



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

كركند، ثوم ونودلز 398
يُقدَّم مع نودلز زجاجية وصلصة الصويا

لوبستر "نان يانغ" الحار مع كعكات البحر 239
كركند 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 بالشوم" 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 البلسميك 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 مايفير -

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

المقبلات الساخنة

68 باو من حديقة سونغ بيرد
تشكيلة من خبز الباو المصممة بطريقة مرح

شيتاكي، فطر موريل، ترفل نباتي
كاري البطاطس على طريقة النانانغ نباتي
باوز لحم البقر بالفلفل الأسود

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

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

176 / 268 روبان / كركند مع وسابي
مايونيز وسابي معتدل مع مانجو ويدور ريحان

125 روبان على خبز توست

129 سلطعون ذو قشرة ناعمة
فلفل حار وكراث وثوم مفتت

158 إسكالوب مع معكرونة زجاجية
صلصة صويا خفيفة وثوم مفروم

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

56 التوفو بالملح والفلفل (نباتي)

الشوربات والدامبلينج

125 دامبلينج واغيو وفوا جراوان تان
يُقدّم مع مرق دجاج غني

64 شوربة الذرة الحلوة مع مخلب السلطعون (نباتي)

64 شوربة حارة وحامضة (نباتي)
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 سانغ' 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

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

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

فطر الأذن الخشبية وسلطة البوملي (نباتي) 71
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
النانياني 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 الصفات 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