

Ling Ling

DIM SUM SESSIONS

UNLIMITED DIM SUM & DUMPLINGS EXPERIENCE

FOOD ONLY 988 (WITH PAIRINGS 1388)
DINER UNIQUEMENT 988 (AVEC COCKTAILS 1388)

DIM SUM (2PCS EACH)

STEAMED SQUID SIU MAI WITH GOJI BERRY (S) (G)

Chicken, prawns, squid, goji
Poulet, crevettes, calamar, goji

STEAMED SCALLOP AND KING CRAB DUMPLING (S) (G)

Prawns, king crab, scallop
Crabe royal, noix de Saint-Jacques

STEAMED HARGAO (S) (G)

Tiger prawn, asparagus
Crevettes tigrées, asperges

CRYSTAL DUMPLING (V)

Zucchini, shimeji
Courgettes, shimeji

DUMPLINGS (4PCS EACH)

LOBSTER HARGAO (S) (G)

Lobster, steamed hargao, asparagus
Homard, hargao cuit à la vapeur, asperges

SEABASS DUMPLINGS (S) (G)

Seabass, goji
Loup de mer, goji

MARbled WAGYU BEEF (S) (G)

Wagyu, shiitake, chives
Boeuf wagyu, shiitake, ciboulette

-

DATES AND CHOCOLATE DUMPLINGS (G) (D) (N)

Dates, orange, cinnamon
Bouchées à la vapeur sucrée, dattes, chocolat, orange, cannelle

THIS EXPERIENCE IS AVAILABLE ONLY WHEN ALL GUESTS AT THE TABLE ORDER IT.

AVAILABLE ON MONDAYS & TUESDAYS
DISPONIBLE LES LUNDIS & MARDIS



SUGGESTED PAIRINGS

RASPBERRY LYCHEE MARTINI

Ketel One Vodka, Lychee,
Raspberry Cordial, Lemon

MARRAKECH LINGYU

Don Julio Blanco, Peach Liqueur,
Apple, Geranium, Ginger,
Vanilla Chili Syrup, Lime

PATONG PASSIONATA

Malibu, Ketel One Vodka, Passion Fruit,
Pineapple Tepache, Yuzu, Vanilla Syrup

REPEAT ORDER OF THE DIM SUM & DUMPLINGS
ARE AVAILABLE UPON REQUEST, ONCE EACH BASKET IS EMPTY



TAKE HOME THE MUSICAL
JOURNEY CRAFTED TO PAIR
YOUR EXPERIENCE.

SIGNATURE MENUS

LING LING EXPERIENCE

988

AVAILABLE FOR PARTIES OF TWO OR MORE 988 PER PERSON
POUR DEUX PERSONNES OU PLUS 988 PAR PERSONNE

STEAMED SQUID SIU MAI WITH GOJI BERRY (S) (G)

Chicken, prawns, squid, goji
Poulet, crevettes, calamar, goji

SUPREME BEEF SALAD (N) (G) (S)

Grapefruit, pine nut, shallots
Salade de boeuf croustillant, pamplemousse, pignon
de pin, échalotte

BLACK TRUFFLE ROLLS (V) (G)

Carrots, plum sauce, mushrooms
Rouleaux végétariens à la truffe noire, carottes, sauce
prune, champignons

-

SPICY PRAWN CURRY (S) (N) (D)

Almond flakes
Curry de crevettes épicées, amandes éfilochées

STEAMED JASMINE RICE (V)

Riz au jasmin

STIR-FRIED BEEF FILLET (G)

Pepper sauce, onions
Filet de boeuf sauté, sauce au poivre, oignons

CANTONESE VEGETABLES WITH GARLIC (V)

Légumes à l'ail à la cantonaise

-

HAZELNUT PARFAIT (G) (N)

Hazelnut & chocolate mousse, salted butter caramel,
chocolate sauce
Mousse aux noisettes & chocolat, caramel beurre salé,
sauce au chocolat

A TRUFFLE AFFAIR

1888

MENU AVAILABLE DAILY FROM DEC 22 DEC - 4 JAN
(EXCEPT 31 DEC)

SUPREME TRUFFLE DIM SUM PLATTER (S) (G)

Hargao, Siu Mai, vegetable dumplings
Hargao, Siu Mai, raviolis aux légumes

TRUFFLE MUSHROOM SEAFOOD CLEAR SOUP (S) (D)

Chicken stock, celery, prawns, seabass
Soupe claire aux champignons, truffe et fruits de mer,
bouillon de poulet, céleri, crevettes, bar

