



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.

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

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

Warm Crispy Squid Salad	79
Pineapple & peanut dressing on baby spinach leaves.	
Peking Duck Salad	168
Pomegranate, Qatar farmed baby cress and rocket. Honey, soy and lime dressing.	
Yellowtail with Chilli, Shallot & Lime	119
Plum, lemon leaf and fish sauce dressing.	
Otoro with Lemon Grass & Plum Sauce	178
Fatty tuna, sesame oil, sweet chilli, lemon grass and pickled shallots.	
Wood-Ear Mushroom and Pomelo Salad (v)	71
Radish, tomatoes and dressing of coriander, soya & onion infused oil.	



S T A R T E R S

H O T S T A R T E R S

London's Aromatic Crispy Duck 	195 / 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 'Potato' Buns	227
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	129
Chilli, Shallot & Garlic Crumble, sweet chilli, mango.	
Scallops and Glass Noodles	158
Light soy and chopped garlic.	
Songbird's Lettuce Wraps	59
Babygem lettuce wraps with 2 varieties of fillings - spicy shrimp & chicken with soy.	
Salt & Pepper Bean Curd (v)	56
Turnip Cake (v)	52

S O U P S & D U M P L I N G S

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

M A I N S

B E E F & V E A L

Beef Tenderloin & Sarawak Black Pepper (USDA) 231 / (JAPANESE WAGYU A5) 595

Roast Veal Chop with Sweet Turmeric Glaze 167
Flavours from the South Asian communities of Nanyang - sweet turmeric & coconut.

Songbird's Sweet & Sour Veal 123

M E A T S

Charcoal Roasted Chicken with Foie Gras 224
Garlic, Chinkiang Balsamic syrup, rocket.

'Sand & Salt' Baked Roast 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 very soft & succulent roast, scented with lotus leaf.

Classic Nanyang Chicken & Cashew 129
Sous-vide chicken, dried chillies, ginger, cashew nuts, seaweed, dark soya sauce.

Cantonese Roast Duck 260

Chicken Stir-Fried with Thai Basil 88

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 	271
Caramelised marinade of full-bodied Chinkiang black vinegar syrup, mustard, soy. Chickpeas, shallots & ginger.	
Grilled Calamari in Banana Leaf	245
Roasted with garlic, smoked sweet soy, grated lime zest.	
Roasted Octopus with Chilli Paste & Sweet Soy Glaze	220
Lobster, Garlic & Noodles	398
Served with Glass noodles & soy.	
'Nanyang Chilli' Lobster with Sea Cobblestones	239
Lobster, king prawns, scallops & crab-meat. Served with Sea Cobble Buns. 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	112
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.	



VEGETABLES

Sweet & Sour Roasted Cauliflower (v)	75
A light coating of batter and a spicy sweet & sour glaze.	
Aubergines with Black Bean Sauce (v)	74
Homemade bean curd topped with spinach.	
Mushroom Ma Po Tofu (v)	92
Spicy, savoury & warming.	
Choice of Asparagus or Broccolini (v)	68
Minced garlic & bird's eye chilli	
Pak Choy with Shiitake Mushrooms and Oyster Sauce (v)	66

RICE

Spiced-Scented Fried Rice (v)	48
Ginger / Garlic / Coriander / Chilli	
Egg Fried Rice (v)	53
Lightly egg coating and served with grated cured egg.	
Steamed Rice (v)	30







الخضروات

- 75 قرنبيط مشوي حلو وحامض (نباتي)
طبقة خفيفة من الدهان بصلصة حلوة وحامضة غنية بالتوابل
- 74 باذنجان مع صلصة الفاصوليا السوداء (نباتي)
محلي الصنع مغطى بالسبانخ
- 92 فطر ما بو توفو (نباتي)
فطر حار غني بالتوابل ودافئ
- 68 الاختيار بين الهليون أو البروكوليني (نباتي)
الثوم المفروم وفلفل حار
- 66 الملفوف الصيني مع فطر الشيتاكي وصلصة المحار (نباتي)

