80 / 位
清炖菜胆排骨汤
Double-boiled Pork Rib with Cabbage Soup



C4 **ស៊ុបការបន្លែសាច់ជ្រូក** \$7.80 6 pc / 粒
菜肉云吞猪骨汤
Vegetable and Pork Wonton in Signature Pork Bone Soup



C5 **ស៊ុបការបង្កានិងសាច់ជ្រូក** \$9.80 6 pc / 粒
鲜虾猪肉云吞猪骨汤
Prawn and Pork Wonton in Signature Pork Bone Soup

អាហារសម្រន់
凉菜
APPETISER



D1 មាន់ស្រវឹង \$7.80 / 例
李白醉鸡
Drunken Chicken



D2 សាលាដុំជាមួយទឹកជ្រូលក់ល្អ \$6.80 / 例
芝麻酱油麦菜
Lettuce Roll with Homemade Sesame Sauce



D3 ញ៉ាំមីស្ករជាមួយផ្លិចសិន \$4.80 / 例
春雨拌绿蔬
Spinach and Vermicelli tossed with Vinaigrette



D4 ផ្លិចត្រចៀកកណ្តុរត្រជាក់ \$4.80 / 例
凉拌黑木耳
Black Fungus in Peppercorn Vinaigrette



D5 ញ៉ាំត្រសក់ជប៉ុនជាមួយខ្លឹមស \$4.80 / 例
蒜香青瓜
Japanese Cucumber with Minced Garlic



D6 ឧបណ្តុលទំពាំងចិន \$5.80 / 例
上海油焖笋
Stewed Bamboo Shoot in Oyster Sauce



D7 សាច់ជ្រូកបន្លះជាមួយទឹកជ្រូកក្នុងក្រូច
 香辣蒜泥白肉
 Poached Pork with Spicy Garlic Sauce \$6.80 / 例



D10 ត្រីពេលីនិងគ្រឿងសមុទ្រជាមួយទឹកជ្រូកក្នុងក្រូច
 捞拌海中宝
 Jellyfish and Seafood in Vinaigrette \$10.80 / 例



D8 ត្រីពេលីជាមួយស៊ីតខ្មៅ
 松花皮蛋豆腐
 Chilled Tofu with Century Egg \$5.80 / 例



D11 ត្រីពេលីជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវធូរពិសេស
 醋酱海蜇头
 Jellyfish in Soy Sauce Vinaigrette \$8.80 / 例



D12 ត្រីពេលីជាមួយទំពាំងបាវាំង
 葱油莴笋拌海蜇丝
 Jellyfish with Asparagus Lettuce in Scallion Oil \$7.80 / 例



D9 ស៊ីតខ្មៅជាមួយប្រេងម្ទេស
 烧椒皮蛋
 Century Egg with Vinaigrette and Chilli Oil \$4.80 / 例



D13 ជាក់ឡូវកំភួនជើងគោពិសេស
 陈皮五香牛肉
 Spiced Beef Shank \$7.80 / 例



D14 ផ្សិតត្រជាក់ស៊ីមុជី
 凉拌香辣白玉菇
 Chilled White Shimeji Mushroom in Peppercorn Vinaigrette \$4.80 / 例

ម្ហូបក្តៅ
经典热炒
HOT DISH



E1 សាច់ជ្រូកស្លៀងហៃជាមួយនំកេនខេក
京酱肉丝
Stir-fried Shredded Pork in Black Bean Sauce served with Chinese Crêpe \$11.80 / 例



E2 សាច់ជ្រូកបំពងស្រួយ
香酥猪扒
Crispy Pork Chop \$8.80 / 例



E3 សាច់ជ្រូកបំពងជូរអែម
菠萝咕嚕肉
Crispy Sweet and Sour Pork \$10.80 / 例



E4 មាន់គង់ប៉ាវ
宫保腰果鸡丁
Kung Pao Chicken \$10.80 / 例



E5 ពាសាច់គោ US ប្រេចខ្មៅ
黑胡椒美国肥牛片
Black Pepper US Beef \$16.80 / 例



E6 ពាសាច់គោ US ជាមួយខ្ទឹមខ្យល់
京葱爆肥牛肉
Stir-fried US Beef with Scallion \$16.80 / 例



