

亮 LIANG

MICHELIN 2026

特色套餐

قائمة تذوق مميزة

SIGNATURE TASTING MENU

前菜 | Starter | المقبلات

葱油露笋

Chilled Asparagus

Steamed asparagus, black truffle sauce, spring onion oil (G, N, VG)

الهليون المبرد

الهليون على البخار، صلصة الكمأة السوداء، زيت البصل الأخضر

沙拉明虾角

Fried Shrimp Dumpling

Mustard seed cream (D, G, N)

فطائر الروبيان المقلية

كريمة بذور الخردل

麻辣風味牛肉

Sichuan-Style Chilled Wagyu Beef Cheek

Celery, wood fungus, onion, coriander, chili oil and Sichuan pepper oil (G, N)

لحم الواغيو على طريقة سيتشوان

كرفس، فطر بري، بصل، كزبرة، زيت الفلفل وزيت فلفل سيتشوان

点心 | Dim Sum | ديم سام

菠菜帶子餃

Scallop Dumpling

Steamed scallop and shrimp with spinach dumpling (G, N)

دامبليغ الإسكالموب

اسكالموب على البخار و روبيان مع دمبليغ بالسبانخ

鴨肉餃

XO Duck Dumpling

Bamboo shoots, zucchini (G, N)

دامبليغ البط XO

براعم الخيزران والكوسة

松露醬素菜餃

Water Chestnut Dumpling

Sweetcorn, celery, black truffle sauce (G, N, VG)

دامبليغ الكستناء المائية

ذرة طوة، كرفس وصلصة الكمأة السوداء

亮 LIANG

MICHELIN 2026

汤 | Soup | حساء

金瓜蟹肉汤

Oriental Pumpkin Soup

King crab (D)

شورية اليقطين الشرقي
السلطعون

主菜 | Main Course | الأطباق الرئيسية

砂鍋焗鱼片

Claypot Sea Bass 🌿

Ginger, shallot, garlic, spring onion and oyster sauce (G, N)

سبياس فين وعاء فخاري

كرات، توم، بصل أخضر، زنجبيل، طحله محار

咕嚕鸡

Liang Sweet and Sour Chicken

Pineapple, mixed peppers (G, N)

ليانغ دجاج طلو وحامض

أناناس وتشكيلة من الفلفل

生炒牛肉炒飯

Wagyu Beef Fried Rice

Egg, iceberg and spring onion (G, N)

أرز مقلي مع لحم واغيو

بيضة، خس، وبصل أخضر

甜点 | Dessert | الحلويات

麻糬

Mandarin Mochi

Homemade glutinous rice and mandarin ice cream (D, G, V)

بالماندرين موتشي

الماندارين كريم، وأيس لزوج أرز

QAR 280 per person

Available for parties of 2 or more

280 ريال قطري للشخص

الأطباق لشخصين أو أكثر

QAR 480 per person | Inclusive of our enhanced beverage pairing

480 ريال قطري | شامل لياقة المشروبات المميزة