



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, reading "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

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

'Baos from the Songbird's Garden'	68
An assortment of playfully scultured baos 'discovered' in the Songbird's Garden - your eyes may deceive you. Shiitake, morel mushroom & truffle, (v*), Nanyang potato curry (v*) & Black pepper beef baos.	
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 Flavours from the South Asian communities of Nanyang - sweet turmeric & coconut.	167
Songbird's Sweet & Sour Veal	123

M E A T S

Charcoal Roasted Chicken with Foie Gras Garlic, Chinkiang Balsamic syrup, rocket.	224
'Sand & Salt' Baked Roast Chicken 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.	239
Classic Nanyang Chicken & Cashew Sous-vide chicken, dried chillies, ginger, cashew nuts, seaweed, dark soya sauce.	129
Cantonese Roast Duck	260
Chicken Stir-Fried with Thai Basil	88
Lamb Chop Charcoal roasted, ginger & coriander paste.	188
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





الخصروات

- 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

184 سمك قاروص البحر مع صلصة الفاصوليا السوداء وقشر الليمون

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

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

220 أخطبوط مشوي مع معجون الفلفل الحار وصلصة الصويا الحلوة

398 كركند، ثوم ونودلز
يُقدم مع نودلز زجاجية وصلصة الصويا

239 لوبستر "نان يانغ" الحار مع كعكات البحر
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

112 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 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 نانياغ - 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 نانياغ 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 النانينغ 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 بقري مطهو ببطء غني وقوي مع شرائط من الكراث وخيار مخلل وفجل وجزر

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

125 روبيان 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 - روبيان حار ودجاج بصوص الصويا

56 التوفو بالملح والفلفل (نباتي)

الشوربات والدامبليغ

125 دامبليغ 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

استلهامًا 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

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

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

119 سمك 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 وعائلتهم، 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

KAI'S SONGBIRD

S O C I A L B R U N C H

S T A R T E R S

- Yellowtail - apple and radish
Marinated Salmon - Szechuan peppercorn, Soy, Coriander, Spring Onion, Fragrant Onion Oil
'Nest of Imperial Jewels' - lettuce wraps with chicken
Bao Selection- Honey Glazed Chicken 'Char-Siew', Nanyang Potato Curry
Salt & pepper bean curd
Deep fried chicken dumpling
Wasabi Prawns

I N B E T W E E N

- Aromatic Crispy Duck in 88 Ways
The classic from our London restaurant, served with a variety of condiments for you to discover your 88 ways to eat this dish.

M A I N S (C H O O S E O N E)

- Wok-fried Prawn - Celery & Nanyang 'XO' Sauce
Nanyang Chilli Prawn
Salt & Pepper "Chew-Yim" Squid
Sweet & Sour Roasted Cauliflower (V)
Malaysian Sea Bass Curry
Black Pepper Beef Tenderloin & Zucchini
Stir-fried Lamb, Ginger & Spring Onions
Classic Nanyang Chicken & Cashew
Sand & Salt Baked Chicken (for 2)

+

- Stir-fried Chef's Selection Vegetables (V)
Choice of Rice

D E S S E R T (C H O O S E O N E)

- Chocolate Does Grow on Trees
Valrhona chocolate fondant, sesame macaroon 'caps', hazelnuts, praline ice-cream, chestnut paste. "From a dream one night of a mythical forest where chocolate grows from the ground and where vegetables, fruit and all things healthy grow no larger than the tiniest sprigs."

- Songbird's Secret Garden
Mango pudding, fruit, sorbet & cubes, Madagascan vanilla, butter biscuit & custard and cresses.

*KINDLY NOTE THAT FOOD SERVICE WILL COMMENCE ONCE ALL GUESTS HAS ARRIVED AND ORDERS ARE PLACED.

*BRUNCH TIMING : 1 PM TO 4 PM.

*LAST ORDER FOR ALL BEVERAGES IS AT 3.30 PM.