الأرز

- 48 أرز مقلي (نباتي)
زنجبيل / ثوم / كزبرة / فلفل حار
- 53 أرز مقلي بالبيض (نباتي)
يقدم مع طبقة خفيفة من البيض
- 30 أرز مطهو على البخار (نباتي)



تشير إلى التخصصات من كاي مايفير -

يرجى إبلاغنا في حال وجود أي نوع من أنواع الحساسية حيث أن الأطباق قد تحتوي على بعض المواد الشائعة المسببة للحساسية

المأكولات البحرية

سمك قاروص البحر مع صلصة الفاصوليا السوداء وقشر الليمون 184

سمك قاروص البحر التشيلي المشوي 271
تتبيله مكرملة من شراب خل تشينكيانج الأسود المشبع مع الخردل والصويا
حمص مع الكراث والزنجبيل

كالماري مشوي. فوق ورق الموز 245
مشوي مع الثوم وصلصة الصويا الحلوة المدخنة وقشر الليمون المبشور

أخطبوط مشوي مع معجون الفلفل الحار وصلصة الصويا الحلوة 220

كر كند، ثوم ونودلز 398
يُقدم مع نودلز زجاجية وصلصة الصويا

لوبستر "نان يانغ" الحار مع كعكات البحر 239
كر كند مع الروبيان الملكي والمحارات الصدفية ولحم السلطعون. يقدم مع باو مقرمش. تصف منطقة "نانيانغ"
المناطق الواقعة داخل بحر الصين الجنوبية حيث استقرت العديد من المجتمعات الصينية التجارية باستخدام
المكونات والتأثيرات المحلية لدمج النكهات الغنية بالتوابل في المطبخ

ووك هي "روبيان بالثوم" 112
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 كاي مايفير -

يرجى إبلاغنا في حال وجود أي نوع من أنواع الحساسية حيث أن الأطباق قد تحتوي على بعض المواد الشائعة المسببة للحساسية

الأطباق الرئيسية

لحم البقر ولحم العجل

فيليه لحم البقر وفلفل سراواك الأسود 595 (A5) يو إس دي إيه 231 / (واغيو الياباني)

167 قطعة لحم عجل مشوية مع الكركم الحلو
نكهات من مجتمعات جنوب آسيا في نانيانغ - كركم حلو وجوز الهند

123 لحم العجل الحلو والحامض من سونغ بريد

اللحوم

224 دجاج مشوي على الفحم مع كبد الإوز
يُقدم مع الثوم، شراب البلميك الصيني (تشينكيانغ)، وأوراق الجرجير

239 دجاج مخبوز في الملح والرمل
من رحلة إلى الصحراء، حيث قمنا بتغليف دجاجة ربيعية بورق اللوتس ودفنناها عميقًا في الرمال وغطيناها بالفحم الساخن. وكانت النتيجة لحمًا مشويًا عصاريًا زكي الرائحة مع أوراق اللوتس

129 دجاج نانيانغ الكلاسيكي مع الكاجو
دجاج مطهو بطريقة السوفيد فلفل مجفف، زنجبيل، كاجو، أعشاب بحرية، صلصة الصويا الداكنة

260 بط كانتوني مشوي

88 دجاج مقلي قلي سريع مع الريحان التايلاندي

188 قطع لحم الضأن
مشوية على الفحم مع معجون الزنجبيل والكزبرة

132 لحم ضأن مقلي قلي سريع مع زنجبيل وبصل أخضر



تشير إلى التخصصات من كاي مايفر -

يرجى إبلاغنا في حال وجود أي نوع من أنواع الحساسية حيث أن الأطباق قد تحتوي على بعض المواد الشائعة المسببة للحساسية

المقبلات الساخنة

بط لندن المقرمش العطري  195 / 370
من المرجح أن أصول هذا الطبق «الصيني» الأكثر شهرة في لندن تعود إلى تكييف مقلي عميق لطبق بط بكين التقليدي

ضلع قصير مع خبز البطاطا الطري 227
لحم بقر مطهو ببطء غني وقوي مع شرائط من الكراث وخيار مخلل وفجل وجزر

