

Da Forni

Ristorante Italiano

O a Farni

Ristorante Italiano



BENVENUTI A DO FORNI

WELCOME TO DO FORNI

សូមស្វាគមន៍មកកាន់ភោជនីយដ្ឋានដូហ្វនី
欢迎来到 Do Forni

Italian Cuisine is originated since ancient Roman Empire and has been practicing worldwide until today; embracing its rich heritage, Do Forni's menu is helmed by our Italian Chef, revealing newly inspired dishes that take Italian cuisine to an elevated level, using innovative approach to traditional Italian fare.

“Life is a combination of Pasta and Magic”.....and Buon Appetito!



ANTIPASTI APPETIZERS

មុខម្ហូបនាំមុខ 开胃菜

  **A1 BURRATA E INSALATA DI QUINOA ORGANICA CON PESTO 22 E ACETO DI MODENA INVECCHIATO 12 ANNI**

Burrata cheese, organic pesto quinoa salad, 12 years durmast barrel aged Modena balsamic vinegar

សាឡាត់គ្រាប់ធញ្ញជាតិស៊ីរីរាងញ៉ាំជាមួយទឹកទឹកជ្រលក់ប៉េស្តូ និង ឈីសប្រូវ៉ាតាស្រោចទឹកខ្មេះបាលសាមីក១២ឆ្នាំ
布拉塔乳酪、有机的香蒜藜沙拉、12年杜尔马斯特桶成酿的摩德纳香醋

 **A6 OSTRICHE FINE DE CLAIRE** **6PCS 35 12PCS 65**

Fine de Claire oyster, shallot & Jerez vinegar, lemon

អយស្ត័រស្រស់ ហ្វាញដឺ ឃ្លែវ ទទួលបានជាមួយទឹកជ្រលក់ខ្លឹមក្រហម
芬大奇蚝、葱和赫雷斯醋、柠檬

   **A2 CAPESANTE ATLANTICHE CON SALSA ALLO ZAFFERANO 33 E CAVIALE DI STORIONE DIAMANTE**

Atlantic king scallop, saffron sauce, Diamond sturgeon Oscietre caviar, tomato salsa, dehydrated olives powder, rocket leaves

ស្តេចខ្យងសមុទ្រអាត្លង់ទិកអាំង ទទួលបានជាមួយពងត្រីការីយាអូស៊ីត្រា
太平洋扇贝王、红花奶油汁、钻石鲟鱼鱼子酱、蕃茄莎莎、脱水橄榄粉、芝麻叶

   **A7 CAVIALE DI STORIONE DIAMANTE** **20g 160 50g 385**

Diamond sturgeon Oscietre "le Comptoir du Caviar" 20g or 50g, buckwheat Blini and its condiments

ពងត្រីការីយាអូស៊ីត្រា "le Comptoir du Caviar" ២០ក្រាម ឬ ៥០ក្រាម
钻石鲟鱼 "le Comptoir du 鱼子酱" 20克-50克、荞麦薄饼以及其它调味品

  **A3 VITELLO TONNATO** **18**

Veal loin thin slices, tuna caper sauce, fennel, caper berries

សាច់គោចម្រងស្រស់ស្រាយស៊ីតូនីតូណាតាទាបជាមួយទឹកជ្រលក់ ធូណា និងគ្រាប់យេតើរ
小牛排切成薄片、金枪鱼刺山柑酱、茴香、刺山柑

 **A8 FEGATO D'ANATRA E MOSTARDA DI FICHI E CIPOLLE** **34**

"Alain Francois" seared French foie gras, onion figs Marsala chutney, balsamic reduction

ធ្វើមក្លានចៀនទទួលបានជាមួយដំណាប់ខ្លឹមបារាំងនិងផ្លែល្ងា
"Alain Francois" 香煎法国鹅肝·洋葱无花果马萨拉酸辣酱·减少意大利香醋

