

MENU

RECOMMENDED BY THE CHEF




- Tonle Sap Fish Tartare** 9
Freshwater fish sliced and marinated in lime juice and lemongrass, peanuts mixed with red and green bell pepper, garlic toast bread.
- Lok Lak Sach Kor** 12
Beef stir-fry set up with onions, tomatoes, and lettuce, served with steamed rice and a fried egg.






SIGNATURE DISH

- Hot Pot Chnang Kdao** 24
A pot of soup stock infused in coconut milk with Khmer spices from our garden simmers, and a variety of chicken, beef, pork, fish, shrimp, and vegetables are served beside the pot for the diners to put into the hot stock. (minimum for 2 persons).


HOT OR COLD SOUPS

- Samlor Korko**  9
Stirring pot soup mixed with fish, vegetables and fruits, the most quintessentially Cambodian dishes.
- Silky Broccoli & Shrimp Soup**  9
Combines creamy broccoli soup with minced shrimp folded in a wonton ravioli, with the perfect blend of spices.
- Asian Gazpacho**  7
Tomatoes, cucumber, red bellpepper, sesame and coriander cold soup served with garlic bread.

SALADS

- Pomelo Salad With Prawns**  9
Similar to grapefruit, pomelo is sliced and mixed with peanuts, basil, and grilled prawns.
- Water Lily Salad**  8
Surprising pinkish long tubes, these are stems of water lilies, served with pomelo pulp, roasted coconut and palm sugar dressing.
- Green Mango Salad**  9
Salad with fresh green mango, carrot, mix red and green bell pepper, smoked fish with a dressing of sweet chili sauce.
- Grilled Beef Salad** 9
Refreshing salad made with lightly marinated grilled beef infused with fresh fragrant herbs, in a classic Cambodian dressing of lime juice, fish sauce and garlic.

MAIN COURSES

- Grilled Tonle Sap Fish** 14
Grilled cod fish with a tasty kaffir lime sauce served with French Fries and Green Salad.
- Tender Pork Spare Ribs** 12
Spare pork ribs marinated in palm sugar, coriander and star anise served with steam rice and vegetables
- Tasty Grilled Chicken Drumstick** 12
Juicy grilled chicken drumstick marinated with khmer spices with bok choy vegetable served with steam rice.
- Khmer Curry**  12
Your choice of chicken or pork in a coconut cream based with red paste curry, khmer spices and sweet potatoes, carrots and onions
- Perfectly Grilled Beef Steak** 22
The favorite of the owner, grilled ribeye steak served with french beans, red wine sauce and French Fries



CAMBODIAN FAVORITES

- Grilled Eggplants with minced Pork** 12
Stir fried minced pork with fermented soybeans mixed with char grilled eggplant.
- Banh Chhev**  12
Savory stuffed crepe with minced pork and prawns, shredded carrots, beansprouts.
- Amok Trey, Amok Mean**  12
Cambodia's national dish, a fragrant and spicy coconut fish curry tenderly steamed in banana leaves. Can also be prepared with chicken.



Vegetarian option available

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs
All prices are inclusive all taxes



SALA LODGES MENU



VEGETARIAN DISHES

- Amok** 9
Cambodia's national dish, is a fragrant and spicy coconut curry tenderly steamed in banana leaves. Prepared with tofu or only vegetables.
- Poached Egg in Mango Nest** 8
Perfectly cooked poached egg served with fresh mango cubes.
- Vegetarian Tasty Curry** 9
In a creamy coconut based curry with onions, beans, eggplant, potatoes.

Anytime

- Fresh Spring Rolls**  7
Rice Wrapper with juicy shredded pork, carrots, cucumber, basil to create slender, smooth, and delicate packages. 4 pieces.
- Fried Spring Rolls**  7
Crispy dough fried with juicy shredded pork, shrimp, carrots, red green bell pepper. 6 pieces.

