

AURORA  
SKY LOUNGE

MENU



# 20%

**OFF**

## ON SELECTED WINE



### RED WINE

❶	Chateau Camensac 2014 .....	<del>\$150</del>	\$ 120
❷	Morgon .....	<del>\$150</del>	\$ 120
❸	La Closerie de Fourtet 2017 .....	<del>\$150</del>	\$ 120
❹	Chateau Monbousquet 2020 .....	<del>\$180</del>	\$ 144
❺	Domaine Nicolas Hautes Contes de Beau .....	<del>\$90</del>	\$ 72
❻	Domain Lois Chenu Pere et Filles "vieilles vignes" .....	<del>\$150</del>	\$ 120
❼	Flechas de Los Andes Gran Malbec Baron .....	<del>\$150</del>	\$ 120

### WHITE WINE

❸	Sancerre La bourgeois .....	<del>\$120</del>	\$ 96
❹	Domaine de La Meuliere Chablis .....	<del>\$150</del>	\$ 120

### CHANPAGNE

❷	Champagne Taittinger Brut Reserve .....	<del>\$180</del>	\$ 144
❸	Champagne Bollinger Rose .....	<del>\$200</del>	\$ 160

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, Bardinet 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

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

\$ 8.50



ស្រាត្រក់ឡូក  
**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 ស្លឺង \$ 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. អាប៊ែរុល ស្រ្តីត \$ 6.50

APEROL SPRITZ

---

Aperol, Sparkling Wine, Soda Water
- CC8. ក្លាសសិក ម៉ាទីនី \$ 6.50

CLASSIC MARTINI

---

Gin/Vodka, Dry Martini, Green Olive
- CC9. អិចប្រេសសូ ម៉ាទីន \$ 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. វឺស្កី 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 ORMIRIT 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. ទឹកផ្លែស្រពាណាគ្រឿង - 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. ទឹកក្រូសក់ពិសេស  
 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**

CB1. ស្រាបៀរសេនទូរៀន - Centurion **\$ 6.50**

**ស្រាបៀរដប - BEER**

B1. ស្រាបៀរអង្គរដប Angkor **\$ 4.00**  
 B2. ស្រាបៀរកម្ពុជាដប Cambodia **\$ 4.00**  
 B3. ស្រាបៀរចៃហ្គីដប Tiger **\$ 4.50**  
 B4. ស្រាបៀរចៃហ្គីត្រីស្កាល់ដប Tiger Crystal **\$ 4.50**  
 B5. ស្រាបៀរហៃនីកានដប Heineken **\$ 5.50**  
 B6. ស្រាបៀរស្លាណាដប Corona **\$ 5.50**  
 B7. ស្រាបៀរដប ABC **\$ 6.00**

**ស្រាតេហ្វីឡា - TEQUILA**

T1. សាន់ ស៊ុល ស៊ុលមីល San Luis Silver **\$ 6.50 \$ 85**  
 T2. សាន់ ស៊ុល ហ្គោល San Luis Gold **\$ 6.50 \$ 85**  
 T3. ឡូណាហ្ស៊ុល ឆ្នាំងតូ Lunazul Blanco **\$ 8.50 \$ 120**  
 T4. ជាត្រេន ស៊ុលវ៉ា Patron Silver **\$ 9.50 \$ 150**  
 T5. ជាត្រេន ប៊ែតូសាដូ Patron Reposado **\$ 9.50 \$ 150**  
 T6. ដុនធីលីអូ ដូដូ Don Julio Blanco **\$ 18.50 \$ 230**  
 T7. ដុនធីលីអូ ប៊ែតូសាដូ Don Julio Reposado **\$ 18.50 \$ 230**

**ស្រាវ៉ាម - RHUM**

R1. ត្នោតអេកូឡូស ល ហ្វឺម ក្រហម White Clement Agricole **\$ 6.50 \$ 75**  
 R2. ត្នោតអេកូឡូស អមប្រេ អមប្រេ Ambre Clement Agricole **\$ 7.50 \$ 95**  
 R3. ដុនប៉ាប៉ា Don Papa **\$8.50 \$110**

**ស្រាជិន - GIN**

G1. អ៊ីមដី ជិន Gin MG **\$ 6.50 \$ 80**  
 G2. អ៊ីមដី ជិន រ៉ូសេ Gin MG Rose **\$ 6.50 \$ 80**  
 G3. តានកើម Tanqueray **\$ 6.50 \$ 80**  
 G4. ហេនដ្រីកស៍ Hendrick's **\$ 7.50 \$ 90**

