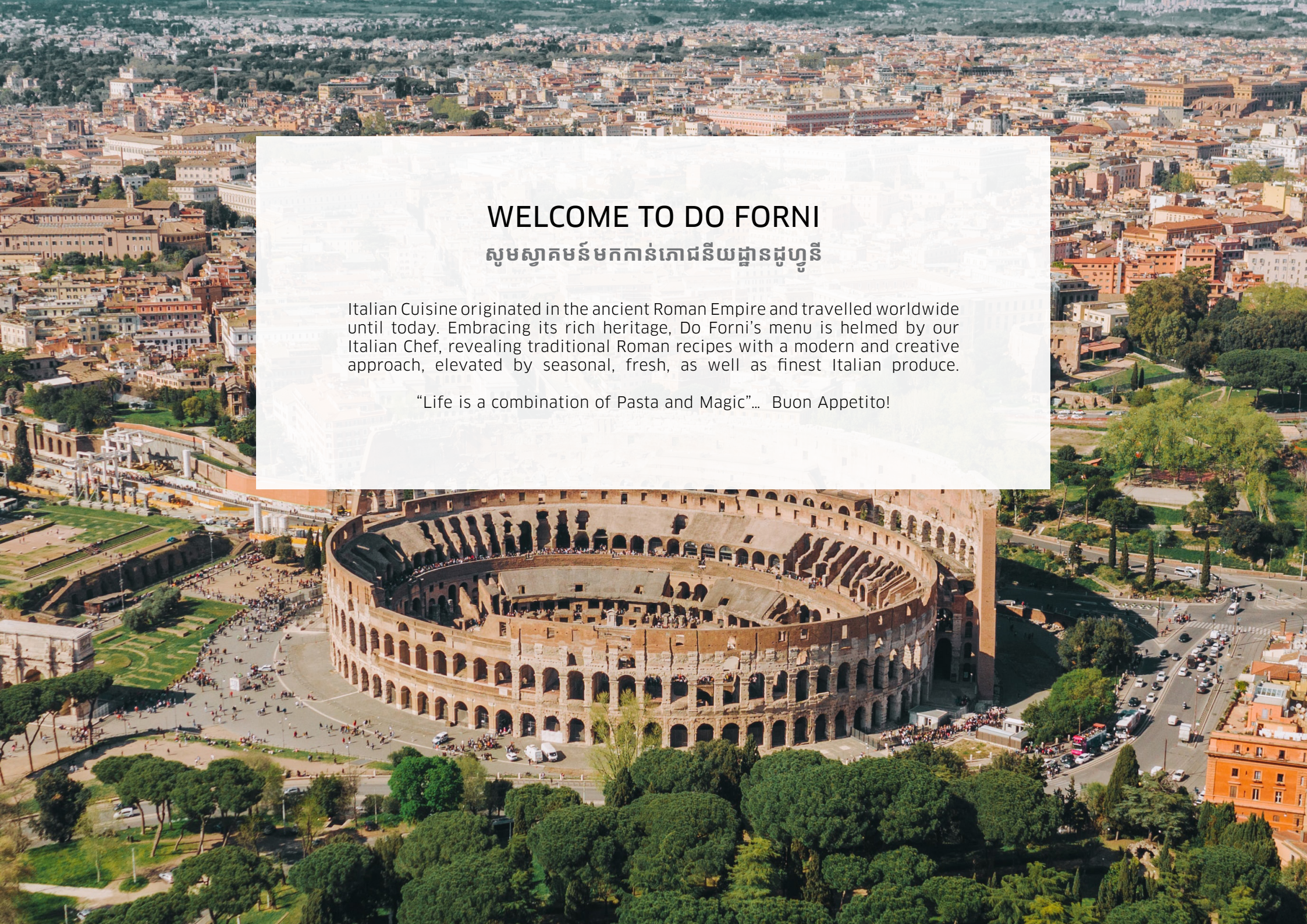


Da Forni

Ristorante Italiano

Da Forni

Ristorante Italiano



WELCOME TO DO FORNI

សូមស្វាគមន៍មកកាន់រោងជុំបារបារ

Italian Cuisine originated in the ancient Roman Empire and travelled worldwide until today. Embracing its rich heritage, Do Forni's menu is helmed by our Italian Chef, revealing traditional Roman recipes with a modern and creative approach, elevated by seasonal, fresh, as well as finest Italian produce.