DESSERTS

- Passion Fruit Crème Brulée** 6
Tropical twist on the classic french dessert
- Pandan Crème Brulée** 6
The same but this time with pandanus leave from the garden
- Tropical Fruit Salad** 6
- Chocolat Moelleux** 8
with caramelized banana, vanilla ice cream, and cashew nuts
- Karem Sokola Kampot** 4
Creamy 80% organic dark chocolate with a dash of Kampot pepper
- Karem Vannella** 4
Fior di latte ice cream with Tahiti vanilla beans
- Pandan Creme Brulée Ice Cream** 4
Created for Sala Lodges, this ice cream has a strong vanilla flavour infused with pandan leaves

MENU SALA LODGES

25

- Fresh & Fried Spring Rolls**

- Pomelo Salad with Grilled Prawns**
- OR**
- Asian Gazpacho**

- Amok of your choice**
- OR**
- Grilled Tonle Sap Fish**
- OR**
- Tender Pork Spare Ribs**

- Pandan Crème Brûlée**
- OR**
- Ice Cream**

WESTERN FLAVORS

- Chef's Mini Burger Trio** 12
Chicken, beef, pork served with French Fries.
- Fish and chips** 10
Tender grilled fish served with French Fries.
- Tagliatelle, Penne, Spaghetti**  9
Pesto, Carbonara, Tomatoe or Bolognese.
- Chicken Boxing** 12
Deep fried crispy fried chicken with French Fries.
- Club sandwich** 12
Classic toasted sandwich served with French Fries.
- Caesar Salad**  10
Chicken, bacon, cheese, egg, tomatoes.

Did you know.....

Amok spices consists of lemon grass, galangal, finger roots, turmeric, and kaffir lime, giving a tropically fragrant and aromatic flavor.



Vegetarian option available

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs
All prices are inclusive all taxes

SALA LODGES WINE

CHAMPAGNE

FRANCE

Taittinger, Chardonnay, Brut Reserve, Reims	89
Balanced, round, creamy champagne. Fine and elegant bubbles. It has notes of citrus fruits and brioche bread.	
Taittinger, Chardonnay, Pinot Noir, Prestige Rose	115
Fine bubbles, subtle balance between velvety and full-bodied, lively, fruity, fresh, dashing. It has notes of citrus fruits and brioche bread.	
Jacques Picard, Chardonnay, Pinot Meunier, Brut	63
Fine and elegant bubbles. Both freshness and finesse, showing floral and fruit notes	

SPARKLING WINE

ITALY

Tommasi "Tenuta Filodora", Prosecco DOC	7/45
Fine bubbles, subtle balance, lively, fruity, fresh. It has notes of citrus and fruit tree.	

WHITE WINE

FRANCE

Marie, Chenin Blanc, Colombard, Vermentino, Maison Ventenac Pays d'Oc 2021	28
Dry and light in the mouth with notes of citrus, and fruit trees. Ideal with chicken, fish, and vegetarian dishes.	
Le Grand Noir, Viognier, Pays d'Oc, 2020	35
Semi-dry and sweet, with notes of citrus, minerals, and honey. Perfectly adapted to spicy dishes.	
Aligoté, Bourgogne, Louis Jadot 2020	45
Dry and rather acidic, with notes of apple, grapefruit, and yeast.	
6ème Sense, Chardonnay, Languedoc-Roussillon 2021	5/25
Dry and of moderate power. With notes of citrus and honey. Our best seller!	

NEW ZEALAND

Matua, Sauvignon Blanc, 2020	42
Light, dry with a hint of acidity. Stays well in the mouth with these notes of citrus, and tropical fruit. Perfectly adapted to vegetarian dishes or with seafood.	

SOUTH AFRICA

The Winery of Good Hope, Chenin blanc, Stellenbosch 2018	6/32
Aromas of green apples and white peach invite the juicy, yet taut palate. A depth of fruit is what sets this wine apart. Great freshness with a long finish.	

ROSE WINE

FRANCE

Gris Blanc, Grenache, Pays d'Oc, Gerard Bertrand 2021	6/32
Light, dry with a hint of acidity. Stays well in the mouth with notes of fruit tree, red fruit and citrus.	
Château de l'Aumerade, Grenache, Côtes de Provence, 2020	43
Light, dry with a hint of acidity. Remains well in mouth with floral and red fruit notes.	

SALA LODGES WINE LIST

RED WINE

FRANCE

Trenel, Gamay, Coteaux Bourguignon, Bourgogne 2020 5/26
 Light, dry, supple in the mouth with a slight acidity. It is woody with notes of red and black fruit.
 Ideal with beef and poultry dishes.

