

方中  
展餐  
帆行  
先政  
生总  
厨

انضم إلى برنامج ضيف  
درجة الإمتياز  
Fans of M.O.



يرجى استخدام الكاميرا في هاتفك  
للانضمام إلى برنامج ضيوف درجة  
الإمتياز وللإستمتاع بمزايا تناول الطعام  
الحصري للأعضاء فقط.

Please scan to become a Fans  
of M.O. member and to enjoy  
exclusive member-only dining  
benefits.

亮  
LIANG

ليانغ

يتميز Liang بالوصفات الكانتونية الأصيلة واختيار  
الأطباق المحلية التقليدية من جميع أنحاء الصين.

يترجم اسم المطعم، ليانغ، إلى شعاع الضوء الذي  
يعكسه القمر في الأدب الصيني. تأكيداً على كون القمر  
رمزاً رئيسياً في الثقافتين، يهدف اسم المطعم إلى  
الاحتفال بالعلاقة بين التقاليد الفطرية والصينية.

**Liang features Cantonese cuisine and  
select traditional provincial dishes from  
across China.**

The restaurant's name, Liang  
translates to the beam of light reflected by  
the moon in Chinese literature.  
Emphasizing the Moon being a key symbol  
in Qatari and Chinese cultures the  
restaurant's name aims to celebrate the  
connection between both traditions.

# 前 菜

## المقبلات Appetizer

QAR

75	黑松露烧卖	Siu Mai with Black Truffle Sauce Steamed shrimp and chicken dumplings served with black truffle sauce (G, N)	سيو ماي مع صلصة الكمأة السوداء دمبلينج الروبيان والدجاج المطهو على البخار تقدم مع صلصة الكمأة السوداء
75	水晶虫草花	Cordyceps Shrimp Dumplings Steamed crystal shrimp dumplings with cordyceps flower (G, N)	دمبلينج الروبيان وفطر كورديسيبيس دمبلينج روبيان الكريستال مطهو على البخار مع فطر كورديسيبيس
75	凉拌羊肉卷	Peking-style Lamb Rolls Sliced lamb shoulder rolls served with soy sauce, black vinegar, chili oil, minced garlic and coriander (G, N)	رول لحم الخروف على طريقة بكين لحاف لحم كتف الخروف تقدم مع صلصة الصويا، الخل الأسود، الزيت الحار، الثوم المفروم والكزبرة
95	帝王蟹浓汤	Alaskan King Crab Soup King crab cooked in chicken and beef stock (G, N)	حساء سلطعون الملك ألاسكا سلطعون ألاسكا مطهو مع مرق الدجاج واللحم البقرى

# 主 菜

## الطبق الرئيسي Main Courses

QAR

295	避风塘炒大红虾	Crispy Carabinero Prawns Carabinero prawns with gratinated garlic and chilli (G, N)	جمبري كارابينيرو مقرمش جمبري كارابينيرو مع الثوم والفلفل الحار
195	家常蒸鱼	Shanghai-style Steamed Pollack Fish Steamed pollack fish with pickled vegetables, shiitake mushrooms and soy sauce (G)	سمك بولاك مطهو على البخار على طريقة شانغهاي خضار مخللة، فطر تشيتاكي وصلصة الصويا
190	葱爆牛肉	Wok-fried Australian Wagyu Beef Sliced lamb Wagyu Beef with leeks pepper and cilantro (G, N)	لحم بقري واغيو استرالي مقلّى كراث، بهار، كزبرة
150	松露酱炒明虾	Tiger Prawns with Black Truffle Sauce Stir-fried tiger prawns with asparagus and capsicums (G)	روبيان مع صلصة الكمأة السوداء جمبري النمر المقلّى مع الهليون والفلفل الحلو

# 饭甜

حلويات  
Dessert

# 后点

QAR

58

豆沙锅饼配  
香草雪糕

Red Bean Pancake

Red bean paste filled Chinese pancakes served with mixed berries crunchy peanut coconut crumble and Madagascan vanilla ice cream (D, G, N, V)

بان كيك بالفاصوليا الحمراء  
بان كيك على الطريقة الصينية محشوة بمعجون  
الفاصوليا الحمراء تقدم مع توت مشكل وفول  
سوداني مقرمش وجوز الهند وأيس كريم  
بالتايلاندا

58

千层香芒西米糕

Tropical Fruit Verrine

Cantonese inspired layered mango pudding with sago pearls, mango cream and tropical fruit sorbet (D, G, V)

الفاكهة المشكله فريين  
طبقات بودنج المانجو على الطريقة الكانتونية، يُقدم  
مع ساجو بيرل كريمه المانجو وسوربيه الفاكهة  
الاستوائية