E7 ពាបង្កាសៀងហៃ
 上海清炒虾仁
 Stir-fried Shrimp in Shanghai Style  **\$16.80 / 例**



E12 ពាសណែកបារាំងសាច់ជ្រូកចម្រ្កានិងស្លឹកអូលីវ
 肉碎榄菜干煸四季豆
 Stir-fried French Bean with Minced Pork and Preserved Olive Vegetable  **\$10.80 / 例**



E13 ពាខាត់ណាបៃតង
 蒜蓉西兰花
 Stir-fried Broccoli with Minced Garlic  **\$6.80 / 例**



E8 ពាសាច់ត្រីជាមួយស្រាចិន
 扬州糟溜滑鱼片
 Stewed Fish Fillet with Chinese Wine Sauce **\$13.80 / 例**



E9 ពាត្រីជាមួយខ្នុំពិសេស
 姜葱炒鱼片
 Stir-fried Sliced Fish with Ginger and Spring Onion **\$12.80 / 例**



E14 ពាកូនខាត់ណាហុងកុង
 姜汁炒芥兰
 Stir-fried Kai Lan with Ginger Sauce **\$6.80 / 例**



E15 ពាសាលាដអូស្ត្រាលី
 生炒油麦菜
 Stir-fried Australian Lettuce **\$6.80 / 例**



E10 ពាត្រីជូរអែម
 糖醋鱼片
 Sweet and Sour Fish **\$13.80 / 例**



E11 ស៊ុតសក្រឡុកជាមួយត្រីនិងខ្យងជ្ជិត
 瑶柱芙蓉赛螃蟹
 Scrambled Egg White with Fish and Dried Scallop  **\$11.80 / 例**



E16 ពាកូនស្ពៃចិន
 清炒白菜苗
 Stir-fried Baby Cabbage **\$6.80 / 例**



E17 ពាដើមជ្ជីចិនជាមួយខ្នុំមស
 蒜茸炒菠菜
 Stir-fried Spinach with Minced Garlic **\$6.80 / 例**

ស៊ីឈ័ន

人气川菜

SZECHUAN CUISINE

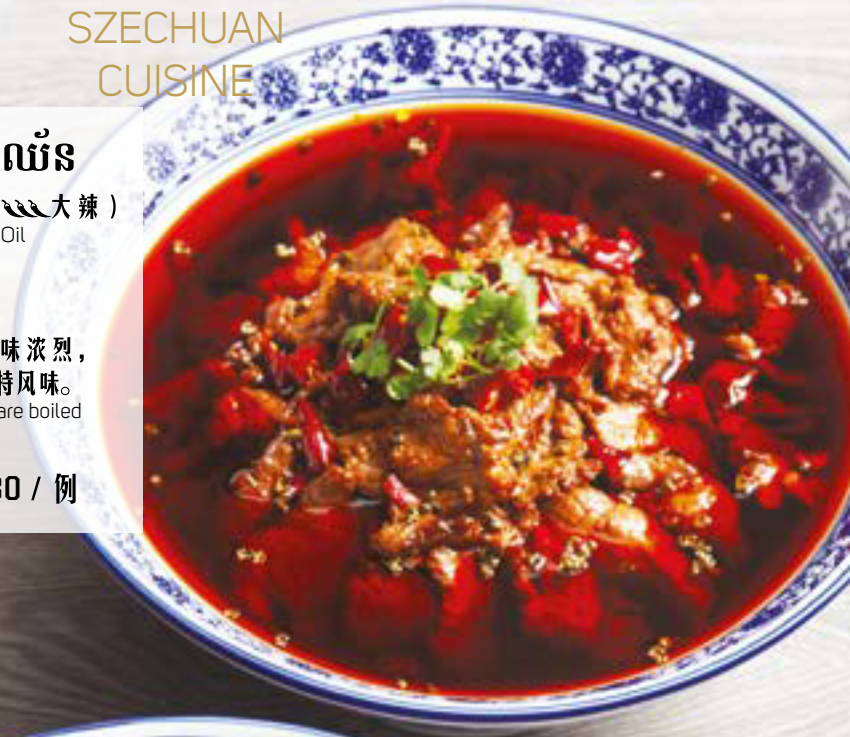
F1

ស៊ីបសាច់គោចំណិតបែបស៊ីឈ័ន

川味水煮牛肉 (小辣 / 中辣 / 大辣)
Poached US Marbled Beef in Szechuan Chilli Oil
(less spicy / spicy / very spicy)

此菜色深味浓，口感酸辣鲜香，香味浓烈，牛肉鲜嫩，突出了川菜麻、辣、烫的独特风味。
A well-known Szechuan dish, the beef slices are boiled in a spicy soup with Szechuan spices.

