



CHINESE CUISINE

M E N U



# BIANG DANG LUNCH MENU

## CHOOSE A SALAD

kou shui chicken  
*or*  
green salad in yuzu dressing

## DIM SUM PLATTER

vegetables spring roll, potato dumpling, crystal shrimp  
(1 of each)

## CHOOSE A MAIN DISH

sweet & sour chicken  
*or*  
green curry prawns

## CHOOSE A SIDE DISH

vegetables noodles  
*or*  
egg fried rice



CHINESE CUISINE



# COLD APPETIZERS AND SALADS

<b>CANTONESE DUCK SALAD</b> aromatic duck, yuzu sesame dressing, mixed shiso, pomegranate, baby spinach, fried lotus, shallots	120 SR
<b>GARDEN GREEN MIXED SALAD</b> <span>NEW</span> toasted mixed fresh vegetables with peanut based sauce	70 SR
<b>LOBSTER CLAW SALAD</b> salmon, papaya, sesame seeds, Szechuan truffle sauce - 410 Cal.	180 SR
<b>THAI BEEF SALAD</b> <span>NEW</span> Angus Beef, papaya, tomatoes, red chilli, avocado cashew nuts, lemon	100 SR
<b>NEW STYLE SALMON SASHIMI</b> salmon, papaya, sesame seeds, Szechuan true sauce - 410 Cal.	198 SR

# SOUPS AND HOT APPETIZERS

<b>SZECHUAN HOT AND SOUR SOUP</b> shrimp, chicken, tofu, black fungus - 240 Cal.	83 SR
<b>SWEET CORN SOUP</b> chicken, sweet corn cream, egg white, chicken consommé - 230 Cal.	72 SR
<b>CLEAR CHICKEN BROTH SOUP WITH PRAWN &amp; CRAB DUMPLING</b>	68 SR
<b>SZECHUAN AROMATIC CRISPY DUCK</b> deep fried duck, scallion, cucumber, homemade pancake, plum sauce - 590 Cal.	253 SR
<b>CRISPY SEAWEED (V)</b> seaweed, crushed cashew nuts - 270 Cal.	66 SR
<b>CRISPY WASABI PRAWN</b> prawn, mango, toast, wasabi mayonnaise - 620 Cal.	143 SR
<b>SPICY MAYO PRAWN</b> tiger prawn, sesame seed, cucumber chili salsa mayonnaise - 510 Cal.	132 SR
<b>SESAME PRAWN TOAST</b> <span>NEW</span> prawn, bread, sesame seeds, hoisin mayonnaise dip - 200 Cal.	94 SR
<b>CRISPY CALAMARI WITH CHILLI BUTTER</b> <span>NEW</span> calamari, spring onions, red chilli, butter, curry leaves, sesame oil	176 SR
<b>SMOKED CORN CHICKEN</b> chicken, miso paste, spring onion, sugar coated - 360 Cal.	94 SR
<b>WAGYU SAIDOSI</b> Wagyu beef, beancurd skin, black pepper mayonnaise - 380 Cal.	143 SR
<b>CHICKEN LETTUCE WRAP</b> minced chicken, mushroom, mixed vegetables, iceberg lettuce - 260 Cal.	94 SR

# MONTHLY SPECIALS

<b>CLAYPOT PRAWN GLASS NOODLES</b> prawns with chili peanut sauce and glass noodles cooked with specials truffle sauce served in claypot	198 SR
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

# STEAMED DIM SUM

<b>CRYSTAL SHRIMP DUMPLING</b> shrimp, water chestnut, carrot - 300 Cal.	55 SR
<b>BLACK PEPPER WOLFBERRY SHUMAI</b> chicken, black pepper, shallots, Wolfberry	50 SR
<b>ROASTED DUCK BUN</b> roasted duck, coriander, squid ink, homemade hoisin sauce, sesame seeds	65 SR
<b>BEANCURD TREASURE POUCH (V)</b> beancurd skin, carrot, shitake mushroom, water chestnut, sweet corn, Chinese cabbage, edamame, glass noodles, onion, garlic	50 SR
<b>SPICY LOBSTER DUMPLING</b> lobster, asparagus, water chestnut, carrot, singapore sauce	280 SR
<b>STEAMED DIMSUM PLATTER</b> a selection of 4 Dim Sum of each filling	143 SR
<b>XIAO LONG BAO</b> Guang Zhou style chicken dumpling served with a light spicy sauce	68 SR

# FRIED DIM SUM

<b>SPICY MAYO CHICKEN ROLL</b> chicken, cucumber, red shiso cress, spicy mayo sauce - 640 Cal.	72 SR
<b>VEGETABLE SPRING ROLL (V)</b> Chinese cabbage, carrot, snow pea, black fungus, sweet turnip, glass noodle - 190 Cal.	66 SR
<b>WAGYU PUFF</b> Wagyu beef, mushroom, curry leaves, onion, black pepper mayonnaise dip - 480 Cal.	72 SR
<b>KUNAFI PRAWN DUMPLING</b> prawn, asparagus, carrot, homemade chili garlic sauce dip - 260 Cal.	72 SR
<b>POTATO DUMPLING (V)</b> potato, black truffle, shitake mushroom, coriander - 190 Cal.	50 SR



# FROM THE LAND

<b>KUNG PAO CHICKEN</b> chicken, cashew nuts, dried chili, ginger, black vinegar - 490 Cal.	<b>154 SR</b>
<b>SWEET AND SOUR CHICKEN</b> chicken, pineapple, capsicums, sweet and sour sauce - 430 Cal.	<b>154 SR</b>
<b>SANPEI CHICKEN CLAYPOT</b> chicken, Thai sweet basil, shallot, chili - 720 Cal.	<b>154 SR</b>
<b>BLACK PEPPER WAGYU TENDERLOIN</b> Wagyu beef, onion, garlic, black pepper sauce - 590 Cal.	<b>473 SR</b>
<b>BLACK BEAN ANGUS BEEF</b> Angus beef, mushroom, green capsicum, black bean sauce - 430 Cal.	<b>242 SR</b>
<b>WOK STYLE KOREAN ANGUS BEEF</b> Angus beef, yellow capsicum, red chili, garlic, onion, Korean sauce - 490 Cal.	<b>242 SR</b>
<b>CRISPY SZECHUAN ANGUS BEEF</b> Angus beef, egg, flour, chilli, spring onion, szechuan sauce - 780 Cal.	<b>242 SR</b>
<b>CHONG QING STYLE LAMB CHOP</b> lamb rack, evaporated milk, Mongolian sauce, curry powder, dried chili, curry leaves, egg	<b>280 SR</b>

# RICE AND NOODLES

<b>STEAMED JASMINE RICE (V)</b>	<b>39 SR</b>
<b>GARLIC RICE (V)</b>	<b>50 SR</b>
<b>VEGETABLE FRIED RICE (V)</b> mixed vegetables, edamame - 220 cal.	<b>50 SR</b>
<b>VEGETABLE NOODLES (V)</b>	<b>66 SR</b>
<b>BLACK PEPPER SEAFOOD UDON NOODLES</b> udon noodle, scallop, prawn, baby squid, shitake mushroom, butter black pepper sauce - 610 Cal.	<b>110 SR</b>
<b>SINGAPORE NOODLES NEW</b> prawns, chicken, eggs, cabbage, carrots, onions, green pepper, red chilli, rice vermicelli, oyster sauce, soy sauce	<b>90 SR</b>
<b>WOK FRIED SEAFOOD UDON NOODLES</b> Udon noodles, prawn, scallop, butter, parmesan cheese, coriander, oyster sauce, soy sauce, bonito flakes	<b>110 SR</b>

# FROM THE SEA

<b>STEAMED SEABASS (WHOLE) NEW CANTONESE STYLE</b> seabass, ginger, spring onion, leek, superior soy sauce	<b>320 SR</b>
<b>STEAMED NAJEL FILLET CANTONESE STYLE</b> najel fillet, ginger, superior soy sauce	<b>220 SR</b>
<b>STEAMED SPICY SEABASS NEW</b> seabass fillet, pumkin, green chilli curry sauce	<b>240 SR</b>
<b>CRISPY HAMOUR NEW WITH YUZU FISH SAUCE</b>	<b>320 SR</b>
<b>WOK STYLE ROCK LOBSTER WITH BLACK BEAN SAUCE</b> lobster, homemade noodles, black bean sauce - 1360 Cal.	<b>750 SR</b>
<b>HONEY BLACK PEPPER LOBSTER NEW</b> lobster, shimeji mushroom, celery, carrots, honey & black pepper sauce	<b>750 SR</b>
<b>SINGAPORE CHILI TIGER PRAWN</b> tiger prawn, water chestnut, black fungus, Singapore chili sauce - 455 Cal.	<b>198 SR</b>
<b>GREEN CURRY PRAWN</b> prawn, almond flakes, green curry sauce - 485 Cal.	<b>198 SR</b>
<b>LEMONGRASS LOBSTER TAIL</b> Shitake mushroom, chili, garlic, onion, soybean chili sauce, oyster sauce, sesame oil	<b>750 SR</b>
<b>LOBSTER CLAYPOT</b> lobster, Chinese cabbage, shitake mushroom, shimeji mushroom, snow peas, water chestnut, green pepper, red pepper, Singapore chili sauce, soy sauce, oyster sauce	<b>750 SR</b>
<b>FUNG SA TIGER PRAWNS NEW</b> prawn, garlic, dry red chilli, fresh red chilli, spring onion	<b>180 SR</b>

# VEGETABLES

<b>DUAL STYLE BROCCOLI WITH PINE NUTS (V)</b> broccoli, broccoli leaves, pine nuts, wolfberry, garlic	<b>118 SR</b>
<b>CANTONESE STIR-FRIED SPINACH NEW</b> spinach, fresh mushrooms, carrots	<b>80 SR</b>
<b>MIXED VEGETABLE WITH MA PO SAUCE (V)</b> green asparagus, black fungus, snow peas, Chinese cabbage, eggplant, bean curd skin, ma po sauce	<b>116 SR</b>



# DESSERTS

<b>CHOCOLATE MOELLEUX</b> warm dark chocolate melting moelleux, vanilla ice cream	<b>80 SR</b>
<b>SORBETS</b> assorted refreshing sorbet selection	<b>60 SR</b>
<b>TOFFEES</b> banana, pineapple, and apple fritters with vanilla ice cream	<b>70 SR</b>
<b>TOKI BURNT CHEESECAKE</b> served with banana sauce and mandarin zest	<b>80 SR</b>
<b>HONG KONG FRENCH TOAST</b> fried toasted bread, crunchy peanut butter filling, banana ice cream	<b>80 SR</b>
<b>CRUNCHY HAZELNUT MILLEFEUILLE</b> caramelized dough, with sake cream, homemade hazelnut praline and caramelized hazelnuts	<b>80 SR</b>

# COLD BEVERAGES

<b>HOMEMADE LEMONADE</b>	<b>28 SR</b>
<b>FRESH ORANGE JUICE</b>	<b>25 SR</b>
<b>FRESH CARROT JUICE</b>	<b>25 SR</b>
<b>SAUDI COOL</b>	<b>66 SR</b>
<b>STILL WATER LARGE</b>	<b>38 SR</b>
<b>SPARKLING WATER LARGE</b>	<b>46 SR</b>
<b>SPARKLING WATER SMALL</b>	<b>23 SR</b>
<b>BEER</b>	<b>22 SR</b>
<b>APPLE CIDER LARGE</b>	<b>33 SR</b>
<b>APPLE CIDER SMALL</b>	<b>17 SR</b>
<b>SOFT DRINKS</b>	<b>18 SR</b>

# SIGNATURE MOCKTAILS

<b>HIBISCUS MARTINI</b> hibiscus tea, raspberry, black berry, blueberry	<b>55 SR</b>
<b>MING</b> raspberry syrup, rose water, ginger ale, lime juice	<b>55 SR</b>
<b>PINK LADY</b> fresh raspberries, yuzu juice, ginger ale	<b>55 SR</b>
<b>TOUCH OF HEAVEN</b> cucumber juice, apple juice, yuzu juice, passion fruit, vanilla	<b>55 SR</b>
<b>ROSE SOUR</b> fresh raspberries, basil leaves, hibiscus tea, lemon juice	<b>55 SR</b>
<b>LYCHEE GRACE</b> lychee, mandarin juice, vanilla, lemon juice	<b>55 SR</b>
<b>PASSION FRUIT MOJITO</b>	<b>55 SR</b>
<b>CLASSIC MOJITO</b>	<b>55 SR</b>
<b>MIX BERRIES MOJITO</b>	<b>55 SR</b>

# TEA INFUSION

<b>CHAMOMILE</b>	<b>24 SR</b>
<b>JASMINE TEA</b>	<b>24 SR</b>
<b>EARL GREY</b>	<b>24 SR</b>
<b>ENGLISH BREAKFAST</b>	<b>24 SR</b>

# COFFEE

<b>ESPRESSO</b>	<b>24 SR</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>24 SR</b>
<b>LATTE</b>	<b>24 SR</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>24 SR</b>

Since your safety is our priority, kindly note that all our items may contain traces of: wheat, tree nuts, peanuts, celery, mustard, lupine, crustacean shellfish, fish, sesame, sulfites, soybeans, eggs milk and their derivatives.  
Please ask your waiter for more details regarding any item.



## سلطات و مقبلات باردة

### سلطة البط الكانتونية

بط معطر ، صلصة يوزو ، سمسم ، خليط شيزو ، رمان ، سبانخ صغيرة ، لوتس مقلي كراث ، فريزيه أصفر ، صنوبر ، شرائح لوز محمصة

### سلطة خضراء مشكلة جديد

مع صلصة الفول السوداني

### سلطة أستاكوزا

مخالب أستاكوزا مع مانجة و صلصة الميزو

### سلطة اللحم التايلاندية جديد

لحم أنجوس ، بابايا ، طماطم ، فلفل أحمر ، أفوكادو ، كاجو ، ليمون

### سالمون ساشيمي في وصفته الجديدة

سمك السلمون والبابايا وبذور السمسم وصلصة سيشوان الكمأة

## مقبلات حارة وشورية

### شورية سيشوان حار وحامض

الروبيان والدجاج والتوفو والفطر الأسود

### شورية الذرة الحلوة بالدجاج

دجاج مفروم ، كريمه الذرة الحلوة ، بيض ، الدجاج

### شورية مرق الدجاج الصافية

مع الجمبري والسلطعون

### بط سيشوان مقرمش

بط مقلي ، بصل أخضر ، خيار ، بان كيك محلي الصنع ، صلصة البرقوق

### أعشاب بحرية مقرمشة (ن)

أعشاب بحرية مقرمشة مع مكسرات الكاجو المطحون

### روبيان وسابي مقرمش

روبيان، مانجو، توست وسابي مايونيز

### روبيان بالمايونيز الحراق

جمبري النمر ، بذور السمسم ، الخيار والصلصة والمايونيز

### توست بالسمسم والروبيان جديد

روبيان ، خبز ، بذور سمسم ، مايونيز هويسين

### كاليماري مقلي بالزبدة الحارة جديد

حبار مع بصل أخضر و بيض, بقسماط, ملح البهارات الخمسة, فلفل حار

### دجاج مدخن و مغلف

بالصلصة الحمراء الخاصة

دجاج ، معجون ميسو ، بصل أخضر ، مغلف بالسكر

### لحم الواغيو وصفة توكي

لحم واغيو ، طبقة فول الصويا ، مايونيز بالفلفل الأسود

### لفائف دجاج بالخس

دجاج مفروم ، مشروم ، خسروات مشكلة ، خس آيسبرغ

## أطباق الشهر

### شعيرية مع الروبان في الفخار

198 SR

## ديم سوم البخار

### فطائر روبان كريستال

روبيان ، ماء كستناء ، جزر

### فطائر البخار شوي ماي

بالفلفل الأسود

فخذ دجاج ، صدر دجاج ، فلفل أسود ، كراث ، كرز الغوجي

### البط المشوي في الخبز

بط محمّر ، كزبرة ، حبار ، صلصة هومماك هوى ، بذور السمسم

### كيس كنز توفو (ن)

عجينه الصويا ، جزر ، فطر شيتاكي ، كستناء ، ذرة حلوة ، ملفوف صيني ، ادامامي ، شعيرية شفافة ، بصل ، ثوم

### فطائر أستاكوزا الحراق

أستاكوزا ، هليون ، كستناء ، جزر ، صلصة سنغافورية

### ديم سوم مطهو على البخار

زلابية جمبري بالزعفران ، زلابية روبان كريستالية ، زلابية لحم بقري ، زلابية دجاج

### لفائف الدجاج الحارة

لفائف على طريقة جونج ذو تقدم مع الدجاج وصلصة حارة خفيفة

## ديم سوم مقلي

### رول دجاج بالمايونيز الحار

دجاج ، خيار ، شيزو أحمر ، صلصة المايونيز الحارة

### سبرينج رول خضار (ن)

ملفوف ، فطر أسود ، جزر ، بازلاء ثلجية

### عجينة الباف بحشوة

لحم الواغيو

أوراق كاري ، بصل ، فلفل أسود مع صلصة المايونيز

### فطائر روبان بالكنافه

روبيان ، هليون ، جزر ، صلصة الفلفل الحار والثوم

### فطائر البطاطس (ن)

بطاطس ، كمأ أسود ، فطر شيتاكي ، كزبرة



# لحوم ودواجن

دجاج متبّل كونغو بو  
دجاج ، كاجو ، فلفل حار مجفف ، زنجبيل ، خل أسود

دجاج حلو وحامض  
دجاج ، أناناس ، فليفلة ، صلصة حلوة وحامضة

دجاج سانبي كلايبوت  
بالتوابل و الريحان  
دجاج ، ربحان تايلاندي حلو ، كراث ، فلفل حار

واغيو تندرلوين بالفلفل الأسود  
لحم بقري تندرلون واغيو ، بصل ، ثوم ، صلصة  
الفلفل الأسود

لحم أنجوس مع الفاصوليا السوداء  
لحم أنجوس ، مشروم ، فلفل أخضر ، صلصة  
الفاصوليا السوداء

لحم أنجوس مقلي على  
الطاوة بالطريقة الكورية  
فلفل أصفر ، فلفل أحمر ، ثوم ، بصل ، صلصة كورية

لحم أنجوس مقرمش  
بخلطة السيشوان  
لحم أنغوس، صلصة سيشوان حلوة، بيض  
بقسمات بصل أخضر

أوصال لحم ضأن تشونغ  
تشينغ ستايل  
شرائح لحم ، حليب مبخر ، صلصة منغولية ، مسحوق  
كاري ، فلفل حار ، أوراق كاري ، بيض

# أطباق الأرز والشّعيرية

أرز الياسمين على البخار (ن)

أرز بالثوم (ن)

أرز مقلي بالخضار (ن)

شعيرية بالخضار (ن)

المأكولات البحرية المقلية على  
الطاوة مع شعيرية على طريقة أودون

المأكولات البحرية المقلية على  
الطاوة مع شعيرية على طريقة أودون

الشعيرية على الطريقة  
السنغافورية جديد

مأكولات بحرية مقلية على الwok  
مع الشعيرية

# مأكولات بحرية

سمك باس البحر (كاملة) مطهو  
على البخار على طريقة كونتونيز جديد  
زنجبيل وبصل أخضر وصلصة الصويا الممتازة

سمك الناجل فيليه مطهو  
على البخار على طريقة كونتونيز  
زنجبيل وبصل أخضر وصلصة الصويا الممتازة

سمك باس البحر الحراق  
مطهو على البخار جديد  
فيليه باس البحر ،قرع ،صلصة الكاري الخضراء

كرسبي هامور  
مع صلصة اليوزو جديد

أستاكوزا مقلي على  
الطاوة مع صلصة الفاصوليا السوداء  
لوبستر ، معكرونة منزلية ، صلصة الفاصوليا السوداء

أستاكوزا مع العسل  
بالفلفل الحار جديد  
فطر شيتاكي ، فلفل حار ، ثوم ، بصل ، عسل  
وصلصة الفلفل الحار

طبق من سنغافورة  
روبيان حار  
جمبري ، كستناء ، فطر أسود ، صلصة الفلفل  
الحار السنغافورية

روبيان الكاري الأخضر  
روبيان ، رقائق اللوز ، صلصة الكاري الخضراء

أستاكوزا عشب الليمون  
فطر شيتاكي طازج ،فلفل حار ،ثوم ،بصل ،فول  
الصويا ،صوص الفلفل الحار، صوص اويستر، زيت سمسم

أستاكوزا مطوة داخل وعاء الفخار  
أستاكوزا ، ملفوف صيني ، فطر شيتاكي طازج ، فطر  
شيميحي ،بازلاء ، كستناء ، فلفل أخضر ، فلفل  
أحمر ، صلصة فلفل سنغافورية ، صلصة صويا ، صلصة محار

الجمبري بوصفة تايفون شيلتر  
بفتات خبز المقرمشة و التوابل الخاصة جديد

# أطباق الخضار

أنصاف بروكلي بالصنوبر (ن)  
بروكلي ، رقائق بروكلي ، صنوبر ، كرز  
الغوجي ، ثوم مقلي

سبانخ كانتونيز مقلي (ن) جديد  
سبانخ، الفطر الطازج، والجزر

خضار مشكلة بصلصة  
أما بو (ن)  
هليون أخضر ، فطر الأسود ، بازلاء ، ملفوف  
صيني والبادنجان



# الحلو

## فوندان شوكولاتة مميزة

شوكولاتة ذائبة دافئة ، آيس كريم فانيليا

80 SR

## تشكيلة منعشة من السوربيه

سوربيه المانجو، سوربيه ليتشي  
سوربيه التوت – ٢٢٨ كالوري

60 SR

## توفي

توفي تفاح – ٥٣٠ كالوري. موز – ٥٧٠ كالوري  
أناناس – ٦٢٠ كالوري. الليتشي – ٦٧٠ كالوري

70 SR

## توكي تشيز كيك

تقدم مع صلصة الموز واليوسفي

80 SR

## حلى الخبز الفرنسي المحمص من هونج كونج

حشوة زبدة الفول السوداني مع آيس كريم الموز

80 SR

## حلى ميل فاي بالبندق المقرمش

عجينة كراميل مع كريمة الساكي  
حلوى البندق والبندق بالكراميل

80 SR

# مشروبات

## ليمونادة

28 SR

## عصير البرتقال

25 SR

## عصير الجزر

25 SR

## سعودي كول

66 SR

## مياه كبيرة مستوردة

38 SR

## مياه غازية كبيرة

46 SR

## مياه غازية صغيرة

23 SR

## البيرة

22 SR

## عصير التفاح كبير

33 SR

## عصير التفاح صغير

17 SR

## مشروبات غازية

18 SR

# موكتيل

## كاركاريه مارتيني

شاي كاركاديه مع توت العليق ، توت أسود ، توت أزرق

55 SR

## مينج

شراب التوت وماء الورد والزنجبيل وعصير الليمون

55 SR

## السيدة الوردية

توت، عصير اليوزو ، زنجبيل

55 SR

## لمسة السماء

عصير الخيار، عصير التفاح، عصير يوزو، فاكهة العاطفة والفانيليا

55 SR

## روز سور

توت الطازج، أوراق الريحان، شاي الكركديه وعصير الليمون

55 SR

## ليتشي غريس

شاي كاركاديه مع توت العليق ، توت أسود ، توت أزرق

55 SR

## باشن فروت موجيتو

55 SR

## كلاسيك موهيتو

55 SR

## توت مشكل موهيتو

55 SR

# نكهات الشاي

## باشن فروت موجيتو

24 SR

## كلاسيك موهيتو

24 SR

## توت مشكل موهيتو

24 SR

## كاركاريه مارتيني

24 SR

# قهوة

## اسبريسو

24 SR

## امريكانو

24 SR

## لاتي

24 SR

## كابوشينو

24 SR

بما أن سلامتك هي أولويتنا ، يرجى ملاحظة أن جميع العناصر لدينا قد تحتوي على آثار: القمح ، جوز، والفول السوداني ، والكرفس ، والخردل الترمس ، والمحار والقشريات ، والأسماك ، والسلمسم ، والكبريت ، وفول الصويا والبيض والحبوب ومشتقاتها. يرجى الطلب من مسؤول المبيعات ، الخاص بك لمزيد من التفاصيل بشأن أي بند.





CHINESE CUISINE