

AURORA  
SKY LOUNGE

MENU





**LUXCITY**<sup>®</sup>  
THE LUXURY HOTEL AND APARTMENT

**AURORA**  
— SKY LOUNGE —

# 15% OFF

## ON SELECTED WINE



### RED WINE

- ❶ Chateau Camensac 2014 ..... \$ 150 \$ 127.50
- ❷ Morgon ..... \$ 150 \$ 127.50
- ❸ La Closerie de Fourtet 2017 ..... \$ 150 \$ 127.50
- ❹ Chateau Monbousquet 2020 ... \$ 180 \$ 153
- ❺ Domaine Nicolas Hautes Contes de Beau ..... \$ 90 \$ 76.50
- ❻ Domain Lois Chenu Pere et Filles "vieilles vignes" ..... \$ 150 \$ 127.50
- ❼ Flechas de Los Andes Gran Malbec Baron ..... \$ 150 \$ 127.50

### WHITE WINE

- ❽ Sancerre La bourgeois ..... \$ 120 \$ 102 by Henri Bourgeois
- ❾ Domaine de La Meuliere Chablis ..... \$ 150 \$ 127.50

### CHANPAGNE

- ❿ Champagne Taittinger Brut Reserve ..... \$ 180 \$ 153
- ⓫ Champagne Bollinger Rose ... \$ 200 \$ 170

ស្រាត្រីឡូកប្រចាំហាង

# SIGNATURE

## Cocktail



SC1. អ្វីៗពិសេស - AURORA GENTLE

Jim Beam, Aperol Aperitif, Bardinet Blue Curacao

**\$ 8.50**

SC2. អូរ៉ាហ្វ្រូស - AURORA FROSH

Rum, Passion Juice, Pineapple Juice, Orgeat Syrup, Bardinnet Grenadine, Lime Juice, Sugar Syrup

\$ 8.50



SC3. ញាត់ ស្កាយ - BLOOD SKY

Dark Rum, Strawberries Puree, Cranberry Juice, Caramel Syrup, Lime Juice, Grenadine Syrup

\$ 8.50



SC4. សាន់សែត ពេតឺទ្យា  
SUNSET TEQUILA

Tequila Silver, Triple Sec, Passion Fruit, Watermelon Juice, Lime Juice, Sugar Syrup

\$ 8.50



SC5. ក្រវ៉ាន់ - KROVANN

Vodka, Triple Sec, Lychee, Apple Juice, Cranberry Juice, Lime juice, Sugar Syrup

\$ 8.50



SC6. អប្សរា - ABSARA

Vodka, Pink Grapefruit Syrup, Crème De Peach, Lime Juice, Grenadine Syrup

\$ 8.50



SC7. សាំងហ្គ្រីយ៉ា - SANGRIALA

Red Sangria, Orange, Lime Juice, Sugar Syrup, Angostura Bitter

\$ 8.50



SC8. អាស៊ី ហ្វាយរឺ - ASIA FIRE

Rum, Kompot Pepper, Star Anise, Lime Juice, Sugar Syrup, White Egg

\$ 8.50



SC9. ម៉ូរីនដា សោរឺ - MORINDA SOUR

MORINDA SOUR

Brandy, Morinda, Cinnamon Stick, Angostura Bitters, Lime Juice, Sugar Syrup, White Egg