\$28.80 / 例



F2

ស៊ីបសាច់ត្រីចំណិតបែបស៊ីឈ័ន

香辣水煮鱼 (小辣 / 中辣 / 大辣)
Poached Sliced Fish in Szechuan Chilli Oil
(less spicy / spicy / very spicy)

水煮鱼是川菜最负盛名的菜式之一。鱼片用秘制汤汁滚出香味，再在下面铺一层细粉。把鱼片下入锅中拨散、盛盆，最后覆上一层厚厚的花椒和干辣椒，一股浓浓的麻辣香味即刻弥漫开来。
For a numbing sensation, try the sliced fish cooked in a Szechuan spicy soup with peppercorns and assorted chillies.

\$24.80 / 例



F3

សាច់មាន់ត្រជាក់បែបស៊ីឈ័ន

成都口水鸡
Poached Chicken in Szechuan Style

\$8.80 / 例



F4

ពៅហ្វឹម៉ាប៉ូ

重庆麻婆豆腐
Ma Po Tofu

\$8.80 / 例



F5

សាច់មាន់បំពងស្រួយបែបស៊ីឈ័ន

四川辣子鸡
Spicy Szechuan Crispy Chicken

\$13.80 / 例



បាយ&មី

主食

RICE & NOODLE



61 មីតាសៀងហៃ

木樨肉炒面
Stir-fried Noodle with Shredded Pork and Black Fungus

\$8.80 / 例



62 ស៊ីបសាច់ជ្រូកពិសេសជាមួយនំម្សៅអង្ករ

肉丝年糕猪骨汤
Rice Cake with Shredded Pork in Signature Pork Bone Soup

\$8.80 / 例



63 ឆាន់ម្សៅអង្ករបែបសៀងហៃ

上海炒年糕
Wok-fried Rice Cake with Pork and Vegetable in Shanghai Style

\$8.80 / 例



64 បាយតាយ៉ុងចូវ

扬州炒饭
Fried Rice in Yang Zhou Style

\$8.80 / 例



65 បាយតាបង្ហា

雪菜虾仁炒饭
Fried Rice with Shrimp and Preserved Vegetable

\$8.80 / 例



66 បាយតាសៀងហៃ

上海炒饭
Fried Rice in Shanghai Style

\$8.80 / 例



67 បាយតាជាមួយស៊ីតមាត់

蛋炒饭
Egg Fried Rice

\$6.80 / 例



68 បាយតាជាមួយសាច់ជ្រូកស្រួយ

香酥猪扒炒饭
Fried Rice with Crispy Pork Chop

\$12.80 / 例



69 បាយតាបន្លែ

鲜蔬炒饭
Fried Rice with Assorted Vegetable

\$6.80 / 例

មីឡាម៉េននិងស៊ីបពិសេស

拉面

LA MIAN AND SIGNATURE PORK BONE SOUP

ជាប្រវត្តិសាស្ត្រជាង 400 ឆ្នាំ មីឡាម៉េន ឬមីទាញ មានប្រភពមកពីប្រទេសចិន ជាអាហារដ៏ល្អឃ្លាញ តាមដងផ្លូវមុនពេលត្រូវបានគេចាត់ចំណាត់ថ្នាក់ជាមុខម្ហូបពិសេស ដោយអធិរាជវង្សមីង នូវការស្នើសុំសរសើរដ៏នាញនៃស្នាដៃសរសៃមីទាញដ៏អស្ចារ្យ។