-

STIR-FRIED SHRIMP WITH EDAMAME (S) (G) (D)

Truffle, shrimp, edamame
Crevettes sautées aux edamame et truffe

STIR-FRIED BEEF FILLET WITH TRUFFLE (G) (D)

Truffle sauce, onions
Filet de boeuf sauté à la truffe, sauce à la truffe, oignons

BLACK TRUFFLE AND BEEF FRIED RICE (G) (E) (D)

Edamame, egg white, truffle, sweet corn
Riz sauté au boeuf et truffes noires, edamame,
blanc d'œuf, maïs doux, truffe

SAUTÉED MIXED VEGETABLES (G) (V)

Shimeji, truffle, black fungus
Légumes sautés, shimeji, truffe, champignons noirs

-

TRUFFLE AND HAZELNUT (D) (N) (G) (E)

Mousse Zephyr and truffle, hazelnut and truffle insert,
truffle ice cream
Mousse Zephyr à la truffe, insert noisette et truffe,
glace à la truffe

A-LA-CARTE

SUPREME DIM SUM PLATTER 8PC 438
PLATEAU DE DIM-SUM SUPRÊME 8PC

STEAMED SQUID SIU MAI WITH GOJI BERRY (S) (G)

Chicken, prawns, squid, goji
Poulet, crevettes, calamar, goji

STEAMED SCALLOP AND KING CRAB DUMPLING (S) (G)

Prawns, king crab, scallop
Crevettes, crabe royal, noix de Saint-Jacques

STEAMED HARGAO (S) (G)

Tiger prawns, asparagus
Crevettes tigrées, asperges

CRYSTAL DUMPLING (V)

Zucchini, shimeji
Courgettes, shimeji

DIM SUM SELECTION (4 PC)

STEAMED HARGAO (S) (G) 238

Tiger prawn, asparagus
Hargao cuit à la vapeur, crevettes tigrées, asperge

STEAMED SQUID SIU MAI WITH GOJI BERRY (S) (G) 238

Chicken, prawns, squid, goji
Poulet, crevettes, calamar, goji

STEAMED SCALLOP AND KING CRAB DUMPLING (S) (G) 238

Prawns, king crab, scallop
Crevette, crabe royal, noix de Saint-Jacques

GRILLED WAGYU SHANGHAI DUMPLING (S) (G) 318

Wagyu, shiitake, chives, prawns
Bouchées de Wagyu, shiitake, ciboulette, crevettes

CRYSTAL DUMPLING (V) 208

Zucchini, shimeji
Courgettes, shimeji

SOUP / SALADS

IMPERIAL HOT & SOUR SOUP (S) 188

Squid, prawns, tofu, shiitake
Soupe aigre douce, calamar, crevettes, tofu, shitake

WONTON SOUP (G) 188

Chicken broth, chicken dumpling, duck meat, chili oil
Soupe Wonton, bouillon de volaille, raviole au poulet, chaire de canard, huile de piment

LING LING VEGETARIAN SALAD (V) (G) (N) 188

Tomato, carotte, apple
Salade végétarienne, tomate, carotte, pomme

STIR-FRY VEGETABLES AND PINE NUT LETTUCE WRAP (G) (V) (N) 198

Lettuce, corn, pine nuts, beans
Wrap de légumes sautés, laitue, maïs, pignons de pin, haricots

BEEF WAGYU SOUP (G) (S) 288

Beef, celery, coriander, shimeji, rice noodles, basil beef stock
Soupe de bœuf, céleri, coriandre, shimeji, nouilles de riz, bouillon de bœuf au basilic

SUPREME BEEF SALAD (S) (N) (G) 388

Grapefruit, pine nut, and shallots
Salade de boeuf croustillant, pamplemousse, pignon de pin, échalotte

A-LA-CARTE

SMALL EATS

VEGETARIAN BLACK TRUFFLE ROLLS (G) (V) 228

Carrots plum sauce, mushrooms
Rouleaux végétariens à la truffe noire, carottes, sauce prune, champignons

SALT AND PEPPER SQUID (G) (S) 168

Squid, garlic, spring onion
Calamar, ail, oignons nouveaux

WASABI TIGER PRAWNS (S) 348

Wasabi mayonnaise, tobiko
Crevettes tigrées croustillantes, mayonnaise au wasabi, oeufs de poisson

FRIED SILKEN TOFU (G) (V) 248

Organic tofu, seven spices
Bouchées de tofu croustillante, sept épices

SALMON TARTAR (G) 238

Atlantic salmon, lemongrass, mint, ginger, mango salsa
Tartare de saumon de l'Atlantique, citronnelle, menthe, gingembre, salsa de mangue

