BISTRO ROMANO

Italian Cuisine

ម្ហូបរសជាតិដើមអ៊ីតាលី • 意式精粹料理

WORLD
LUXURY
RESTAURANT
AWARDS
WINNER

Award-winning Italian fare with contemporary influences. Enjoy delectable menu choices prepared with the freshest ingredients by our expert chefs.

រីករាយពិសាម្ហូបអ៊ីតាលីរសជាតិដើមឈ្នះពានរង្វាន់លំដាប់ពិភពលោកដែលមានគ្រឿងផ្សំស្រស់ៗ និងច្នៃដោយមេចុងភៅដ៏ចំណាន!

屡获殊荣之意大利当代食艺。名厨严选最优质的食材料精心烹饪，让您体验心悦美馔！

House Speciality | ម្ហូបណែនាំដោយមេចុងភៅ | 招牌菜

All prices are net and quoted in US Dollars | តម្លៃទាំងអស់ គិតជាដុល្លារអាមេរិក និងរួមបញ្ចូលពន្ធ និងថ្លៃសេវាកម្ម | 所有价格已含税并以美元计算

◆ ANTIPASTI & APPETISERS ◆

អាហារសម្រន់ • 前菜

CAPRESE

Buffalo mozzarella, tomato, basil and extra virgin olive oil

ឈីសបាហ្វាឡូ និងប៉េងប៉ោះជាមួយប្រេងអូលីវ • 莫扎瑞拉芝士番茄罗勒沙拉

ANTIPASTO (for 2)

Prosciutto, salami, pistachio mortadella, grilled vegetables, Kalamata olives and melon

សាច់ជ្រូកបន្ទះចម្រុះជាមួយបន្លែអាំង ផ្លែអូលីវ និងត្រសក់ក្រអូប (សម្រាប់ 2 នាក់)

帕尔玛火腿、萨拉米肠、开心果香肠配烤蔬及甜瓜

INSALATA

Garden vegetables and mixed salad with marinated feta cheese and honey mustard vinaigrette

បន្លែចម្រុះ និងហ្វីតាឈីសជាមួយទឹកជ្រលក់រសជាតិទឹកឃ្មុំ • 菲达芝士田蔬嫩苗沙拉配蜂蜜芥末香醋酱汁

VITELLO

Thinly-sliced veal tenderloin with truffle oil, fresh rucola and parmesan crisp

សាច់ចំឡ្បកកូនគោបន្ទះស្តើងជាមួយប្រេងផ្សិតត្រាហ្វល និងសាឡ្បាត់ • 松露油小牛柳片缀芝麻菜及芝士脆片

👍 BURRATA

Buffalo mozzarella wrapped in prosciutto with tomato and orange chutney, crisp broccoli, micro mix herbs and baby spinach

ឈីសម៉ូហ្សារីឡ្បារុំជាមួយសាច់ជ្រូកបន្ទះស្តើង ប៉េងប៉ោះ ផ្លែក្រូច និងបន្លែចម្រុះ • 莫扎瑞拉芝士时蔬火腿卷

👍 SALMONE

Homemade beetroot-cured salmon filled with ricotta served with feta cheese, pine nuts, crisp iceberg lettuce and basil oil vinaigrette

ត្រីសាលម៉ុនប្រឡ្បាក់ទឹកដំឡូងឈាមមាន់ខ្ចប់ឈីសរីកូតាជាមួយហ្វីតាឈីស សាឡ្បាត់ និងទឹកជ្រលក់
熏制三文鱼甜菜根里考塔芝士卷配菲达芝士、松仁与沙拉

CAPESANTE E GAMBERI

Seared scallop and poached prawn salad with asparagus, avocado, radicchio, chilli and red capsicum vinaigrette

ខ្យងផ្លិតចៀន និងបង្គាស្រុសជាមួយទំពាំងបារាំង ផ្លែបឺរ និងទឹកជ្រលក់ម្ទេសប្លោក
香煎带子及鲜虾芦笋鳄梨沙拉配红灯椒醋汁