ដើម្បីបំពេញបន្ថែមមុខម្ហូបនេះ ភោជនីយដ្ឋាន Paradise Dynasty បានរៀបចំនូវស៊ីបឆ្អឹងត្រកដែលជាម្ហូបអត្តសញ្ញាណប្រចាំហាង ដើម្បីបង្កើនបន្ថែមទៀតនូវបទពិសោធន៍ នៃរសជាតិ និងសោភ័ណភាព។ វាផ្តល់ភាពខុសគ្នា រវាងស៊ីបមាន់ធម្មតា។ ដោយស៊ីបឆ្អឹងត្រក ជាម្ហូបអត្តសញ្ញាណប្រចាំហាងរបស់យើង ដោយមានកំហាប់ផ្តល់នូវប្រភេទខ្ពស់ និងខ្ពស់លើផែនដី។ ការចម្អិនក្រោមកញ្ចក់ពិច រយៈពេលដប់ពីរម៉ោង បរិមាណស៊ីបត្រូវបានរំងាស់ពី ៣០ គីឡូក្រាមដំបូងដល់ ៨ គីឡូក្រាម ដើម្បីទទួលបានរសជាតិដែលគ្រឿងឃ្លាញ។

With a history of over 400 years, La Mian or Hand Pulled Noodles originated from China as a local street delight before it was bestowed a culinary title of Dragon Beard Noodles by a Ming Dynasty emperor who was impressed by the grace and majestic hand pulling skill.

To complement this heavenly dish, Paradise Dynasty concocts a signature pork bone soup broth to further enhance a multi-sensory experience of taste and texture. Unlike the usual clear chicken soup, our signature pork bone soup is dense due to a high content of protein and collagen. Simmered with under slow fire for twelve hours, the soup content is reduced from an initial 30kg to 8kg to bring out the essence of the ingredients.

拉面至今已有400余年历史，起初只是中国的一道街边美食，因明朝一位皇帝极为欣赏，如气壮山河一般的神面姿势，且面细如发丝，遂御赐名为龙须面。为了完美体现此道“天上美食”的奇妙滋味，乐天皇朝特制招牌骨筒汤，食客们可尽享其带来的多重感官享受。与一般清亮的面汤不同，我们的招牌骨筒汤含丰富蛋白质及骨胶原，口感浓稠。该汤以慢火炖十二小时，其食材重量由最初的30公斤浓缩至8公斤，到您碗中时已满是精华。



H1 ស៊ីបមីឡាម៉េនជាមួយសាច់ត្រកត្បូងបូក
美国黑猪肉卷猪骨汤拉面
La Mian with Sliced Kurobuta Pork
in Signature Pork Bone Soup \$12.80 / 例



H2 ស៊ីបមីឡាម៉េនជាមួយសាច់ត្រកស្រួយ
香酥猪扒猪骨汤拉面
La Mian with Crispy Pork Chop in
Signature Pork Bone Soup \$10.80 / 例



H3 ស៊ីបមីឡាម៉េនជាមួយគាវស្លូលសាច់ត្រក
菜肉云吞猪骨汤拉面
La Mian with Vegetable Pork
Wonton in Signature Pork Bone Soup \$9.80 / 例



H4 ស៊ីបមីឡាម៉េនជាមួយគាវស្លូលបង្កាសាច់ត្រក
鲜虾猪肉云吞猪骨汤拉面
La Mian with Prawn and Pork
Wonton in Signature Pork Bone Soup \$10.80 / 例



H5 ស៊ីបមីឡាម៉េនសាច់ត្រកសសែនិងស្លែសៀងហៃ
雪菜肉丝猪骨汤拉面
La Mian with Shredded Pork and
Preserved Vegetable in Signature Pork Bone Soup \$10.80 / 例



H6 មីឡាម៉េនជាមួយស៊ីបមាន់ពិសេស
清炖鸡汤拉面
La Mian served with
Double-boiled Chicken Soup \$10.80 / 例



H7 មីឡាម៉ៀនជាមួយមាន់ស៊ីលីយ៉ែន (គោក)
口水鸡拌面
 La Mian with Poached Chicken in Szechuan Style (dry) 🍴 \$7.80 / 例



H8 ស៊ីបមីឡាម៉ៀនសាច់ជ្រូកសសៃនិងបន្លែស៊ីលីយ៉ែន
榨菜肉丝拉面
 La Mian in Shredded Pork and Mustard in Signature Pork Bone Soup \$7.80 / 例