B E V E R A G E

¹ A L C O H O L F R E E

M O C K T A I L S

Summer Breeze
Watermelon | Lychee | Lime | Pandan

Lychee Fog
Lychee | Osmanthus Tea | Lime | Lychee Water

Hibiscus & Osmanthus
Hibiscus & Earl Grey Tea | Cranberry | Lime | Egg White (Foam)

² A L C O H O L S E L E C T I O N

S I G N A T U R E C O C K T A I L S

Lychee Martini
Stolichnaya | Lychee Liqueur | Lychee | Lime

Thai Basil & Grape
Beefeater | Lime | Thai Basil | Chrysanthemum | Green Grapes

Silk Road Espresso
Whiskey | Espresso | Spices Syrup

B E E R

Stella Artois

W I N E S

Bouchard Aîné & Fils, Héritage du Conseiller, Chardonnay
Vin de France, France (White)

Black Tower, Dornfelder
Rheinhessen, Germany (Rosé)

Bouchard Aîné & Fils, Héritage du Conseiller, Merlot
Vin de France, France (Red)

Varichon & Clerc, Blanc de Blanc, Brut
France (Sparkling)

S P I R I T S

Stolichnaya Vodka
Beefeater Gin
Havana Club 3 years Rum

Teacher's Highland Scotch
Jose Cuervo Blanco Tequila

P R I C E / P E R S O N

ALCOHOL-FREE¹
360 QAR

WITH ALCOHOL²
545 QAR
includes alcohol-free

CHILDREN
180 QAR
(6 - 12 years old) with soft drinks

*In the interest of a responsible drinking policy, each guest will not be provided with more than 2 drinks at any given time.

*Last order for all beverages is at 3.30 PM.

K A I ' S S O N G B I R D

4 9 0 Q A R

S T A R T E R S

Salmon 'Heritage Yee Sang'

Bao Selection – Mushroom & Truffle, Honey Glazed Chicken

Wasabi Prawns

London's Aromatic Crispy Duck

The most iconic 'Chinese' dish from London probably had its origins as a deep-fried adaptation of the more traditional Peking Duck.

M A I N S

Classic Nanyang Chicken & Cashew

Corn-fed chicken, dried chillies, ginger, cashew nuts, seaweed, dark soya sauce.

Sea Bass with Black Bean and Mandarin Peel

Lightly seared and topped with a fragrant & savoury mix of black bean & citrus.

Cantonese Wok – Hei' Prawns with Garlic

An intense flavour of soy is created through the technique of using high heat from the woks ('Wok-Hei') which caramelises and intensifies the flavour of the soy glaze.

With

Spiced-Scented Fried Rice

Spicy chilli OR fragrant ginger & sesame oil

Asparagus and Broccoli

D E S S E R T S

Songbird's Secret Garden

Chocolate Does Grow on Trees

Acqua Panna & San Pellegrino are included.

K A I ' S S O N G B I R D
3 8 0 Q A R

S T A R T E R S

Pomelo Black & White Wood-Ear Mushroom Salad

Nest of Imperial Jewels

A classic cos lettuce wraps with chopped chicken with oyster sauce.

Prawns on toast

Bao Selection - mushroom & truffle, honey glazed chicken

M A I N S

Chicken Stir-Fried with Thai Basil

Sea Bass with Black Bean and Mandarin Peel

The benchmark for preparing fish in Chinese cooking. An inherent lightness from steaming, with a fragrant, savoury mix of black bean & a citrus scent.

with

Spiced-Scented Fried Rice

Spicy chilli OR fragrant ginger & sesame oil

Asparagus and Broccoli

D E S S E R T S

Pandan 'Sponge', Coconut, Sago Pearls

Songbird's Secret Garden

Acqua Panna & San Pellegrino are included.



THE SONGBIRD SHARING TASTING MENU

*Creations unique to Doha and favourites from London singing the
story of Kai's Liberated Nanyang cooking.*

Peking Duck Salad

*Pomegranate, baby cress and rocket.
Honey, soy and lime dressing.*

Wasabi Prawns

Mild wasabi mayonnaise, mango & basil seeds.