\$ 8.50



ស្រាគ្រឿង  
**CLASSIC**  
*Cocktail*



- CC1. ក្លាសសិក ម៉ែតៃ \$ 6.50  
**CLASSIC MAI TAI**  
 Rum, Orgeat Syrup, Lime Juice, Sugar Syrup
- CC2. សិច អន ដឺ បឺច \$ 6.50  
**SEX ON THE BEACH**  
 Vodka, Peach Liquor, Orange Juice, Cranberry Juice, Lime Juice, Grenadine
- CC3. ឡុងអាយឡែន អាយស៍ធី \$ 6.50  
**LONG ISLAND ICED TEA**  
 Gin, Vodka, Tequila Silver, Bacardi Light, Triple Sec, Lime Juice, Coke
- CC4. ស៊ីងហ្គាពូ ស្លីង \$ 6.50  
**SINGAPORE SLING**  
 Gin, Cointreau, Cherry Brandy, DOM Liquor, Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine Syrup
- CC5. អូឡុ ហ្វេសសិន \$ 6.50  
**OLD FASHION**  
 Bourbon Whisky, Angostura Bitter, Sugar Syrup
- CC6. នេហ្គ្រូនី \$ 6.50  
**NEGRONI**  
 Dry Gin, Campari, Martini Rosso
- CC7. អាប៊ែរ៉ុល ស្រ្កីត \$ 6.50  
**APEROL SPRITZ**  
 Aperol, Sparkling Wine, Soda Water
- CC8. ក្លាសសិក ម៉ាទីនី \$ 6.50  
**CLASSIC MARTINI**  
 Gin/Vodka, Dry Martini, Green Olive
- CC9. អិចប្រេសេសូ ម៉ាទីនី \$ 6.50  
**ESPRESSO MARTINI**  
 Vodka, Kahlua, Coffee, Vanilla Syrup
- CC10. ក្លាស៊ីក ម៉ូហ៊ីតូ \$ 6.50  
**CLASSIC MOJITO**  
 Havana Rum, Brown Sugar, Lime Fruit, Mint Leaf, Soda
- CC11. ក្លាស៊ីក ម៉ាហ្គារីតា \$ 6.50  
**CLASSIC MARGARITA**  
 Tequila Silver, Triple Sec, Lime Juice, Sugar Syrup
- CC12. វីស្កី សោអ៊ី \$ 6.50  
**WHISKY SOUR**  
 Bourbon Whisky, Fresh Lemon Juice, Simple Syrup  
 Orange Wheel

# ភេសជ្ជៈ គ្មានជាតិអាល់កុល MOCKTAIL

## M1. ទឹកផ្លែគូលេនក្រឡុក - CLOUD LYCHEE

Lychee Juice, Lime Juice, Sugar Syrup,  
Mint Leaf

**\$ 6.50**



## M2. ទឹកខ្យងក្រឡុក - GINGER SMASH

Orange juice, Lime Juice, Sugar Syrup,  
Ginger Slice, Grenadine Syrup, Ginger Ale

**\$ 6.50**



## M3. ទឹកស្លឹកគ្រៃក្រឡុក AURORA ORMRIT LEMONGRASS

Passion Juice, Apple Juice, Lime Juice,  
Lemongrass Syrup, Ginger Slice

**\$ 6.50**



M4. ទឹកផ្លែស្វាយ ស្ពាស - MANGO SMASH

Mango Juice, Lime Juice, Sugar Syrup,  
Lipton Tea

\$ 6.50



M5. ទឹកផ្លែស៊ីន ផូច - PASSION POUCH

Pineapple Juice, Orange juice, Passion Juice,  
Grenadine Syrup, Lime Juice

\$ 6.50



M6. ទឹកផ្លែស្រក់នាគក្រឡុក - GOLDEN DRAGON

Dragon Fruit, Cranberry Juice, Vanilla Syrup

\$ 6.50



ភេសជ្ជៈ សុខភាព  
**HEALTHY**  
*Drink*



HD1. ទឹកក្រូចពិសេស - ORANGE JULIB  
 Freshly Juices include Orange, Apple, and Carrot  
**\$ 6.00**

HD2. ប៊ីក្រឡុកពិសេស - CASHEW AVOCADO  
 Freshly Banana, Cashew Nut, Avocado, Yogurt and Fresh Milk  
**\$ 6.00**



HD3. ទឹកក្រសក់ពិសេស  
 GINGER CUMBER  
 Freshly Cucumber, Ginger, Lime and Red Apple  
**\$ 6.00**



HD4. ទឹកមើមយ៉ែនពិសេស  
 BLOOD HEALTH  
 Freshly Beetroot, Spinach, Carrot and Green Apple  
**\$ 6.00**



HD5. ទឹកឌីឡឹកហិលពិសេស  
 SPICY MELON  
 Freshly Watermelon, Orange, Pineapple and Ginger  
**\$ 6.00**



**CRAFT BEER**

កម្រៃ Glass ដំបូង Bottle

CB1. ស្រាបៀរសនេទូរៀន - Centurion \$ 6.50

**ស្រាបៀរដប - BEER**

B1. ស្រាបៀរអង្គការដប Angkor \$ 4.00  
 B2. ស្រាបៀរកម្ពុជាដប Cambodia \$ 4.00  
 B3. ស្រាបៀរចំហ្មត់ដប Tiger \$ 4.50  
 B4. ស្រាបៀរចំហ្មត់គ្រីស្តាល់ដប Tiger Crystal \$ 4.50  
 B5. ស្រាបៀរហៃនីកានដប Heineken \$ 5.50  
 B6. ស្រាបៀរកូណាដប Corona \$ 5.50  
 B7. ស្រាបៀរដប ABC \$ 6.00

