

亮

ليانغ

LIANG

MICHELIN 2025

单菜 点单

قائمة الغذاء والعشاء À LA CARTE LUNCH AND DINNER MENU

前菜

المقبلات STARTER

QAR

228

捞起

"Louhei" Prosperity Salad
Prawns, scallops, salmon sashimi carrots,
capsicum, celery, classic sweet soy sauce
sesame dressing (G, N)

سلطة "لوهاي"
روبيان، محار صدفي، سالمون ساشيمي، جزر
فلفل، كرفس، صلصة الصويا الحلوة
الكلاسيكية، صلصة السمسم

点心

ديم سام على البخار DIM SUM

80

翡翠脆皮鮮蝦腸粉

Crispy Prawn Rice Rolls
Sesame sauce (G, N)

لفائف الأرز المقرمشة بالروبيان
صلصة السمسم

65

羊肉蒸餃

Steamed Lamb Dumplings
Coriander, onion, cumin(G, N)

دامبليين لحم الضأن على البخار
كزبرة، بصل، كمون

主菜

الأطباق الرئيسية MAIN COURSE

260

碧綠煎炒龍蝦球

Stir-Fried Canadian Lobster
Asparagus, wood fungus,oyster sauce(G, N)

كركند كندي مقلي
فطر، هليون، صلصة المحار

190

剁椒蒸鱸魚

Hunan-Style Steamed Seabass
Red chili sauce, spring onion(G, N)

سمك القاروص على البخار على
طريقة هونان
صلصة الفلفل الأحمر الحار، بصل أخضر

120

飘香荷葉蒸雞

Steamed Lotus LeafChicken
Shiitake mushroom, cordyceps flower,
winter bamboo shoots,oyster sauce,
soy sauce(G, N)
Preparation time of minimum20 minutes

أوراق اللوتس بالدجاج مطهية على
البخار
فطر شيتاكي، زهرة كورديسيبيس، براعم
الخيزران الشتوية، صلصة المحار، صلصة الصويا
مدة التحضير 20 دقيقة على الأقل

160

叉燒牛肉

Baked Char Siu Beef
Hoisin sauce, honey, soy sauce(G, N)

لحم البقر المشوي
صلصة هويسين، عسل، صلصة الصويا

80

鐵板鮮蝦豆腐

Sizzling Homemade Egg Tofu
Tiger prawns, pumpkin, shrimp sauce(D, G, N)

توفو البيض الساخن
روبيان النمر، يقطين، صلصة الروبيان

80

荷塘月色

Stir-Fried Lotus Root
Sugar snap, black fungus, baby corn(N, V)

لوتس مقلي
بازلاء، فطر أسود، ذرة صغيرة

甜点

الحلويات DESSERT

50

步步高陞年糕

Pan-Fried Glutinous Rice Cake
(G, N, V)

كعكة الأرز المقليّة

欢庆丰收 新年套餐

قائمة طعام أبنذنت هارفست ABUNDANT HARVEST TASTING MENU

前菜 المقبلات STARTER

捞起

"Louhei" Salad
Prawns, scallops, salmon sashimi carrots,
capsicum, celery, classic sweet soy sauce
sesame dressing (G, N)

سلطة "لوهاي"
روبيان، محار صدفي، سالمون ساشيمي،
جزر، فلفل، كرفس، صلصة الصويا الحلوة
الكلاسيكية، صلصة السمسم

蒸点 ديم سام على البخار STEAMED DIM SUM

XO 醬露笋蝦餃

Shrimp Dumpling
Asparagus, XO sauce (G, N)

داميلينغ القريدس
صلصة XO، هليون

松露酱素菜餃

Water Chestnut Dumpling
Sweet corn, celery, black truffle sauce
(G, N, VG)

داميلينغ الكستناء المائية
ذرة حلوة، كرفس، صلصة الكمأة
السوداء

炸点 ديم سام مقلي FRIED DIM SUM

蜂巢芋角

Taro Puff
Carrots, water chestnut, shiitake mushrooms
(G, N, VG)

فطيرة التارو
جزر، الكستناء المائية، فطر
شيتاكي

和牛酥

Baked Wagyu Puff
Onion, black pepper (G, N)

فطيرة لحم الواغيو
بصل، فلفل أسود

靓汤 شوربة SOUP

瑶柱頂湯灌湯餃

Supreme Soup Seafood Dumpling
Dry scallops, prawns, scallops bamboo fungus
(G, N)

شوربة الداميلينغ بالمأكولات
البحرية
محار صدفي، مجفف، روبيان، محار صدفي
فطر البامبو

主菜 الأطباق الرئيسية MAIN COURSE

碧綠煎炒龍蝦球

Stir-Fried Canadian Lobster
Asparagus, wood fungus, oyster sauce (G, N)

كركند كندي مقلي
فطر، هليون، صلصة المحار

剁椒蒸鱸魚

Hunan-Style Steamed Seabass
Red chili sauce, spring onion (G, N)

سمك القاروص على البخار
على طريقة هونان
صلصة الفلفل الأحمر الحار، بصل أخضر

叉燒牛肉

Baked Char Siu Beef
Hoisin sauce, honey, soy sauce (G, N)

لحم البقر المشوي
صلصة هويسين، عسل، صلصة الصويا

油潑麵

Biang Biang Handmade Noodles
Wagyu beef, pickled cabbage, homemade soy sauce,
chili oil dressing (G, N, V)

معدونة بياض بياض المصنوعة
بديا
لحم واغيو، ملفوف مخلل، صلصة
الصويا محلية الصنع، صلصة زيت
الفلفل الحار

甜点 الحلويات DESSERT

步步高升年糕

Pan-Fried Glutinous Rice Cake
(G, N, V)

كعكة الأرز المقلية

QAR 488 per person
488 ريال قطري للشخص
Minimum 2 people
شخصين على الأقل

فيغن (VG) - نباتي | Vegetarian (V) - مكسرات (N) - غلوتين (G) - ألبان (D) -



Sustainably Sourced | من مصادر مستدامة | Locally Sourced |

البيض المستخدم هو من مصادر مستدامة، خالية من الأقفاس | All eggs are responsibly sourced and cage-free

亮

ليانغ

LIANG

MICHELIN 2025