

Opening CELEBRATION

SPECIAL LAUNCH WITH SINGAPORE ICONIC FLAVOURS

CHILI CRAB FLAVOURED DISHES

- ① Singapore's Exclusive Recipe ② Sweet ③ Mildly Spicy ④ Savoury



Indulge in the sweet, savoury and spicy flavours of Singapore's iconic chili crab in Paradise Dynasty's signature specialties!

Chili crab is an iconic dish rooted in the origins of Paradise Dynasty.

Available exclusively at Paradise Dynasty (Noro Lane) restaurant only.



S1 ស៊ីវឡុងប៉ាវសាច់ក្អមពិសេស
辣椒螃蟹小笼包
Chili Crab Xiao Long Bao ៨ \$8.80 6pc / 粒



S2 ឆាន់ម្សៅអង្កាមួយសាច់ក្អម
辣椒螃蟹炒年糕
Wok-Fried Rice Cake
with Crab Meat in Chili Crab ៨ \$8.80 / 例



S3 នំប៉ាវចៀនស្ករសាច់ក្អមពិសេស
辣椒螃蟹生煎包
Pan Fried Chilli Crab Bun ៨ \$5.80 3pc / 粒



S4 ទាបាត់ឡូវបែបទាជៀវ
外婆红烧鸭
Braised Duck ៨ \$18.00 / 例



S5 ឆាសាច់គោនិងផ្សិតចំរុះបែបស៊ីយ៉ន
老干妈什菌炒牛肉
Stir-fried Assorted Mushroom in
Szechuan Bean Sauce ៨ \$12.00 / 例



S6 ឆាន់អង្កាមួយទឹកម្សៅ XO
XO 酱炒年糕
Wok-Fried Rice
Cake with XO Sauce ៨ \$8.80 / 例



S7 មីស៊ីបឡាមៀនគ្រឿងសមុទ្រ
海鲜猪骨汤拉面
Seafood Lamain
Pork Bone Soup ៨ \$12.80 / 例



S8 ត្រឡាចត្រាំពិសេស
香核石榴汁冬瓜球
Winter Melon Pickle ៨ \$4.80 / 例

CHEF'S SPECIAL MENU

厨 师 特 别 推 荐

Classic Northern and Southern Chinese Cuisine





CS1



ហាកាវ
水晶虾饺
Steamed Prawn Dumpling

 \$4.80 / 例



CS2

ស៊ីវ៉ៃម៉ៃ
干蒸烧卖
Prawn & Pork Siew Mai

 \$4.80 / 例



CS3


ជើងមាន់ចំហុយសៀងខ្មៅ
豉汁蒸凤爪
Chicken Feet with Black Bean Sauce

 \$3.80 / 例



CS4

នំប៉ាវសាស៊ីវ៉ៃ
蚝皇叉烧包
BBQ Pork Bun

 \$4.80 / 例



CS5

នំប៉ាវស្លូលពោត
奶油玉米猪仔包
Piggy Bun with Creamy Corn

 \$5.80 / 例



CS6

ស៊ីបពពុះសណ្តែករុំគ្រឿងសមុទ្រ
上汤腐竹卷
Seafood Beancurd Roll in Broth Soup

 \$4.80 / 例



CS7

នំប៉ាវស្លូលពុទ្រាត្រហមចិន
枣泥包
Red Dates Paste Bun

 \$4.80 / 例



CS8


ពពុះសណ្តែករុំគ្រឿងសមុទ្រជាមួយប្រេងខ្យង
蚝皇鲜竹卷
Seafood Beancurd Roll in Oyster Sauce

 \$4.80 / 例



CS9


នំគូតាយចៀន
香煎韭菜粿
Pan Fried Chives Dumpling

 \$4.80 / 例



CS10

នំលូបំពងស្លូលសណ្តែកត្រហម
炸芝麻球
Glutinous Ball with Red Bean Paste

 \$3.80 / 例



CS11 **នំស្រួយសៀងហៃ**
上海叉燒酥
Shanghai BBQ Pork Pastry 🍴 \$4.80 / 例



CS12 **នំតែថាវចៀន**
香煎萝卜糕
Pan fried Turnip cake 🍴 \$3.80 / 例



CS16 **ឆ្អឹងជំនីជ្រូកបំពងជាមួយខ្ទឹមស**
蒜香排骨
Crispy Pork Spare Rib with Spicy Salt and Garlic 🍴🔥 \$16.80 / 例



CS13 **នំកេនខេកស្ងួលស្លឹកខ្ទឹម**
葱油大饼
Chinese Pancake with Spring Onion 🍴 \$4.80 / 例



CS14 **ប្រហិតបង្ហាបំពងជាមួយឈើស**
芝士虾肉球
Crispy Prawn Meat Balls
Stuffed with Cheese 🍴🔥 \$5.80 / 例



CS17 **ផ្សិតស៊ីមីជីបំពងស្រួយ**
脆皮姬菇配辣盐
Crispy Shimeji Mushroom
with Spicy Salt 🍴🔥 \$4.80 / 例



