

—▲—
FCC
ANGKOR
—▼—

stories shared



VEGAN SET MENU



Starter

Tomato Organic Salad

Crispy garlic, tofu, green pepper and red radish

Wine pairing: Purato, Pinot Grigio, IGT de Sicilia, Italy

Main Course

Roasted Cauliflower

Preserved lemon and braised chickpeas

Wine pairing: Chateau le Grand Verdus, Merlot Cabernet Sauvignon,
Bordeaux, France

Dessert

Jak Ktis

Banana with sago in coconut cream

Wine pairing: Codorniu Cava Clasico, Brut, Spain

Vegan Set Menu 3 course: USD 14.00 per person
with Vegan Wine Pairings: USD 25.00 per person



All prices on the menu are exclusive of 7% service charge and 10% VAT.



KHMER SET MENU



Starter

Miang

Betel leaf with shredded chicken, peanuts, pomelo, ginger,
smoked fish dressing

Wine Pairing: Bouchard Père et Fils "La Vignée", Chardonnay, France

Main Course

Fish amok

Cambodian fish curry in banana leaf with jasmine rice

Wine Pairing: Banfi "Col Di Sasso" Cabernet Sauvignon, Italy

Dessert

Jak ktis

Banana with sago in coconut cream

Wine Pairing: Cuvée Jean Louis Brut, Blanc de Blanc, France

Khmer Set menu 3 course: USD 20.00 per person
with wine pairing: USD 35.00 per person



All prices on the menu are exclusive of 7% service charge and 10% VAT.



WESTERN SET MENU



Starter

Rocket and beetroot salad
With goat cheese and balsamic beetroot reduction
Wine pairing: TWP "Purato", Pinot Grigio, Italy

Main Course

Red snapper
Grilled red snapper fillet on the bed of ratatouille
Wine Pairing: Gérard Bertrand "Gris Blanc", Rose, France

Dessert

Coconut panna cotta
Orange, sesame seed biscuit, seasonal fruit
Wine Pairing: Cuvée Jean Louis Brut, Blanc de Blanc, France

Western Set menu 3 course: USD 22.00 per person
with wine pairing: USD 37.00 per person





All prices on the menu are exclusive of 7% service charge and 10% VAT.



APPETIZERS




Chhar yor bonlea \$5 
Khmer kimchee, chili lime dipping sauce

Grilled chicken & beef skewers \$6 
Homemade peanut sauce

FCC salt & pepper calamari \$6.5
Wasabi mayonnaise

Miang \$5
Betel leaf with shredded chicken, peanuts, pomelo, ginger,
smoked fish dressing

Smoked salmon and tomato bruschetta \$5

Cheese nachos \$6 
Cheddar cheese sauce, jalapeno, tomato salsa



 Chef's recommendation  Spicy  Vegetarian  Vegan  Nuts

All prices on the menu are exclusive of 7% service charge and 10% VAT.



SALADS



Khmer Plea Sach Kho \$7

Grilled beef salad, local herbs and vegetables, sweet and sour dressing

FCC classic chicken Caesar salad \$8

Chicken breast, croutons, bacon, parmesan cheese with Caesar dressing

Tomato organic salad \$7

Crispy garlic, tofu, green peppers and red radish

Green mango salad \$6.5

Green mango, carrot, bell pepper, shallots, herbs with dried shrimp and homemade fish cake, Khmer dressing

Soft shell crab salad with pomelo \$7.50

Green mango & pomelo with fresh local herbs and vegetables

Salad wrap \$6

Organic vegetables and greens with dijonnaise dressing

Shredded chicken \$1

Baked ham \$1

Rocket and beetroot salad \$6.50

With goat cheese and balsamic beetroot reduction



 Chef's recommendation  Spicy  Vegetarian  Vegan  Nuts

All prices on the menu are exclusive of 7% service charge and 10% VAT.