  **A4 BATTUTA DI MANZO WAGYU MS 8-9 CON FUNGHETTI E GEL DI CETRIOLINI** **32**

Wagyu beef tartare, slow cooked egg, pickled mushrooms, gherkin gel, parmesan shaves, truffle tapenade dressing

តាតាសាច់គោវ៉ាយ្យូ ជាមួយស៊ុតចម្រើនពិសេស ជ្រក់ផ្សិត ឈីសផាមេសាន ទឹកជ្រលក់ត្រាហូល
Wagyu牛肉馅、慢熟鸡蛋、腌蘑菇、小黄瓜凝胶、帕玛森乳酪、松露调味汁

 **A9 MOZZARELLA FRESCA CON BRESAOLA E ASPARAGI VERDI** **25**

Fresh mozzarella, cured beef bresaola, green asparagus, oregano lemon dressing

ហេមសាច់គោ ជាមួយឈីសទឹកដោះក្របីស្រស់ ទំពាំងបារាំងបៃតង ស្រោចទឹកជ្រលក់ក្រូចឆ្មារ
新鲜马苏里拉、意大利熏干牛肉、绿芦笋、牛至柠檬汁

 **A5 CARPACCIO DI TONNO CON INSALATINA DI ZUCCHINE FRESCHE ED AGRUMI** **20**

Thin sliced Pacific tuna, zucchini salad, citrus gel, capsicum purée

ត្រីធូណាប៉ាស៊ីហ្វិកហាន់ស្តើងៗទទួលបានជាមួយសាឡាត់នោង និងទឹកជ្រលក់ម្ទេសប្លោក
薄片的太平洋金枪鱼、西葫芦沙拉、柑橘凝胶、辣椒酱

  **A10 INSALATA DI RUCOLA CON PARMIGIANO REGGIANO** **17**

Rocket leaves salad, aged parmesan cheese, walnuts, 12 years durmast barrel aged Modena balsamic vinegar

សាឡាត្យូកេត ជាមួយឈីសផាមេសាន គ្រាប់វលណាត់ស្រោចទឹកខ្មេះបាលសាមីក១២ឆ្នាំ
芝麻叶沙拉、陈年帕玛干酪、核桃、12年杜尔马斯特桶成酿的摩德纳香醋



Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



F1



F2



F5



F3

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

ជំរើសជាត្នាពិសេសៗ 主菜

- | | |
|---|--|
| <p> F1 RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ASTICE E ASPARAGI 50
 <i>Saffron risotto, sous vide Canadian lobster, green asparagus</i>
 បាយអ៊ីតាលី ជាមួយបង្កងកាណាដា លំអងផ្កាសាហ្វ្រូន និងទំពាំងបារាំងបៃតង
 番红花炖饭、真空低温烹的加拿大龙虾、绿芦笋</p> | <p> F5 TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA AOP CON GAMBERI DI FIUME, ZUCCHINE E BOTTARGA DI MUGGINE 32
 <i>Homemade black ink Tagliatelle, AOP, blue river langoustine, green zucchinis, Sardinian Bottarga</i>
 ជាត្នាខ្មៅចំអិនជាមួយបង្កាទឹកសាប ននោងបៃតង ពងត្រីបូតាហ្គាពីកោះសាដីនានប្រទេសអ៊ីតាលី
 自制黑色意大利干面条、AOP、挪威海螯虾、绿西葫芦、撒丁岛鱼卵</p> |
| <p> F2 TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO FATTE IN CASA CON BOLOGNESE ALLA DO FORNI 24
 <i>Homemade Tagliatelle pasta, braised beef cheek Bolognese sauce, aged parmesan cheese</i>
 ជាត្នា តាគ្លីតេលពិសេសចំអិន ជាមួយ ផ្ទាល់គោខឈើសជាមេសាន
 自制意大利面条、红烧牛肉面颊和酱、陈年帕玛干酪</p> | <p> F6 RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA, PANCETTA CROCCANTE, POLVERE DI PORCINI E SALSA AL TARTUFO 22
 <i>Pumpkin risotto, crispy pancetta ham, porcini mushrooms dust, black truffle tapenade</i>
 បាយអ៊ីតាលី ជាមួយល្អៅ ហេមស្រួយ ផ្សិត និងទឹកជ្រលក់ត្រាហូលខ្មៅ
 南瓜炖饭、脆皮烟肉火腿、波奇尼蘑菇粉、黑松露酱</p> |
| <p> F3 CAPPELLETTI FATTI IN CASA CON RIPIENO DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO 20
 <i>Homemade cappelletti ricotta cheese and spinach, butter sage, tomato sauce</i>
 ការអ៊ីតាលីបៃតងខ្ពង់ជាមួយឈើសរីក្សតា ផ្លី ចំអិនជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ
 自制意大利乳清干酪和菠菜、黄油鼠尾草、番茄酱</p> | <p> F7 SPAGHETTI CHITARRA ALL'ASTICE CANADESE 45
 <i>Homemade Chitarra pasta, Canadian lobster, tomato-lobster sauce</i>
 ជាត្នាពិសេសហ្គីតារាជាមួយនិងបង្កងកាណាដា ទឹកជ្រលក់បង្កងនិងទឹកប៉េងប៉ោះ
 自制意大利面条、加拿大龙虾、番茄龙虾酱</p> |
| <p> F4 ORECCHIETTE FATTE IN CASA CON COZZE E VONGOLE E CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI 22
 <i>Homemade durum wheat ear shape pasta, mussels, clams, Borlotti bean cream, Chardonnay sauce</i>
 ជាត្នាអ្វីជាតេធ្វើក្នុងហាងផ្ទាល់ចំអិនជាមួយគ្រុំ លាសសមុទ្រ គ្រឹមណែកក្រហម
 និង ទឹកជ្រលក់ឆាដូណេ
 自制硬质小麦耳形的意大利面、贻贝、蛤蜊、博洛蒂豆奶油、莎当妮酱</p> | |



Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
 Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



TRADITIONAL CURING TECHNIQUE



SAN DANIELE DEL FRIULI

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

18 MONTHS CURED

SAN DANIELE HAM

សាច់ហេម

18个月腊肉-圣达涅火腿

Internationally-acclaimed, San Daniele ham - which is a PDO product (Protected Denomination of Origin) - stands out from other Italian ham for its unique processing, which doesn't involve removing the trotter.

As for the origin of the raw material (the legs), it's essential they only come from pigs bred in the northern regions of Italy and cured in the nearby area of San Daniele town in Friuli Venezia Giulia region.

Since the Celts times, the ancients experienced that the low humidity, good ventilation and the special microclimate of San Daniele del Friuli allowed to conserve the meat better and to improve its quality. During the Council of Trento, in the 1563, prelates ate Prosciutto di San Daniele, carried to Trento on mules from San Daniele del Friuli. Prosciutto di San Daniele PDO gained popularity year after year thanks to the market of the city of origin. This ham was very appreciate by Napoleon.

The leg is pulled at the joint to give the ham its classical straight, guitar-shaped appearance and then is placed in salt for 1 day for each kg. After this period, it is brushed off and placed in a press for 1 week so that all the serum comes out and it takes on its typical flattened shape.

PROSCIUTTO SAN DANIELE HAM

សាច់ហោម 圣达涅火腿

H1 PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

26/100g

Taggiasca olives, cherry tomato, rocket leaves

សាច់ហោម សាដានីល ជាមួយផ្លែអូលីវ ប៉េងបោះ ស្ពីកូរ៉ែត
腌制橄榄、樱桃番茄、芝麻叶

ZUPPA SOUP

ស៊ុប 汤



Z1 ZUPPA DI FUNGHI PORCINI CON FEGATO D'ANATRA

20

Porcini mushrooms soup with "Alain Francois" seared foie gras

ស៊ុបផ្សិតថ្លើមក្លាន "Alain Francois"