CS18 **នំកេនខេកស្ងួលពុទ្រា**
枣泥锅饼
Pan-fried Pancake with Red
Dates Paste 🍴 \$4.80 / 例



CS15 **មីកបំពងស្រួយ**
酥炸椒盐鲜鱿
Crispy Squid with Spicy Salt and Dried Chilli 🍴🔥 \$13.80 / 例



CS19 **ស៊ុបបន្លែ**
五宝蔬菜汤
Vegetable Clear soup 🍴 \$4.80 / 例



CS20 **ស៊ុបគ្រឿងសមុទ្រ**
竹笙海鲜羹
Seafood Thick Soup 🍴🔥 \$5.80 / 例



CS21

ឆាសាច់គោជាមួយខាត់ណាហុងកុង

蚝皇炒芥兰牛肉

Stir-Fried Beef with Hong Kong Kai Lan

\$18.80 / 例



CS22

ហុងសាច់បីជាន់

东坡肉（配包子）

Braised Pork Belly with Steamed Bun

\$18.00 / 例



CS23

តៅហ៊ុំអប់គ្រឿងសមុទ្រឆ្នាំងដី

自制海鲜豆腐

Homemade Tofu with Seafood

\$12.80 / 例



CS24

ស៊ីបជូរហិរត្រីបន្ទះស្ពៃជូរ

皇朝酸菜鱼

Specialty Fish in Pickled Vegetable Broth

\$20.80 / 例



ស្ថិតនៅក្នុងអរិយធម៌របស់អធិរាជ នៃរសជាតិដ៏ប្រណិត ពីភាគខាងជើង និងខាងត្បូងប្រទេស
ចិន មាននៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន Paradise Dynasty។

ការចាប់យកកំពូលរសជាតិ នៃយុគសម័យមុន ក្នុងរចនាប័ទ្មសម័យថ្មី អាចឱ្យយើងស្វែងយល់
ពីដំណាលរឿងរបស់ ស៊ាវឡុងប៉ាវ ដ៏អស្ចារ្យ ក្នុងការទទួលទាន ស៊ាវឡុងប៉ាវ ចំនួនប្រាំបី
រសជាតិ។ ស៊ាវឡុងប៉ាវ របស់យើង ទទួលបានការកោតសរសើរជាដំបូងគេក្នុងពិភពលោក
នូវរសជាតិល្អប្លែកគេ ដូចជា៖ រសជាតិពងក្អាម រសជាតិឈើស រសជាតិខ្លឹមស រសជាតិ
គីមឈីកូរ៉េ រសជាតិស៊ីឈីន និងរសជាតិពិសេសជាងគេនោះគឺ រសជាតិថ្លើមក្លាន និង
រសជាតិផ្សិតត្រាហ្វ៊ុល។

ភាពស្រស់ស្រាយ និង បទពិសោធន៍ដ៏អស្ចារ្យក្នុងការទទួលយកនូវរសជាតិឆ្ងាញ់ ដែលជាវត្ថុ
មានដ៏ល្អឥតខ្ចោះនៃនិមិត្តរូបនាគរាជ មាននៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន Paradise Dynasty។

Immerse in the imperial culture and savour exquisite flavours
from Northern and Southern China at Paradise Dynasty.

Capturing the finer points of bygone eras in contemporary style,
delve into the legend of Xiao Long Bao as we pay tribute to the time-honoured
delicacy with eight types of Xiao Long Bao. Touted as a world's first, our Xiao Long Bao
comes in never-tried-before flavours like crab roe, cheese, garlic, Korean kimchi,
Szechuan and the king among kings – foie gras and black truffle.

Be awed by the experience, the refreshing take on delicacies and
the warm and inviting dining ambience at Paradise Dynasty.

沉浸于皇朝时代的帝国文化，品尝中国南北菜肴的精致口味。

樂天皇朝以现代的风格中捕捉中国皇朝时代的风貌。向历史悠久的小笼包致敬，
我们制作了世界首创的精致八种独特口味小笼包，包括前所未有的蟹粉、芝士、蒜香、
韩式泡菜、川味以及顶级的鹅肝和黑松露口味。

在创新佳肴及宏伟装潢的配合下，打造出樂天皇朝不一般的感官与味觉盛宴。

លក្ខណៈពិសេសរបស់ ស៊ាវឡុងប៉ាវ
皇朝小笼包的特色

Distinctive Features of our Xiao Long Bao

~ បរិមាណនីមួយៗ ២៥ក្រាម
每粒25克
25 grams each

~ ផ្ទុកពេញទៅដោយទឹកស៊ីប
汤汁饱满
Immensely filled with broth

~ សាច់នំ១៨ផ្គត់
巧手18折
Delicate 18 folds

~ សាច់នំស្ដើង
皮薄如纸
Intricately thin skin

~ សាច់នំរលាស់ស្អាត
口感“Q”弹
Springy texture

~ ទឹកស៊ីបគ្មានជាតិប្រេង
汤汁清甜不油腻
Non-oily delightful clear broth

ស្នាដៃចុងភៅពិសេស

每一笼小笼包出自

艺术家之手

An Artist's Masterpiece

ស៊ាវឡុងប៉ាវរសជាតិដើម

招牌原味小笼包

Signature Original Xiao Long Bao

ពណ៌ចម្រាប់ចេញពីគ្រឿងផ្សំធម្មជាតិ
缤纷八色由天然食材提炼而成
Colours extracted from natural ingredients