**ស្រាតេឃ្វីឡា - TEQUILA**

T1. សាន់ លូរីស ស៊ីលវើល San Luis Silver \$ 6.50 \$ 85  
 T2. សាន់ លូរីស ហុកទោល San Luis Gold \$ 6.50 \$ 85  
 T3. ឡូណាហ្សូល ប្លង់កូ Lunazul Blanco \$ 8.50 \$ 120  
 T4. ប៉ាត្រូន ស៊ីលវើរ Patron Silver \$ 9.50 \$ 150  
 T5. ប៉ាត្រូន រ៉េប៉ូសាដូ Patron Reposado \$ 9.50 \$ 150  
 T6. ដូនជូលីអូរ ប្លង់កូ Don Julio Blanco \$ 18.50 \$ 230  
 T7. ដូនជូលីអូរ រ៉េប៉ូសាដូ Don Julio Reposado \$ 18.50 \$ 230

**ស្រាវ៉ាម - RHUM**

R1. កុលមេនេអាហ្គរីកូល ស White Clement Agricole \$ 6.50 \$ 75  
 R2. កុលមេនេអាហ្គរីកូលអាមប្ររ Ambre Clement Agricole \$ 7.50 \$ 95  
 R3. ដូនប៉ាប៉ា Don Papa \$8.50 \$110 \$ 8.50 \$ 110

**ស្រាជិន - GIN**

G1. អ៊ីមជី ជិន Gin MG \$ 6.50 \$ 80  
 G2. អ៊ីមជី ជិន រូសេ Gin MG Rose \$ 6.50 \$ 80  
 G3. តានកើរ Tanqueray \$ 6.50 \$ 80  
 G4. ហានេដ្រីកស៍ Hendrick's \$ 7.50 \$ 90



**ស្រាវ៉ូដកា - VODKA**

V1. ហូរហ្វឺន អកានីច Hofland, Organic \$ 6.50 \$ 75  
 V2. កូរ ហ្គូស៍ Grey Goose \$ 8.50 \$ 110  
 V3. ប៊ែលវេដេរ Belvedere \$ 9.50 \$ 120

**ស្រាតោញាក់/ប្រិនេឌី - COGNAC / BRANDY**

NB1. ស្រាតោញាក់ កាម៉ូស Cognac Camus VSOP Borderies \$ 240  
 NB2. ហានេនស៊ី Hennessy V.S.O.P \$ 250  
 NB3. ស្រាតោញាក់ តេសេរ៉ុង Cognac Tesseron XO Tradition \$ 500

**ស្រាវីស្កី - WHISKY**

W1. ស្រាវីស្កី រេដ ឡូបេល J/W Red Label \$ 6.50 \$ 65  
 W2. ស្រាវីស្កី ប្លែក ឡូបេល J/W Black Label \$ 7.50 \$ 85  
 W3. ស្រាវីស្កី ហុកទោល ឡូបេល J/W Gold Label \$ 12.50 \$ 150  
 W4. ស្រាវីស្កី ប៊ូលូ ឡូបេល J/W Blue Label \$ 550  
 W5. ស្រាវីស្កី អិចអិរ J/W XR 21 Yrs \$ 450  
 W6. ស្រាវីស្កី ជីវ៉ាស Chivas 18 Yrs \$ 250  
 W7. ស្រាវីស្កី ដាល់ម៉ូរ Dalmore 12 Yrs \$ 210  
 W8. ស្រាវីស្កី ដាល់ម៉ូរ Dalmore 15 Yrs \$ 450  
 W9. ស្រាវីស្កី ឌីវ៉ា ឌីវ៉ា Dewar's 12 Yrs \$ 80  
 W10. ស្រាវីស្កី ឌីវ៉ា ឌីវ៉ា Dewar's 15 Yrs \$ 120  
 W11. ស្រាវីស្កី ឌីវ៉ា ឌីវ៉ា Dewar's 18 Yrs \$ 250  
 W12. ស្រាវីស្កី វីស្កី ប៊ែលវេដេរ វ៉ាយ Whisky Bellevoye White, Sauternes Barrel Finish \$ 180  
 W12. ស្រាវីស្កី វីស្កី ប៊ែលវេដេរ ក្រិន Whisky Bellevoye Green, Calvados Barrel Finish \$ 350