Cheese and Charcuterie Board \$18.00



Selection of cold cuts, cheese and condiments
(good for two persons)

SOUP




Soup of the day \$6.5

PASTA



Spaghetti carbonara \$9.5

Bacon, onion, egg, cream and parsley

Spaghetti puttanesca \$9.5 

Capers, feta cheese, black olives, basil, garlic and olive oil

Spaghetti bolognese \$9.5



 Chef's recommendation  Spicy  Vegetarian  Vegan  Nuts

All prices on the menu are exclusive of 7% service charge and 10% VAT.



ASIAN



Steamed sea bass \$12.5

Watercress, Khmer basil and water lily

Fish amok \$12.5

Cambodian fish curry in banana leaf
(jasmine rice)

Crying tiger \$14.5

Grilled beef with red onion tomato salad & chili palm sugar dipping sauce
(jasmine rice)

Red curry with duck \$14 🌶️ 🍷

Duck leg with local red curry, pineapple and lychee
(jasmine rice)

Beef Lok Lak \$13.5

Local dish of beef, Kampot pepper sauce with krosang teab

Stir fried chicken mince with lemongrass \$8

Sour leaf and red curry paste "Chhar kroeung moan tamoong"
(jasmine rice)



👑 Chef's recommendation 🌶️ Spicy 🌿 Vegetarian 🌿 Vegan 🥜 Nuts

All prices on the menu are exclusive of 7% service charge and 10% VAT.



WESTERN



Beef tenderloin \$25

Pea puree, roasted baby potato, vegetables,
mushroom, and red wine jus

Duck breast \$15 

Mash potato, bok choy, baby carrot, passion fruit sauce

Red snapper \$12


Grilled red snapper fillet on the bed of ratatouille

FCC fish & chips \$11

Tempura dory fish, French fries
& tartar sauce served with salad

Grilled sea bass \$12.5

Potato-lemon puree, carrot, beetroot, parsnip,
and chai flower

Roasted cauliflower \$7.5 

With preserved lemon and braised chickpeas



 Chef's recommendation  Spicy  Vegetarian  Vegan  Nuts

All prices on the menu are exclusive of 7% service charge and 10% VAT.



SANDWICHES & BURGERS



Beef burger \$12.5

beef patty, bacon, cheese, iceberg lettuce, tomatoes,
red onion & FCC sauce served with French fries

FCC club sandwich \$10.5

Triple-decker sandwich toasted with smoked chicken, bacon, fries, egg,
mixed lettuce, tomatoes, mayonnaise served with salad
or French fries

Asian chicken burger \$12

Bacon, cheese, iceberg lettuce,
tomatoes, shallot, BBQ sauce served with French fries

Roast beef sandwich \$10.5

Roast Beef with avocado, grilled mushrooms, fried egg,
spiced aioli served with French fries

Veggie burger \$9

Sweet potato, black bean patty, lettuce, red onion, ricotta cheese
and FCC sauce served with French fries



 Chef's recommendation  Spicy  Vegetarian  Vegan  Nuts

All prices on the menu are exclusive of 7% service charge and 10% VAT.



PIZZA



Frutti Di Mare \$10

Chili prawn and squid, tomato coulis, oregano,
mozzarella cheese and parsley

Margarita \$7

Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil

FCC Meat lover \$12.5

Tomato sauce, pepperoni, ham, sausage, ground beef, bacon, bell pepper,
mozzarella cheese and mushroom

Vegetarian \$7

Tomato sauce, eggplant, zucchini, bell pepper, oregano, pesto
and mozzarella cheese

Quattro Formaggi \$12.5

Tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese, gouda cheese
and parmesan cheese

Parma Ham \$10

Parma Ham with rocket, tomato sauce
and parmesan cheese




 Chef's recommendation  Spicy  Vegetarian  Vegan  Nuts

All prices on the menu are exclusive of 7% service charge and 10% VAT.





DESSERTS



Mango sticky rice \$5.5 
Yellow mango and coconut cream

Coconut panna cotta \$6
Orange, sesame seed biscuit, seasonal fruit

Jak ktis \$4 
Banana with sago in coconut cream

Seasonal fruit salad \$5 

ICE CREAM & SORBET



\$1.9 a scoop
Ice cream: Coconut, Chocolate, Vanilla
Sobert: Mango, Passionfruit




 Chef's recommendation  Spicy  Vegetarian  Vegan  Nuts


All prices on the menu are exclusive of 7% service charge and 10% VAT.