A1

ស៊ាវឡុងប៉ាវពិសេស (៨រសជាតិ)

特色皇朝小笼包(八色)

Specialty Dynasty Xiao Long Bao (8 flavours)

\$13.80 8 pc / 粒

单味小笼包

SINGLE FLAVOUR BASKET

| | | | | |
|----|---|--|---|----|
| A2 |  | <p>🍵 រសជាតិដើម 招牌原味小笼包 Signature Original Xiao Long Bao</p> <p>\$7.80 6 pc / 粒 \$12.80 10 pc / 粒</p> |  | A3 |
| A4 |  | <p>រសជាតិខ្ទឹមស 蒜香小笼包 Garlic Xiao Long Bao</p> <p>\$8.80 6 pc / 粒 \$13.80 10 pc / 粒</p> | <p>🌶 រសជាតិស៊ីឈ័ន 川味小笼包 Szechuan Xiao Long Bao</p> <p>\$8.80 6 pc / 粒 \$13.80 10 pc / 粒</p> | A5 |
| A6 |  | <p>🌶 រសជាតិគីមឈីកូរ៉េ 韩式泡菜小笼包 Korean Kimchi Xiao Long Bao</p> <p>\$9.80 6 pc / 粒 \$14.80 10 pc / 粒</p> | <p>រសជាតិឈីស 芝士小笼包 Cheese Xiao Long Bao</p> <p>\$8.80 6 pc / 粒 \$13.80 10 pc / 粒</p> | A7 |
| A8 |  | <p>រសជាតិថ្លើមក្ដាន 鹅肝小笼包 Foie Gras Xiao Long Bao</p> <p>\$12.80 6 pc / 粒 \$20.80 10 pc / 粒</p> | <p>រសជាតិពងក្ដាម 蟹粉小笼包 Crab Roe Xiao Long Bao</p> <p>\$12.80 6 pc / 粒 \$20.80 10 pc / 粒</p> | A9 |
| | | <p>រសជាតិផ្សិតត្រាហ្វីល 黑松露小笼包 Black Truffle Xiao Long Bao</p> <p>\$12.80 6 pc / 粒 \$20.80 10 pc / 粒</p> | | |