Folie Rouge, Malbec, Blaye Côte de Bordeaux 2020 6/36
 Tannic, dry in the mouth with a present roundness. It is woody with notes of red and black fruit.
 Perfectly adapted to beef and poultry dishes.

Château Bouteilley, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux 2018 40
 Powerful, tannic and dry. It has notes of red and black fruit.

Château Haut Saint Brice, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot,
 Petit Verdot, Saint Emilion, 2014 60
 Powerful, tannic and dry. It is woody with notes of red and black fruit.

Château La Tour Figeac, Cabernet Franc, St-Emilion 2014 118
 Powerful, tannic and dry. It has notes of chocolate, tobacco, cooking, and red fruit.

ITALY

Masi Agricola, Cornava, Valpolicella Classico, Veneto 2019 57
 Light, subtle, and dry. It has notes of red fruit, black fruit, and woody notes.
 It goes well with pasta dishes.

NEW ZEALAND

Matua, Pinot Noir, Marlborough 2018 42
 Light, subtle, and dry. It is woody with earthy and red fruit notes.

ARGENTINA

Argento, Malbec, Mendoza 2018 30
 Powerful, subtle and dry. It has notes of black fruit, red fruit, and woody notes.

SALA LODGES

SALA LODGES SIGNATURE COCKTAILS

SALA PASSION | 8

Imagined by the Sala Lodges team, this cocktail combines fruit and garden plants. The mix of passion fruit with lemongrass, ginger and mint reminds the freshness of the garden. We add rum for fun and a little sprite for sweetness.

GIN GARDEN | 8

Local gin fan, a team from l'Ecole Hotelière de Lausanne, has concocted this cocktail. They mixed lime juice from the garden with the gin with cucumber, ginger, and a little sugar syrup.

CAMBODIAN CATAPULT | 8

By infusing the vodka with pandan, a plant that grows everywhere in Cambodia. We imagined a simple and easy-to-drink cocktail. With the acidity of the lime from our garden, a little mint, and homemade sugar syrup and hope the whole thing in a shaker, and it's gone.

COCKTAILS

NEGRONI | 8

Cocktail created in 1919 in Florence, since the last 10 years has become one of the most classic cocktails musts. The mixture of gin, Campari, and Vermouth is ideal for the beginning of a hot evening.

MOJITO | 8

Created by the pirates to cure stomach ache after a long crossing. Made with rum, sugar cane, mint, and a dash of soda water. This cocktail has become the must-have of our summer evenings.

DAIQUIRI | 8

This cocktail was elaborated in 1898 near Santiago in Cuba. Due to a lack of gin on the island of the miners who did not like the rum, it was mixed with lime and sugar to mask its taste.

PINA COLADA | 8

This cocktail begins its life in the Caribbean, it is one of the cocktails with the most possible and imaginable variants. We propose you this classic version that mixes rum, pineapple juice, coconut cream, and a little coconut liquor.

MARGARITA | 8

Created in 1948 in Mexico, the margarita is part of the essential cocktail of a menu. With its diverse and varied variations. We propose you there the product in its simplest dress, with the tequila to mix with the lime and a simple syrup of sugar the whole to shake vigorously to be well fresh.

Mixed Classic Cocktails | 6

All prices are inclusive all taxes

SALA LODGES Drinks

COFFEE AND TEA | 4

Coffee | Espresso | Cappuccino | Latte | Ice latte

TEA

English Breakfast tea, Supreme Earl Grey, Lemon grass Lemon Green tea, Oriental Jasmine Green tea, Pure Chamomile, Lemongrass Ginger, Pure Peppermint .

SOFT DRINKS | 3

Coca Cola | Coca Cola Zero | Sprite | Soda Water | Tonic Water | Ginger Ale | Grenadine Sirup | Mint Sirup

San Pellegrino, 0.75 5
Kulen Water, 1.5 5

FRUIT JUICES

Fresh Fruit Juice of the day	4
Lime soda	4
Passion soda	4
Fresh Fruit Juices	4
Smoothies	5
Ice Cream Shake	5

APERITIF | 4

Martini | Suze | Ricard | Campari

WHISKIES

Premium | 9

Glenlivet 15 years old
Glenfiddich 12 years old
Laphroaig 10 years old

Classic | 4.50

Chivas Regal
Johnny Walker Red or Black
J & B
Jameson

LIQUEUR

Baileys Cointreau Grand Marnier Kahula Malibu	4.50
Cognac Camus VSOP Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	9



DID YOU KNOW....