អាហារសម្រន់




ឆែយបន្លែ \$5 
ជាមួយជ្រក់ និងទឹកត្រីផ្អែម

សាច់មាន់ និងសាច់គោចង្កាក់ \$6 
ជាមួយទឹកជ្រលក់សណ្តែកដី

មីកបំពង់អំបិលច្រមុះ \$6.5
ជាមួយវ៉ាសាប៊ី ម៉ាយ៉ូណេស

ម៉ាំង \$5
ស្លឹកជីវិត ជាមួយសាច់មាន់ សណ្តែកដី ក្រូចផ្ទុំនិ ខ្ញី និងត្រីឆ្អែ

ត្រីសាម៉ុន និងប៉េងប៉ោះដាក់លើនំប៉ុន \$5

ឈើស ណាឆូស \$6 
ទឹកជ្រក់លក់ឈើស ម្ទេសជ្រក់ជប៉ុន គូម៉េតូសាលសា ព្រសាចលើបន្លែស្លៀក្រីពោត





សាឡាដ



ភ្នាសាច់គោ \$7

សាច់គោ ជីគ្រប់មុខ និងបន្លែជាមួយទឹកជ្រលក់ជូរអែម

វែងហ្វូស៊ីស៊ី ស៊ីហ្សាសាឡាដ \$8

សាច់មាន់ ឯប៉ុស្តិ៍ស្រួយ ប៊ែកខន់ ឈើស ទឹកជ្រលក់ស៊ីហ្សា

អរហ្គានិក សាឡាដ \$7 

ខ្ទឹមបំពង តោហ្សី ម្ទេសឆ្នោកខៀវ និងជីគ្រប់មុខ

ញាំស្វាយខ្លី \$6.5

ស្វាយខ្លី កាវ៉ុត ម្ទេសឆ្នោកខៀវ-ក្រហម ខ្ទឹមក្រហម បង្ហាញក្រៀម ប្រហិតត្រី និងជីគ្រប់មុខ ជាមួយទឹកត្រីបុក

ក្តាមសក ក្រូចផ្លែឯ សាឡាដ \$7.50

ស្វាយខ្លី ក្រូចផ្លែឯ ជីគ្រប់មុខ និងបន្លែ ជាមួយទឹកត្រីបុក

ទុំ សាឡាដ \$6 

បន្លែសរីរាង្គ ជាមួយម៉ាស្តាត និងម៉ាយ៉ូណេស

សាច់មាន់ \$1

ហែម \$1

អាវុត្យូ និងមើមយ៉េន សាឡាដ \$6.50

ឈើសពពែ និងមើមយ៉េនរម្ងាស់ជាមួយទឹកខ្មៅអឺរ៉ុប



ជេមីសរបស់មេធាវី



គ្រាប់ឆ្នោត



ម្ទេស



រីហ្គាត



ហ៊ីរ

តម្លៃទាំងអស់នៅលើមុខម្ហូបគឺមិនបូកពន្ធលើសេវាកម្ម ៧% និងអាករ ១០% ។



ស៊ុប



ស៊ុបប្រចាំថ្ងៃ \$6.5

ស្ប៉ាកាទី



ស្ប៉ាកាទី កាបូណាវា \$9.5

ប៊ែកខ័ង ខ្លឹមបារាំង ស៊ុត គ្រឹម និងដីវ៉ាត់ស៊ុយវីរ៉ុប

ស្ប៉ាកាទី ពុតាណេស្តា \$9.5 

ខេបតើ ឈីសហ្គេតា ផ្លែឆ្កូលីវ ជីតាងរង ខ្លឹមស និងប្រុងឆ្កូលីវ

ស្ប៉ាកាទី បូឡូញ៉េស \$9.5



 ជម្រើសរបស់មេធាវី  គ្រាប់ធញ្ញជាតិ  ម្ហូបបួស  វីប្តាត់  ហ៊ីរ

តម្លៃទាំងអស់នៅលើមុខម្ហូបគឺមិនបូកពន្ធផ្លែសែវាកម្ម ៧% និងអាករ ១០% ។



stories shared

ម្ហូបអាស៊ី



ត្រីស៊ីបាស់ចំហុយ (ត្រីស្កូង) \$12.5
ព្រលិត ជាមួយទឹកជីនាងវង

អាម៉ុកត្រី \$12.5
ការីត្រីនៅក្នុងស្លឹកចេក (បាយអង្ករផ្កាម្លិះ)