OCTOPUS TAKOYAKI BALL (G) (D) 308

Octopus, nori, bonito flakes
Takoyakis au poulpe, feuilles de nori, flocons de bonito

SEAFOOD

ATLANTIC SPINY LOBSTER (S) 938

Wok-baked with spicy preserved lemon sauce
Langouste au wok, citron confit épicé

WOK FRIED SCALLOP (S) (G) 638

Asparagus, Paris mushroom, black fungus, spring onion, truffle sauce
Noix de Saint-Jacques au wok, asperges, champignon de Paris, champignon noir, oignons nouveaux, sauce à la truffe

SPICY PRAWN WITH CURRY (S) (N) 348

Almond flakes, prawns
Curry de crevettes épicées, amandes éfilochées

FISH

GRILLED CHILEAN SEABASS (S) (G) 698

Honey glazed
Loup de mer grillé, glaçage au miel

CLASSIC CANTONESE STEAMED ROYAL BREAM (S) (G) 608

Soya fish sauce, coriander, ginger
Pageot à la vapeur façon cantonaise, sauce de poisson au soja, coriandre, gingembre

POULTRY

SWEET AND SOUR CHICKEN (G) 308

Pineapple, pomegranate, red fruits
Poulet aigre-doux, ananas, grenade, fruits rouges

SATAY CHICKEN (N) (G) 308

Grilled chicken skewer, pineapple, peanut, satay sauce
Brochettes de poulet grillé, ananas, cacahuète, sauce satay

ROASTED TRUFFLE DUCK (G) 718

Duck, truffle sauce
Rôti de canard à la truffe

PIPA DUCK 638

Duck, hoisin sauce
Cuisse de canard à la chinoise

ADD 80 DIRHAMS FOR PANCAKES AND VEGETABLES

PEKING DUCK 2888

Served with 16 pancakes
Canard laqué de Pékin servi avec 16 pancakes
ADD 1000 DIRHAMS FOR 30G OF PRUNIER CAVIAR

A-LA-CARTE

MEAT

WAGYU BEEF (G) (S) 988
Josper-grilled Wagyu tenderloin, marmite sauce
Filet de boeuf Wagyu grillé tenderloin au four Josper, sauce marmite

STIR-FRIED BEEF FILLET (G) 388
Pepper sauce, onions
Filet de boeuf sauté, sauce au poivre, oignons

WOK SEARED LAMB CHOP (G) (S) 418
Spring onion, coriander, rosemary, cumin, potato
Côte d'agneau au wok, oignons nouveaux, coriandre, romarin, cumin, pomme de terre

VEGETABLES

SAUTÉED FRENCH BEANS (G) (S) 188
Chicken, toban chili, shallots
Haricot verts sautés, poulet, piment, échalotte

SAUTÉED ASPARAGUS WITH GARLIC 188
Asperges sautées à l'ail

SHANGHAI PAK CHOI (G) (S) 188
Mushrooms, ginger sauce
Pak choi sautés, champignons, sauce au gingembre

CRISPY EGGPLANT (G) (S) 188
Chili, garlic, sesame seeds, sichuan pepper corn
Aubergines croustillantes, piment, ail, graines de sésame, poivre du Sichuan

MA PO TOFU WITH VEGETABLES (G) (V) 198
Mushroom, edamame, corn
Ma Po tofu au légumes, champignons, edamame, maïs

NOODLES AND RICE

WOK-FRIED RICE NOODLES WITH TIGER PRAWNS (S) (G) 338
Nouilles de riz au wok aux crevettes tigrées

EGG FRIED RICE WITH SPRING ONIONS 168
Riz sauté aux oeufs et oignons nouveaux

BLACK TRUFFLE EDAMAME RICE (V) (G) 188
Shimeiji, crispy black rice
Shimeiji, riz noir croustillant

HAKKA EGG NOODLES WITH POK CHOI, SPRING ONION (S) (G) 188
Nouilles hakka, pok choi, oignons nouveaux

STEAMED JASMINE RICE (V) 128
Riz au jasmin

SIGNATURE FRIED RICE

FRIED RICE WITH WAGYU BEEF AND VEGETABLES (G) 488
Black rice, Wagyu beef, corn, edamame, ham
Riz noir frit au bœuf Wagyu et légumes, maïs, edamame, jambon

(V) VEGETARIAN (N) NUTS (S) SHELLFISH (G) GLUTEN