B1

នំស្រួយរសជាតិផែចារ

萝卜丝酥饼

Radish Pastry

\$5.80 3 pc / 粒



B2

ស៊ាវឡុងប៉ាវរសជាតិសាច់មាន់ចិត្រ្តាំ

鸡肉小笼包

Minced Chicken Xiao Long Bao

\$7.80 6 pc / 粒

\$12.80 10 pc / 粒



B3

នំប៉ាវចៀនបែបសៀងហៃ

上海生煎包

Pan-fried Shanghai Pork Bun

\$5.80 3 pc / 粒



B4

នំប៉ាវបន្លែចំហុយ

家乡蔬菜包

Steamed Vegetable Bun

\$4.80 3 pc / 粒



B5

តាវបន្លែចំហុយ

花蔬蒸饺

Steamed Vegetable Dumpling

\$6.80 6 pc / 粒



B6

តាវចៀនស្ករសាច់ជ្រូក

无锡鲜肉锅贴

Pan-fried Pork Dumpling

\$4.80 3 pc / 粒



B7

តាវស្រុះស្ករសាច់ជ្រូក

三鲜鲜肉水饺

Poached Vegetable and Pork Dumpling

\$6.80 8 pc / 粒



B8

នំស្លឹកខ្ចីមបំពង់ស្រួយ

闻香葱油饼

Scallion Pastry

\$4.80 2 pc / 粒



B9

នៃយីបំពង់ស្កុលបន្លែ

淮扬三丝春卷

Crispy Vegetable Spring Roll

\$5.80 3 pc / 粒



B10

គាវសាច់ជ្រូកចំហុយជាមួយទឹកម្ទេសជូរហិរ

红油抄手

Pork Dumpling in Hot Chilli Vinaigrette



\$6.80 6 pc / 粒



B11

គាវបង្កាសាច់ជ្រូកចំហុយជាមួយទឹកម្ទេសជូរហិរ

红油鲜虾猪肉抄手

Prawn and Pork Dumpling in Hot Chilli Vinaigrette







\$7.80 6 pc / 粒

B12

នំប៉ាវខ្មៅចំហុយស្កុលពងទាប្រៃ

竹炭流沙包

Steamed Salted Egg Yolk Custard Lava Charcoal Bun

\$5.80 3 pc / 粒

B13

នំប៉ាវសណ្តែកក្រហម

豆沙福包

Steamed Bun with Red Bean Filling

\$4.80 3 pc / 粒

B14

នំអាភោចិន

千层油糕

Fragrant Layered Cake in Chinese Style

\$4.80 3 pc / 粒

B15

ស៊ាវឡុងប៉ាវសជាតិត្រាវ

芋泥小笼包

Yam Paste Xiao Long Bao

\$6.80 6 pc / 粒

\$8.80 10 pc / 粒

 厨师特选 Chef's Recommendation

 辣 Spicy

 含有虾 Contains Prawn

 小心鱼骨 May Contain Fish Bone

 主厨特别菜单 Chef's Special Menu

图片仅供参考。价格不包括7%服务费与10%消费税。
Pictures are for illustration purposes only. Prices subject to 7% SVC and 10% VAT.

ស៊ុប
汤类
SOUP



C1 ស៊ុបមាន់ពិសេស
清炖鸡汤
Double-boiled Chicken Soup \$8.80 / 位



C2 ស៊ុបធូរហិរគ្រឿងសមុទ្រ
海鲜酸辣汤
Seafood Hot and Sour Soup \$6.80 / 位



C3 ស៊ុបឆ្អឹងជំនីត្រូវជាមួយស្ពៃចិន
清炖菜胆排骨汤
Double-boiled Pork Rib with Cabbage Soup \$9.80 / 位



C4 ស៊ុបគាវបន្លែសាច់ជ្រូក
菜肉云吞猪骨汤
Vegetable and Pork Wonton in Signature Pork Bone Soup \$7.80 6 pc / 粒



C5 ស៊ុបគាវបង្កានិងសាច់ជ្រូក
鲜虾猪肉云吞猪骨汤
Prawn and Pork Wonton in Signature Pork Bone Soup \$9.80 6 pc/粒

អាហារសម្រន់

凉菜

APPETISER

D1

មាន់ស្រវឹង

李白醉鸡
Drunken Chicken

\$7.80 / 例

D2

សាលាដុំជាមួយទឹកជ្រូកលក់ល្អ

芝麻酱油麦菜
Lettuce Roll with Homemade Sesame Sauce

\$6.80 / 例

D3

ញ៉ាំមីស្ករជាមួយផ្លិចចិន

春雨拌绿蔬
Spinach and Vermicelli tossed with Vinaigrette

\$4.80 / 例

D4

ផ្សិតត្រចៀកកណ្តុរត្រជាក់

凉拌黑木耳
Black Fungus in Peppercorn Vinaigrette

\$4.80 / 例

D5

ញ៉ាំត្រសក់ជប៉ុនជាមួយខ្ទឹមស

蒜香青瓜
Japanese Cucumber with Minced Garlic

\$4.80 / 例

D6

ឧបណ្តុលទំពាំងចិន

上海油焖笋
Stewed Bamboo Shoot in Oyster Sauce

\$5.80 / 例

厨师特选 Chef's Recommendation

辣 Spicy

含有虾 Contains Prawn

小心鱼骨 May Contain Fish Bone

主厨特别菜单 Chef's Special Menu

图片仅供参考。价格不包括7%服务费与10%消费税。
Pictures are for illustration purposes only. Prices subject to 7% SVC and 10% VAT.