In Cambodia, there is a tradition to assign a color for each day of the week based on the God that protects that day. Hindu mythology influenced this Khmer tradition and follows an astrological rule. Nowadays, Khmer people wear these colors in traditional dresses (Sam pot) for special events, such as weddings, ceremonies, and others. Therefore, at Sala Lodges we propose daily cocktails & healthy juices which represent the colors of this tradition.

BEERS

Hanuman Premium Lager Cambodian beer named after Hindu Monkey god	4
Angkor beer - 33cl It is the most widely consumed beer in Cambodia.	4
Cambodia beer Can - 33cl Cambodian beer brewed by Cambrew brewery in Sihanoukville	3
Corona beer- 33cl Mexican lager beer brand	5

MENU

RECOMMANDE PAR LE CHEF

- Tartare de Poisson du Tonle Sap 9
Poisson d'eau douce tranché et mariné dans du jus de citron vert et de la citronnelle, cacahuètes poivron rouge et vert, pain grillé à l'ail.
- Lok Lak Sach Kor 12
Sauté de bœuf accompagné d'oignons, de tomates et de laitue, servi avec du riz à la vapeur et un œuf au plat.



PLAT SIGNATURE

- Hot Pot Chnang Kdao 24
Une marmite de bouillon au lait de coco avec des épices khmères de notre jardin et un choix de poulet, de bœuf, de porc, de poisson, de crevettes et de légumes sont servis à côté de la marmite pour que les convives les mettent dans le bouillon chaud. (minimum pour 2 personnes).

CHAUDES OU FROIDES LES SOUPES

- Samlor Korko  9
Soupe en potée avec du poisson, des légumes et des fruits, un des plats les plus typiquement cambodgiens.
- Velouté de brocoli aux crevettes 9
Velouté de brocolis crémeux avec un ravioli farci aux crevettes 
- Gazpacho Asiatique  7
Soupe froide aux tomates, concombres, poivrons rouges, sésame et coriandre, servie avec du pain à l'ail.

LES SALADES

- Salade Pomelo aux Crevettes  9
Similaire au pamplemousse, le pomelo est coupé en tranches et mélangé avec des cacahuètes, du basilic et des crevettes grillées.
- Salade de Nénuphars  8
De surprenants longs tubes rosés, ce sont des tiges de nénuphars, servis avec de la pulpe de pomelo, de la noix de coco grillée et une vinaigrette au sucre de palme.
- Salade de Mangue Verte  9
Salade de mangue verte fraîche, carottes, mélange de poivrons rouges et verts, poisson fumé avec une vinaigrette de sauce chili douce.
- Salade de Boeuf Grillé 9
Salade rafraîchissante composée de bœuf grillé légèrement mariné, infusé d'herbes fraîches parfumées, dans une vinaigrette cambodgienne classique à base de jus de citron vert, de sauce de poisson et d'ail.

PLATS PRINCIPAUX

- Poisson du Tonle Sap Grillé 14
Cabillaud grillé avec une savoureuse sauce au citron vert kaffir, servi avec des frites et une salade verte.
- Cotes de Porc Grillées 12
Côtes de porc marinées au sucre de palme, à la coriandre et à l'anis étoilé, servies avec du riz à la vapeur et des légumes.
- Savoureux pilons de poulet 12
Pilon de poulet grillé juteux mariné aux épices khmères avec des légumes bok choy, servi avec du riz à la vapeur.
- Curry Khmer  12
Votre choix de poulet ou de porc dans une crème de noix de coco à base de curry de pâte rouge, d'épices khmères et de patates douces, carottes et oignons.
- Steak de Boeuf grillé 22
Le préféré du propriétaire, un faux-filet grillé servi avec des haricots verts, une sauce au vin rouge et des frites.



