

亮

ليانغ

LIANG

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)

دامبلينغ 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 Leaf Chicken
Shiitake mushroom, cordyceps flower, winter bamboo shoots, oyster sauce, soy sauce (G, N)
Preparation time of minimum 20 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 المقلية

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)

معكرونة بيانج بيانج المصنوعة

يدويًا

لحم واغيو، ملفوف مخلل، صلصة

الصويا محلية الطعم، 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 (V) - مكسرات (N) - غلوتين (G) - ألبان (D) Dairy



Sustainably Sourced | من مصادر مستدامة



Locally Sourced | منتج محلي

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

亮

ليانغ

LIANG