Mushroom & Truffle Bao Bun

Soft Shelled Crab

Chilli, shallot & garlic crumble, sweet chilli, mango.

*

Beef Tenderloin & Sarawak Black Pepper

USDA

Stir Fried Lamb, Ginger & Spring Onions

Sweet & Sour Prawns

Asparagus

Minced garlic & bird's eye chilli

Spice Scented Rice

*

'Chocolate Does Grow on Trees'

*Valrhona chocolate fondant, sesame macaroon 'caps',
hazelnuts, praline ice-cream, chestnut paste. "From a
dream one night of a mythical forest where chocolate
grows from the ground and where vegetables, fruit and all
things healthy grow no larger than the tiniest sprigs."*

London's Aromatic Crispy Duck for 2 (add QAR 165)

QAR 368 / person

Available for 2 or more guests







REUNITING WITH CHILDHOOD

Remember the time of our childhood when our most important decision was simply which dessert to choose? Relive that joy through our desserts inspired by those carefree times - a delightful mix of old-school favorites, some playful new twists and the experience of tropical Nanyang Chinese ingredients like fragrant pandan leaf.

London's Classic Toffee Banana 78

A classic Chinese restaurant favourite.

'Chocolate Does Grow on Trees' 94

Valrhona chocolate fondant, sesame macaroon 'caps', hazelnuts, praline ice-cream, chestnut paste. "From a dream one night of a mythical forest where chocolate grows from the ground and where vegetables, fruit and all things healthy grow no larger than the tiniest sprigs."

Pandan 'Sponge', Coconut, Sago Pearls 58

The fragrant pandan leaf is Nanyang 'vanilla', a favourite flavouring of the region. Pandan cake & sago pearls, salted coconut macaroon & ice-cream

'Songbird's Secret Garden' 72

Mango pudding, fruit, sorbet & cubes, Madagascan vanilla, butter biscuit & custard and cresses.

 - SPECIALTIES FROM KAI MAYFAIR
PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES AS DISHES
COULD CONTAIN SOME AMOUNT OF COMMON ALLERGENS



KAI'S
SONGBIRD

TERRACE
MENU

TERRACE MENU

EVERYDAY FROM 4 PM TO 8 PM

W I N E S

Varichon & Clerc, Blanc de Blanc, Brut France Sparkling Wine	35
2024 B.A. & Fils, Chardonnay Burgundy, France White Wine	35
2023 Grolleau, Sauvion, Rosé d'Anjou Loire Valley, France Rose Wine	35
2023 B.A. & Fils, Merlot IGP Pays d' Oc, France Red Wine	35

S P I R I T S

Stolichnaya Vodka	40
Beefeater Gin	40
Bacardi Oro Rum	40
Jameson Whiskey	40
Jose Cuervo Blanco Tequilla	40
*Mixers (Coke, Sprite, Tonic or Soda)	16

B E E R

Stella Artois	35
Corona	35

C O C K T A I L S

Floradora Beefeater Lime Raspberry Ginger Ale	35
Spicy Margarita Jose Cuervo Reposado Goji Lime Chili	35
Passion Fruit Caipirinha Cachaca Lime Demerara Sugar Passionfruit	35
Sangria (Red, White or Rosé) Lillet Aperitivo Wine Sugar Syrup Sprite	35
Kumquat Daiquiri Kumquat Vanilla Rum Lime Pandan Syrup	35
Silk Road Espresso Whiskey Espresso Spieces Syrup	35

M O C K T A I L S

Summer Breeze Watermelon Lychee Lime Pandan	25
Lychee Fog Lychee Osmanthus Tea Lime Lychee Water	25

*THIS MENU IS ONLY AVAILIABLE AT THE TERRACE *



LITTLE BITES OF LOVELINESS

LITTLE VERSIONS FROM OUR MENU EVERYDAY FROM 4PM TO 8PM

“Snacks are like compliments, you can never have too many of them.”