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



A5 Hokkaido Scallop Trilogy with Caviar
ខ្យងសមុទ្រហុកកៃដូចៀន ជាមួយនឹងពងត្រីការីយ៉ា
北海道扇贝佐鱼子酱



A6 Fegato Grasso Scottato
ផ្លើមក្លានចៀន
法式煎鹅肝



A4 Insalata di Mare
សាឡាដ៍ និងម្ហូបត្រជាក់គ្រឿងសមុទ្រចម្រុះបែបអ៊ីតាលី
海鲜沙拉

APPETIZER

មុខម្ហូបនាំមុខ | 前菜

A1 Rocket Salad

Aged Parmesan Cheese, Walnuts
12 Years Durmast Barrel Aged Modena Balsamic Vinegar
សាឡាត់រ៉ូកែត ជាមួយឈើសធាមេសាន គ្រាប់រ៉ូលណាត់ស្រោចទឹកខ្មេះបាលសាមីក១២ឆ្នាំ
帕尔马芝士，核桃，摩德纳12年陈醋

★ A2 Burrata & Tomato Panzanella

Frisella Bread, Basil Mayonnaise, Basil Oil
ឈើសបូរ៉ាតា និងប៉េងប៉ោះតែនហ្សានេលឡា ម៉ាយ៉ូនេស និងប្រេងបេស៊ីល
薄饼，罗勒青酱，罗勒油

A3 Vitello Tonnato

Veal Loin, Fennel, Tuna Caper Sauce, Caper Berries
សាច់គោចំអិនក្នុងស៊ីតុណ្ហភាពទាបជាមួយទឹកជ្រលក់ ធូណា និងគ្រាប់យេកើរ
小牛柳，茴香，金枪鱼酱，酸豆酱

★ A4 Insalata di Mare

King Prawn, Octopus, Mussel, Clam, Squid, Papaya Gazpacho
សាឡាត់គ្រឿងសមុទ្របែបអ៊ីតាលី បង្ការ មីក គ្រុំ ទឹកជ្រលក់រសជាតិផ្លែឈូង
帝王虾，章鱼，青口，蛤蜊，鱿鱼，木瓜冷汤

A5 Hokkaido Scallop Trilogy with Caviar

Leek Purée, Crunchy Bacon, Olive Powder, Sturia Caviar from France
ខ្យងសមុទ្រហុកកៃដូចៀន ចំនួនបីគ្រាប់ ជាមួយនឹងពងត្រីការីយ៉ា ទឹកជ្រលក់ខ្លីម
សាច់ជ្រូកបីជាន់បន្ទះ ម្សៅអូលីវ ពងត្រីការីយ៉ាស្កររៀ ពីប្រទេសបារាំង
韭菜泥、脆培根、橄榄粉、法国鱼子酱

A6 Fegato Grasso Scottato

Pan-Seared Foie Gras, Garlic Purée, Roasted Mango Sauce, Crunchy Bread
ផ្អើមក្លានចៀន ទឹកជ្រលក់រសជាតិស្វាយ ទឹកជ្រលក់ខ្លីម នំប៉័ងស្រួយ
法式煎鹅肝、芒果酱、蒜泥、面包

S1 Truffle & Porcini

Creamy Mushroom Soup
ស៊ុបផ្សិតត្រាស់ហ្វូល និងជ័រស៊ីនី បែបគ្រឹម
蘑菇浓汤

9

A7 Wagyu Beef Carpaccio

Rocket Salad, Aged Parmesan, Truffle Mayonnaise, Cherry Tomato
សាច់គោវ៉ាយ៉ូហាន់ស្តើងៗ សាឡាត់រ៉ូកែត ឈើសប៉ាមេសាន ទឹកជ្រលក់ម៉ាយ៉ូណេស
ផ្សិតត្រាស់ហ្វូល ប៉េងប៉ោះឈើរី
芝麻叶、帕尔马芝士、黑松露蛋黄酱、小番茄