ក្រាយីង ថៃហ្គើ \$14.5
សាច់គោប្រឡាក់ជាមួយស្ករត្នោត ទឹកស៊ីអ៊ុវ ព្រមចស អាំង (បាយអង្ករផ្កាម្លិះ)

ការីក្រហមសាច់ទា \$14 🌶️ 🍷
ភ្លោទាជាមួយការីក្រហម ម្នាស់ គូលេន ត្រប់ និងប៉េងប៉ោះ (បាយអង្ករផ្កាម្លិះ)

ឡូកឡាក់ សាច់គោ \$13.5
សាច់គោ ទឹកព្រមកំពត ជាមួយក្រសាំងទាប (បាយអង្ករផ្កាម្លិះ)

សាច់មាន់កិន អាគល់ស្លឹកព័ត្រ \$8
សាច់មាន់កិនអាជាមួយស្លឹកតាមូង ការីក្រហម (បាយអង្ករផ្កាម្លិះ)





stories shared

ប្លុបអ៊ុប

សាច់គោចម្អក ស្លែក \$25

សណ្តែកកិន ដំឡូងបារាំង បន្លែ ឆ្ន័ត និងទឹកជ្រលក់ស្រាក្រហម

សាច់ទ្រូងទាអាំង \$15 🍷

ម៉ាសដំឡូងបារាំង កាវ៉ុត ទឹកជ្រលក់ផ្លែឆាឆ្ន័ត

ត្រីក្រហមចៀន \$12

ត្រីក្រហមអាំង ដាក់លើទឹកប៉េងប៉ោះ និងបន្លែ

ត្រីបំពងម្សៅ \$11

ត្រីបំពងម្សៅ ដំឡូងបារាំង និងទឹកជ្រលក់តាតា

ត្រីស្តុងចៀន \$12.5

ដំឡូងបារាំងកិនជាមួយទឹកក្រូចឆ្មារខ្លឹមស កាវ៉ុត មើមយ៉ែន រៃថាវ និងផ្កាកាតាយ

ដុតផ្កាខាត់ណាស (ប្របអ៊ុប) \$7.5 🌿

ខសណ្តែកឈើកកជាមួយសម្បកក្រូចឆ្មារ កាវ៉ុត ខ្លឹមបារាំង និងទឹកប៉េងប៉ោះ



🍷 ជម្រើសរបស់មេធាវី គ្រាប់ធញ្ញជាតិ ម្ហូបបួស វីប្តាន់ បរិ

តម្លៃទាំងអស់នៅលើមុខម្ហូបគឺមិនបូកពន្ធចម្លៃសេវាកម្ម ៧% និងអាករ ១០% ។



សំនូន និងប៊ីហ្គ័រ



វែប្រូស៊ីស៊ី សំនិរិច \$10.5

សំប៉ុនជ្រូង សាច់មាន់ ប៊ែកខន់ ស៊ុត សាឡាត់ ប៉េងប៉ោះ ទឹកម៉ាយ៉ូណេស
ជាមួយដំឡូងបារាំងបំពង