**ស្រាវីស្កីអាយរីស - IRISH WHISKY**

IW1. ស្រាវីស្កី បុសមីឡូស៍ Bushmills 10 Yrs \$ 7.50 \$ 85  
 IW2. ស្រាវីស្កី ចន ជេមសុន John Jameson \$ 6.50 \$ 75

**ស្រាវីស្កីប៊ូប៉ូន - BOURBON WHISKY**

BW1. ស្រាវីស្កី ជីម ប៊ីម Jim Beam 1795 \$ 6.50 \$ 65  
 BW2. ស្រាវីស្កី ជេក ដានីយ៉ាល Jack Daniel \$ 7.50 \$ 85  
 BW3. ស្រាវីស្កី អេវ៉ាន វីលីយ៉ាម Evan Williams \$ 7.50 \$ 85

**ស្រាវីស្កី - WHISKY SINGLE MALT**

WSM1. ស្រាវីស្កី ឡាហ្វ្រោយ Laphroaig 10 Yrs \$ 150  
 WSM2. ស្រាវីស្កី ហ្គ្លែនផីដិច ហ្គ្លែនផីដិច Glenfiddich 12 Yrs \$ 150  
 WSM3. ស្រាវីស្កី ហ្គ្លែនផីដិច ហ្គ្លែនផីដិច Glenfiddich 15 Yrs \$ 250  
 WSM4. ស្រាវីស្កី ហ្គ្លែនផីដិច ហ្គ្លែនផីដិច Glenfiddich 18 Yrs \$ 350  
 WSM5. ស្រាវីស្កី កាវ៉ាលាន កុងធីម៉ាស៊ីន Kavalan Concertmaster \$ 250  
 WSM6. ស្រាវីស្កី ម៉ាកាលាន Macallan 12 Yrs \$ 650  
 WSM7. ស្រាវីស្កី ម៉ាកាលាន Macallan 18Yo Double Cask \$ 900

**ស្រាវីស្កីជប៉ុន - JAPANESE WHISKY**

JW1. ស្រាវីស្កី អាកាស៊ី វ៉ាយ Whisky Akashi White \$ 120  
 Oak Blend, Japanese Whisky  
 JW2. ស្រាវីស្កី អិបិកិ អារម៉ូនី Hibiki Harmony \$ 450  
 JW3. ស្រាវីស្កី អិបិកិ ២១ ឆ្នាំ Hibiki 21 Yrs \$ 1850



**ទឹកផ្លែឈើស្រស់ - FRESH JUICE**

FJ1. ទឹកប៉ោម Fresh Apple Juice	\$ 4.50
FJ2. ទឹកខ្ញីឡើង Fresh Watermelon Juice	\$ 4.50
FJ3. ទឹកម្រាស់ Fresh Pineapple Juice	\$ 4.50
FJ4. ទឹកដូង Fresh Coconut Juice	\$ 4.50
FJ5. ទឹកក្រូចឆ្មារ Fresh Lime Juice	\$ 4.50
FJ6. ទឹកជាសិន Fresh Passion Juice	\$ 4.50
FJ7. ទឹកជាសិនស្ករជា Fresh Passion Soda Juice	\$ 4.50
FJ8. ទឹកក្រូច Fresh Orange Juice	\$ 5.50

**ផ្លែឈើក្រឡុក - SMOOTHIE**

S1. ស្រាយក្រឡុក Mango Smoothie	\$ 5.50
S2. ចកក្រឡុក Banana Smoothie	\$ 5.50
S3. ជាសិនក្រឡុក Passion Smoothie	\$ 5.50
S4. ប៊ីក្រឡុក Avocado Smoothie	\$ 5.50
S5. ដូងក្រឡុក Coconut Smoothie	\$ 5.50

**ភេសជ្ជៈ - SOFT DRINK**

SD1. កូកាកូឡា Coke	\$ 4.00
SD2. កូកាកូឡាគ្មានជាតិស្ករ Coke Zero	\$ 4.00
SD3. ស្រីតឺ Sprite	\$ 4.00
SD4. ហ្វាន់តា Fanta	\$ 4.00
SD5. ស៊ីដា Soda	\$ 4.00
SD6. តូនិច Tonic	\$ 4.00
SD7. ជ័ងជីអាលែវ Ginger Ale	\$ 4.00
SD8. គោធីល Red Bull	\$ 4.00