D7

សាច់ជ្រូកបន្លះជាមួយទឹកជ្រលក់ខ្លឹម

香辣蒜泥白肉
Poached Pork with Spicy Garlic Sauce

\$6.80 / 例



D8

តៅហ៊ីត្រជាក់ជាមួយស៊ុតខ្មៅ

松花皮蛋豆腐
Chilled Tofu with Century Egg

\$5.80 / 例



D9

ស៊ុតខ្មៅជាមួយប្រេងម្ទេស

烧椒皮蛋
Century Egg with Vinaigrette and Chilli Oil

\$4.80 / 例



D10

ត្រីពេលីនិងគ្រឿងសមុទ្រជាមួយទឹកជ្រលក់ហុងកុង

捞拌海中宝
Jellyfish and Seafood in Vinaigrette

\$10.80 / 例



D11

ត្រីពេលីជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវធូរពិសេស

醋酱海蜇头
Jellyfish in Soy Sauce Vinaigrette

\$8.80 / 例



D12

ត្រីពេលីជាមួយទំពាំងបាវាំង

葱油莴笋拌海蜇丝
Jellyfish with Asparagus
Lettuce in Scallion Oil

\$7.80 / 例



D13

ជាក់ឡូវកំភួនជើងគោពិសេស

陈皮五香牛肉
Spiced Beef Shank

\$7.80 / 例



D14

ផ្សិតត្រជាក់ស៊ីមុជី

凉拌香辣白玉菇
Chilled White Shimeji Mushroom
in Peppercorn Vinaigrette

\$4.80 / 例

ម្ហូបក្ដៅ

经典
热炒

HOT DISH

E1

សាច់ជ្រូកសៀងហៃជាមួយនំភេនខេក

京酱肉丝

Stir-fried Shredded Pork in Black Bean Sauce served with Chinese Crêpe

\$11.80 / 例





E7

តាបង្ហាសៀងហៃ

上海清炒虾仁

Stir-fried Shrimp in Shanghai Style



\$16.80 / 例



E8

តាសាច់ត្រីជាមួយស្រាចិន

扬州糟溜滑鱼片

Stewed Fish Fillet with Chinese Wine Sauce



\$13.80 / 例



E9

តាត្រីជាមួយខ្លីពិសេស

姜葱炒鱼片

Stir-fried Sliced Fish with Ginger and Spring Onion



\$12.80 / 例



E10

តាត្រីជូរអែម

糖醋鱼片

Sweet and Sour Fish



\$13.80 / 例



E11

ស៊ុតសក្រឡកជាមួយត្រីនិងខ្យងជ្ជិត

瑶柱芙蓉赛螃蟹

Scrambled Egg White with Fish and Dried Scallop



\$11.80 / 例



E12

តាសណែ្តកបារាំងសាច់ជ្រូកចម្រ្កាញ់និងស្លឹកអូលីវ

肉碎榄菜干煸四季豆

Stir-fried French Bean with Minced Pork and Preserved Olive Vegetable



\$10.80 / 例



E13

តាខាត់ណាបៃតង

蒜蓉西兰花

Stir-fried Broccoli with Minced Garlic

\$6.80 / 例



E14

តាកូនខាត់ណាហុងកុង

姜汁炒芥兰

Stir-fried Kai Lan withGinger Sauce

\$6.80 / 例



E15

តាសាលាដអូស្ត្រាលី

生炒油麦菜

Stir-fried Australian Lettuce

\$6.80 / 例



E16

តាកូនស្ពៃចិន

清炒白菜苗

Stir-fried Baby Cabbage

\$6.80 / 例



E17

តាដើមជ្ជីចិនជាមួយខ្លីមស

蒜茸炒菠菜

Stir-fried Spinach with Minced Garlic

\$6.80 / 例

SZECHUAN CUISINE

ស៊ីបសាច់គោចំណិតបែបស្ដីឈ័ន

Poached US Marbled Beef in Szechuan Chilli Oil
(🌶️ less spicy/🌶️🌶️ spicy/🌶️🌶️🌶️ very spicy)

此菜色深味浓，口感酸辣鲜香，香味浓烈，牛肉鲜嫩，突出了川菜麻、辣、烫的独特风味。
A well-known Szechuan dish, the beef slices are boiled in a spicy soup with Szechuan spices.

 \$28.80 / 例

ស៊ីបសាច់ត្រីចំណិតបែបស៊ីឈ័ន

Poached Sliced Fish in Szechuan Chilli Oil
(🌶️ less spicy/🌶️🌶️ spicy/🌶️🌶️🌶️ very spicy)


水煮鱼是川菜最负盛名的菜式之一。鱼片用秘制汤汁滚出香味，再在下面铺一层细粉。把鱼片下入锅中拨散、盛盆，最后覆上一层厚厚的花椒和干辣椒，一股浓浓的麻辣香味即刻弥散开来。

For a numbing sensation, try the sliced fish cooked in a Szechuan spicy soup with peppercorns and assorted chillies.

 \$24.80 / 例


សាច់មាន់ត្រជាក់បែបស៊ីឈ័ន

Poached Chicken in Szechuan Style

 \$8.80 / 例



តៅហ៊ីម៉ាប៉ូ

Ma Po Tofu

 \$8.80 / 例

សាច់មាន់បំពង់ស្រួយបែបស៊ីឈ័ន

Spicy Szechuan Crispy Chicken

  **\$13.80 / 例**



បាយ&មី
主 食
RICE &
NOODLE

G1 មីតាសៀងហៃ
木樨肉炒面
Stir-fried Noodle with Shredded Pork and Black Fungus \$8.80 / 例



G2 ស៊ីបសាច់ជ្រូកពិសេសជាមួយនំម្សៅអង្ករ
肉丝年糕猪骨汤
Rice Cake with Shredded Pork in Signature Pork Bone Soup \$8.80 / 例



G3 តានំម្សៅអង្ករបែបសៀងហៃ
上海炒年糕
Wok-fried Rice Cake with Pork and Vegetable in Shanghai Style \$8.80 / 例