**ស្រាវ៉ូដកា - VODKA**

V1. ហ្វឺម អត់ធីច Hofland, Organic **\$ 6.50 \$ 75**  
 V2. ហ្គ្រី ហ្គូស៍ Grey Goose **\$ 8.50 \$ 110**  
 V3. បែលវេដេ Belvedere **\$ 9.50 \$ 120**

**ស្រាតោញាក់/ប្រីនេឌី - COGNAC / BRANDY**

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

**ស្រាវីស្កី - WHISKY**

W1. ស្រាវីស្កី រេដ ឡេប៊ែល J/W Red Label **\$ 6.50 \$ 65**  
 W2. ស្រាវីស្កី ប្លាក់ ឡេប៊ែល J/W Black Label **\$ 7.50 \$ 85**  
 W3. ស្រាវីស្កី ហ្គោល ឡេប៊ែល J/W Gold Label **\$ 12.50 \$ 150**  
 W4. ស្រាវីស្កី ប៊ូ ឡេប៊ែល J/W Blue Label **\$ 550**  
 W5. ស្រាវីស្កី អិចអិម J/W XR 21 Yrs **\$ 450**  
 W6. ស្រាវីស្កី ជីវាស គីវាស 18 Yrs **\$ 250**  
 W7. ស្រាវីស្កី ដាល់ម៉ូ ដាល់ម៉ូ Dalmore 12 Yrs **\$ 210**  
 W8. ស្រាវីស្កី ដាល់ម៉ូ ដាល់ម៉ូ Dalmore 15 Yrs **\$ 450**  
 W9. ស្រាវីស្កី ដេវ៉ា ដេវ៉ា Dewar's 12 Yrs **\$ 80**  
 W10. ស្រាវីស្កី ដេវ៉ា ដេវ៉ា Dewar's 15 Yrs **\$ 120**  
 W11. ស្រាវីស្កី ដេវ៉ា ដេវ៉ា Dewar's 18 Yrs **\$ 250**  
 W12. ស្រាវីស្កី បែលវេដេ Whisky Bellevoye White, Sauternes Barrel Finish **\$ 180**  
 W12. ស្រាវីស្កី បែលវេដេ Whisky Bellevoye Green, Calvados Barrel Finish **\$ 350**

**ស្រាវីស្កីអាយរីស - IRISH WHISKY**

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

**ស្រាវីស្កីប៊ូប៊ុន - BOURBON WHISKY**

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

**ស្រាវីស្កី - WHISKY SINGLE MALT**

WSM1. ស្រាវីស្កី ឡាហ្វ្រោឺហ្វ Laphroaig 10 Yrs **\$ 150**  
 WSM2. ស្រាវីស្កី ហ្គ្រែន ហ្គ្រែន Glenfiddich 12 Yrs **\$ 150**  
 WSM3. ស្រាវីស្កី ហ្គ្រែន ហ្គ្រែន Glenfiddich 15 Yrs **\$ 250**  
 WSM4. ស្រាវីស្កី ហ្គ្រែន ហ្គ្រែន Glenfiddich 18 Yrs **\$ 350**  
 WSM5. ស្រាវីស្កី កាវ៉ាល់ កាវ៉ាល់ Kavalan Concertmaster **\$ 250**  
 WSM6. ស្រាវីស្កី ម៉ាកាល់ Macallan 12 Yrs **\$ 650**  
 WSM7. ស្រាវីស្កី ម៉ាកាល់ Macallan 18Yo Double Cask **\$ 900**

**ស្រាវីស្កីជប៉ុន - JAPANESE WHISKY**

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





## ទឹកផ្លែឈើស្រស់ - FRESH JUICE

FJ1. ទឹកប៉េប៊ែរ Fresh Apple Juice	\$ 4.50
FJ2. ទឹកខ័ណ្ឌ Fresh Watermelon Juice	\$ 4.50
FJ3. ទឹកម្នាស់ Fresh Pineapple Juice	\$ 4.50
FJ4. ទឹកដូង Fresh Coconut Juice	\$ 4.50
FJ5. ទឹកត្រីត្រា Fresh Lime Juice	\$ 4.50
FJ6. ទឹកផាសិន Fresh Passion Juice	\$ 4.50
FJ7. ទឹកផាសិនសូដា Fresh Passion Soda Juice	\$ 4.50
FJ8. ទឹកត្រីត្រា Fresh Orange Juice	\$ 5.50