波奇尼香菇汤和 "Alain Francois" 香煎法国鹅肝



Z2 MINISTRONE DI VERDURE CON LEGUMI

10

Classical Italian vegetable soup, extra virgin olive oil, aged parmesan cheese

ស៊ុបបន្លែបៃបង្កិតាលីជាមួយប្រេងអូលីវលីសធាមេសាន

经典意大利蔬菜汤、特级初榨橄榄油、陈年帕尔马干酪



Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



PONTEVECCHIO TRADITIONAL AGING PROCESS



PONTEVECCHIO TRADITIONAL ACETAIA DI MODENA BALSAMIC VINEGAR

ទីកន្លែង: បាលសាមីក
意大利香醋

Pontevecchio is a traditional Modena Acetaia that, from generation to generation, has been producing the best Modena balsamic vinegar for more than a hundred years. Made according to ancient acetification techniques, and aged exclusively in barrels of the finest woods, our vinegar is of the highest quality level.

Pontevecchio Balsamic Vinegar of Modena is obtained exclusively from Lambrusco and Trebbiano grapes, harvested in our own vineyards, and it is thanks to the clayey soil and the particular climate of the Modena hills that excellence is achieved in these crops.

Pontevecchio produces all types of vinegar, such as balsamic vinegar of Modena PGI and traditional balsamic vinegar of Modena DOP, and is renewed with flavored glazes and white vinegars, because vinegar is an ancient but contemporary product, capable to constantly give life to new creations and innovative recipes. Each vinegar has its own combination, and by contacting us we will be able to advise you which balsamic vinegar of Pontevecchio is the most suitable for our dishes, so that you can enjoy only the best of the Modenese tradition.



G6 COSTATA DI MANZO

Cape Grim grass-fed bone-in beef chop 1kg



MANZO AUSTRALIANO

AUSTRALIA'S FINEST GRASS FED NATURAL BEEF

សាច់គោ អូស្ត្រាលី ដែលចិញ្ចឹមដោយ ស្មៅធម្មជាតិ
澳大利亚最好的天然草食牛肉

Tasmania is world-renowned for its rugged wilderness, pristine beauty and landscape of vivid contrast.

Cape Grim in the far northwest corner, shaped by wild Southern Ocean swells, abundant rainfall has the cleanest air in the world.

Our proud collective of beef farmers throughout Tasmania, King and Flinders Islands, have a commitment to ethical practices and are audited by a third-party.

They nurture the finest quality cattle, without harming the pristine environment.

Raised on rich pastures with nothing else added, Cape Grim Beef is hand-selected and rigorously graded, rewarding you with pure beef flavour – made by nature.

- 100% Grass-fed and finished
- No added hormones
- Antibiotic free
- GMO free
- British breed beef only
- Graded to four & five star MSA tenderness grades
- Naturally marbled for maximum juiciness and flavour
- Certified Humane



DALLA GRIGLIA FROM THE GRILL

ប្រភេទសាច់អាំង 烤架

SELECTION OF ONE SIDE DISH AND SAUCE

- 
G1 CONTROFILETTO DI MANZO
Cape Grim grass-fed rib eye 300g
 សាច់គោក្បែរឆ្អឹងជំនី ពីតំបន់ កេប ហ្គ្រីម ៣០០ក្រាម
 格里姆角地区草食的 肋眼肉300克
- 
G2 LOMBATA DI MANZO
Cape Grim grass-fed striploin 250g
 សាច់គោជាប់ខ្លាញ់ មកពីតំបន់ កេប ហ្គ្រីម ២៥០ក្រាម
 格里姆角地区草食的 前腰脊肉250克
- 
G3 FILETTO DI MANZO
Cape grim grass-fed tenderloin 180g
 សាច់គោចម្អកក្នុង មកពីតំបន់ កេប ហ្គ្រីម ១៨០ក្រាម
 格里姆角地区草食的 里脊肉180克
- 
G4 FILETTO DI MANZO US WAGYU MS 8-9
Sous vide snake river farm US wagyu gold label beef tenderloin ms 8-9 180g
 សាច់គោចម្អកក្នុងវ៉ាយូ លេខ ៨-៩ ចម្អិនលក្ខណៈពិសេស មកពី ស្នេក វីវី ហ្គ្រីម សហរដ្ឋអាមេរិក
 在美国地区 蛇河农场 的 真空低温烹的 金标牛 里脊肉 MS 8-9 180克
- 
G5 COSTOLETTE DI AGNELLO
Lamb Chop 300g
 សាច់ចៀម ៣០០ក្រាម
 羊排300克
- 
G6 COSTATA DI MANZO (2 PAX)
CHOICE OF TWO SIDE DISH AND SAUCE
Cape Grim grass-fed bone-in beef chop 1kg
 សាច់គោជាប់ឆ្អឹងមកពីតំបន់ កេប ហ្គ្រីម ១គីឡូក្រាម
 格里姆角地区草食的 牛扒骨1公斤