H13 មីឡាម៉ៀនខាន់ខាន់
皇朝担担拉
 La Mian with 'Dan Dan' Sauce (Spicy Sesame and Peanut) 🍴 \$6.80 / 例



H9 មីឡាម៉ៀនជាមួយស៊ីបគោស៊ីលីយ៉ែន
水煮肥牛肉拉面
 La Mian with Marbled Beef in Szechuan Style 🍴 \$12.80 / 例



H10 ស៊ីបមីឡាម៉ៀនជាមួយសាច់ស្រួយស៊ីលីយ៉ែន
五香牛肉汤拉面 (辣/不辣)
 La Mian with Spiced Beef Soup (spicy/non-spicy) \$10.80 / 例



H14 មីឡាម៉ៀនជាមួយប្រេងខ្នឹមខ្យល់
开洋葱油拌面
 La Mian with Scallion Oil (Dry) 🍴 \$6.80 / 例



H15 មីឡាម៉ៀនជាមួយស៊ីបធូរហិរស៊ីលីយ៉ែន
酸辣海鲜汤拉面
 La Mian in Szechuan Hot and Sour Soup with Seafood 🍴 \$7.80 / 例



H11 មីតាវស្នូលសាច់ជ្រូក (គោក)
四川抄手拌面
 La Mian with Pork Dumpling in Hot Chilli Vinaigrette (Dry) 🍴 \$9.80 / 例



H12 មីតាវស្នូលបង្ការនិងសាច់ជ្រូក (គោក)
鲜虾猪肉抄手拌面
 La Mian with Prawn and Pork Dumpling in Hot Chilli Vinaigrette (Dry) 🍴 \$10.80 / 例



H16 មីឡាម៉ៀនសាច់ចិញ្ចៀនសាច់រាង
京味炸酱拉面
 La Mian with Minced Meat and Mushroom Sauce (Dry) 🍴 \$7.80 / 例



H17 មីឡាម៉ៀនជាមួយបន្លែ (គោក)
鲜蔬拌面
 La Mian with Assorted Vegetable (Dry) 🍴 \$6.80 / 例

បង្ហែម
甜品
DESSERT



J1 **នំភ្លេងខេកស្នូលសណ្តែកក្រហម** \$4.80 / 例
香煎豆沙锅饼
Pan-fried Pancake with Red Bean Paste



J2 **នំល្អឌៀ** \$3.80 4 pc / 粒
播沙汤丸
Black Sesame Glutinous Rice Ball topped with Peanut Powder



J3 **នំល្អឌៀន** \$3.80 3 pc / 片
香煎南瓜饼
Pan-fried Pumpkin Pastry



J4 **បង្ហែមនំអ៊ីស្នូលល្អឌៀ** \$3.80 3 pc / 粒
姜茶黑芝麻汤圆
Black Sesame Glutinous Rice Ball served in Ginger Soup



J5 **បង្ហែមនំអ៊ីអប់ស្រាអង្ករ** \$3.80 / 位
桂花酒酿丸子
Glutinous Rice Ball in Fermented Rice Wine



J6 នំម្សៅដំណើបស្លូលសណ្តែកក្រហម
 宫廷驴打滚
 Red Bean Glutinous Rice Roll topped with Soy Bean Powder
 \$4.80 3 pc / 粒



J7 ផុតឌីងរស់ជាតិស្វាយ
 香芒布丁
 Chilled Mango Pudding
 \$3.80 / 位



J8 ទឹកបន្ទាលកន្ទុយក្រពើជាមួយតែតូយហ្វា
 柠檬芦荟桂花蜜
 Chilled Aloe Vera with Osmanthus in Honey Lemon Juice
 \$3.80 / 位



J9 បង្ហែមព្រិលត្រជាក់ផ្លែប៉េស
 贵妃银耳桃胶
 Chilled Snow Fungus with Peach Resin
 \$4.80 / 位