## ផ្លែឈើក្រឡុក - SMOOTHIE

S1. ក្រឡុកម្នាស់ Mango Smoothie	\$ 5.50
S2. ចេកក្រឡុក Banana Smoothie	\$ 5.50
S3. ផាសិនក្រឡុក 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. កូកាកូឡាគ្មានជាតិស៊ុរ Coke Zero	\$ 4.00
SD3. ស្រ្តៃស្រៃ Sprite	\$ 4.00
SD4. ហ្វាន់តា Fanta	\$ 4.00
SD5. សូដា Soda	\$ 4.00
SD6. តូនិច Tonic	\$ 4.00
SD7. ដីងដីងហេល Ginger Ale	\$ 4.00
SD8. តេដល់ Red Bull	\$ 4.00

## ទឹកបរិសុទ្ធ - MINERAL WATER

MW1. ទឹកសុទ្ធតូលែន Kulen Water 500ml	\$ 2.50
MW2. ទឹកសុទ្ធតូលែន Kulen Water 1500ml	\$ 5.50
MW3. ទឹកសុទ្ធបរិសុទ្ធអាក្វា Acqua Panna Water 500ml	\$ 4.50
MW4. ទឹកសុទ្ធអាក្វា ផានណា Acqua Panna Water 1000ml	\$ 7.50
MW5. ទឹកសុទ្ធសាន ប៉េលេហ្គ្រីណូ San Pellegrino 500ml	\$ 5.50
MW6. ទឹកសុទ្ធសាន ប៉េលេហ្គ្រីណូ San Pellegrino 1000ml	\$ 7.50

## COFFEE & MATCHA

CM1. កាហ្វេអិចប្រេសសូ Espresso	\$ 3.00
CM2. កាហ្វេអិចប្រេសសូ Double Espresso	\$ 4.00
CM3. កាហ្វេកាបូឡីណូ Cappuccino	\$ 4.00
CM4. កាហ្វេឡាតេ Café Latte	\$ 4.00
CM5. អ៊ូរ៉ា ម៉ាត់តា Aurora Matcha	\$ 4.00
CM6. ត្រូប៊ី ម៉ាត់តា Strawberry Matcha	\$ 4.00
CM7. ម៉ាត់តា កាបូឡីណូ Matcha Cappuccino	\$ 4.00
CM8. ម៉ាត់តា 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 Verduz 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





**ស្រាទំពាំងបាយជូរស White Wine**

ដំបូ Bottle

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

**ស្រាប៊ូរ៉េស Rose Wine**

កែវី Glass ដំបូ Bottle

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

**ស្រាសំប៉ាញ - CHAMPAGNE & SPARKLING**

កែវី Glass ដំបូ Bottle

CS1. ឡូស្រាវីទីស ស្នូម៉ាន់តេ	<b>\$ 8.00</b>	<b>\$ 36</b>
Nostra Vitis Spumante		
CS2. ស្រាសំប៉ាញ		<b>\$ 150</b>
Champagne Charles Mignon Brut Premium Reserve 75cl		
CS3. ស្រាសំប៉ាញ		<b>\$ 180</b>
Champagne Moet & Chandon Imperial Brut, France		
CS4. ស្រាសំប៉ាញ រ៉ូសេ		<b>\$ 250</b>
Champagne Moet & Chandon Brut Rose, France		

**ស្រាទំពាំងបាយជូរប្រចាំហា - HOUSE WINE**

កែវី Glass ដំបូ Bottle

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

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. បង្ហាវាងជាមួយខ្ទឹមសនិងប័រ SHRIMP SKEWER

Garlic Butter Shrimp Skewer

\$ 9.90



L9. សាច់គោរវាងរសជាតិទឹកជ្រូកក្រលក់ធើយ៉ាគី 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. ស្លែកសាច់គោបែបអឺរ៉ុប 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. ត្រីតូណាស្លែក GRILLED TUNA STEAKS

