

筷子馆

CHOPSTICK

A6



A1

粉 麵 NOODLES



A1. 筷子馆特色猪肉温泉蛋汤面

មីស៊ីបពិសេសជាមួយសាច់ជ្រូក និងស៊ុតឆ្មោរ
Chopstick special pork noodle soup with soft-boiled egg

A2. 鲜虾云吞面 (干捞或汤)

មីរ៉ាន់តាន់ (បង្កា និងគាវសាច់ជ្រូក) គោក ឬជាមួយទឹកស៊ីប
Wonton noodles (prawn and pork dumplings)
served dry or in light broth

A3. 凉瓜鱼肉豆腐汤米粉

ស៊ីបម្រះជាមួយមីហ៊ុន ត្រី និងតៅហ៊ី
Bitter melon mee hoon soup with fish meat and tofu

A4. 星洲炒米粉配大虾、叉烧及蔬菜

មីហ៊ុនឆាបែបសិង្ហបុរីជាមួយបង្កា សាច់ជ្រូកសាស៊ីវ និងបន្លែ
Singapore-style fried mee hoon with prawn,
char siu pork and vegetables

A5. 香辣虾面蔬菜和鱼丸及鸡蛋

ស៊ីបមីបង្កាហ៊ីវបែបម៉ាឡេស៊ីជាមួយសាច់ជ្រូក និងប្រហិតត្រី
Spicy Malaysian prawn noodle soup with pork,
fish balls, morning glory and hard-boiled egg



A6. 香辣槟城炒粿条配虾, 血蛤, 豆芽及腊肠

គុយទាវឆាហ៊ីវបែបប៉េណាំង
Penang-style spicy fried kway teow with prawns,
cockles and lap cheong sausage



A8



A7

A7. 海鲜与蔬菜煲仔老鼠粉

លតជាមួយគ្រឿងសមុទ្រ និងបន្លែក្នុងឆ្នាំងដី
Claypot loh shee fun with seafood and vegetables



A8. 马来西亚咖喱叻沙

(黄面、鸡肉、鱼丸、长豆、豆芽、鸡蛋及血蛤)
ការីឡាក់សាជាមួយមីលឿងបែបម៉ាឡេស៊ីជាមួយសាច់មាន់ ប្រហិតត្រី
លៀសសមុទ្រ និងបន្លែ
Malaysian-style curry laksa yellow noodles with chicken,
fish balls, long beans, beansprouts, egg and cockles

A9. 海鲜滑蛋河

គុយទាវឆាបែបចិនកាតាំងជាមួយគ្រឿងសមុទ្រ
Cantonese-style wok-fried kway teow
with seafood in egg gravy

A10. 自制板面配肉碎、江鱼仔、黑木耳及蔬菜 (干捞或汤)

មីមាញសាច់ជ្រូកចិញ្ចៀន និងកូនត្រីអាន់ឆូរី (គោក ឬជាមួយទឹកស៊ីប)
Pan mee (homemade noodles) with minced pork,
dried anchovies, black fungus and green leaves
served dry or in soup



A11. 福建炒面配猪肉、鲜虾及时蔬

មីហុកគៀនឆាជាមួយសាច់ជ្រូក បង្កា និងបន្លែ
“Hokkien stir-fried noodles” with pork, prawn
and vegetables

饭 RICE DISHES 类

B1. 扬州炒饭

បាយឆាយ៉ាងចូវវសជាតិសាច់ជ្រូកសាស៊ីវ និងបង្កា
 Yeung chow fried rice with char siu pork
 and diced prawns

B2. 咖喱鸡配马铃薯

ការីសាច់មាន់ និងដំឡូង
 Chicken Varuval – spicy dry-fried chicken curry
 with potato

B3. 黑椒牛肉

សាច់គោតាម្រេចខ្មៅ
 Wok-fried beef with black pepper sauce

B4. 脆皮湿奶油虾 配咖喱叶盖饭

បង្កាបំពងជាមួយស្លឹកកន្ទ្រាប
 Crispy egg yolk battered prawns with curry leaf



烧 腊 MEAT 腊

C1. 海南鸡

មាន់ហៃណាន
 Hainanese chicken

C2. 明炉烧鸭

ទាខ្មៅ
 Roast duck

C3. 脆皮烧肉

ជ្រូកខ្មៅ
 Roast pork

C4. 蜜汁叉烧

សាច់ជ្រូកសាស៊ីវ
 Char siu pork


C5. 烧腊拼盘

(脆皮烧肉、明炉烧鸭及蜜汁叉烧)
 សាច់ខ្មៅចម្រុះ (សាច់ជ្រូកខ្មៅ សាច់ទាខ្មៅ និងសាច់ជ្រូកសាស៊ីវ)
 BBQ Platter – roast pork, roast duck and char siu pork

C6. 脆皮炸鸡扒配黑胡椒酱

សាច់មាន់តាជាមួយទឹកម្រេច
 Crispy fried chicken chops with black pepper sauce

另加烧腊 – 脆皮烧肉、
 吊炉烧鸭或蜜汁叉烧 (100克)
 សាច់ខ្មៅបន្ថែម 100 ក្រាម (សាច់ជ្រូកខ្មៅ សាច់ទាខ្មៅ ឬសាច់ជ្រូកសាស៊ីវ)
 Extra BBQ – 100g of roast pork, roast duck or char siu pork

