

方中
展餐
帆行
先政
生总
厨

亮
LIANG
MICHELIN 2025

MID - AUTUMN FESTIVAL

Celebrating the Mid-Autumn Festival with an exclusive menu crafted by our Executive Chef Thomas Fong Chin Fan. Savour the rich flavours of Chengdu City Chilled Black Angus Beef Cheek, Crispy Walnut Duck Toast, and signature dishes like Claypot Chicken and Sichuan-Style Crispy Fish. Conclude your culinary journey with the iconic Mooncake, a perfect tribute to this special occasion.

6 to 8 October 2025
12 pm to 3 pm & 6 pm to 11 pm
5-course set menu | QAR 320 per person

亮 LIANG

MICHELIN 2025

Mid – Autumn Festival عيد الوسط الخريفي

前菜 | Starter | المقبلات

蓮藕酥

Lotus Puff

Carrot, water chestnut, mushrooms (D, G, N, V)

لوتس باف

الجزر، الكستناء بالماء، الفطر

麻辣風味牛肉

Chengdu City Chilled Black Angus Beef Cheek

Fungus, celery, onion, coriander with Sichuan pepper oil and chili (G, N)

لحم بقر، بلاك أنغوس مبرد يقدم على طريقة مدينة شانغدو

فطر، كرفس، بصل، كزبرة مع زيت فلفل سيتشوان وفلفل حار

合桃鴨方

Crispy Walnut Duck Toast

Minced prawn, chili plum sauce (G, N)

توست البط المقرمش بالجوز

روبيان مفروم، صلصة الفلفل الحار

点心 | Dim Sum | ديم سام

帶子餃

Scallop Dumpling

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

دامبلينغ الإسكالوب

اسكالوب مطهو على البخار و روبيان مع دمبلينغ بالسبانخ

酸菜白菜餃

Chinese Cabbage Dumpling

Pickle cabbage, pak choi (G, N, V)

دامبلينغ الملفوف الصيني

مخلل الملفوف، باك تشوي

汤 | Soup | حساء

羊肚菌燉雞湯

Treasure Morel Soup

Chicken, beef shank, dried scallop, cordyceps flower

شورية دجاج بالفطر والمورييل

دجاج، لحم بقر، اسكالوب مجفف، زهرة كورديسبيس

فيغن | Vegan (VG) - نباتي | Vegetarian (V) - مكسرات | Nuts (N) - غلوتين | Gluten (G) - ألبان | Dairy (D)

منتجة محليا | Locally Sourced من مصادر مستدامة | Sustainably Sourced



MICHELIN 2025

主菜 | Main Course | الأطباق الرئيسية

椒麻糖醋脆魚卷

Liang Sichuan-Style Crispy Fish 🐟

Fried seabass, eggplants, sweet and sour sauce, Szechuan pepper sauce (G, N)

سمك مقرمش على طريقة ليانغ سيتشوان

سمك القاروص المقلّى، الباذنجان، صلصة طوة وحامضة، صلصة الفلفل السيتشوانى

薑蔥焗雞煲

Claypot Chicken

Ginger, spring onion, leeks, shallots, homemade soy sauce (G, N)

دجاج كلايپوت

الزنجبيل والبصل الأخضر والكراث، صلصة الصويا محلية الصنع

荷塘月色

Stir-Fried Lotus Roots

Sugar snaps, black fungus, baby corn (N)

جذور اللوتس المقلية

سكر، فطر أسود، ذرة صغيرة

生炒牛肉炒饭

Wagyu Beef Fried Rice

Egg, iceberg lettuce, spring onion (G, N)

أرز مقلّى مع لحم واغيو

بيض، خس آيسبرغ، بصل أخضر

甜点 | Dessert | الحلويات

麒麟莲蓉月餅

Moon Cake

Lotus paste (G, N)

كعكة القمر

معجون اللوتس

QAR 320 per person

Available for parties of 2 or more

320 ريال قطري للشخص

الأطباق لشخصين أو أكثر

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



Sustainably Sourced | من مصادر مستدامة



Locally Sourced | منتج محلي