11

12

A8 Cold Cut and Cheese Selection

Parma Ham, Salami Napoli, Mortadella, Truffle Manchego
Aged Parmesan, Brillat-Savarin, Walnut, Olive, Truffle Honey
ហេមប៉ាម៉ា សាឡាមីណាប៉ូលី ម៉ូតាដេលឡា មេនឈេហ្វូផ្សិតត្រាស់ហ្វូល ឈើសប៉ាមេសាន
ឈើសប្រីលឡាសាវ៉ារីន គ្រាប់រ៉ូលណាត់ គ្រាប់អូលីវ និងទឹកជ្រលក់ទឹកឃ្មុំ ផ្សិតត្រាស់ហ្វូល
巴马火腿、沙拉米香肠，义式肉肠、西班牙松露芝士、帕尔马芝士
萨瓦兰奶酪，核桃、橄榄、松露蜂蜜酱

24

15

16

A9 Fine de Claire Oyster

Marennes Oleron N3
Lemon Wedges, Mignonette
អយស្ទ័រស្រស់ ហ្វាញដឺ ឈ្នួរ ទទួលបានជាមួយទឹកជ្រលក់ខ្លីមក្រហម
柠檬角，木犀草

6pcs 32

12pcs 60

29

A10 Diamond Sturgeon Oscietre

Served with Buckwheat Blini and Condiments
ពងត្រីការីយ៉ាអូស៊ីត្រា ១៥ក្រាម ឬ ៥០ក្រាម
荞麦薄饼和配料

15g 150

50g 360

22

SOUP

ស៊ុប | 汤品

សម្រាប់ 2នាក់
For 2 Persons

9

S2 Cacciucco di Mare | Served at the Table

Seafood, Spicy Tomato Sauce, Citrus, Garlic Bread
ស៊ុបគ្រឿងសមុទ្របែបអ៊ីតាលី ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះហ៊រតិចៗ និងនំប៉័ងខ្លីមសរ
海鲜、香辣番茄酱、柑橘、大蒜面包

25

★ Signature Dish

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

PR8 Cod Fish Risotto
បាយអ៊ីតាលី
香煎鳕鱼



PR1 Paccheri di Gragano
ប៉ាស្កាតឺរី



PR5 Homemade Baccala Ravioli
ផាស្កាបែបអ៊ីតាលី
自制 意大利馄饨



PASTA & RISOTTO

ជំរើសផាស្កាពិសេសៗ និងបាយអ៊ីតាលី

意大利面和炖饭

PR1 Paccheri di Gragnano

Tomato Sauce, Stracciatella Cheese, Basil Oil

ប៉ាស្កាតឺរី ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈីសត្រាស៊ីតេលឡា និងប្រេងដីបេស៊ីល

