

中餐行政总厨
林子权先生

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. مع التأكيد على القمر كرمز
رئيسي في كلتا الثقافتين، يهدف
اسم المطعم إلى الاحتفال بالعلاقة
بين التقاليد القطرية والصينية.

رئيس الطهاة السيد لام تشي كوين

بعد انضمامه إلى مطاعم هونغ كونغ
ماكسيم في أوائل عام 1990،
اكتسب الشيف لام خبرة استثنائية
والعمق فيما يتعلق بمختلف المأكولات
الإقليمية الصينية. بفضل حياته المهنية
التي تمتد إلى ما يقرب من 30 عاماً،
كان عنصراً أساسياً في النجاحات التي
حققتها منتجات المجموعة

**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 both cultures,
the restaurant's name aims to celebrate
the connection between Qatari and
Chinese traditions.

Executive Chef Mr Lam Chi Kuen

Having joined Maxim's Caterers Limited
in Hong Kong ("Maxim's") as early as 1990,
Chef Lam has gained exceptional experience
and expertise in various Chinese regional
cuisines, with a career spanning close
to 30 years, he has been a key player
in the successes of the Group's various
restaurant brands.

林子權

لام تشي كوين

Lam Chi Kuen

قائمة الطعام "ينغ"
SET MENU "YING"
盈

رق 338 للشخص الواحد
(يحد أدنى شخصين)
QAR 338 per person
(Minimum 2 guests)

前
菜

المقبلات
ENTRÉE

四小拼

蒜片牛柳粒、蒜
拍青瓜、上海式熏
鱼、葱油茄子

Signature Entrée Platter

Rib-eye beef with garlic chips,
cucumber, Shanghai style smoked
seabass, marinated eggplant with
black vinegar and scallion oil (GF)

طبق من المقبلات المميزة

ريب آي مع رقائق الثوم، خيار،
سمك قاروص مدخن على طريقة
شانغهاي، باذنجان منقوع بالخل
الأسود والزيت مع البصل الأخضر (GF)

香酥鸭沙拉

Crispy Duck Salad

Seasonal greens, tossed in
oriental sesame dressing (N)

سلطة البط المقرمشة

خضروات موسمية مع صلصة
السمسم الشرقية (N)

左宗棠鸡

General Tso's Chicken

Deep-fried chicken in sweet and
sour chilli sauce, bell peppers

دجاج على طريقة الجنرال تسو

دجاج مقلد مع صلصة الحلو
والحامض والفلفل الحلو

点
心

الديم سام
DIM SUM

鸡肉小笼包

Xiao Long Bao

Steamed chicken consommé
dumplings (N)

زاو لونغ باو

دمبلينغ كونسوميه الدجاج المطهو
على البخار (N)

家户 传晓

الأطباق الرئيسية MAIN COURSE

宫爆虾球

Kung Pao Tiger Prawn

Stir-fried whole prawn with
sweet chilli sauce

روبيان جامبو كونغ باو

روبيان كامل مقلّى مع الصلصة
الحلوة والحارة

كباب Beijing填鴨

Peking Duck

Roasted whole duck and steamed
peking style pancakes with
assorted traditional condiments

بط مشوي على طريقة بكين

بطة كاملة محمرة، بانكيك على البخار
على طريقة بكين (16 قطعة) مع
تشكيلة من المكملات التقليدية

A second course of lettuce
duck wrap – diced duck in
XO sauce or sweet soy sauce

وجبة ثانية من لفائف البط بالخس – بط
مع صلصة XO أو صلصة الصويا الحلوة

松子菊花魚

Sweet and Sour
Fish Blossoms

Deep-fried seabass fillet topped
with pine nuts (GF, N)

زهيرات السمك بالصلصة
الحلوة والحامضة

فيليه سمك مقلّى مع طبقة
من الصنوبر (GF, N)

清炒小棠菜

Stir-fried Shanghai
Pak Choy

Garlic and ginger
in oyster sauce (GF)

ملفوف صيني مقلّى على
طريقة شانغهاي

مع الثوم والزنجبيل
في صلصة المحار (GF)

鴨肉炒飯

Duck Fried Rice

Wok-fried vegetables and
mushroom sauce (GF)