ភេសជ្ជៈ / BEVERAGE

K1 ស្រាបៀរកម្ពុជាដប Cambodia Beer Bottle	\$2.50 ដប / bottle	K7 ប៊ែកអាយស៊ីខូល Wurkz Icy Cool	\$2.50 កំប៉ុង / can
K2 ស្រាបៀរកម្ពុជាព្រីមដ្រាហ្វ Cambodia Premium Draft Beer	\$3.00 ដប / bottle	K8 ប៊ែក Wurkz Original	\$2.50 កំប៉ុង / can
K3 ស្រាបៀរកម្ពុជាកំប៉ុង Cambodia Beer Can	\$2.00 កំប៉ុង / can	K9 តែពួរអ៊ីរ Tea Pu-er	\$1.50 ម្នាក់ / per person
K4 ទឹកពិសារបរិសុទ្ធកម្ពុជា Cambodia Water	\$1.00 ដប / bottle	K10 តែហ្គីចហ្វឺរ Tea Chrysanthemum	\$1.50 ម្នាក់ / per person
K5 ទឹកក្រូចអាយស៊ីកូឡា Ize Cola	\$1.50 កំប៉ុង / can	K11 តែផ្កាម្លិះ Tea Jasmine	\$1.50 ម្នាក់ / per person
K6 ទឹកក្រូចអាយស៊ីត្រូចន្តា Ize Lemon	\$1.50 កំប៉ុង / can		

ទឹកផ្លែឈើក្រឡុក / SMOOTHIE

K12 ផាសិនក្រឡុក Passion Fruit Smoothie	\$4.00 កែវ / glass	K14 ស្វាយក្រឡុក Mango Smoothie	\$4.00 កែវ / glass
K13 ស្រ្តបឺរីក្រឡុក Strawberry Smoothie	\$4.00 កែវ / glass	K15 គូលែនក្រឡុក Lychee Smoothie	\$4.00 កែវ / glass

តែត្រជាក់ / CHILLED TEA

K16 តែត្រជាក់អ៊ូឡុងផ្លែប៉េស Spring Peach Oolong Tea	\$3.80 ដប / bottle	K17 តែត្រជាក់វ៉ាងឡេជី Wang Lao Ji Herble Tea	\$2.80 កំប៉ុង / can
K18 តែចិនខ្មៅ Chinese Black Tea	\$3.80 ដប / bottle	K19 តែត្រជាក់ផ្កាម្លិះ Kang Shi Fu Jasmin Tea	\$3.80 ដប / bottle
K20 តែក្រូចន្តាទឹកឃ្មុំ Ice Honey Lemon Tea	\$2.50 កែវ / glass	K21 តែត្រជាក់ក្រូចខ្ចិចបៃតង Green Tangerine Puer-Tea	\$3.80 ដប / bottle

ទឹកស្អាតក្លិន / SPARKLING WATER

K22 ទឹកស្អាតក្រូចន្តា Lime Soda	\$3.00 ដប / bottle	K23 ទឹកស្អាត Soda Water 330ml	\$2.50 កំប៉ុង / can
K24 ទឹកពែរីយេ Perrier 330ml	\$4.00 ដប / bottle	K25 ទឹកសង់ប៉េឡេត្រីណូ Sanpellegrino 500ml	\$5.50 ដប / bottle

កាហ្វេ / COFFEE

K26 កាពូឈីណូ Cappuccino	\$3.30 Hot / Cold	K27 កាហ្វេឡាតេ Cafe Latte	\$3.30 Hot / Cold
K28 ដាប៊ីប៊ិលអេសប្រេសសូ Double Espresso	\$3.00 Hot / Cold	K29 អេសប្រេសសូ Espresso	\$2.50 Hot / Cold
K30 អាមេរិចខាណូ Americano	\$2.50 Hot / Cold		



Creating New Dimensions of Dining Pleasure

Poised as a diners' paradise for Oriental cuisine, the Paradise Group offers gourmet menus of exceptional value in a wide variety of restaurant concepts together with a catering arm.

Promising a sensorial experience with service from the heart, every concept immerses the diner in an atmosphere that captures the finer points of Chinese culture, particularly the finest from its rich array of culinary delights.

True to our mission to improve, enhance and create for our customers' ultimate experiential enjoyment, the Paradise Group marries tradition with innovation - a match that is made in heaven.

Serving you from more than 100 restaurants globally across multiple dining concepts.

Our Culinary Concepts

