

点心  
午餐

برانش الدير سام في ليانغ  
LIANG DIM SUM BRUNCH

شورية | Soup | 汤

酸辣汤

Hot and Sour Soup

Shredded chicken, tofu and Shiitake mushrooms (G, N)

حساء هوت اند ساور

دجاج مقطع، توفو، فطر تشيتاكي

海皇粟米羹

Seafood and Sweetcorn Soup

Shredded scallops, shrimps and sweetcorn (N)

حساء ثمار البحر مع الذرة

اسكالوب مقطع، جيمبري، والذرة الطوة

西湖牛肉羹

Beef and Egg White Drop Soup

Diced beef, tofu, egg white and cilantro (G, N)

شورية لحم البقر وبياض البيض

مكعبات لحم بقر، توفو، بياض بيض وكزبرة

菜絲豆腐羹

Clear Vegetable Soup

Shredded tofu and Pak Choy (N, V)

شورية الخضار

توفو مقطع وملفوف الباك تشوي

ديم سام | Dim Sum | 点心

虾饺

Har Gau

Steamed crystal shrimp dumpling (G, N)

هار غو

دمبليغ بالجمبري مطهية على البخار

鲜虾鸡肉烧卖

Siu Mai

Steamed shrimp and chicken dumpling (G, N)

سيو ماي

دمبليغ بالجمبري والدجاج، مطهية على البخار

素菜饺

Steamed Vegetarian Dumpling

Sweetcorn with assorted mushrooms, carrot and celery (G, N, VG)

دمبليغ بالخضار مطهية على البخار

ذرة، فطر مشكل، جزر، كرفس

和牛蒸饺

Steamed Wagyu Beef Dumpling

Steamed Wagyu dumpling with coriander, fresh fennel, ginger and scallions (G, N)

دمبليغ اللحم واغيو مطهية على البخار

كزبرة، شمرة، زنجبيل، بصل أخضر

珍珠糯米鸡

Lotus Leaf-Wrapped Glutinous Rice with Chicken

Chicken with assorted mushrooms and gratinated egg yolk (G, N)

ملفوف الأرز والدجاج في ورق اللوتس

فطر مشكل، دجاج، صفار البيض بالخضار

韭菜雞肉煎餃

### Pan-Fried Chicken Dumpling

Minced chicken with Chinese chives (G, N)

دمبلينج الدجاج المقلية

دجاج مقطع مع الثوم المعمر

XO 醬炒萝卜糕

### Turnip Cake with XO Sauce

Wok-fried turnip cake with eggs, capsicums and spring onions  
in XO Sauce (G, N)

كعكة اللفت مع صلصة "اكس أو"

كعكة اللفت المقلية مع البيض والفليفلة والبصل الأخضر

沙拉杏仁虾球

### Crispy Almond Prawn Ball

Deep-fried minced prawn and almond served with salad cream (D, G, N)

كرات الروبيان المقرمشة باللوز

روبيان مفروم مقلية مع لوز يقدم مع كريمه السلطة

三娘春卷

### Crispy Spring Roll

Deep-fried spring roll with Pak Choy and mushrooms (G, N, VG)

سبرينج رولز مقرمش

سبرينج رولز مقلية مع ملفوف باك تشوي والفطر

锦卤炸云吞

### Crispy Wonton Dumpling

Deep-fried prawn dumpling served with sweet and sour dip (G, N)

دمبلينج ونتون المقرمش

دمبلينج بالجيري مقلية مع غموس سويت اند ساور

豉油皇煎腸粉

### Pan-Fried Rice Roll

Pan-fried handmade rice rolls with spring onions in supreme soy sauce,  
topped with shredded egg and sesame (G, N)

رول بالأرز مقلية

لفائف الأرز المصنوعة يدويًا مع البصل الأخضر في صلصة الصويا العليا ،  
مغطاة بالبصل المقطع والسمسم

咸水角

### Glutinous Rice Dumpling

Deep-fried glutinous rice dumpling with chopped Chinese chives, celery, carrots  
Shiitake mushrooms and water chestnut (G, N)

دمبلينج الأرز

دمبلينج أرز مقلية مع الثوم المعمر الصيني المفروم، والكرفس والجزر  
وفطر شيتاكي و ماء كستناء

生煎牛肉飽

### Pan-Fried Beef Bun

Minced beef brisket, spring onions and leeks (G, N)

خبز مقلية باللحم

لحم بريسكيت مفروم ، بصل أخضر و كراث

脆皮萝卜糕

### Crispy Turnip Cake

Deep-fried turnip cake with fermented shrimps, diced duck and breadcrumbs (G, N)