CONTORNI SIDE DISHES

ជម្រើសបន្ថែម 配菜

- 
C1 PURÉE DI PATATE 6
Parmesan mashed potato
 ជំឡុងកិនជាមួយឈីសជាមេសាន
 帕玛森土豆泥
- 
C3 VERDURE GRIGLIATE MISTE 6
Mixed grilled vegetables
 បន្លែអាំងចម្រុះ
 烤什锦蔬菜
- 
C2 INSALATA MISTA 6
Mixed salad
 សាឡាត់ចម្រុះ
 什锦色拉
- 
C4 POLENTA AL TARTUFO NERO 6
Black truffle polenta
 ពោតម៉ត់ជាមួយផ្សិតត្រាហូលខ្មៅ
 黑松露玉米粥

SELEZIONE DI SALSE SELECTION OF SAUCES

ជម្រើសទឹកជ្រលក់ 选择酱料

- 
S1 SALSIA AL PEPE NERO DI KAMPOT
Kampot pepper sauce
 ទឹកជ្រលក់ប្រេចកំពត
 柬埔寨贡布省 胡椒酱
- 
S3 SALSIA AL GORGONZOLA
Gorgonzola cheese sauce
 ទឹកជ្រលក់ឈីសហ្គោហ្គុនហ្សូលា
 Gorgonzola 乳酪酱
- 
S2 SALSIA ALLA CREMA DI FUNGHI
Mushroom cream sauce
 ទឹកជ្រលក់ផ្សិត
 蘑菇奶油酱
- 
S4 SALSIA AL BAROLO
Barolo red wine sauce
 ទឹកជ្រលក់ស្រាត្រហេម
 巴罗洛红酒酱



Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
 Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



FS1



FS2



FS4



FS3

SECONDI DI MARE FROM THE SEA

ម្ហូបចម្រុះគ្រឿងសមុទ្រ 海鮮



FS1 MERLUZZO ALLA VENEZIANA

52

Black cod fish simmered in milk and parmesan, Taggiasca olives, asparagus, potatoes, almond flakes

ត្រីទឹកកកខ្មៅចម្អិនជាមួយទឹកដោះគោ ឈើសជាមេសាន អូលីវតាហ្គាស្កា ទំពាំងបារាំង ដំឡូង និងគ្រាប់អាល់ម៉ុង
牛奶和帕尔马干酪炖黑鳕鱼、腌制橄榄、芦笋、土豆、杏仁片



FS2 TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI CON CAPONATINA SICILIANA DI VERDURE

32

Pistachio crusted Pacific tuna fillet, Sicilian sweet – sour vegetable caponata

ត្រីឆ្មូណាសមុទ្រប៉ាស៊ីហ្វិកប្រលាក់ជាមួយគ្រាប់សណ្តែកក្រហម ទទួលទានជាមួយ បន្លែចម្រុះសជាតិជ្វែម
开心果皮和太平洋金枪鱼鱼片、西西里酸甜的烩茄子



FS3 SPADELLATA CALABRESE AI GAMBERONI, COZZE E FUNGHI PORCINI

44

Calabria style tossed king prawns and mussels, porcini mushrooms, white wine sauce, Mediterranean herbs