 附有海南油饭或香米饭
 រាល់មុខម្ហូបទាំងអស់ខាងលើ មានបន្ថែមបាយហៃណាន ឬបាយស
 All above items are served with choice
 of Hainanese or steamed rice

小 អាហារកម្ពុជបន្ថែម 吃 SIDE DISHES



D1. 马来印度罗地沙律什菜

ញ៉ាំងបែបម៉ាឡេស៊ី (ដំឡូង តៅហ្វូតា ស៊ុត និងបង្កាប់ពងមេរ្រា
ជាមួយទឹកជ្រូលក់សណ្តែកដី)
Pasembur – potatoes, yam bean, fried tofu,
hard-boiled eggs, prawn fritter and cucumbers
with special peanut sauce

D2. 香煎猪肉饺子及姜醋

តាវសាច់ជ្រូកចៀនជាមួយទឹកជ្រូលក់ខ្លី
Gyoza (pan-fried pork dumplings) with ginger sauce



D3. 豆豉酱蒸排骨

ឆ្អឹងជំនីជ្រូកចំហុយជាមួយសៀងខ្មៅ
Steamed pork ribs with black beans



D4. 辣炒萝卜糕配鸡蛋及蔬菜

នំករុតតាហ៊ីរជាមួយស៊ុត និងបន្លែ
Wok-fried carrot cake with pickled turnip,
spicy sambal, egg and bean sprouts

D5. 脆炸油条

នំតាខ្មៅ
Chinese fritters

D6. 灼豆苗配酱油和蒜蓉

ពន្លកដើមឈូករុត្តាស្បែកជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ និងខ្ទឹមស
Boiled sunflower shoots with soy sauce and garlic



D7. 蚝油本地时蔬

(白灼、锅炒或炒蒜蓉)
បន្លែស្បែក ឬតាជាមួយប្រេងខ្យង
Boiled, sautéed or stir-fried vegetables
with oyster sauce

D8. 蒜头酱油芽菜

សណ្តែកបណ្តុះតាជាមួយខ្ទឹមស និងទឹកស៊ីអ៊ីវ
Bean sprouts with garlic and soy sauce



D9. 香脆炸雞翅配辣醬

ស្លាបមាន់បំពងហ៊ីរ
Spicy chicken wings with chilli sauce

D10. 煎蛋或咸蛋

ពងមាន់ចៀន ឬពងទាប្រៃស្បែក
Fried egg or boiled salted duck egg

D11. 脆皮午餐肉 (一片)

សាច់ប៉ាតេបន្ទះតា (1បន្ទះ)
Crispy luncheon meat (1 slice)

D12. 海南油饭或白米饭

បាយហៃណាន ឬបាយស
Hainanese rice or steamed rice

全日早餐

អាហារពេលព្រឹកពេញមួយថ្ងៃ
ALL-DAY BREAKFAST

E1. 粥品

配料可以选择虾、海鲜、
鱼、猪肉或鸡肉配油条及配料

បបរជាមួយជម្រើសបង្កា គ្រឿងសមុទ្រ សាច់ត្រី សាច់ជ្រូក ឬសាច់មាន់
Congee with choice of prawns, seafood, fish, pork
or chicken served with Chinese fritters and condiments



E2. 台式刈包

(配蔬菜卤猪肉、酸菜及花生碎)

នំប៉័ងចំហុយបែបតៃវ៉ាន់ជាមួយសាច់ជ្រូក និងបន្លែ
Gua Bao – Taiwanese-style steamed bun
with pork and vegetables

E3. 烘烤加椰， 奶油吐司 和两颗煮半熟鸡蛋

供三口味酱料：

冷藏方块奶油， 浓郁花生酱， 自制咖椰酱
选择混合口味或一款口味

នំប៉័ងអាំង និងស៊ុតស្បែកពីរ ជាមួយជម្រើសប៊ឺរកាយ ប៊ឺរសណ្តែកដី
ឬប៊ឺរ និងស៊ុតស្បែក 2

Kaya toast with choice of kaya jam, peanut butter or
butter filling and 2 soft-boiled eggs



E4. 什锦点心

(猪肉烧卖、鸡肉饺子及鱼丸)

ឌីមសាំ (សៀវម៉ែសាច់ជ្រូក គាវសាច់មាន់ ប្រហិតត្រី)

Dim Sum – pork siu mai, chicken dumpling, fish ball

E5. 糯米鸡

(蒸糯米与鸡肉猪肉及香菇)

បាយដំណើបចំហុយជាមួយសាច់មាន់ សាច់ជ្រូក និងផ្សិត

Lor Mai Gai – steamed glutinous rice
with chicken, pork and mushrooms



E6. 印度羊肉煎鸡蛋饼

(面团包鸡蛋和碎羊肉配咖喱沾酱)