PICCOLO CALZONE

Crispy-fried mini calzone filled with marinated ground veal and pine nuts

គាវសាច់គោបំពងជាមួយគ្រាប់ផាញណាត់ • 迷你牛肉松仁披萨脆饺

◆ SOUPS ◆

ស៊ុប • 汤

BISQUE

Creamy crab bisque with prawn

ស៊ុបក្តាមជាមួយបង្គា • 蟹肉忌廉汤与鲜虾

BRODO DI FUNGHI

Cream of wild mushroom soup with sautéed mushrooms and snipped chives

ស៊ុបផ្សិតព្រៃរម្វាស់ជាមួយផ្សិតឆា និងស្លឹកគូឆាយ • 蘑菇忌廉汤

MINNESTRONE

Classic thick vegetable broth with hint of pesto and shaved parmesan

ស៊ុបបន្លែជាមួយជីនាងវងកិន និងឈីសប៉ាម៉េហ្សង់ • 意式蔬菜浓汤配帕尔马芝士薄片

Tortellini

◆ PASTA & RISOTTO ◆

ប៉ាស់ស្តា និងបាយអ៊ីតាលី • 意大利面及烩饭

LINGUINE PESCATORA

Linguine with sautéed mussels, clams, Mekong lobster, prawns and tomatoes

មីអ៊ីតាលីជាមួយគ្រំ លៀស បង្កងទន្លេមេគង្គ បង្គា និងប៉េងប៉ោះ • 湄河龙虾贻贝烩意面

GNOCCHI

Sautéed potato gnocchi with slow-cooked chicken, burrata and parmesan

នំដំឡូងចៀនជាមួយសាច់មាន់ ប៊ូរ៉ាតា និងឈីសប៉ាម៉េហ្សង់ • 鸡肉芝士烩意式土豆面团

TORTELLINI

Mushroom and asparagus tortellini with green pea coulis, vegetables and shaved pecorino

ផ្សិត និងទំពាំងបារាំងខ្ចប់បែបអ៊ីតាលី ទឹកជ្រលក់សណ្តែកខៀវ បន្លែ និងឈីស
蘑菇芦笋馄饨配青豆泥，时蔬及意大利绵羊芝士薄片

CANNELLONI

Baked pasta filled with beef and spinach served with tomato sauce and mozzarella cheese

សាច់គោកិនម៉ដ្ឋរុំជាមួយមីអ៊ីតាលី ទឹកប៉េងប៉ោះ និងឈីសម៉ូហ្សារីឡា • 烘烤牛肉菠菜焗意面缀莫扎瑞拉芝士

RISOTTO ALL ORZO

Slow-cooked barley with semi-cooked tuna, asparagus, pesto sauce and parmesan

បាយបាលីឆារសជាតិជីនាងវងជាមួយត្រីធូណាចៀន ទំពាំងបារាំង ទឹកប៉េស្តូ និងប៉ាម៉េហ្សង់
慢烩薏米配半熟金枪鱼及芦笋

PENNE

Braised lamb shoulder, ricotta, pine nuts and a light Barolo sauce
មីអ៊ីតាលីឆាជាមួយសាច់ស្មាចៀមខ រីកូតា គ្រាប់ធញ្ញជាតិ និងទឹកបារ៉ូឡូ • 香焖羊肩肉斜管意面缀理考塔芝士与松仁

SPAGHETTI

Spaghetti with sautéed garlic, chilli and extra virgin olive oil
មីអ៊ីតាលីរសជាតិខ្ទឹមស និងប្រេងអូលីវ • 辣蒜橄榄油意面

CARBONARA

Penne rigate with cured pork, cracked black pepper and Pecorino cheese
មីអ៊ីតាលីរសជាតិគ្រីម ឈីស និងសាច់ជ្រូកបីជាន់ • 白汁意大利斜管面

TAGLIATELLE

Homemade tagliatelle with prawns and spinach
មីអ៊ីតាលីស្រស់ឆាជាមួយបង្គា • 鲜虾菠菜自制丝带意面

Frutti di Mare

◆ MAIN COURSES ◆

ម្ហូបចម្បង • 主菜

Fish & Seafood

ត្រី និងគ្រឿងសមុទ្រ • 海鲜

FRUTTI DI MARE

A medley of seafood, baked scallops, cod and Mekong lobster on a bed of grilled vegetables

គ្រឿងសមុទ្រចម្រុះដុតជាមួយបន្លែអាំង • 海鲜拼盘（焗带子、鳕鱼及湄河龙虾）

SPIGOLA

Pan-fried sea bass with seafood ravioli, tomato and extra virgin olive oil

ត្រីស៊ីបាសចៀនជាមួយគាវគ្រឿងសមុទ្រ ប៉េងប៉ោះ និងប្រេងអូលីវ • 香煎海鲈配海鲜意饺

CAPESANTE

Pan-fried sea scallops with cured pork, tomato, pine nut salad, pumpkin puree and cream sauce

ខ្យងផ្លិតចៀនជាមួយសាច់ជ្រូក ប៉េងប៉ោះ គ្រាប់ធញ្ញជាតិ ល្ពៅម៉ដ្ឋ និងទឹកជ្រលក់គ្រីម

香煎带子配熏猪肉及金瓜泥与松仁沙拉

SALMONE

Crispy-skinned salmon with new potatoes, bean salad and a rosemary and brandy butter sauce