番茄酱、新鲜奶酪、罗勒油

12

PR2 Spaghetti Cacio e Pepe

Aged Pecorino, Kampot Green Pepper, Lemongrass

ស្ពាហ្គេតតឺ សាស៊ីអូ អីហេប៉េ ជាមួយឈីស ភីក្វីន្ទ ប្រេចកំពតខ្ចី និងស្លឹកត្រៃ

佩科里诺奶酪、贡布青胡椒、香茅

12

PR3 Sardinian Linguine

Clam, Sea Urchin, Sardinian Bottarga

ស្ពាហ្គេតតឺ បែបតំបន់សាឌីនៀន ប៊ូតាហ្គា ជាមួយលៀសសមុទ្រ កាំប្រម៉ាសមុទ្រ

蛤蜊、海胆、烏魚子

28

PR4 Spaghetti allo Scoglio

Clam, Mussel, Squid, Prawn, Cherry Tomato

White Wine Sauce, Parsley

ស្ពាហ្គេតតឺ អាឡូ ស្កឺលីអូ ជាមួយទឹកជ្រលក់ស្រាសរ លៀស គ្រុំសមុទ្រ

មីក បង្កា ប៉េងប៉ោះឈីរី ស្លឹកផាសស៊ី

蛤蜊、青口、鱿鱼、虾、小番茄、白酒酱、香菜

25

★PR5 Homemade Baccala Ravioli

Cod Fish, Lobster Jus, Salmon Roe, Citrus

ផាស្កាបែបអ៊ីតាលី មានស្នូលត្រីទឹកកកខ្មៅ ពងត្រីសាល់ម៉ុន ស្រោចទឹកជ្រលក់បង្កង

鳕鱼、龙虾汁、三文鱼子、柑橘

14

★PR6 Black Tagliatelle with Kep Crab

Bisque, Smoked Butter, Thyme

ផាស្កាពណ៌ខ្មៅតាឡីតេលី ជាមួយសាច់ក្តាមខេត្តកែប

ទឹកជ្រលក់រសជាតិសាច់ក្តាម និងស្លឹកតែម

浓汤、烟熏黄油、百里香

19

សម្រាប់ 2នាក់
For 2 Persons

PR7 Gratinated Canadian Lobster Risotto

Lobster Bisque, Kaffir Lime

បាយអ៊ីតាលី ជាមួយបង្កងកាណាដាដុត ទឹកជ្រលក់រសជាតិបង្កង និងស្លឹកក្រូចសើច

龙虾浓汤、柠檬叶

49

PR8 Cod Fish Risotto

Green Peas, Smoked Butter Risotto, Dried Speck

បាយអ៊ីតាលី ជាមួយត្រីទឹកកកខ្មៅដុត សណ្តែកបៃតង ប័រ និងសាច់ហោមក្រៀម

豌豆、烟熏黄油炖饭、干腌火腿

22

PR9 Wagyu Beef Bolognese Tagliatelle

ផាស្កា តាគីតេលីសេស ចំអិន ជាមួយ សាច់គោវ៉ាយ៉ូ ឈីស ផាមេសសាន

和牛酱意大利面

12

★ Signature Dish

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

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



Roman Pizza
ភីហ្សា រ៉ូម៉ាន

Napolitan Pizza
ភីហ្សា ណាប៉ូលីថាន

PIZZA DAL FORNO

ភីហ្សា

Choose Your Style

ជ្រើសរើសភីហ្សារបស់អ្នក

Napolitan Pizza | ភីហ្សា ណាផូលីថាន

Pizza was invented in Naples, Italy before the 1700s. The rounded Napolitan Pizza is the traditional recipe. The ingredients are topped directly on the dough prior to cook in the oven. As a result, the dough is thicker and softer with bubbly and crispy edges.

Roman Pizza | ភីហ្សា រ៉ូមែន

It is a variation from Rome, Italy. Oppositely, the Roman Pinsa is a rectangular-shaped Pizza baked twice. The dough is made from Chef's mix of flour and ingredients, which are then topped after the first bake, and which gives it a thin and crispy crust.

PIZZA ភីហ្សា | 披萨

P1 Margherita

Tomato Sauce, Mozzarella, Basil

ភីហ្សាម៉ាហ្គារីតា ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសម៉ូហ្សារេសឡាទឹកដោះក្របី ដីបេស៊ីល និង ប្រេងអូលីវ
蕃茄酱、马苏里拉芝士、罗勒

8

P3 Parma Ham

Mozzarella, Parma Ham, Rocket Salad, Aged Parmesan

Aged Balsamic Vinegar
ភីហ្សាដាម៉ាហេម ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ឈើសដាមេសាន និង ស្លឹកសាឡាត់រ៉ូកែត និងទឹកខ្មេះប៉ាសាមិក
马苏里拉芝士、帕尔马火腿、芝麻叶沙拉 、帕尔马芝士、意大利黑醋