**ទឹកបរិសុទ្ធ - MINERAL WATER**

MW1. ទឹកសុទ្ធធកូលនៃ Kulen Water 500ml	\$ 2.50
MW2. ទឹកសុទ្ធធកូលនៃ Kulen Water 1500ml	\$ 5.50
MW3. ទឹកសុទ្ធធបរិសុទ្ធធអាក្យា Acqua Panna Water 500ml	\$ 4.50
MW4. ទឹកសុទ្ធធអាក្យា ធានាណ Acqua Panna Water 1000ml	\$ 7.50
MW5. ទឹកសុទ្ធធសាន ប៉េលេឡេហ្វេត្រីណូ San Pellegrino 500ml	\$ 5.50
MW6. ទឹកសុទ្ធធសាន ប៉េលេឡេហ្វេត្រីណូ San Pellegrino 1000ml	\$ 7.50

**COFFEE & MATCHA**

CM1. កាហ្វេអ៊ីចប្រសេស្យូ Espresso	\$ 3.00
CM2. កាហ្វេអ៊ីចប្រសេស្យូ Double Espresso	\$ 4.00
CM3. កាហ្វេកាពូឈីណូ Cappuccino	\$ 4.00
CM4. កាហ្វេឡាតេ Café Latte	\$ 4.00
CM5. អ៊ូរ៉ា ម៉ាត់ឆា Aurora Matcha	\$ 4.00
CM6. ស្រ្តប៊ឺ ម៉ាត់ឆា Strawberry Matcha	\$ 4.00
CM7. ម៉ាត់ឆា កាពូឈីណូ Matcha Cappuccino	\$ 4.00
CM8. ម៉ាត់ឆា ឡាតេ Matcha Latte	\$ 4.00



# បញ្ជីស្រា

# WINE LIST

## ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Red Wine ដំបូ Bottle

RW1. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម One Pound per Acre Shiraz, South Australia	\$ 36
RW2. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Casillero del Diablo Reserva Especial Cabernet Sauvignon, Chile	\$ 40
RW3. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Argento Estate Organic Reserve Malbec, Mendoza, Argentina	\$ 46
RW4. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Moulin de Gassac Pinot Noir, South of France	\$ 46
RW5. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Chateau Le Grand Verdus red, Bordeaux Superior, France	\$ 60
RW6. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Lo.Ca. Tour Cabernet Sauvignon, California	\$ 60
RW7. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Maison Castel Medoc, France	\$ 65
RW8. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Woodfired Cabernet Sauvignon, Heathcote, Australia	\$ 65
RW9. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon, Maipo Valley, Chile	\$ 90
RW10. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Chateau Canon Chaigneau, Lalande-de-Pomerol, France	\$ 90
RW11. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Chateau Haut Rocher, Saint Emilion Grand Cru	\$ 145
RW12. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Chateau Clarke, Lustrac-Medoc by Baron Edmond de Rothschild	\$ 165
RW13. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Penfolds Bin Red 389	\$ 180
RW14. ស្រាទំពាំងបាយជូរក្រហម Penfolds Bin Red 407	\$ 200





**ស្រាទំពៅបាយផ្លូវស White Wine**

ដំបូ Bottle

WW1. ស្រាទំពៅបាយផ្លូវស One Pound per Acre Chardonnay, South Australia	<b>\$ 36</b>
WW2. ស្រាទំពៅបាយផ្លូវស Casillero del Diablo Reserva Especial Sauvignon Blanc, Chile	<b>\$ 40</b>
WW3. ស្រាទំពៅបាយផ្លូវស Stump Jump Riesling-Marsanne-Sauvignon, Mc Laren Vale	<b>\$ 40</b>
WW4. ស្រាទំពៅបាយផ្លូវស Chateau Le Grand Verdus White, Bordeaux, France	<b>\$ 46</b>
WW5. ស្រាទំពៅបាយផ្លូវស Villa Maria Private Bin Sauvignon Blanc, New Zealand	<b>\$ 65</b>
WW6. ស្រាទំពៅបាយផ្លូវស Marques de Casa Concha Chardonnay, Limari Valley, Chile	<b>\$ 75</b>

**ស្រាភ្លឺស Rose Wine**

កែវី Glass ដំបូ Bottle

ROW1. ស្រាភ្លឺស De Bortoli Family Selection Rose, Riverina, Australia	<b>\$ 8.00</b>	<b>\$ 36</b>
---	----------------	--------------