ត្រីសាលម៉ុនចៀនជាមួយកូនដំឡូង សណ្ដែក និងទឹកជ្រលក់រសជាតិស្រាប្រ៉េនឌី

脆皮三文鱼配嫩土豆、豆沙拉及白兰地迷迭香奶油酱

GAMBERI

Baked tiger prawns with pesto cream sauce, grilled vegetables and couscous salad

បង្គាដុតជាមួយជីនាងវងកិន ញាំបន្លែអាំង និងបាយគូស្គូស • 青酱焗虎虾伴烤蔬沙拉

👍 ***Vitello Con Aragosta Del Mekong***

◆ MAIN COURSES ◆

ម្ហូបចម្បង • 主菜

Meats

សាច់ • 肉类

MANZO

Australian beef tenderloin wrapped in prosciutto with asparagus, garlic-infused mashed potato and a port jus

សាច់គោអូស្ត្រាលីរុំជាមួយសាច់ជ្រូកបន្ទះស្តើង ដំឡូងកិន និងទឹកជ្រលក់រសជាតិស្រាផត

澳洲黑安格斯牛柳火腿芦笋卷配薯泥及时蔬

AGNELLO

Grilled rack of lamb and slow-braised lamb shoulder with creamed barley, garlic rosemary potatoes, vegetables and green apple sauce

ឆ្អឹងជំនីចៀមអាំង និងសាច់ស្មាខជាមួយដំឡូងបារាំង បន្លែ និងទឹកជ្រលក់ប៉ោមខៀវ

香烤羊架与慢炖羊肩肉配时蔬及青苹果酱

👍 **RIB EYE DI MANZO**

Grilled Australian rib eye steak with gnocchi and rucola and tomato salad

សាច់គោអូស្ត្រាលីជាប់ខ្លាញ់អាំងជាមួយនំដំឡូងចៀន និងសាឡាត់ • 烤澳洲牛肋眼扒配面团粒及时蔬

VITELLO CON ARAGOSTA DEL MEKONG

Veal fillet and Mekong lobster with white onion purée and homemade tomato spaghetti sautéed with olives and artichokes

សាច់កូនគោចំឡកក្នុង បង្កងទន្លេអាំងជាមួយខ្ទឹមបារាំងកិនម៉ដ្ឋ និងមីអ៊ីតាលី

小牛扒与湄河龙虾配白洋葱泥及橄榄朝鲜蓟烩自制意面

ANATRA

Pan-fried duck breast with fennel purée, roast sweet potatoes, vegetables and an orange jus

សាច់ទ្រូងទាចៀនជាមួយបន្លែហ្វីនិល ដំឡូង បន្លែ និងទឹកជ្រលក់ក្រូច • 香煎鸭脯肉配茴香菜泥及烤甜薯缀橙汁

POLLO

Chicken parmigiana and linguine in a mushroom cream sauce with tossed salad

សាច់ទ្រូងមាន់បន្ទះចៀន និងមីជាមួយទឹកជ្រលក់គ្រីមផ្សិត និងសាឡាត់

芝士焗鸡配蘑菇酱意面及拌沙拉

Capricciosa

◆ PIZZA ◆

ភីហ្សា • 披萨饼

MARGHERITA

Tomato sauce, mozzarella and fresh basil

ភីហ្សាប៉េងប៉ោះ និងឈីស • 莫扎瑞拉芝士与鲜罗勒

SALMONE

Smoked salmon, fresh rucola, extra virgin olive oil, tomato sauce, mozzarella and basil

ភីហ្សាត្រីសាលម៉ុនអប់ផ្សែង • 烟熏三文鱼，芝麻菜及罗勒

👍 CAPRICCIOSA

Ham, mushroom, artichoke, tomato sauce, mozzarella and oregano

ភីហ្សាសាច់ជ្រូក និងផ្សិត • 火腿、蘑菇、朝鲜蓟、莫扎瑞拉芝士及牛至

PIZZA DELLA NONNA

Salami, goats' cheese, grilled eggplant, artichoke, Kalamata olives, tomato sauce, mozzarella and basil

ភីហ្សាសាច់ក្រកអ៊ីតាលី • 萨拉米肠、羊芝士、烤茄、朝鲜蓟、卡拉玛塔橄榄、莫扎瑞拉芝士

AL TONNO

Tuna, capers, red onions, olive, tomato sauce, mozzarella and parmesan

ភីហ្សាត្រីធូណា • 金枪鱼、酸豆、红葱、橄榄、莫扎瑞拉芝士及帕玛森芝士

FRUTTI DI MARE

Mixed seafood, capers, tomato, mozzarella and basil

ភីហ្សាគ្រឿងសមុទ្រ • 海鲜、酸豆、番茄、莫扎瑞拉芝士及罗勒

CARPACCIO DE MANZO

Beef carpaccio, capers, shallots, radicchio, extra virgin olive oli, tomato sauce, mozzarella, parmesan and basil