LES PREFERES DES CAMBOGIENS

- Aubergines grillées au porc émincé 12
Filet de Porc émincé sauté avec des graines de soja fermentées et des aubergines grillées.
- Banh Chhev  12
Crêpe farcie savoureuse avec du porc et des crevettes émincés, des carottes râpées, des pousses de haricots.
- Amok Trey, Amok Mean  12
Le plat national du Cambodge, un curry de poisson à la noix de coco parfumé et épicé, tendrement cuit à la vapeur dans des feuilles de bananier. Peut également être préparé avec du poulet.



Option Végétarien

Si vous avez des allergies alimentaires ou un régime diététique particulier, n'hésitez pas!
Tous les prix sont charges comprises



MENU



PLATS VEGETARIENS

- Amok** 9
Le plat national du Cambodge, est un curry de noix de coco parfumé et épicé, tendrement cuit à la vapeur dans des feuilles de bananier. Préparé avec du tofu ou uniquement des légumes.
- Oeuf poché et Mangue** 8
Œuf poché parfaitement cuit servi avec des cubes de mangue fraîche.
- Curry Végétarien** 9
Dans un curry crémeux à base de noix de coco avec des oignons, des haricots, des aubergines, des pommes de terre.

A n'importe quelle heure....

- Rouleaux de Printemps Frais**  7
Enveloppe de riz avec du porc râpé juteux, des carottes, du concombre et du basilic. 4 pièces.
- Rouleaux de Printemps Frits**  7
Pâte croustillante frite farci avec du porc effiloché juteux, des crevettes, des carottes, du poivron rouge et vert. 6 pièces.

DESSERTS

- Crème Brulée à la passion** 6
Une touche tropicale du dessert français classique
- Crème Brulée au Pandan** 6
La même chose, mais cette fois avec des feuilles de pandanus du jardin.
- Salade de Fruits Tropicale** 6
- Chocolat Moelleux** 8
avec banane caramélisée, glace vanille et noix de cajou
- Karem Sokola Kampot** 4
Chocolat noir biologique crémeux à 80% avec un soupçon de poivre de Kampot.
- Karem Vannella** 4
Crème glacée Fior di latte avec gousses de vanille de Tahiti
- Glace Creme Brulée au Pandan** 4
Créée pour Sala Lodges, cette crème glacée a un goût prononcé de vanille infusé dans des feuilles de pandan.

LE MENU DE SALA LODGES

25


- Rouleaux de printemps frais et frits

- Salade Pomelo aux Crevettes grillées
OU
- Gaspacho Asiatique

- Amok de votre choix
OU
- Poisson grillé du Tonle Sap
OU
- Cotes de Porc Grillées

- Crème Brûlée au Pandan
OU
- Glaces

Les Gouts Occidentaux

- Trio de Mini Burger** 12
Poulet, bœuf, porc servi avec des frites.
- Fish and chips** 10
poisson pané servi avec des frites.
- Tagliatelle, Penne, Spaghetti**  9
Pesto, Carbonara, Tomates ou Bolognese.
- Chicken Boxing** 12
Poulet frit et croustillant avec des frites.
- Club sandwich** 12
Sandwich classique toasté servi avec des frites.
- Salade César**  10
Poulet, bacon, fromage, œuf, tomates.

Saviez vous....

Les épices Amok se composent de citronnelle, de galanga, de racines de doigts, de curcuma et de citron vert kaffir, ce qui donne une saveur tropicale parfumée et aromatique.



Option Végétarien

Si vous avez des allergies alimentaires ou un régime diététique particulier, n'hésitez pas!
Tous les prix sont charges comprises

LA LISTE DES VINS

CHAMPAGNE

FRANCE

- Taittinger, Chardonnay, Brut Reserve, Reims 89
Champagne équilibré, rond et crémeux. Bulle fine et élégante. Il présente des notes d'agrumes et de pain brioché.
- Taittinger, Chardonnay, Pinot Noir, Prestige Rose 115
Bulles fines, équilibre subtil entre le velouté et le corsé, vif, fruité, frais, fringant. Notes d'agrumes et de pain brioché.

VINS MOUSSEUX

ITALIE

- Tommasi "Tenuta Filodora", Prosecco DOC 7/45
Bulles fines, équilibre subtil, vif, fruité, frais. Notes d'agrumes et d'arbres fruitiers.