**ស្រាសាំប៉ាញ - CHAMPAGNE & SPARKLING**

កែវី Glass ដំបូ Bottle

CS1. នូស្តា វីទីស សុព្វម៉ាន់តេ Nostra Vitis Spumante	<b>\$ 8.00</b>	<b>\$ 36</b>
CS2. ស្រាសាំប៉ាញ Champagne Charles Mignon Brut Premium Reserve 75cl		<b>\$ 150</b>
CS3. ស្រាសាំប៉ាញ Champagne Moet & Chandon Imperial Brut, France		<b>\$ 180</b>
CS4. ស្រាសាំប៉ាញ ភ្លឺស Champagne Moet & Chandon Brut Rose, France		<b>\$ 250</b>

**ស្រាទំពៅបាយផ្លូវសប្រចាំហាង - HOUSE WINE**

កែវី Glass ដំបូ Bottle

HW1. ស្រាទំពៅបាយផ្លូវសក្រហម Frontera Merlot, Chile	<b>\$ 8.00</b>	<b>\$ 36</b>
HW2. ស្រាទំពៅបាយផ្លូវស Frontera Sauvignon Blanc, Chile	<b>\$ 8.00</b>	<b>\$ 36</b>

AURORA  
— SKY LOUNGE —

# LOUNGE

## Menu



# QUICK BITE & SKEWER



L1. ជំទូងបារាំង បំពងជាមួយឈើស  
CHEESY FRENCH FRIES

French Fries, 3 Kinds of Cheese, Chopped Parsley, Truffle Mayonnaise  
\$ 5.50



L2. សរសៃកែងមាន់ជាមួយចេកឆាប  
POPCORN CHICKEN ELBOW

Crispy Chicken Elbow Kaffir Leaves on Crispy Banana  
\$ 8.50



L3. គ្រាប់ស្វាយចន្ទីក្រឡុកនឹងកូនត្រីបំពង  
CASHEW NUTS CRISPY FISH

Cashew Nuts, Crispy Fish, Chili Small, Kaffir Leaf, Spring Onion, Shallots Slice, Chili Powder, Chili Flake, Lime Powder  
\$ 5.50



L4. បង្កាបំពងម្សៅស្រួយ  
CRISPY SHRIMP POPS

Fresh Prawn Cut, Tempura Flour, Seasoning, Lime Cut with Chili Garlic Mayo  
\$ 9.00



L5. ត្រីសាម៉ុងរុំជាមួយត្រពាំងបារាំងនិងឈើស  
SALMON ASPARAGUS SPICY CHEESE

Fresh Salmon Slice, Asparagus, Mozzarella Cheese with Ebiko Mentai Sauce  
\$ 9.00



L6. ត្រីសាវម៉ែន្ស៊ីកែត SALMON CROQUETTES

Minced Salmon, Chopped Onion, Mixed Capsicum, Garlic Powder, All Purpose Flour, Bread Crumbs, Garlic Sauce

\$ 8.50



L7. មីកបំពងស្រូវ CRISPY SQUID

Fresh Squid Cut, Mixed Flour, Green Chili, Lime Cut with Wasabi Mayo Dip

\$ 9.00



L8. បង្ហាវាងជាមួយខ្នឹមសនិងប័រ SHRIMP SKEWER

Garlic Butter Shrimp Skewer

\$ 9.90



L9. សាច់គោរវាងរសជាតិទឹកជ្រូកក្រលក់តេរីយ៉ាគី

BEEF SKEWER TERIYAKI

Grilled Beef Skewer with Mixed Salad, Homemade Kimchi and Teriyaki Sauce

\$ 9.50



L10. បីហុតីបីរសជាតិ AURORA BURGER

Three Flavor Mini Burger, Beef, Fish and Chicken

\$ 11.00



L11. សាច់គោបំពងល្អ CRISPY BEEF AURORA FLAVOR

Marinate Beef with Sesame Seed Flavor

\$ 9.50

# SASHIMI & OYSTER



L12. ត្រីសាល់ម៉ុនស្រស់ និង ត្រីនីស៊ិន ជប៉ុន  
SALMON NISHIN PLATTER

Fresh Salmon and Yellow Nishin Turnip, Carrot Slice, Shiso Leaves  
\$ 15.00 / \$ 25.00