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

\$ 15.00

# PASTA



L26. ស្ប៉ាហ្គេតទី ហុងហ្វី SPAGHETTI FUNGHI

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

\$ 7.90



L27. លីងកានីប៉ាស្កាជាមួយគ្រឿងសមុទ្រ LINGUINE SEAFOOD

Linguine Pasta, Squid, Prawn, Mussels, Seafood Sauce

\$ 9.90



L28. មីស្ប៉ាហ្គេតទីកាបូណារ៉ា SPAGHETTI CARBONARA

Smoked Bacon, Mushroom, Egg Yolk with Cream Sauce

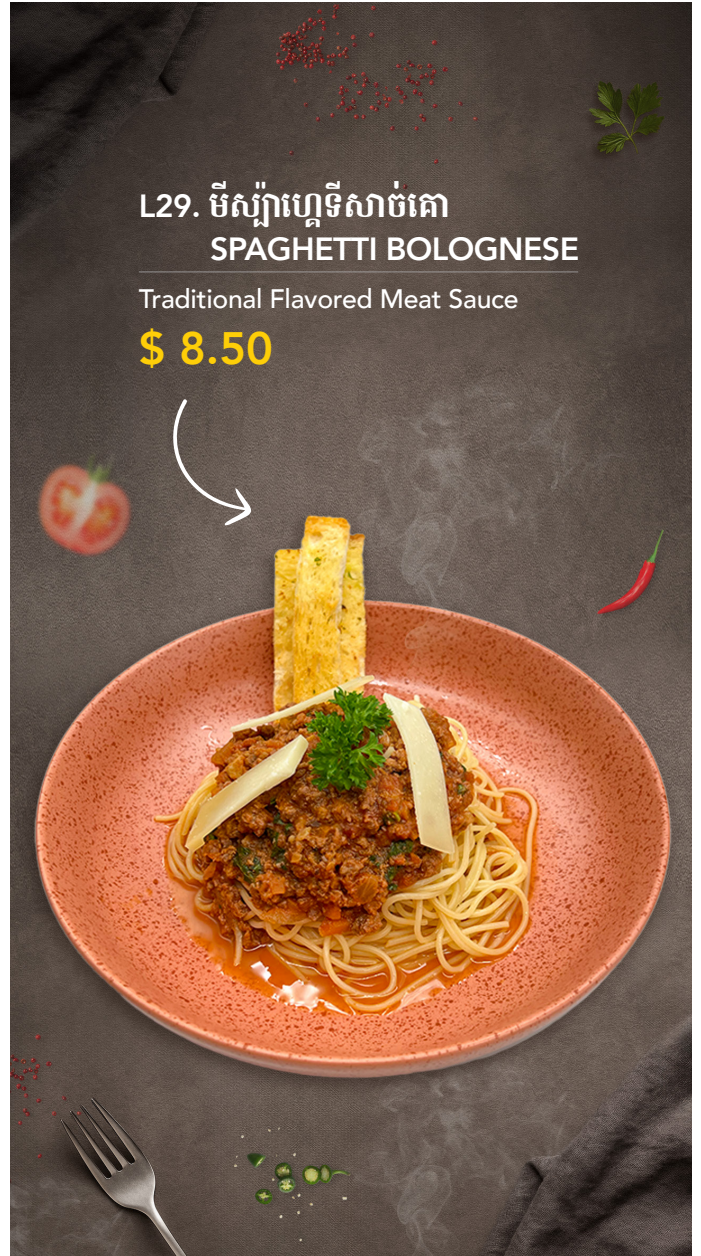
\$ 8.50



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**

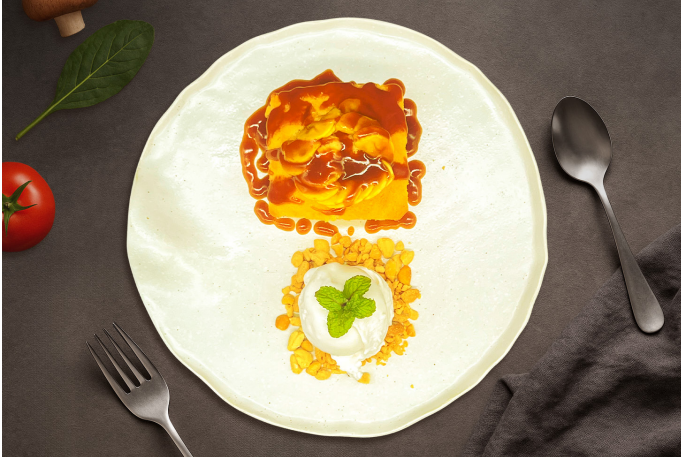


L33. ផ្សិតក្លោម៉ាន់រ៉ាំង GRILLED KING OYSTER MUSHROOM

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

Seasonal fruit platter  
\$ 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