كيك اللفت المقرمش

كيك اللفت المقلية مع الجمبري المختمر، مكعبات البط وفتات الخبز

## 前菜 | Appetiser | المقبلات

京式鴨丝薄饼

Peking-Style Pancake

Handmade pancake filled with shredded duck, Hoisin sauce, cucumbers and leeks (G, N)

فطيرة على طريقة بيكين

فطيرة مصنوعة يدويا محشوة بالبصل، خيار، صلصة هويسين والبصل الأخضر

香酥鴨沙拉

Crispy Duck Salad

Shredded duck with seasonal greens and oriental sesame dressing (G, N)

سلطة البط المقرمشة

بط مقطع، خضار موسمية مع صلصة شرقية بالسمن

四川钵钵鸡

Chilled Sichuan Spicy chicken

Poached chicken with chili sauce, sesame seeds and spring onions (G, N)

دجاج سيشوان طار مبرد

دجاج بصلصة الفلفل الحار، سمن، وبصل أخضر

凉拌茄子

Chilled Eggplant Salad

Steamed eggplants with red chili, garlic and spring onions with soy sauce, black vinegar and chili oil (G, N, VG)

سلطة الباذنجان المبردة

باذنجان مطهو على البخار مع الفلفل الأحمر والثوم والبصل الأخضر مع صلصة الصويا والخل الأسود وزيت الفلفل الحار

## 主菜 | Main Course | الأطباق الرئيسية

新疆小炒羊肉

Xin Jiang-Style Lamb

Wok-fried sliced Australian lamb shoulder with onions, chili and spring onions in garlic and chili sauce (G, N)

لحم ذروف على طريقة شين جيانغ

كتف لحم الضأن الأسترالي المقلّى مع البصل والفلفل الحار والبصل الأخضر مع الثوم وصلصة الفلفل الحار

鳳梨虾球

Sweet and Sour Prawn

Deep-fried whole prawns with pineapple in sweet and sour sauce (G)

روبيان طو و حامض

روبيان كامل مقلّى مع الأناناس في صلصة طوة وحامضة

霸王鸡丁

Wok-Fried Spicy Chicken

Sichuan peppers, peanuts and spring onions (G, N)

دجاج مقلّى حار

فلفل سيشوان، فستق وبصل أخضر

鱼香炒鱼片

Stir-Fried Seabass

Wood fungus and capsicums in chili broad bean sauce (G, N)

سمك القاروس مقلّى

فطر الخشب والفليفلة في صلصة الفاصوليا الحارة

椒盐豆腐

Salt and Pepper Tofu

Crispy tofu mixed with Chinese spices (G, VG)

توفو بالملح والفلفل

توفو مقرمش مع التوابل الصينية

鱼香茄子 🍆

### Sichuan-Style Eggplant

Braised eggplants in chili broad bean sauce (G, N, V)

باذنجان على طريقة سيتشوان

باذنجان مطهي في صلصة الفاصوليا والفلفل الحار

薑汁芥蘭

### Chinese Broccoli

Stir-fried Chinese broccoli topped with diced ginger (V)

البروكلي الصيني

بروكلي صيني مقلي مغلي بالزنجبيل المقطع

## نودلز وأرز | Noodles & Rice | 面条米饭

蝦仁炒飯

### Prawns Fried Rice

Wok-fried rice with egg yolk, chopped prawns and spring onions

أرز مقلي روبيان

أرز مقلي مع صفار البيض والروبيان المقروم والبصل الأخضر

素菜煎面

### Cantonese Crispy Noodles with Vegetables

Pan-fried egg noodles with shredded Pak Choy red capsicums and yellow capsicums (G, N)

نودلز مقرمشة كانتونية مع الخضار

نودلز البيض مقلي مع ملفوف الباك تشوي المشور والقليلة الحمراء والقليلة الصفراء

生炒牛肉炒飯

### Wagyu Beef Fried Rice

Egg yolk, lettuce and spring onions (G, N)

أرز مقلي مع الواغيو بيف

صفار البيض والخس والبصل الأخضر

## الحلويات | Dessert | 甜点

杨枝甘露

### Chilled Mango Sago

Pomelo and mango ice cream (D, V)

مانجو ساغو مبرد

بوميلو وأيس كريم مانجو

时令鲜果拼盘

### Seasonal Fruit Platter

طبق فواكه موسمي للمشاركة

香蕉黑芝麻撻

### Black Sesame Tart

Caramelised banana and coconut cremeux (D, N, G)

تارت السمسم الأسود

كريمة الموز وجوز الهند بالكراميل

QAR 290 per person

Inclusive of Chinese tea

٢٩٠ ريال قطري للشخص

شامل للتشاي الصيني

QAR 425 per person

Inclusive of enhanced beverage package

٤٢٥ ريال قطري للشخص الواحد

شامل باقة المشروبات