នំមេរតាម៉ាឡេស៊ីចៀនរសជាតិសាច់ចៀម

Murtabak Biri-Biri – pan-fried stretched bread filled
with minced lamb and egg, served with curry sauce

E7. 香脆炸虾饼配自制辣椒酱

បង្កាបំពងមេរតាម៉ាឡេស៊ីជាមួយបន្លែ

Cucur Udang – prawn and vegetable fritters
with homemade chilli sauce

E8. 香蕉叶包椰浆饭

水煮蛋、花生和叁巴酱

任选1种配料 (叁巴虾、仁当鸡肉、炸鸡腿)

បាយដូងបែបម៉ាឡេស៊ីជាមួយសាច់មាន់ កូនត្រីអាន់ធូរីក្រៀម និងស៊ុតស្បែក
Nasi Lemak Bungkus – steamed coconut rice
with chicken rendang, anchovies, hard-boiled egg,
peanuts and spicy sambal

另加鸡腿

បន្លែមជើងមាន់
Add fried chicken leg

另加叁巴虾

បន្លែមបង្កាហ៊ឹរ
Add prawn sambal

招牌推荐 ម្ហូបណែនាំដោយមេចុងភៅ House Speciality



饮料及甜品

ភេសជ្ជៈ និងបង្កើម
BEVERAGES & DESSERTS

汽水 ភេសជ្ជៈ: Soft Drinks

- F1. 可乐 Coke
- F2. 雪碧 Sprite
- F3. 通宁水 Tonic Water
- F4. 七喜 7-Up
- F5. 健怡可乐 Coke Light
- F6. 苏打水 Soda Water
- F7. 红牛 Red Bull

鲜榨果汁

ទឹកផ្លែឈើស្រស់ Fresh Juices

- F8. 橙汁 Orange
- F9. 西瓜汁 Watermelon
- F10. 萝卜汁 Carrot
- F11. 青柠汁 Lime
- F12. 绿椰 Young Coconut
- F13. 西芹汁 Celery
- F14. 黄梨汁 Pineapple
- F15. 苹果汁 Apple
- F16. 什锦果汁 Mixed Fruit
- F17. 青柠苏打水 Lime Soda
- F18. 蜜糖柠檬 Honey Lemon
- F19. 甜菜根汁 Beetroot

特选冰沙

ទឹកផ្លែឈើក្រឡុក Smoothies

- F20. 百香果苏打 Passion Fruit Soda
- F21. 奇异果 Kiwi Smoothie
- F22. 草莓 Strawberry Chiller

茶 តែ Tea

- F23. 中国茶 Chinese Tea
- F24. 英式早茶 English Breakfast
- F25. 格雷伯爵茶 Earl Grey
- F26. 茉莉茶 Jasmine
- F27. 绿茶 Green Tea
- F28. 洋甘菊茶 Camomile
- F29. 薄荷茶 Peppermint
- F30. 姜茶 Ginger
- F31. 大吉岭茶 Darjeeling
- F32. 冰拉茶 Iced Teh Tarik
- F33. 冰柠檬茶 Iced Lemon Tea

矿泉水 ទឹកបរិសុទ្ធ Water

- F34. 依云 Evian (330ml)
- F35. 沛绿雅 Perrier (330ml)
- F36. 维泰勒 Vittel (500ml)
- F37. 圣沛黎洛 San Pellegrino (500ml)
- F38. 依云 Evian (750ml)
- F39. 沛绿雅 Perrier (750ml)

咖啡 កាហ្វេ Coffee

- F40. 鲜调咖啡 Brewed Coffee
- F41. 浓缩咖啡 Espresso
- F42. 热巧克力 Hot Chocolate
- F43. 冰咖啡 Iced Coffee
- F44. 鲜奶冰咖啡 Iced Coffee with Milk
- F45. 冰卡布奇诺 Iced Cappuccino
- F46. 拿铁咖啡 Caffè Latte
- F47. 卡布奇诺 Cappuccino
- F48. 双份浓缩咖啡 Double Espresso

啤酒(瓶) ស្រាបៀរ (ដប) Beer (bottle)

- F49. 吴哥啤酒 Angkor
- F50. 百威啤酒 Budweiser
- F51. 科罗娜啤酒 Corona
- F52. 喜力啤酒 Heineken
- F53. 虎啤 Tiger
- F54. 健力士黑啤 Guinness Stout

精选美酒 ស្រា House Wine

- F55. 白葡萄酒 / 红酒 White / Red
 - a. (杯 កែវ Glass)
 - b. (瓶 ដប Bottle)

G1. 冰糖莲子雪耳羹
បង្កើមរសជាតិត្រាប់ឈូក
Leng Chee Kang (sweet lotus seed soup)

G2. 焦糖布丁水果
នំទឹកដោះគោចំហុយជាមួយផ្លែឈើ
Crème caramel with fruits

G3. 本地水果拼盘
ផ្លែឈើស្រស់ តាមរដូវកាល
Seasonal fruit platter

G4. 是日甜点
បង្កើមពិសេសប្រចាំថ្ងៃ
Dessert of the Day

招牌推荐 ម្ហូបណែនាំដោយមេតុដតៅ House Speciality