أرز مقلّى مع لحم البط

خضروات مشوية على مقلاة الووك
مع صلصة الفطر (GF)

饭后 甜点

الحلويات DESSERT

高力金沙

Sugar Frosted
Soufflé Moons

Deep-fried soufflé puffs with
hazelnut and chocolate (D)

سوفليه مغلف بطبقة
من السكر

فطائر سوفليه مقلية مع حشوة
الفاصوليا الحمراء والموز (D)

قائمة الطعام "يو"
SET MENU "YUE"
月

رق 438 للشخص الواحد
(يحد أدنى شخصين)
QAR 438 per person
(Minimum 2 guests)

前
菜

المقبلات
ENTRÉE

四小拼

灯影牛肉、四川
砵钵鸡、上海式熏
鱼、葱油茄子

Signature Entrée Platter

Sichuan moonlight beef, Sichuan
spicy chicken, Shanghai style
smoked seabass, marinated
eggplant with black vinegar
and scallion oil (GF)

طبق من المقبلات المميزة

لحم بقر على طريقة سيتشوان، دجاج
حار على طريقة سيتشوان، سمك
قاروص مدخن على طريقة شانغهاي،
بادنجان منقوع بالخل الأسود والزيت مع
البصل الأخضر (GF)

和牛沙拉

Wagyu Beef Salad

Cucumber ribbons, onion and
bell pepper with sweet soy dressing

سلطة لحم واغيو

شرائط الخيار، بصل، فليفلة،
مع صلصة الصويا الطوة

椒盐鲜鱿

Crispy Salt and
Pepper Squid

Light battered squid with
crispy garlic

سبيدج مقرمش متبل
بالمح والفلفل

سبيدج مقلّ مع الثوم المقرمش

点
心

الديم سام
DIM SUM

虾饺

‘Har Gau’

Steamed crystal shrimp dumplings

هار غاو

دمبليغ بالروبيان مطهو على البخار

鲜虾鸡肉黑
松露烧卖

‘Siu Mai’ with Black Truffle

Steamed shrimp and chicken
dumplings with black truffle

سيو ماي مع الكمأة
السوداء

دمبليغ بالروبيان والدجاج المطهو
على البخار مع الكمأة السوداء

家户
传晓

الأطباق الرئيسية
MAIN COURSE

蒜香龙虾球

Steamed Lobster

Crispy garlic (GF)

الكركند المطهو على البخار

يقدم مع الثوم المقرمش (GF)

玫瑰焗鳕鱼

Baked Amber Cod

Silver cod with butter and
beetroot (D)

سمك القدّ المخبوز في الفرن

سمك القدّ مع الزبدة المزيّن
مع الشمندر (D)

烤北京填鸭

Peking Duck

Roasted whole duck and steamed
peking style pancakes with
assorted traditional condiments

بطّ مشويّ على طريقة بكين

بطة كاملة محمرة، بانكيك على البخار
على طريقة بكين مع تشكيلة من
المكملات التقليدية

A second course of lettuce
duck wrap – diced duck in
XO sauce or sweet soy sauce

وجبة ثانية من لفائف البط بالخس – بط
مع صلصة XO أو صلصة الصويا الحلوة

松露酱炒芦笋

Stir-fried Asparagus

Black truffle sauce (GF)

هليون مقليّ مع صلصة

الكماة السوداء

مع صلصة الكماة السوداء (GF)

合桃红米素炒饭

Three Grain Vegetarian
Fried Rice with Walnuts

Sweetcorn, mushroom and
Shanghainese pak choy (GF, N)

ثلاثة أنواع أرز

مع خضار وجوز

ذرة حلوة، فطر، ملفوف
صينيّ من شانغهاي (GF, N)

饭后
一点甜

الحلويات
DESSERT

杨枝甘露

Chilled Mango Puree

Pomelo and sago (D, GF)

بوريه المانجو البارد

مع اليوساي والساجو (D, GF)

المجموعة النباتية
VEGETARIAN SET
素

رق 338 للشخص الواحد

QAR 338 per person

前
菜

المقبلات المميزة
LET'S START

双拼

蒜拍青瓜、葱油
茄子

Signature Entrée Platter

Garlic cucumber, marinated
eggplant with black vinegar
and scallion oil (GF)

