

អាហារដ៏ត្រូវគ្រោយបង្ការ / APPETIZERS

ស៊ុបខ្លឹមបារាំង <i>Baked onion soup</i>	6	ត្រីឆ្កែណេញ៉ូជាមួយសាឡាត់ <i>Salade Niçoise</i>	10
ស៊ុបផ្សិត <i>Creamy mushroom soup</i>	7	ភ្នាសាច់គោបែបអឺរ៉ុបពិសេស <i>Beef carpaccio</i>	10
ស៊ុបបង្កង <i>Creamy lobster bisque</i>	9	បង្កាឆាស្រវីស្តី <i>Shrimps bourbon whiskey flambée</i>	12
ត្រី Salmon ឆ្អើរជាមួយទំពាំងបារាំង (asparagus) <i>Smoked Pacific salmon and asparagus</i>	9	លាសសមុទ្រពិសេស (scallops) រុំជាមួយសាច់ជ្រូកបីជាន់ <i>Char grilled sea scallops wrapped in bacon</i>	15
ស៊ីសាសាឡាត់ <i>Caesar salad</i>	9	ផ្អែមក្លានជាមួយទឹកជ្រូក Truffle <i>Pan-seared foie gras with truffle sauce</i>	19

អាហារផ្សេងៗ / ENTREES

SLIGHTLY SMALLER			CLASSIC MEDIUM		
	Dry - Aged	Wet - Aged		Dry - Aged	Wet - Aged
160 gr សាច់គោចិញ្ចឹមពិសេសតាមចំណូលចិត្ត (រៀបរយ ឃើញ) <i>Steak tartare (pan-fried or raw)</i>		13	250 gr សាច់ទ្រូកក្រៅក្រោយអាំង "New-York" <i>New-York sirloin steak</i>	24	19
125 gr សាច់ទ្រូក <i>Petit fillet</i>	18	15	300 gr សាច់ទ្រូកក្រៅមុខ <i>Rib-eye</i>	34	27
160 gr ទ្រូកក្នុង ឆ្អើរ Truffle <i>Tournedos Rossini</i>	27	24	230 gr សាច់ទ្រូកក្នុង <i>Beef fillet</i>	34	27
NYSH'S LARGE			DADDY'S ENTREES		
សំរាប់ Medium rare ឃើញខ្ញុំត្រូវការរយៈពេលចំនួន ៣០នាទី <i>Allow us 30 minutes for medium rare</i>					
	Dry - Aged	Wet - Aged			
160 gr សាច់ទ្រូកក្រៅក្រោយអាំង សំរាប់ពីរនាក់ <i>Double New York sirloin Signature steak</i>	48	39	ត្រី Salmon ឆ្អើរក្រហម និង ឆ្អើរ <i>Broiled salmon fillet, sauteed garlic haricot vert</i>		15
សាច់គោចិញ្ចឹមក្នុងបង្កងសំរាប់មនុស្សពីរនាក់ <i>Surf & turf for 2</i>	55		ខគោពិសេស ប៉ាវ៉ូនី និង ឈើស <i>Beef Stroganoff, mac & cheese</i>		22
600 gr Chateaubriand សំរាប់ពីរនាក់ <i>Chateaubriand for 2</i>	85	72	ខមាត់ជាមួយស្រាប្រហម <i>"Coq au vin" - potato gratin</i>		22
800 gr សាច់មាន់ឆ្អឹងរាង T សំរាប់ពីរនាក់ <i>Porterhouse for 2</i>	81		ឆ្អឹងច្រើនជាមួយដំឡូងបុក <i>Lamb rack, mashed potato</i>		27
800 gr សាច់ទ្រូកក្រៅដាបឆ្អឹងសំរាប់មនុស្ស២នាក់ <i>Bone in ribeye (cowboy steak)</i>	95	80	បង្កងចំនួនច្រើន (បង្កងចំនួនជាមួយឈើស និង ត្រីឆ្អើរផ្សេងៗទៀត) <i>Lobster thermidor</i>		29

អាហារបន្តិ / SIDES

សាឡាត់បៃតង / <i>Green salad</i>	5	ឆាតនិងសាច់ជ្រូកបីជាន់ / <i>Sauteed corn & bacon</i>	5
ដំឡូងបារាំងបុក / <i>Mashed potato</i>	5	ផ្កាខាតណេខ្សែរង្វង់ហ្វឺយប៊ី / <i>Potato au gratin</i>	6
ដំឡូងបារាំងបំពង / <i>French fries</i>	5	ដំឡូងបារាំងដុតក្រែម / <i>Steamed broccoli with butter</i>	6
ដំឡូងបារាំងដុត / <i>Baked potato</i>	5	ទំពាំងបារាំងរុំសាច់ជ្រូកបីជាន់ / <i>Asparagus wrapped w/ bacon</i>	6
ឆាឆ្អើត / <i>Sauteed mushroom</i>	5	ខ្លឹមបារាំងបំពង / <i>Crispy onion rings</i>	6
ឆាសណ្តែកក្រហមនិងឆ្អើរ / <i>sauteed garlic haricot vert</i>	5	ដំឡូងបារាំងបំពងលាយជាមួយឈើសប៉ាមីសាន និង ប្រេងឆ្អើតត្រាហូល / <i>Parmesan truffle fries</i>	7
ម៉ាការ៉ូនី និង ឈើស / <i>Macaroni & cheese</i>	5	ផ្លី ផ្សិត Truffle និង ក្រែម / <i>Creamy truffles spinach</i>	8

តម្លៃទាំងអស់គិតជា ដុល្លារអាមេរិក ហើយមិនបានបន្ថែម ១០% សំរាប់អាករលើតម្លៃបន្ថែមនោះទេ / all prices are in US Dollar and subject to 10% VAT