បង្កា និង គ្រុំសមុទ្រចម្អិនតាមបែបអ៊ីតាលីក្នុងតំបន់កាឡាប្រេ ជាមួយផ្សិត ទឹកជ្រលក់ស្រោទំពាំងបាយជូតពណ៌ស និងដីមេឌីទែរ៉ាណេ
卡拉布里亚风味的大虾和贻贝、波奇尼蘑菇、白葡萄酒沙司、地中海香草



FS4 BRANZINO ALLA PUTTANESCA CON OLIVE TAGGIASCHE E CIPOLLE CROCCANTI

30

Pan seared seabass, puttanesca sauce, tomato Taggiasca olive salsa, crispy onions

ត្រីឆ្មូងចៀន ទទួលទានជាមួយទឹកជ្រលក់ប៉េងប៉ោ អូលីវតាហ្គាស្កា និងខ្លឹមបារាំងបំពង
香煎鲈鱼、番茄酱、番茄和腌制橄榄酱、脆洋葱



Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT



DAL FORNO

PIZZA

ភីហ្សា 比萨

- | | |
|--|--|
| <p> P1 PIZZA MARGHERITA
 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, extra virgin olive oil</i>
 ភីហ្សាម៉ាហ្គារីតា ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសទឹកដោះក្របី ដីបាស៊ីល និង ប្រេងអូលីវ
 番茄酱、马苏里拉奶酪、罗勒、特级初榨橄榄油</p> | <p>12  P5 PIZZA AI FUNGHI CON SALSAL AL TARTUFO 17
 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, wild mushrooms, black truffle sauce</i>
 ភីហ្សាផ្សិត ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសទឹកដោះក្របី ផ្សិតព្រៃ និង ទឹកជ្រលក់ត្រាហូលខ្មៅ
 番茄酱、马苏里拉奶酪、野生蘑菇、黑松露酱</p> |
| <p> P2 PIZZA DIAVOLA
 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, Italian salami, Taggiasca olives</i>
 ភីហ្សាដាវូឡា ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសទឹកដោះក្របី សាច់ក្រកអ៊ីតាលី និង អូលីវតាហ្គាស្កា
 番茄酱、马苏里拉奶酪、意大利腊肠、腌制橄榄</p> | <p>16  P6 PIZZA ALL'ARAGOSTA E SPINACI 36
 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, spiny lobster, spinach, lobster oil essence</i>
 ភីហ្សាបង្កងស្តីនី ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសទឹកដោះក្របី ផ្លី
 番茄酱、马苏里拉奶酪、刺龙虾、菠菜、龙虾油</p> |
| <p> P3 PIZZA AL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, PARMIGIANO REGGIANO E RUCOLA
 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, parmesan cheese, rocket leaves</i>
 ភីហ្សាធាម៉ាហេម ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសទឹកដោះក្របី ឈើសធាមេសាន និង ស្លឹក្លូកេត
 番茄酱、马苏里拉奶酪、帕尔马火腿、帕尔马奶酪、芝麻叶</p> | <p>22  P7 PIZZA AI QUATTRO FORMAGGI 22
 <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, taleggio, parmesan cheese, crushed walnut</i>
 ភីហ្សាលឺស ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើស ប្រេងទេចម៍អិសបញ្ចូលគ្នា និង គ្រាប់វលណាត់
 番茄酱、马苏里拉奶酪、Gorgonzola 乳酪酱、软奶酪、帕尔马干酪、核桃</p> |
| <p> P4 PIZZA CAPRESE
 <i>Tomato sauce, fresh mozzarella cheese, cherry tomato concasse, pesto</i>
 ភីហ្សាកាប្រេសេ ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសទឹកដោះក្របី ប៉េងប៉ោះ និង បេស្តូ
 番茄酱、马苏里拉奶酪、樱桃番茄汁、香蒜酱</p> | <p>14</p> |



Please advise us of any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

Prices are exclusive of 7% service charge and 10% VAT