L13. អយស្ន័រស្រស់ FRESH OYSTER 2PC / 4PC

Pacific Fresh Oyster, Fresh Kathomtat, Fried Shallot, Koh Kong, Red Wine Vinegar

\$ 6.00 / \$ 12.00



L14. អយស្ន័រឈឺស BAKED CHEESE OYSTER 2PC/4PC

Baked Fresh Oyster with Mozzarella, Parmesan, Cheddar and Béchamel Sauce

\$ 8.00 / \$ 16.00



L15. ឈុតសាច់អប់ និង ឈឺស AURORA PLATTER

Copa Ham, Ham Mortadella, Salami, Turkey Ham, Raw Ham Borgo, Burrata Cheese, Green Olive, Black Olive, Cornichons and Baguette Slice

\$ 25.00

# SALAD



L16. សាឡាត់បង្កាជាមួយទឹកជ្រលក់មីសូ  
PRAWN MISO SALAD

Grilled Tiger Prawn with Mixed Salad and Miso Sauce  
\$ 11.50



L17. ត្រីសាម៉ុនសាឡាត់ជាមួយផ្លែប៊ឺរ  
AVOCADO SALMON TARTARE

Fresh Salmon with Teriyaki Sauce, Wasabi, and Avocado Puree, Cucumber and Olive Oil  
\$ 14.50



L18. ខាត់ណាទឹកភ្លែក STEAMED KAILAN WITH BEEF

Grilled Beef with Kailan served with Spicy Sauce  
\$ 15.00



L19. ត្រីសាម៉ុនសាឡាត់រសជាតិហិល  
SALMON SPICY SALAD

Fresh Salmon, Onion, Lemongrass, Spring Onion, Romaine Salad, Garlic, Shallot Green Koh Kong Dressing  
\$ 9.00



L20. សាឡាត់ត្រៀមសមុទ្រ SEAFOOD SALAD

Fresh Squid, Fresh Prawn, Mussel, Red Tomato, Cherry Tomato, Onion, Lemongrass, Spring Onion with Sweet Tamarind Sauce  
\$ 9.00



L21. ស្ទែកសាច់គោរសាឡាត់ BEEF STEAK SALAD

Grilled Beef Steak with Fresh Garden Salad, served with three kind of Dressing  
\$ 11.00

# AURORA SIGNATURE



L22. សាច់គោរាំងច្រូលកក្នុងបែបអឺរ៉ុប BEEF TENDERLOIN

Grilled AUS Beef (180g), Potato, Cherry Tomato, Baby Broccoli with Green Pepper Sauce and Red Wine Sauce

\$ 35.00



L23. ស្បែកសាច់គោបែបអឺរ៉ុប GRILLED RIB EYE STEAK

Rib Eye Steak (250g), Potato, Cherry Tomato, Baby Broccoli with Green Pepper Sauce and Red Wine Sauce

\$ 35.00



L24. ខ្យងចៀនរសជាតិបែបអឺរ៉ុប PAN-SEARED SCALLOP

Pan-Seared Scallop and Confit Roll Potato Served with Capper Cream Sauce

\$ 15.00



L25. ត្រីតូណាស្បែក GRILLED TUNA STEAKS

Seared Tuna with Black & White Sesame, Vegetable with Teriyaki Sauce

\$ 15.00

# PASTA



L26. ស្ប៉ាហ្គេតទី ហ្វុងហ្គី SPAGHETTI FUNGHI

Spaghetti, Straw Mushroom, Shiitake Mushroom, Dried Oyster Mushrooms with Parmesan Cheese