សំនិរិច សាច់គោ \$10.5

សាច់គោ ផ្លែប៊ី ឆ្មិត ស៊ុតចៀស ទឹកជ្រលក់រាយរុស្សី
ជាមួយដំឡូងបារាំងបំពង

ប៊ីហ្គ័រ សាច់គោ \$12.5 🍷

សាច់គោ ប៊ែកខន់ ឈើស សាឡាត់ ទឹកប៉េងប៉ោះ ខ្លឹមបារាំង ទឹកជ្រលក់
ជាមួយដំឡូងបារាំងបំពង

ប៊ីហ្គ័រ សាច់មាន់ \$12

សាច់មាន់ ប៊ែកខន់ សាឡាត់ ខ្លឹមបារាំង ទឹកជ្រលក់បារាំង
ជាមួយដំឡូងបារាំងបំពង

វីហ្គ័រ ប៊ីហ្គ័រ \$9

ដំឡូងជ្វា សណ្តែកខ្មៅ សាឡាត់ ខ្លឹមបារាំង ឈើសរីក្សតា និងទឹកជ្រលក់
ជាមួយដំឡូងបារាំងបំពង



🍷 ជេមីសរបស់មេធាវីភោ គ្រាប់ធញ្ញជាតិ ម្ហូបបួស វីហ្គ្លាស់ ហ៊ីរ

តម្លៃទាំងអស់នៅលើមុខម្ហូបគឺមិនបូកពន្ធផ្លែសេវាកម្ម ៧% និងអាករ ១០% ។



stories shared

ភ័យ



ភ័យ គ្រឿងសមុទ្រ \$10

មីក បង្ហា ឈើសម្លៀកបំពាក់ ប៉េងប៉ោះ អូរីហ្គាណូ និងជីវ៉ាត់ស៊ុយអ៊ីរ៉ុប

ភ័យ ម៉ាករីតា \$7

ទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសម្លៀកបំពាក់ អូរីហ្គាណូ និងជីវ៉ាត់ស៊ុយអ៊ីរ៉ុប

ភ័យ មីតឡៅដើ \$12.5

ទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសម្លៀកបំពាក់ អូរីហ្គាណូ ភេរីរូនី ហេម សាច់ក្រក សាច់គោកិន ប៊ែកខន់ ម្ទេសផ្លែក និងឆ្មិត

ភ័យ បន្លែ \$7

ទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសម្លៀកបំពាក់ អូរីហ្គាណូ គ្រាប់ ឆោងប្រាណាំង ម្ទេសផ្លែក ជីវ៉ាត់ស៊ុយអ៊ីរ៉ុប ក្រូច ប្រុងអូលីវ និងខ្ទឹមស

ភ័យ ឈើស \$12.5

ទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសម្លៀកបំពាក់ ឈើសប្លូ ឈើសហ្គាដា ឈើសផាមីហ្គាត់ និងអូរីហ្គាណូ

ភ័យ ផាមីហ្គាត់ \$10

ទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសម្លៀកបំពាក់ ផាមីហ្គាត់ ឈើសផាមីហ្គាត់ រ៉ូកែតសាឡាត់ អូរីហ្គាណូ



 ជម្រើសរបស់មេធាវី  គ្រាប់ឆ្មាត  ម្ទេស  រីហ្គាត់  ហ៊ីរ

តម្លៃទាំងអស់នៅលើមុខម្ហូបគឺមិនបូកពន្ធលើសេវាកម្ម ៧% និងអាករ ១០% ។



stories shared


បង្ហាញ



បាយដំណើបស្វាយទុំ \$5.5 
ស្វាយទុំ និងខ្លិះដូង

ប៉ាណា កូតា ដូង \$6
ផ្លែឈើតាមរដូវ ឆ័យស្រួយ

ចេកខ្លិះ \$4 
ចេកទុំជាមួយសាគួរ និងខ្លិះដូង

ផ្លែឈើ \$5 

កាវ៉េ និងស្ករ



\$1.9 មួយស្ករ
កាវ៉េ: ដូង ស្ករក្នុង វ៉ានីឡា
ស្ករ: ផ្លែស្វាយ ផ្លែឆាបឆ្វិល



 ជម្រើសរបស់មេធាវី  គ្រាប់ធញ្ញជាតិ  ម្ហូបបួស  វីហ្គាន់  ហ៊ីរ

តម្លៃទាំងអស់នៅលើមុខម្ហូបគឺមិនបូកពន្ធផ្លែស្រវាក់ ៧% និងអាករ ១០% ។