G4 បាយតាយ៉ុងចូវ
扬州炒饭
Fried Rice in Yang Zhou Style \$8.80 / 例



G5 បាយតាបង្កា
雪菜虾仁炒饭
Fried Rice with Shrimp and Preserved Vegetable \$8.80 / 例



G6 បាយតាសៀងហៃ
上海炒饭
Fried Rice in Shanghai Style \$8.80 / 例



G7 បាយតាជាមួយស៊ុតមាន់
蛋炒饭
Egg Fried Rice \$6.80 / 例



G8 បាយតាជាមួយសាច់ជ្រូកស្រួយ
香酥猪扒炒饭
Fried Rice with Crispy Pork Chop \$12.80 / 例



G9 បាយតាបន្លែ
鲜蔬炒饭
Fried Rice with Assorted Vegetable \$6.80 / 例

មីឡាម៉េននិងស៊ីបពិសេស

拉 面

LA MIAN AND SIGNATURE
PORK BONE SOUP

ជាប្រវត្តិសាស្ត្រជាង 400ឆ្នាំ មីឡាម៉េន ឬមីទាញ មានប្រភពមកពីប្រទេសចិន ជាអាហារដ៏ល្បីឆ្ងាយ
តាមដងផ្លូវមុនពេលត្រូវបានគេចាត់ចំណាត់ថ្នាក់ជាមុខម្ហូបពិសេស ដោយអធិរាជរាជវង្សមីង នូវការស្ញើច
សរសើរជំនាញនៃស្នាដៃសរសៃមីទាញដ៏អស្ចារ្យ។

ដើម្បីបំពេញបន្ថែមមុខម្ហូបនេះ ភោជនីយដ្ឋាន Paradise Dynasty បានរៀបចំនូវស៊ីបឆ្អឹងជ្រូកដែលជាម្ហូប
អត្តសញ្ញាណប្រចាំហាង ដើម្បីបង្កើនបន្ថែមទៀតនូវបទពិសោធន៍ នៃរសជាតិ និងសោភ័ណភាព។
វាផ្តល់ភាពខុសគ្នា រវាងស៊ីបមាន់ធម្មតា។ ដោយស៊ីបឆ្អឹងជ្រូក ជាម្ហូបអត្តសញ្ញាណប្រចាំហាងរបស់យើង
ដោយមានកំហាប់ផ្តល់នូវប្រភេទឆ្អឹងខ្ពស់ និងខ្ទលីជេន។ ការចម្អិតក្រោមកម្ដៅតិច ៗរយៈពេលដប់ពីរម៉ោង
បរិមាណស៊ីបត្រូវបានរំងាស់ពី ៣០គីឡូក្រាមដំបូងដល់៨គីឡូក្រាម ដើម្បីទទួលយករសជាតិនៃគ្រឿងផ្សំ។

With a history of over 400 years, La Mian or Hand Pulled Noodles originated from China as a
local street delight before it was bestowed a culinary title of Dragon Beard Noodles by
a Ming Dynasty emperor who was impressed by the grace and majestic hand pulling skill.

To complement this heavenly dish, Paradise Dynasty concocts a signature pork bone soup broth
to further enhance a multi-sensory experience of taste and texture. Unlike the usual clear chicken
soup, our signature pork bone soup is dense due to a high content of protein and collagen.
Simmered with under slow fire for twelve hours, the soup content is reduced from an initial
30kg to 8kg to bring out the essence of the ingredients.

拉面至今已有400余年历史，起初只是中国的一道街边美食，因明朝一位皇帝
极为欣赏，如气壮山河一般的神面姿势，且面细如发丝，遂御赐名为龙须面。
为了完美体现此道“天上美食”的奇妙滋味，乐天皇朝特制招牌骨筒汤，
食客们可尽享其带来的多重感官享受。与一般清亮的面汤不同，
我们的招牌骨筒汤含丰富蛋白质及骨胶原，口感浓稠。该汤以慢火炖十二小时，
其食材重量由最初的30公斤浓缩至8公斤，到您碗中时已满是精华。



H1 **ស៊ីបមីឡាម៉េនជាមួយសាច់ជ្រូកឆ្ន័បូតា**
美国黑猪肉卷猪骨汤拉面
La Mian with Sliced Kurobuta Pork
in Signature Pork Bone Soup **\$12.80 / 例**



H2 **ស៊ីបមីឡាម៉េនជាមួយសាច់ជ្រូកស្រួយ**
香酥猪扒猪骨汤拉面
La Mian with Crispy Pork Chop in
Signature Pork Bone Soup **\$10.80 / 例**



H3 **ស៊ីបមីឡាម៉េនជាមួយគាវស្លូលសាច់ជ្រូក**
菜肉云吞猪骨汤拉面
La Mian with Vegetable Pork
Wanton in Signature Pork Bone Soup **\$9.80 / 例**



H4 **ស៊ីបមីឡាម៉េនជាមួយគាវស្លូលបង្កាសាច់ជ្រូក**
鲜虾猪肉云吞猪骨汤拉面
La Mian with Prawn and Pork
Wanton in Signature Pork Bone Soup **\$10.80 / 例**



H5 **ស៊ីបមីឡាម៉េនសាច់ជ្រូកសសៃនិងស្ពៃសៀងហៃ**
雪菜肉丝猪骨汤拉面
La Mian with Shredded Pork and
Preserved Vegetable in Signature Pork Bone Soup **\$10.80 / 例**