\$ 7.90



L27. លីងកានីប៉ាស្កាជាមួយត្រឡឹងសមុទ្រ LINGUINE SEAFOOD

Linguine Pasta, Squid, Prawn, Mussels, Seafood Sauce

\$ 9.90



L28. មីស្ប៉ាហ្គេតទីកាបូណារ៉ា SPAGHETTI CARBONARA

Smoked Bacon, Mushroom, Egg Yolk with Cream Sauce

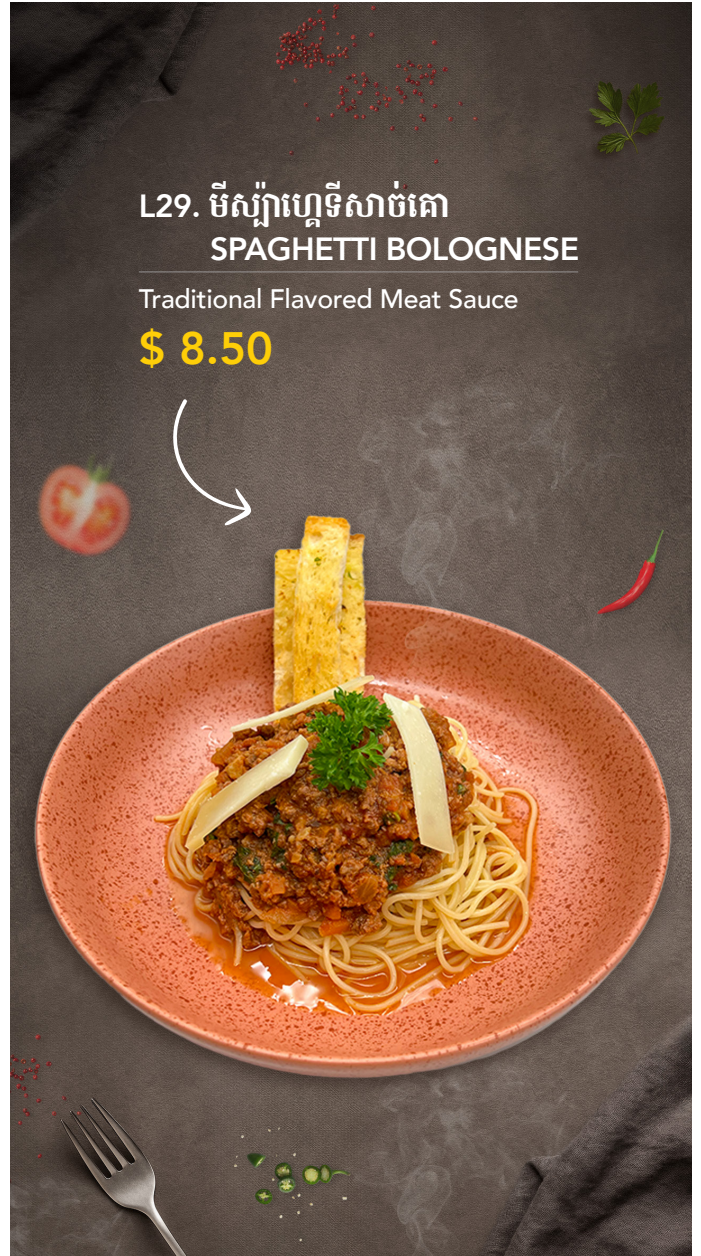
\$ 8.50



L30. បាយឆាសាច់គោ GRILLED BEEF FRIED RICE

Grilled Beef Tenderloin Fried Rice with Egg

\$ 10.50



L29. មីស្ប៉ាហ្គេតទីសាច់គោ SPAGHETTI BOLOGNESE

Traditional Flavored Meat Sauce

\$ 8.50

# VEGETARIAN DELIGHTS



L31. ញ៉ាំត្រូចថ្លុង POMELO SALAD

Red Pomelo, Pomegranate, Cucumber Slice, Carrot Slice, Cherry Tomato, Mint Leaf, served with sweet Dressing

**\$ 6.00**



L32. ស្លែកផ្កាខាត់ណាសរ CAULIFLOWER STEAK

Pan-Seared Cauliflower with Avocado Puree, Dry Cashew Nuts, Dry Black Raisins, Dry Red Raisins, and Rocket Salad, served with Olive Oil

**\$ 6.00**



L33. ផ្សិតក្លោម៉ាន់រ៉ាំង GRILLED KING OYSTER MUSHROOM

Grilled King Oyster Mushroom with Salt and Pepper

**\$ 6.00**

# DESSERT



L34. នំចេកជាមួយកាវ៉ែមី BANANA CAKE

Banana Cake with Ice Cream, Roasted Peanuts  
\$ 8.00



L35. ផ្លែឈើស្រស់ FRESH FRUIT

Kiwi Fruit, Blueberries, Cherries, and Strawberries  
\$ 8.50



L36. នំស៊ូកូឡា ជាមួយម្រេចខ្មៅ  
CHOCOLATE AND KOM POT PEPPER CAKE

Chocolate and Kom pot Pepper Cake with Passion Fruit Syrup and Vanilla Ice Cream  
\$ 6.50



L38. នំ ឈើសខេក  
BAKE MANGO & PINEAPPLE CHEESE CAKE

Bake Cheese Cake, Mango & Pineapple Caramel and Basil Lime Syrup  
\$ 6.50



L37. នំ ប៉ាណាកូតា  
WHITE CHOCOLATE PANACOTTA

Creamy Panacotta, Fresh Fruit Cube and Strawberry Couli  
\$ 6.50