طبق المقبلات المميز

الخيار بالثوم مع الباذنجان المتبل
بالخل الأسود وزيت البصل الأخضر (GF)

椒盐鸡腿菇

Crispy Salt and Pepper
Mushroom

الفطر المقرمش
بالملاح والبهار

素酸辣汤

Vegetarian Hot and
Sour Soup

الشورية النباتية
الحلوة والحامضة

点
心

الديم سام
DIM SUM

素肠粉

Vegetarian Rice
Noodle Roll

لفافة الأرز النباتية

家传户晓

الأطباق الرئيسية MAIN COURSE

凤梨素鱼柳

Vegetarian Fish Fillet with
Fresh Pineapple (GF)

فيليه السمك النباتي
مع الأناناس الطازج (GF)

四川麻婆豆腐

Vegetarian Sichuan
Mapo Tofu

سيتشوان مابو توفو

松露酱炒芦笋

Stir-fried Asparagus (GF)

الهليون المقلد (GF)

清炒小棠菜

Stir-fried Shanghai
Pak Choy (GF)

الملفوف الصيني المقلد
بطريقة شنغهاي (GF)

合桃红米素炒饭

Three-grain Vegetarian
Fried Rice with Walnuts
(GF, N)

ثلاثة أنواع أرز
مع خضار وجوز (GF, N)

饭后甜点

الحلويات DESSERT

生磨合桃露

Walnut Dessert Soup
(D, GF, N)

شوربة الجوز الحلوة
(D, GF, N)

الأطباق المميزة
SIGNATURE DISHES
招牌菜式



QAR
35

الديم سام
DIM SUM

鸡肉锅贴

Pan-seared Shanghai
Dumplings

Crispy dumplings with chicken

دمبليغ مقلي على
طريقة شنغهاي
دمبليغ مقرمش بالدجاج

35

蘑菇包

Assorted Mushroom Buns

Mushroom shaped buns with
mushroom and cocoa powder

كعكات الفطر المشكلة
كعكات على شكل 'الفطر' مع
الفطر والكاكاو



شورية
SOUP

50

翡翠龙凤羹

Vegetable and Seafood
Soup

Shredded scallops, shrimp,
vegetable purée and egg white (GF)

شورية الخضار
والمأكولات البحرية
إسفلوب مشرّج وروبيان مع بيوريه
الخضار وزلال البيض (GF)

60

竹节鸡汤

Chicken Supreme
Consommé

Chicken purée with egg white
and minced beef (GF)

شورية الدجاج
بيوريه الدجاج مع زلال البيض
ولحم البقر المفروم (GF)

家传户晓

QAR
108

الأطباق الرئيسية MAIN COURSE

雪花松叶炸蟹钳

Deep-fried Whole
Crab Claw

Snow crab claw with sweet
vinegar dip

مخابب السلطعون
الكامل المقلية

مخلب سلطعون ثلج مع صلصة
الخل الحلو

Market
Price

蒜蓉蒸龙虾

Steamed Lobster

Crispy garlic (GF)

الكرنند المطهو على البخار

مع الثوم المقرمش (GF)

98

松子炒鸡米配
叉子

Stir-fried Chicken with
Sesame Pockets

Diced with pine nuts, mushroom,
carrot, celery and served with
baked pastry pockets (N)

الدجاج المقلّى
مع فطائر السمسم

مع الصنوبر والفطر والجزر
والكرفس ويقدم مع فطائر
من السمسم المخبوز (N)

168

香麻牛肋骨

Signature Wagyu
Short Ribs

Grilled short ribs with Sichuan chilli
and herbs

كستاليتة واغيو المميزة

ضلع الكستاليتة المشوية
مع بهارات التشيلي سيتشوان
الحارة والأعشاب

58

鸡丝炒面

Cantonese Crispy Noodle
with Shredded Chicken

Deep-fried noodles with shredded
chicken in consommé gravy

نودل مقرمش على الطريقة
الكانتونية مع الدجاج المشوح

نودل مقلّى مع الدجاج المفتت
بالمرق الخفيف

饭后甜点

35

炸雪糕

Deep-fried Ice Cream

Selection of vanilla, mango
and chocolate flavour (D)

ايس كريم مقلّى

مع خيارك من نكهات الفانيليا
والمانجو والشوكولاتة (D)