روبيان / كركند مع وسابي  176 / 268
مايونيز وسابي معتدل مع مانجو وبذور ريحان

روبيان على خبز توست  125

سلطعون ذو قشرة ناعمة 129
فلفل حار وكراث وثوم مفتت

إسكالوب مع معكرونة زجاجية 158
صلصة صويا خفيفة وثوم مفروم

لفائف خس سونغ بيرد 59
لفائف خس مع نوعين من الحشوات - روبيان حار ودجاج بصوص الصويا

التوفو بالملح والفلفل (نباتي) 56

كعكة اللفت (نباتي) 52

الشوربات والدامبلينغ

دامبلينغ واغيو وفوا جراوان تان 125
يُقدّم مع مرق دجاج غني

شوربة الذرة الحلوة مع مخلب السلطعون (نباتي) 64

شوربة حارة وحامضة (نباتي) 64
يُقدّم معها إسكالوب وروبيان

 تشير إلى التخصصات من كاي مايفير -

يرجى إبلاغنا في حال وجود أي نوع من أنواع الحساسية حيث أن الأطباق قد تحتوي على بعض المواد الشائعة المسببة للحساسية

المقبلات

بي سان" - السلطات والأسماك النيئة

استلهاً من تقاليدنا في تناول سلطات السمك النيء المعروفة باسم 'بي سانخ' خلال احتفالات رأس السنة، والمكوّنة من مكونات ترمز إلى طول العمر، والثروة العظيمة، والحظ الجيد

سلطة الحبار المقرمش الدافئة 79
تتبيلة الأناناس والفول السوداني على أوراق السبانخ الصغيرة

سلطة البط على طريقة بكين 168
رمان، جرجير وكرس صغير من مزارع قطر. تتبيلة بالعسل، الصويا والليمون

119
سيمك اليلو تايل مع الفلفل الحار، الكراث والليمون
يُقدّم مع صلصة البرقوق، ورق الليمون وصلصة السمك

178
أوتورو مع عشبة الليمون وصلصة البرقوق
تونة دهنية، زيت السمسم، فلفل حلو، عشبة الليمون وبصل مخلل

71
فطر الأذن الخشبية وسلطة البوملي (نباتي)
فجل وطماطم وصلصة كزبرة وصويا مع زيت بصل منقوع



تشير إلى التخصصات من كاي مايفير -

يرجى إبلاغنا في حال وجود أي نوع من أنواع الحساسية حيث أن الأطباق قد تحتوي على بعض المواد الشائعة المسببة للحساسية



إطلاق العنان لنكهات أطباق نانيانغ

احترام عميق للإرث والحرفة، وشغف لا يُشبع بالابتكار الهادف، وشخصية واضحة ومميزة
في كل طبق

كاي سونغبيرد هي حديقة سحرية وملهمة، تُسرد فيها القصص
ويتناول فيها الزوار الحديث الشيق ويتواصلوا مع أصدقائهم وعائلاتهم، بينما يروي الطهاة
سنوات خبراتهم عبر الطعام الذي يقدمونه
ويقوم فريقنا بسرد حكاياتنا بشخصياتهم المتنوعة والفردية.

كاي مايفير، مطعمنا الشقيق الحائز على نجمة ميشلان في لندن، هو موطن المطبخ الصيني
النانيانغ منذ عام ١٩٧٨، حيث يجلب نكهات بحار جنوب الصين إلى لندن - نكهات مستوحاة
من ذكريات الطفولة عن طعام نانيانغ المنزلي، ومن تجارب الطعام الجديدة التي اكتسبناها
لندن.

في حين أننا نقدّم بعض الوصفات المألوفة لدى زوار المطاعم الصينية
يمكن معرفة شخصيتنا الحقيقية من خلال الأطباق غير المألوفة.

برنارد يوه

المؤسس

byeoh@kaimayfair.co.uk



تشير إلى التخصصات من كاي مايفير -

يرجى إبلاغنا في حال وجود أي نوع من أنواع الحساسية حيث أن الأطباق قد تحتوي على بعض المواد الشائعة المسببة للحساسية



KAI'S SONGBIRD