H6 **មីឡាម៉េនជាមួយស៊ីបមាន់ពិសេស**
清炖鸡汤拉面
La Mian served with
Double-boiled Chicken Soup **\$10.80 / 例**



H7

មីឡាមៀនជាមួយមាន់ស៊ីលឺន (គោក)

口水鸡拌面

La Mian with Poached Chicken in Szechuan Style (dry)



\$7.80 / 例



H8

ស៊ីបមីឡាមៀនសាច់ជ្រូកសសៃនិងបន្លែស៊ីលឺន

榨菜肉丝拉面

La Mian in Shredded Pork and Mustard in Signature Pork Bone Soup

\$7.80 / 例




H13

មីឡាមៀនខាន់ខាន់

皇朝担担拉面

La Mian with 'Dan Dan' Sauce (Spicy Sesame and Peanut)



\$6.80 / 例



H9

មីឡាមៀនជាមួយស៊ីបគោស៊ីលឺន

水煮肥牛肉拉面

La Mian with Marbled Beef in Szechuan Style



\$12.80 / 例



H10

ស៊ីបមីឡាមៀនជាមួយសាច់ស្រួយស៊ីលឺន

五香牛肉汤拉面 (辣 / 不辣)

La Mian with Spiced Beef Soup (spicy/non-spicy)



\$10.80 / 例



H14

មីឡាមៀនជាមួយប្រេងខ្ចីមខ្យល់

开洋葱油拌面

La Mian with Scallion Oil (Dry)



\$6.80 / 例



H15

មីឡាមៀនជាមួយស៊ីបធូរហិរស៊ីលឺន

酸辣海鲜汤拉面

La Mian in Szechuan Hot and Sour Soup with Seafood





\$7.80 / 例



H11

មីតាវស្កូលសាច់ជ្រូក (គោក)

四川抄手拌面

La Mian with Pork Dumpling in Hot Chilli Vinaigrette (Dry)



\$9.80 / 例



H12

មីតាវស្កូលបង្ការនិងសាច់ជ្រូក (គោក)

鲜虾猪肉抄手拌面

La Mian with Prawn and Pork Dumpling in Hot Chilli Vinaigrette (Dry)





\$10.80 / 例



H16

មីឡាមៀនសាច់ចិញ្ច្រាំសាច់រង

京味炸酱拉面

La Mian with Minced Meat and Mushroom Sauce (Dry)



\$7.80 / 例




H17

មីឡាមៀនជាមួយបន្លែ (គោក)

鲜蔬拌面

La Mian with Assorted Vegetable (Dry)



\$6.80 / 例



បង្ហែម
甜品
DESSERT

J1

នំភេនខេកស្លូសណែកក្រហម

香煎豆沙锅饼

Pan-fried Pancake with Red Bean Paste

\$4.80 / 例



J2

នំលូខ្មៅ

擂沙汤丸

Black Sesame Glutinous Rice Ball topped with Peanut Powder

\$3.80 4 pc / 粒



J3

នំល្ហៅចៀន

香煎南瓜饼

Pan-fried Pumpkin Pastry

\$3.80 3 pc / 片



J4

បង្ហែមនំអ៊ីស្លូលលូខ្មៅ

姜茶黑芝麻汤圆

Black Sesame Glutinous Rice Ball served in Ginger Soup

\$3.80 3 pc / 粒



J5

បង្ហែមនំអ៊ីអប់ស្រាអង្ករ

桂花酒酿丸子

Glutinous Rice Ball in Fermented Rice Wine

\$3.80 / 位



J6

នំម្សៅដំណើបស្លូលសណ្តែកក្រហម

宫廷驴打滚

Red Bean Glutinous Rice Roll topped with Soy Bean Powder

\$4.80 3 pc / 粒



J7

ផុតឌីងរស់ជាតិស្វាយ

香芒布丁

Chilled Mango Pudding

\$3.80 / 位



J8

ទឹកបន្ទាលកន្ទុយក្រពើជាមួយតែតូយហ្វា

柠檬芦荟桂花蜜

Chilled Aloe Vera with Osmanthus in Honey Lemon Juice

🍹

\$3.80 / 位



J9

បង្ហែមព្រិលត្រជាក់ផ្លែប៉េស

贵妃银耳桃胶

Chilled Snow Fungus with Peach Resin

🍵

\$4.80 / 位

កេសផ្ទះមានជាតិអាកុល / ALCOHOL BEVERAGE



| | | | | | |
|----|--|------------------|----|---|------------------|
| K1 | ស្រាបៀរកម្ពុជាដប 柬埔寨啤酒 (瓶) Cambodia Bottle | \$ 2,50 / bottle | K2 | ស្រាបៀរកម្ពុជាស៊ីបព្រឹម 柬埔寨优质啤酒 (瓶) Cambodia Supreme | \$ 3,00 / bottle |
| K3 | ស្រាបៀរកម្ពុជាតំប៉ង 柬埔寨啤酒 (罐) Cambodia Beer Can | \$ 2 00 / Can | K4 | ស្រាបៀរកម្ពុជាឡាយតំប៉ង 柬埔寨啤酒 (Lite) Cambodia Lite Can | \$ 2,00 / Can |
| K5 | ស្រាបៀរ Tsingtao ដប 青岛啤酒 (瓶) Tsingtao 2000 Beer Bottle | \$ 3,00 / bottle | | | |