15

P2 Diavola

Tomato Sauce, Spicy Salami, Mozzarella, Olive

ភីហ្សាដាវូឡា ជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ សាច់ក្រកអ៊ីតាលី អូលីវតាហ្គាស្កា
ឈើសម៉ូហ្សារេសឡា និងផ្លែអូលីវ
蕃茄酱、辣意式香肠、马苏里拉芝士、橄榄

12

P4 Double Truffle

Sliced Truffle, Truffle Sauce, Sautéed Mushroom, Mozzarella

ភីហ្សាផ្សិតត្រាសហូលស្រស់ជំនិតស្តើងៗ ទឹកជ្រលក់ផ្សិតត្រាសហូល ផ្សិតតា និងឈើសម៉ូហ្សារេសឡា
松露片、松露酱、炒蘑菇、马苏里拉芝士

18

★ Signature Dish

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

FS2 Slow-Cooked and Seared Octopus

ដៃមីកពីងពាងចំអិនដោយស៊ីតុណ្ហភាពទាប

慢煮章鱼



FS1 Pacific Tuna Tagliata

ត្រីឆ្នូណាចៀន

潘多拉魔盒

FROM THE SEA

ម្ហូបចម្អិនគ្រឿងសមុទ្រ | 海鲜

FS1 Pacific Tuna Tagliata

22

Roasted Cauliflower, Roasted Pumpkin Seed, Cauliflower Anise Sauce

ត្រីឆ្មារចៀន ជាមួយទឹកជ្រលក់គ្រាប់គ្គាខាត់ណាលាយផ្កាច័ន្ទនី គ្គាខាត់ណានិងគ្រាប់ល្អៅដុត

切片吞拿鱼, 花椰菜八角酱、烤花椰菜、烤南瓜子

FS2 Slow-Cooked and Seared Octopus

38

Lime Potato Purée, Bacon

ដៃមីកពីងពាងចំអិនដោយស៊ីតុណ្ហភាពទាប ហើយចៀន ចេញជាមួយជំន្រួងបារាំងកិន និងសំបកក្រូចឆ្មារ

慢煮章鱼, 青柠土豆泥、培根

FS3 Pan Seared Salmon

22

Mango Salsa, Red Bell Pepper Sauce

ត្រីសាល់ម៉ុនចៀន ចេញជាមួយសាលសារសជាតិស្វាយ ទឹកជ្រលក់ម្ទេសប្លោកក្រហម

香煎三文鱼, 芒果莎莎、红椒酱

FS4 Sea Bass Acqua Pazza

18

★ “Crazy Water” Sautéed Mussels, Taggiasca Olive Crumble

ត្រីឆ្មាចំអិនបែបស្តាយមេឌែរីណេ ជាមួយទឹកប៉ងប៉ោះ ស្រទំពាំងបាយជូរសរ ជាមួយគ្រុំសមុទ្រឆា អូលីវតាហ្គាស្កា

鲈鱼, 青口, 橄榄碎

★ Signature Dish

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

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



FG5 Bone-in Rib Eye 1KG

សាច់គោជាប់ឆ្អឹងជំនី ១គីឡូក្រាម
带骨肋眼牛肉

FROM THE GRILL

ប្រភេទសាច់អាំង

(Choose 2 Side dishes and 1 Sauce)