ភីហ្សាសាច់គោបន្ទះស្តើង • 生牛肉薄片、酸豆、小葱、红包菜、莫扎瑞拉芝士、帕玛森芝士及罗勒

👍 DI POLLO

Alfredo chicken, bacon, sweet and sour onion, tomato sauce, mozzarella and parmesan

ភីហ្សាសាច់មាន់ និងសាច់ជ្រូកបីជាន់ • 白汁鸡肉、培根、酸甜洋葱、莫扎瑞拉芝士及帕玛森芝士

AL FUNGHI

Mushroom, parsley, tomato sauce, mozzarella and parmesan

ភីហ្សាផ្សិត • 蘑菇、芫荽、莫扎瑞拉芝士及帕玛森芝士

FORMAGGI

4 cheeses – gorgonzola, riccota, mozzarella, parmesan and tomato sauce

ភីហ្សាឈីស 4 ប្រភេទ • 总汇芝士（拱佐诺拉蓝纹芝士、理考塔芝士、莫扎瑞拉芝士及帕玛森芝士）

◆ DESSERTS ◆

បង្អែម • 甜品

TIRAMISU

Classic Italian “pick me up” dessert with coffee-dipped ladyfingers, mascarpone and cocoa

បង្អែមទីរ៉ាមីស៊ុរសជាតិគ្រីម ម៉ាស់ស្កាប៉ោន និងកាហ្វេ • 提拉米苏

ESPRESSO

Bavarian coffee and pistachio chocolate fudge with chocolate ice cream, coffee crumbles, fresh berries and a warm chocolate sauce

បង្អែមរសជាតិសូកូឡា និងកាហ្វេ • 巴伐利亚咖啡及开心果巧克力雪糕

AFFOGATTO

Vanilla ice cream with a shot of espresso

ការ៉េមវ៉ានីឡា និងកាហ្វេអេស្ព្រេសូ • 阿芙佳朵 -意大利浓缩咖啡和雪糕

👍 CIOCCOLATO

Hot chocolate fondant with pistachio ice cream and vanilla sauce

នំសូកូឡាហ្វាន់ដិនជាមួយការ៉េមពិតាឆូ និងគ្រីមវ៉ានីឡា • 巧克力心太软伴开心果雪糕

RUM BABA

Rum syrup-soaked yeast cake with berries, whipped cream and amaretto ice cream

នំរ៉ាំបាបាត្រាំស្រា និងទឹកស្ករជាមួយផ្លែបឺរី គ្រីម និងការ៉េមក្លិនស្រាអាម៉ារីតូ

朗姆酒浆果蛋糕缀意式杏仁甜酒雪糕

CASSATA

Iced parfait with almond crisp and warm berry compote

បង្អែមត្រជាក់ជាមួយនំអាល់ម៉ុនស្រួយ និងផ្លែបឺរីជ្រក់ • 冻芭菲缀杏片及浆果酱

◆ BEVERAGES ◆

ភេសជ្ជៈ • 饮品

BEER • ស្រាបៀរ • 啤酒

Angkor Draft 吴哥生啤

Angkor 吴哥

Budweiser 百威

Corona 科罗娜

Heineken 喜力

Tiger 虎牌

Guinness Stout 健力士黑啤

GRAPPA • ស្រាក្រាប៉ា • 格拉巴酒

Di Freisa 弗莱伊萨

Di Barbera 巴贝拉

HOUSE WINE • ស្រាទំពាំងបាយជូរ • 精选美酒

Red / White 红酒 / 白葡萄酒

SOFT DRINKS • ភេសជ្ជៈ • 软饮

Coke 可口可乐

Coke Light 健怡可乐

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

WATER • ទឹកបរិសុទ្ធ • 矿泉水

Vittel (500ml) 维泰勒
Perrier (330ml) 沛綠雅
San Pellegrino (500ml) 圣佩黎洛
Perrier (750ml) 沛綠雅

FRESH JUICES • ទឹកផ្លែឈើស្រស់ • 鲜果汁

Orange 橙汁
Pineapple 黄梨汁
Watermelon 西瓜汁
Apple 苹果汁
Carrot 萝卜汁
Mixed Fruit 什锦果汁
Lime 青柠汁
Lime Soda 青柠苏打
Young Coconut 青椰

TEA • ទឹកតែ • 茶

English Breakfast 英式早茶
Earl Grey 格雷伯爵茶
Jasmine 茉莉花茶
Green Tea 绿茶
Iced Lemon Tea 冰柠檬茶

COFFEE • កាហ្វេ • 咖啡

Espresso 浓缩咖啡
Double Espresso 超浓缩咖啡
Cappuccino 卡布奇诺
Caffè Latte 拿铁

Macchiato 玛奇朵

Caffè Mocha 摩卡咖啡