កេសផ្ទះគ្មានជាតិអាកុល / NON ALCOHOL BEVERAGE



| | | | | | |
|----|--|------------------|----|--|---------------|
| K6 | ទឹកពិសារបរិសុទ្ធកម្ពុជា 水 500ml Cambodia Water 500ml | \$ 1,00 / bottle | K7 | អាយតូឡា Ize (可乐) Ize Cola | \$ 1,50 / can |
| K8 | ទឹកត្រូចឆ្មារ Ize (柠檬汁) Ize Lemon | \$ 1,50 / can | K9 | តូកាតូឡាឡាយ 可口可乐 (Light) Coca Cola Light | \$ 1,50 / can |

លក់ដាច់ជាងគេ / BEST SELLING



K10

តែពូរើរ
普洱茶
Tea Puer

\$ 1,50

/ per person

K11

តែហ្គីចហូយ
菊花茶
Tea Chrysanthemum

\$ 1,50

/ per person

K12

តែផ្កាម្លិះ
茉莉花茶
Tea Jasmin

\$ 1,50

/ per person

K13

ផាសិនក្រឡុក
百香果冰沙
Passion Smoothie

\$ 4,00

/ glass

K14

ស្រូប៊ីក្រឡុក
草莓冰沙
Starwberry Smoothie

\$ 4,00

/ glass

K15

ស្វាយក្រឡុក
芒果冰沙
Mango Smoothie

\$ 4,00

/ glass

K16

តូលែនក្រឡុក
荔枝冰沙
Lychee Smoothie

\$ 4,00

/ glass

តែត្រជាក់ / CHILL TEA



K17

តែត្រចន្ទទឹកឃ្មុំ
冰蜂蜜柠檬茶
Ice Honey Lemon Tea

\$ 2,50

/ glass



K18

តែត្រជាក់វាំងឡៅជី
王老吉
Wang Lao Ji Herbal

\$ 2,80

/ can

K19

តែត្រជាក់អ៊ូឡុងផ្លែប៉េស
农夫山泉茶蜜桃乌龙茶
Nongfu Spring Peach Oulong Tea

\$ 3,80

/ bottle



ទឹកស្អាតក្លិន / SPARKLING WATER



| | | |
|-----|--|------------------|
| K20 | ទឹកស្អាតក្លិន 柠檬水 Lime Soda | \$ 3,00 / bottle |
| K21 | ទឹកស្អាត Schweppes 苏打水 Soda Water | \$ 2,50 / can |
| K22 | ទឹកសង់ប៉េឡេទ្រីណូ 有气矿泉水 San Pellegrino | \$ 5,50 / bottle |

កាហ្វេ / COFFEE



| | | |
|-----|--------------------------------|-----------------------|
| K23 | កាពូឈីណូ 卡布奇诺 Cappuccino | \$ 3,30 Hot / Cold |
|-----|--------------------------------|-----------------------|



| | | |
|-----|----------------------------------|-----------------------|
| K24 | កាហ្វេឡាតេ 咖啡拿铁 Café Latte | \$ 3,30 Hot / Cold |
|-----|----------------------------------|-----------------------|



| | | |
|-----|--|-----------------------|
| K25 | ដាក់បីលអេសប្រេសសូ 双份浓缩咖啡 Double Espresso | \$ 3,00 Hot / Cold |
|-----|--|-----------------------|

| | | |
|-----|-------------------------------|-----------------------|
| K26 | អេសប្រេសសូ 浓咖啡 Espresso | \$ 2,50 Hot / Cold |
|-----|-------------------------------|-----------------------|



| | | |
|-----|----------------------------------|-----------------------|
| K27 | អាមេរិចខាណូ 美式咖啡 Americano | \$ 2,50 Hot / Cold |
|-----|----------------------------------|-----------------------|



Creating New Dimensions of Dining Pleasure

Poised as a diners' paradise, Paradise Group offers gourmet menus of exceptional value in a wide variety of restaurant concepts together with a catering arm.

Promising a sensorial experience with service from the heart, every concept immerses the diner in an atmosphere that captures the finer points of its unique culture, particularly the finest from its rich array of culinary delights.

True to our mission to improve, enhance and create for our customers' ultimate experiential enjoyment, Paradise Group marries tradition with innovation - a match that, as they say, is made in heaven.

*Serving you from more than 150 restaurants globally
across multiple dining concepts.*

Our Culinary Concepts



Singapore Licensee:

