

KAI'S
SONGBIRD



LIBERATED NANYANG COOKING

"A strong respect for heritage and craft,
an insatiable appetite for innovation with purpose,
and a clear & distinct personality in every dish."

Kai's Songbird is a magical & whimsical garden where stories are told - the energetic chatter of customers reconnecting with friends & family, chefs narrating their years of experiences through the food they craft & our front of house team channelling our stories with the flavour of their international & individual personalities.

Kai Mayfair, our Michelin starred sister restaurant in London has been the home of Nanyang Chinese cooking since 1978, bringing the flavours of the South China seas to London - flavours from our childhood memories of Nanyang home cooking & new food experiences we encountered in London.

So, while we do have some of the comfort recipes familiar to Chinese restaurant visitors, our true culinary personality can be found in the unfamiliar names.

A handwritten signature in black ink that reads "Bernard Yeoh". The signature is fluid and cursive, with the first letter 'B' being particularly large and stylized.

Bernard Yeoh
Founder
byeoh@kaimayfair.co.uk

S T A R T E R S





‘ Y E E S A N G ’ - S a l a d s & R a w F i s h

From our tradition of eating raw fish salads called ‘Yee Sang’ during New Year celebrations with ingredients symbolising long life, great fortune and good luck.

Peking Duck Salad Pomegranate, baby cress and rocket. Honey, soy and lime dressing.	158
Yellowtail with Chilli, Shallot & Lime Plum, lemon leaf and fish sauce dressing.	119
Tuna with Lemon Grass & Plum Sauce Sweet chilli, lemon grass and pickled shallots.	125
Salmon ‘Heritage Yee Sang’ Zucchini, carrot, deep fried carrot, crispy spring-roll pastry, pomelo, lemon leaf, peanut, sesame, onion oil, plum & peach dressing.	83
Wood-Ear Mushroom and Pomelo Salad Radish, tomatoes and dressing of coriander, soya & onion infused oil	76
Aubergine with Soy Vinaigrette Black vinegar, garlic, soy, onion oil, oyster sauce.	67

S T A R T E R S

H O T S T A R T E R S

London's Aromatic Crispy Duck 	185 / 370
The most iconic 'Chinese' dish from London probably had its origins as a deep-fried adaptation of the more traditional Peking Duck.	
Short Rib with Man Tao Buns	247
Slow cooked, rich, intense beef jus, ribbons of leek, pickles of cucumber, radish & carrot.	
Wasabi Prawns / Lobster 	176 / 268
Mild wasabi mayonnaise, mango & basil seeds	
Prawns on Toast 	125
Soft Shelled Crab	109
Chilli, Shallot & Garlic Crumble	
Scallops and Glass Noodles	158
Light soy and chopped garlic	
'Golden' Alaskan King Crab Legs	347
In light batter with fragrant 'crumbs', curry leaf & chilli	
Nest of Imperial Jewels 	68
Cos lettuce wrap with chopped chicken & oyster sauce.	
'Paper Thin' Beef, Honey & Soy Glaze	98
Salt & Pepper Bean Curd	65
Turnip Cake	68
Served with Sweet Chilli Sauce	

S O U P S

Wagyu & Foie Gras 'Wan-Tan' Dumplings	125
Served with a rich chicken consommé.	
Sweet Corn Soup with Crab Claw	64
Hot & Sour	64
Served with scallops and prawns.	

‘LITTLE PLATE’ MAINS

When you prefer smaller mains to save space for desserts

BAO BUNS

Soy & Honey Chicken ‘Char Siew’	50
Mushroom & Truffle	59

BAO SLIDERS ‘THE LONDON DIP’

Veal ‘Char Siew’	68
Chilli Lobster	138
Crispy Duck	74
Five Spice Roast Lamb	65

RICE

Veal Chop	78
Five Spice Roast Lamb	78

NOODLES

Beef Ginger, Spring Onions & Oyster Sauce	90
Wok-Hei Prawns with Garlic	90

M A I N S

B E E F & V E A L


Rib Eye, Soya and Honey Glaze	308
Charcoal roasted, honey glaze, lime & coriander dressing.	
Beef Fillet & Black Pepper	(USDA) 231 / (JAPANESE WAGYU A5) 545
Roast Veal Chop with Sweet Turmeric Glaze	182
Flavours from the South Asian communities of Nanyang - sweet turmeric & coconut.	
Songbird's Sweet & Sour Veal	123
Beef with 3 types of Garlic	(USDA) 231 / (JAPANESE WAGYU A5) 545
Light flavours of finely chopped, crispy and fermented black garlic.	

M E A T S

'Sand & Salt' Baked Chicken	239
From a trip into the desert, where we wrapped a spring chicken with lotus leaf and buried it deep in sand and topped it with hot coals. The result was a succulent roast, scented with lotus leaf.	
Classic Nanyang Chicken & Cashew	129
Corn-fed chicken, dried chillies, ginger, cashew nuts, seaweed, dark soya sauce.	
Chicken Stir-Fried with Thai Basil	98
Cantonese Roast Duck	260
Lamb Chop	188
Charcoal roasted, ginger & coriander paste.	
Stir Fried Lamb, Ginger & Spring Onions	132

M A I N S

S E A F O O D

Sea Bass, Black Bean Sauce, Mandarin Peel	184
Roasted Chilean Sea Bass 	259
Caramelised marinade of full-bodied Chinkiang black vinegar syrup, mustard, soy. Chickpeas, shallots & ginger.	
Seasonal Seafood with Chilli, Onion & Lemon Grass	488
Roasted in a banana leaf, spicy chilli paste.	
Grilled Calamari in Banana Leaf	217
Roasted with garlic, smoked sweet soy, grated lime zest.	
Roasted Octopus with Chilli Paste & Sweet Soy Glaze	220
'Nanyang Chilli' Lobster	257
Lobster, king prawns, scallops & crab-meat. Served with crispy Bao. The 'Nanyang' region describes the regions within the South China Seas where many trading Chinese communities settled utilising the local ingredients and influences to incorporate spicier flavours into the cuisine.	
'Wok-Hei' Prawns with Garlic	144
A intense flavour of soy is created through the Cantonese technique of using high heat from the woks ('wok-hei') which caramelises and intensifies the flavour of the soy glaze.	

M A I N S

V E G E T A B L E S

Sweet & Sour Roasted Cauliflower	75
A light coating of batter and a spicy sweet & sour glaze.	
Aubergines with Black Bean Sauce	80
Homemade bean curd topped with spinach	
Mushroom Ma Po Tofu	92
Spicy, savoury & warming.	
Choice of Asparagus or Broccolini	80
Minced garlic & bird's eye chilli	
Pak Choy with Shiitake Mushrooms and Oyster Sauce	76

R I C E

Spiced-Scented Fried Rice	48
Ginger & Sesame, Garlic or Chilli	
Egg Fried Rice	53
Lightly egg coating and served with grated cured egg.	
Steamed Rice	38

الأطباق الرئيسية

الخضروات

- 75 قرنييط مشوي حلو وحامض
مغطى بخليط سائل خفيف ويقدم مع صلصة حلوة وحامضة غنية بالتوابل
- 80 باذنجان مع صلصة الفاصوليا السوداء
محلي الصنع مغطى بالسبانخ
- 92 فطر "ما بو" توفو
لذيذ ودافئ وغني بالبهارات
- 80 خيارك من بين الهليون أو البروكوليني
الثوم المفروم والفلفل الحار
- 76 "باك تشوي" مع فطر شيتاكي وصلصة المحار

الأرز

- 75 أرز مقلي بالتوابل
زنجبيل وسمسم وثوم أو فلفل حار
- 80 أرز مقلي بالبيض
مغطى بقليل من البيض ويقدم مع البيض المقدم والمبشور
- 92 الأرز المطهو على البخار

تشير إلى التخصصات من مطعم "كاي ماي فير" 

يرجى إعلامنا مسبقاً بأي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، لأن الأطباق قد تحتوي على مكونات مسببة للحساسية

الأطباق الرئيسية المأكولات البحرية

- 184 سمك القاروس مع صلصة الفاصوليا السوداء وقشر الليمون
- 259 سمك القاروس التشيلي المشوي  تشيله مكرملة من شراب خل "تشنكيانغ" الأسود المشبع مع الخردل والصويا حمص مع الكراث والزنجبيل
- 488 المأكولات البحرية الموسمية مع الفلفل الحار والبصل وعشب الليمون مشوية بأوراق الموز، ومعجون الفلفل الحار
- 217 كالاماري مشوي بأوراق الموز مشوي مع الثوم وصلصة الصويا الحلوة المدخنة وقشر الليمون المبشور
- 252 أخطبوط مشوي مع معجون الفلفل الحار وصلصة الصويا الحلوة
- 257 لوبستر "نانيانغ تشيلي" لوبستر مع الروبيان الملكي والمحارات الصدفية ولحم السلطعون، يقدم مع باو مقرمش. تضم منطقة "نانيانغ" المناطق الواقعة داخل بحار الصين الجنوبية حيث استقرت العديد من المجتمعات الصينية لممارسة التجارة وأضفت نكهة خاصة على المطبخ المحلي باستخدام المزيد من التوابل
- 144 "ووك هي" روبيان بالثوم نكهة قوية من الصويا من خلال التقنية الكانتونية المتمثلة في استخدام الحرارة العالية من المقالي "ووك هي" والتي تعمل على كرملة وتكثيف نكهة صلصة الصويا

 تشير إلى التخصصات من مطعم "كاي ماي فير"

يرجى إعلامنا مسبقاً بأي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، لأن الأطباق قد تحتوي على مكونات مسببة للحساسية

الأطباق الرئيسية

لحوم البقر والعجل

- 308 ستيك مشوي "ريب آي" مع صلصة الصويا والعسل
مشوي على الفحم ومدهون بالعسل مع صلصة الليمون والكزبرة
- 545 (وزارة الزراعة الأمريكية) 231 / (واغيو الياباني A5) 545 فيليه لحم بقري مع الفلفل الأسود
- 182 قطع لحم العجل المشوي المدهونة بالكرم الحلو
نكهات من مجتمعات جنوب آسيا في "نانيانغ" - كركم حلو وجوز الهند
- 123 لحم العجل الحلو والحامض من "سونغبيرد"
- 545 (وزارة الزراعة الأمريكية) 231 / (واغيو الياباني A5) 545 لحم بقري مع 3 أنواع من الثوم
نكهات خفيفة من الثوم الأسود المفروم والمقرمش والمخمر

اللحوم الأخرى

- 239 دجاج مخبوز "في الملح والرمل"
من رحلة إلى الصحراء، حيث قمنا بتغليف دجاجة ربيعية بورق اللوتس
ودفناها عميقاً في الرمال وغطيناها بالفحم الساخن. وكانت النتيجة لحمًا
مشويًا طرياً مع أوراق اللوتس زكية الرائحة
- 129 دجاج "نانيانغ" الكلاسيكي مع الكاجو
دجاج مُغذى على الذرة مع الفلفل المجفف والزنجبيل والكاجو والأعشاب
البحرية وصلصة الصويا الداكنة
- 98 دجاج مقلي مع الريحان التايلاندي
- 260 بط كانتوني مشوي
- 188 قطع لحم الضأن
مشوية على الفحم مع صلصة الزنجبيل والكزبرة
- 132 لحم ضأن مقلي مع زنجبيل وبصل أخضر

تشير إلى التخصصات من مطعم "كاي ماي فير"

يرجى إعلامنا مسبقاً بأي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، لأن الأطباق قد تحتوي على مكونات مسببة للحساسية

المقبلات

الأطباق الصغيرة "الرئيسية"

عندما تفضل الأطباق الأصغر حجمًا حتى توفر مساحة للتجربة بعد الطعام

خبز باو

50 دجاج بالصويا والعسل "شار سيو"
59 الفطر والكمأة

باو سلايدرز

"ذا لندن ديب"

68 لحم عجل "شار سيو"
138 لوبستر بالفلفل الحار
74 بط مقرمش
65 لحم ضأن مشوي بالتوابل الخمسة

الأرز

78 لحم عجل
78 لحم ضأن مشوي بالتوابل الخمسة

النودلز

90 لحم بقري بالزنجبيل والبصل الأخضر وصلصة المحار
90 "ووك-هي" روبيان بالثوم

تشير إلى التخصصات من مطعم "كاي ماي فير" 

يرجى إعلامنا مسبقاً بأي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، لأن الأطباق قد تحتوي على مكونات مسببة للحساسية

المقبلات

المقبلات الساخنة

- 395 / 198 بط لندن المقرمش  من المرجح أن الطبق "الصيني" الأكثر شهرة في لندن، متجذّر من بط بكين المقلي التقليدي
- 247 أضلاع لحم قصيرة مع الخبز الصيني "مان تاو"
لحم بقري مطهو ببطء مع حزم من الكراث والخيار والمخلل والفجل والجزر
- 268 / 176 روبيان / لوبستر وسابي  مايونيز وسابي معتدل بالمانغو وبذور الريحان
- 125 توست الروبيان 
- 109 سلطعون ذو قشرة ناعمة
الفلفل الحار والكراث والثوم المفتت
- 158 محارات صدفية ومعكرونة زجاجية
الصلصة صويا خفيفة وثوم مفروم
- 347 أرجل سلطعون ألاسكا الملكي "الذهبية"
في خليط خفيف زكي الرائحة مع "فتات البقسماط" وأوراق الكاري والفلفل الحار
- 68 عش المجوهرات الإمبراطورية 
لفائف الخس مع الدجاج المفروم وصلصة المحار
- 98 ستيك مع العسل وصوص الصويا
- 65 توفو بالملح والفلفل
- 68 كعكة اللفت
تقدم مع صلصة الفلفل الحلو

الشوربات

- 125 زلابية "وان تان" بلحم الواغيو وكبد الوز
تقدم مع شوربة كونسوميه الدجاج اللذيذة
- 64 شوربة الذرة الحلوة مع مخالب السلطعون
- 64 شوربة الحار والحامض
تقدم مع الروبيان والمحارات الصدفية

 تشير إلى التخصصات من مطعم "كاي ماي فير"

يرجى إعلامنا مسبقاً بأي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، لأن الأطباق قد تحتوي على مكونات مسببة للحساسية

المقبلات

”بي سانغ“ - السلطات والأسماك النيئة

انبتقت هذه الوصفات من تقاليدنا في تناول سلطات السمك النيئة ”بي سانغ“ خلال احتفالات رأس السنة الجديدة مع مكونات ترمز إلى العمر الطويل والثروة الكبيرة والحظ السعيد.

- 158 سلطة بط بكين
حب الرشاد والجرجير، مع العسل والصويا وتتبيلة الليمون
- 119 سمك السريولا اليابانية مع الفلفل الحار، الكراث والليمون
البرقوق وأوراق الليمون وتتبيلة صلصة السمك
- 125 سمك التونة مع عشب الليمون وصلصة البرقوق
الفلفل الحلو وعشب الليمون والكراث الأندلسي المخلل
- 83 سمك السلمون ”هيريتاج بي سانغ“
الكوسة، الجزر، الجزر المقلي، عجينة السبرنغ رول المقرمشة والبوملي، أوراق الليمون، الفول السوداني، السمسم، الزيت، البصل، وصلصة البرقوق والخوخ
- 76 فطر إذن يهوذا وسلطة البوملي
الفجل والطماطم وصلصة الكزبرة والصويا بزيت البصل المنقوع
- 67 باذنجان مع صلصة خل الصويا
الخل الأسود والثوم والصويا وزيت البصل وصلصة المحار

تشير إلى التخصصات من مطعم ”كاي ماي فير“

يرجى إعلامنا مسبقاً بأي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، لأن الأطباق قد تحتوي على مكونات مسببة للحساسية



النهج المتحرر لمطبخ "نانيانغ" الصيني

"التزام عميق بالتقاليد والمهارة، شهية للابتكار لا تعرف أفقاً، ولمسة فارقة استثنائية في كل طبق".

«كاي سونغبيرد» حديقة سحرية في رحابها تُسرد القصص بألوان الخيال - زبائن يتجادبون أطراف الأحاديث، صداقات وعلاقات أسرية تتوطد، طهارة تروي أطباقهم تجارب سنين، وفريق عمل شغوف يردد لكم حكاياتنا بهوية متعددة الثقافات.

منذ عام ١٩٧٨، ومطعم «كاي ماي فير» الشقيق الحائز على نجمة ميشلان، يعدّ موطناً لمطبخ «نانيانغ» الصيني، حاملاً نكهات بحار جنوب الصين إلى قلب مدينة لندن. شغفنا وتعلقنا بتراثنا في «نانيانغ» لا يعرف أفقاً، لذا قمنا بتبني نهجاً متحرراً يجمع بين نكهات تقليدية نستحضرها من دفاتر طفولة في طياتها ذكريات الطهي المنزلي، وتنوع ثقافات الأطعمة المذهل في لندن.

وفيما نحافظ على وصفات محبّبة ومألوفة لرؤاد المطعم الصيني، إلا أنّ هويّة الطهو الخاصة بنا تكتشفونها في تلك الأطباق غير التقليدية والمثيرة.

برنارد يوه

المؤسس

byeoh@kaimayfair.co.uk

تشير إلى التخصصات من مطعم "كاي ماي فير"

يرجى إعلامنا مسبقاً بأي حساسية تجاه أي نوع من الأطعمة، لأن الأطباق قد تحتوي على مكونات مسببة للحساسية

KAI'S
SONGBIRD