VINS BLANCS

FRANCE

- Marie, Chenin Blanc, Colombard, Vermentino, Maison Ventenac Pays d'Oc 2021 28
Sec et léger en bouche avec des notes d'agrumes et d'arbres fruitiers. Idéal avec le poulet, le poisson et les plats végétariens.
- Le Grand Noir, Viognier, Pays d'Oc, 2020 35
Demi-sec et doux, avec des notes d'agrumes, de minéraux et de miel. Parfaitement adapté aux plats épicés.
- Aligoté, Bourgogne, Louis Jadot 2020 45
Sec et plutôt acide, avec des notes de pomme, de pamplemousse et de levure.
- 6ème Sense, Chardonnay, Languedoc-Roussillon 2021 5/25
Sec et de puissance modérée. Avec des notes d'agrumes et de miel. Notre bestseller !

NOUVELLE ZELANDE

- Matua, Sauvignon Blanc, 2020 42
Léger, sec avec une pointe d'acidité. Reste bien en bouche avec ces notes d'agrumes, et de fruits tropicaux. Parfaitement adapté aux plats végétariens ou aux fruits de mer.

AFRIQUE DU SUD

- The Winery of Good Hope, Chenin blanc, Stellenbosch 2018 6/32
Des arômes de pommes vertes et de pêches blanches invitent le palais juteux, mais tendu. La profondeur du fruit est ce qui distingue ce vin. Une grande fraîcheur et une longue finale.

ROSE

FRANCE

- Gris Blanc, Grenache, Pays d'Oc, Gerard Bertrand 2021 6/32
Léger, sec avec une pointe d'acidité. Reste bien en bouche avec des notes d'arbre fruitier, de fruits rouges et d'agrumes.
- Château de l'Aumerade, Grenache, Côtes de Provence, 2020 43
Léger, sec avec une pointe d'acidité. Reste bien en bouche avec des notes florales et de fruits rouges.

LA LISTE DES VINS

VINS ROUGES

FRANCE

Trenel, Gamay, Coteaux Bourguignon, Bourgogne 2020 5/26
Léger, sec, souple en bouche avec une légère acidité. Il est boisé avec des notes de fruits rouges et noirs.
Idéal avec les plats de bœuf et de volaille.

Folie Rouge, Malbec, Blaye Côte de Bordeaux 2020 6/36
Tannique, sec en bouche avec une rondeur présente. Il est boisé avec des notes de fruits rouges et noirs.
Parfaitement adapté aux plats de bœuf et de volaille.

Château Bouteilley, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux 2018 40
Puissant, tannique et sec. Il présente des notes de fruits rouges et noirs.

Château Haut Saint Brice, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Petit Verdot, Saint Emilion, 2014 60
Puissant, tannique et sec. Il est boisé avec des notes de fruits rouges et noirs.

Château La Tour Figeac, Cabernet Franc, St-Emilion 2014 118
Puissant, tannique et sec. Il présente des notes de chocolat, de tabac, de cuisine et de fruits rouges.

ITALIE

Masi Agricola, Cornava, Valpolicella Classico, Veneto 2019 57
Léger, subtil et sec. Il présente des notes de fruits rouges, de fruits noirs et des notes boisées.
Il accompagne bien les plats de pâtes.

NOUVELLE ZELANDE

Matua, Pinot Noir, Marlborough 2018 42
Léger, subtil et sec. Il est boisé avec des notes terreuses et de fruits rouges.

ARGENTINE

Argento, Malbec, Mendoza 2018 30
Puissant, subtil et sec. Il présente des notes de fruits noirs, de fruits rouges et des notes boisées.

SALA LODGES SIGNATURE COCKTAILS

SALA PASSION | 8

Imaginé par l'équipe de Sala Lodges, ce cocktail associe fruits et plantes du jardin. Le mélange du fruit de la passion avec la citronnelle, le gingembre et la menthe rappelle la fraîcheur du jardin. On ajoute du rhum pour le fun et un peu de sprite pour la douceur.