សូមជ្រើសរើសយកជម្រើសម្ហូបបន្ថែម ២មុខ និងទឹកជ្រលក់ ១មុខ

选择2配菜和1酱汁

FG1 Lamb Chop Trio

សាច់ជ្រូមជាប់ឆ្អឹងជំនី ៣០០ក្រាម

羊排

40

FG4 Grain-Fed Rib Eye 300G

សាច់គោក្បែរឆ្អឹងជំនី ៣០០ក្រាម

肋眼牛肉

50

FG2 Grass-Fed Tenderloin 200G

សាច់គោចម្កកក្អុង ២០០ក្រាម

谷饲小里脊

42

FG5 Bone-in Rib Eye 1KG

សាច់គោជាប់ឆ្អឹង ១គីឡូក្រាម

Choose 2 Side dishes and 2 Sauces

សូមជ្រើសរើសយកជម្រើសម្ហូបបន្ថែម២មុខ និងទឹកជ្រលក់

带骨肋眼牛肉

95

FG3 Grain-Fed Striploin 300G

សាច់គោជាប់ខ្នាញ់ ៣០០ក្រាម

西冷牛肉

45

SIDE DISH

ជម្រើសបន្ថែម | 配菜

5

SAUCE

ជម្រើសទឹកជ្រលក់ | 酱汁

5

SD1 Parmesan Mashed Potato

ដំឡូងកិនជាមួយឈើស ជាមេសសាន

帕玛森土豆泥

SD3 Mixed Grilled Vegetable

បន្លែ អាំងចម្រុះ

烤杂锦时蔬

SA1 Kampot Pepper Sauce

ទឹកជ្រលក់ម្រេចកំពត

贡布辣椒酱

SA3 Chimichurri

ទឹកជ្រលក់ជួរហិរ ជាមួយប្រេងអូលីវ និងទឹកខ្មៅ

阿根廷青酱

SD2 Creamy Truffle Polenta

ម្សៅពោតមីត់ជាមួយផ្សិតត្រាហូលបែបក្រែម

松露玉米粥

SD4 Sautéed Baby Spinach

កូនផ្ទឹតា

炒菠菜

SA2 Barolo Red Wine Sauce

ទឹកជ្រលក់ស្រាក្រហម

红酒酱

SA4 Tzatziki

ទឹកជ្រលក់បែបក្រិច ជាមួយយ៉ាអ៊ូរ និងមេយ៉ូនេស

希腊黄瓜酸奶酱

★ Signature Dish

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

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



P4 The Flower Pot
បង្អែមរសជាតិស្លកូឡាដែលមាន
រាងដូចថ្នាំ
巧克力花盆

P3 The Original Tiramisu
បង្អែមធីរ៉ាមីស៊ូ
提拉米苏

DESSERT

បង្អែម | 甜点

DT1 Heaven Box

White Chocolate Box, Passion Fruit Cream, Hazelnut Gelato, Coconut Sponge, Meringue

ស្ករឡាពណ៌សប្រអប់ គ្រឹមរសជាតិផ្លែផាស់សិន កាហ្វេគ្រាប់ហាសណាត់ នំស្កររសជាតិដូង
潘多拉魔盒

8

សម្រាប់ 2នាក់

Per Person | Min 2

★P2 Dipinto di Luigi

Mixed Desserts, Sauces, Fruits, Chocolate Sphere served at the table

បង្អែម និងទឹកជ្រលក់ចម្រុះពិសេស ជាមួយផ្លែឈើ និង ស៊ុតស្ករឡា

杂锦甜点、酱汁、水果、巧克力球

14

P3 The Original Tiramisu

Mascarpone Cream, Homemade Lady Finger, Coffee, Vermouth, Cocoa Powder

បង្អែមធីរ៉ាមីស៊ុ រសជាតិកាហ្វេ គ្រឹមម៉ាសកាផុន នំស្រួយ ស្រាវីម៉ុស ម្សៅកាកាវ

马斯卡彭奶油、自制手指饼干、咖啡、苦艾酒、可可粉

8

P4 The Flower Pot

White Chocolate Mousse, Raspberry Heart, Chocolate Sponge Cake

Chocolate Pot, Cookie Powder, Flowers

បង្អែមម៉ូសរសជាតិស្ករឡា រ៉ាស់ប៊ឺរី ខេករសជាតិស្ករឡា ថ្មស្ករឡា ម្សៅនំកុកី និងផ្កា

白巧克力慕斯、覆盆子、巧克力海绵蛋糕、巧克力盆子、饼干粉、花

8

★ Signature Dish

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

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

SOFITEL PHNOM PENH PHOKEETHRA
26 OLD AUGUST SITE - SOTHEAROS BLVD - 12301 PHNOM PENH
TEL. +855 (0) 23 999 200 - H6526@SOFITEL.COM
WWW.SOFITEL-PHNOMPENH-PHOKEETHRA.COM

