



MAISON POLANKA TODAY'S SELECTION

Starter

Fried spring rolls Maison Polanka

pork meat, bean sprouts, carrots and glass vermicellies

nems Maison Polanka (rouleaux frits aux légumes, vermicelles et viande de porc)

Chicken soup with lemongrass, fresh herbs and lime

soupe à la citronnelle, à la feuille de combava et au poulet

Pomelo salad with shrimps, roasted coconut flesh and herbs

salade de pamplemousse aux petites crevettes et chair de noix de coco grillée.

Shrimp cake with lime-pepper dip

galette de mini crevettes de rizière avec une sauce sel poivre noir et citron vert

Caesar salad

salade César au poulet, croûtons et sauce César

Main Course



BBQ pork spare ribs with pickled cucumber

travers de porc marinés et grillés avec des pickles de concombre marinés avec de l'échalote.

Stir fried fish with fresh ginger and spring onions

poisson sauté au gingembre et ciboulette

Stir fried chicken with lemongrass and holy basil

poulet sauté aux branches de citronnelle et basilic



Fish amok steamed in banana leaves

poisson mariné aux épices et au lait de coco, cuit à la vapeur dans une feuille de banane

Grilled eggplant caviar sauté with shredded pork.

aubergines grillées et sautées avec de la viande de porc haché

Stir fried glass noodles with mushroom

cheveux d'ange sautés aux champignons noirs



MAISON POLANKA

Dessert

Bananas cooked in tapioca and coconut milk

bananes cuites au tapioca et lait de coco

Pineapple carpaccio

carpaccio d'ananas

Selection of sorbets or ice-cream

sélection de sorbets et glaces



MAISON POLANKA

TODAY'S SELECTION

Starter

Home-made beef samosa

sambos de Tamatave (petits samoussas au boeuf

Pork nataing in crispy rice crust

nataing (genre de curry au porc et crevettes servi sur des croûtes de riz frites)

Makak salad with smoked fish and herbs

salade de makak (fruit sauvage vert) au poisson fumé et aux herbes

Chicken soup with lemongrass, fresh herbs and lime

soupe à la citronnelle, à la feuille de combava et au poulet

Niçoise Salad (romaine, tomatoes, green beans, boiled eggs, anchovies, tuna and olives)

salade niçoise (romaine, tomates, haricots verts, oeufs durs, anchois, thon et olives)

Our green salads, tomatoes, lime and herbs are organic. Nos salades vertes, tomates, citrons verts et herbes fraîches sont biologiques.

Main Course



Khmer chicken red curry

curry cambodgien au poulet

Saute beef with lemongrass and capsicum

sauté de boeuf à la pâte de citronnelle avec poivrons



Fish amok steamed in banana leaves

poisson mariné aux épices et au lait de coco, cuit à la vapeur dans une feuille de banane

Caramelized pork stew with egg

ragoût de porc au caramel et oeuf dur

Stir fried cauliflower and broccoli with shrimp

choux fleur et broccoli sauté aux crevettes

Dessert

Banana nuggets

mini beignets de banane

Selection of sorbets or ice-cream

sélection de sorbets et glaces

Rambutan and longan platter



MAISON POLANKA TODAY'S SELECTION

Starter

Fresh vegetable spring rolls

rouleaux de printemps aux légumes crus

White cabbage salad with chicken and fresh aromatic herbs

salade de chou blanc émincé aux herbes aromatiques et au poulet

Tom yam soup with shrimp

soupe thaïlandaise épicée à la citronnelle, feuilles de combava et poulet.

Home made fish samosa

sambos au poisson pilé

Gaspacho (spanish chilled soup)

Main Course



Fish amok steamed in banana leaves

poisson mariné aux épices et au lait de coco, cuit à la vapeur dans une feuille de banane

Calamari saute with kampot peppercorn

calamars sautes au poivre vert de kampot

Khmer beef lok lak, served on a bed of lettuce and tomatoes

boeuf Lok Lak sur un lit de salade verte, tomates et oignons frais



Grilled chicken skewers with iceberg salad

brochettes de poulet marines a la feuille de combava, curcuma et citronelle

Stir fried wintermelon

saute de courgettes cambodgiennes

Dessert

Mango with sticky rice

mangue au riz gluant

Glutinous rice balls with sugar filling and fresh coconut flesh(nom plae ai)

boulettes de farine de riz fourrées au sucre de palme et saupoudrées de chair de noix de coco fraîche

Selection of sorbets or ice-cream

sélection de sorbets et glaces



cooking time : 25 minutes



MAISON POLANKA

TODAY'S SELECTION

Starter

Egg mimosa *Oeuf mimosa*

Tomatoes or organic iceberg salad with shallots and parsley

salade de tomates ou salade verte avec des échalottes et du persil

Beef filet broth with lime, fresh onions and fresh herbs

consommé de boeuf aux citrons, herbes fraîches et oignons doux.

Fish nuggets Narin style with lime and pepper dip

beignets légers de poisson du lac

Khmer beef filet salad with green tomatoes and green beans

salade de filet de boeuf aux tomates vertes et aux haricots verts

Our green salads, tomatoes, lime and herbs are organic. Nos salades vertes, tomates, citrons verts et herbes fraîches sont biologiques.

Main Course



Grilled marinated chicken skewers

brochettes de poulet marinées à la citronnelle et à la feuille de combava



Home made pork sausage, grilled with mashed potato

saucisse de Toulouse faite maison, grillée et sa purée de pommes de terre.

Beef fillet with kampot peppercorn

filet de boeuf sauté au poivre vert de Kampot

Stir fried zucchini with egg

courgette locale sautée au nuoc mam avec un oeuf

Cauliflower sauté with shrimps

choux fleur sauté aux crevettes

Saute tofu with bok choi

tofu saute aux bok choi et porc

Dessert

Glutinous rice dumpling in coconut milk (nom eai)

boulettes de farine de riz au lait de coco

Fruit Salad

salade de fruits

Selection of sorbets or ice-cream

sélection de sorbets et glaces



cooking time : 25 minutes