GIN GARDEN | 8

Fan de gin local, une équipe de l'Ecole Hôtelière de Lausanne a concocté ce cocktail. Ils ont mélangé le jus de citron vert du jardin avec le gin, le concombre, le gingembre et un peu de sirop de sucre.

CAMBODIAN CATAPULT | 8

En infusant la vodka avec du pandan, une plante qui pousse partout au Cambodge. Nous avons imaginé un cocktail simple et facile à boire. Avec l'acidité du citron vert de notre jardin, un peu de menthe, et du sirop de sucre maison, on espère le tout dans un shaker, et c'est parti.

COCKTAILS

NEGRONI | 8

Cocktail créé en 1919 à Florence, depuis les 10 dernières années est devenu l'un des plus classiques des cocktails musts. Le mélange de gin, de Campari et de Vermouth est idéal pour le début d'une soirée chaude.

MOJITO | 8

Créé par les pirates pour soigner les maux d'estomac après une longue traversée. Composé de rhum, de canne à sucre, de menthe et d'un trait d'eau gazeuse. Ce cocktail est devenu le must de nos soirées d'été.

DAIQUIRI | 8

Ce cocktail a été élaboré en 1898 près de Santiago à Cuba. En raison d'un manque de gin sur l'île des mineurs qui n'aimaient pas le rhum, celui-ci a été mélangé avec du citron vert et du sucre pour masquer son goût.

PINA COLADA | 8

Ce cocktail commence sa vie dans les Caraïbes, c'est l'un des cocktails avec le plus de variantes possibles et imaginables. Nous vous proposons cette version classique qui mélange rhum, jus d'ananas, crème de coco, et un peu de liqueur de coco.

MARGARITA | 8

Créée en 1948 au Mexique, la margarita fait partie des cocktails incontournables d'un menu. Avec ses variantes diverses et variées. Nous vous proposons ici le produit dans sa robe la plus simple, avec la tequila à mélanger avec le citron vert et un simple sirop de sucre le tout à secouer vigoureusement pour être bien frais.

Mixed Classic Cocktails | 6

Tous les prix sont charges comprises

SALA LODGES Drinks

CAFE ET THE | 4

Coffee | Espresso | Cappuccino | Latte | Ice latte

THE

English Breakfast tea, Supreme Earl Grey, Lemon grass Lemon Green tea, Oriental Jasmine Green tea, Pure Chamomile, Lemongrass Ginger, Pure Peppermint .

SOFT DRINKS | 3

Coca Cola | Coca Cola Zero | Sprite | Soda Water | Tonic Water | Ginger Ale | Grenadine Sirup | Mint Sirup

San Pellegrino, 0.75 5
Kulen Water, 1.5 5

JUS DE FRUITS

Jus de fruits frais du jour 4
Lime soda 4
Passion soda 4
Jus de fruits frais 4
Smoothies 5
Ice Cream Shake 5

APERITIF | 4

Martini | Suze | Ricard | Campari

WHISKIES

Premium | 9

Glenlivet 15 years old
Glenfiddich 12 years old
Laphroaig 10 years old

Classic | 4.50

Chivas Regal
Johnny Walker Red or Black
J & B
Jameson

LIQUEUR

Baileys | Cointreau | Grand Marnier 4.50
| Kahula | Malibu
Cognac Camus VSOP | 9
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva



SAVIEZ VOUS....

Au Cambodge, la tradition veut que l'on attribue une couleur à chaque jour de la semaine en fonction du Dieu qui protège ce jour. La mythologie hindoue a influencé cette tradition khmère et suit une règle astrologique. De nos jours, les Khmers portent ces couleurs dans des robes traditionnelles (Sam pot) pour des événements spéciaux, tels que les mariages, les cérémonies, et autres. C'est pourquoi, à Sala Lodges, nous proposons quotidiennement des cocktails et des jus de fruits sains qui représentent les couleurs de cette tradition.

BIERES

Hanuman Premium Lager 4
Une bière cambodgienne nommée d'après le dieu hindou du singe
Angkor beer - 33cl 4
C'est la bière la plus consommée au Cambodge.
Cambodia beer Can - 33cl 3
Bière cambodgienne brassée par la brasserie Cambrew à Sihanoukville
Corona beer- 33cl 5
Bière Mexicaine