B A O B U N S

'Baos from the Songbird's Garden' An assortment of playfully sculptured baos.. - Shiitake, morel mushroom & truffle, (v*) - Nanyang potato curry (v*) - Black pepper beef baos.	40
---	----

Chicken Char Siew Bao	40
-----------------------	----

L I T T L E P L A T E S

Shiitake & Truffle Spring Rolls Shiitake, cloud mushroom, seaweed, bamboo shoots.	40
--	----

Songbird's Lettuce Wraps (v*) Babygem & [one local farm] lettuce wraps with 2 varieties of fillings - spicy shrimp & chicken with soy.	40
---	----

Prawn on Toast	40
----------------	----

Salt & Pepper 'Chew-Yim' Squid	40
--------------------------------	----

Salt & Pepper 'Chew-Yim' Crisps (v*) Sweet potato and ginger.	35
--	----

Boxer Chicken Drumlets Spicy Umami Glaze	40
---	----

Kuay Pie Tee 'baby pastry cups' (v*) Crispy filled with savoury bamboo shoots and shrimp.	40
--	----

SPECIAL SUNSET BUNDLE

Choose 1 Food & 2 drinks* for QAR 99
*(Wines, cocktails or beer)

4 Bundle and above get additional 15% OFF

*THIS MENU IS ONLY AVAILIABLE AT THE TERRACE *



Sparkling Wine

125ml

NV, Brut Rosé, Cordon Rosado, Freixenet - D.O Cava, Spain

65

NV, 2024 Il Vino dei Poeti, Millesimato, Brut, Italy

75

White Wine

150ml

2023 Riesling, Dr. L, Qualitätswein, Dr. Loosen, Mosel, Germany

85

2024 Pinot Grigio, Forchir, Lamis - D.O.C Friuli Grave, Italy

95

Red Wine

150ml

2023 Pinot Noir, Limited Selection, Montes - D.O Casablanca, Chile

85

2019 Cab.Franc/Cab.Sauvignon, Château Saint Rémy - A.O.C Fronsac, France

95

Rosé Wine

150ml

2022 Dornfelder, Black Tower, Rheinhessen, Germany

70

2023 Grolleau, Sauvion - A.O.C Rosé d'Anjou, France

75

Sparkling Wine

NV, 2024 Il Vino dei Poeti, Millesimato, Brut, Italy	340
NV, Brut Rosé, Cordon Rosado, Freixenet - D.O Cava, Spain	350

Champagne

NV, Grand Brut Perrier Jouët - A.O.C Champagne, France	1300
2013 Brut, Cristal, Louis Roederer - A.O.C Champagne, France	3550

Rosé Wine

2022 Dornfelder, Black Tower, Rheinhessen, Germany	320
2023 Grolleau, Sauvion - A.O.C Rosé d'Anjou, France	330
2023 Grenache/Cinsault/Rolle, Whispering Angel, d'Esclans - A.O.C Provence, France	650

White Wine

New World

2024 Sauvignon Blanc, Oyster Bay, Marlborough, New Zealand	440
2020 Tsolikouri, Tsinandali Estate, "Natella" Kakheti, Georgia	435
2023 Chardonnay, Oyster Bay, Marlborough, New Zealand	460

Old World

2022 Sauvignon Blanc, Bouchard Aîné & Fils, Héritage du Conseiller, France	165
2023 Chardonnay, Bouchard Aîné & Fils, Héritage du Conseiller, France	239
2023 Riesling, Dr. L, Qualitätswein, Dr. Loosen, Mosel, Germany	355
2024 Pinot Grigio, Forchir, Lamis - D.O.C Friuli Grave, Italy	379
2023 Baronne du Cléray, Sauvion & Fils - A.O.C Muscadet-Sèvre et Maine Sur Lie, France	385
2023 Sauvignon Blanc/Sémillon/Chardonnay, Château Ksara, Bekaa, Lebanon	388
2023 Antinori, Villa Antinori Bianco, I.G.T Italy	415

Red Wine

New World

2023 Pinot Noir, Limited Selection, Montes – D.O Casablanca, Chile 355

Old World

2023 Pinot Noir, Bouchard Aîné & Fils – Héritage du Conseiller, France 295
2023 Merlot, Bouchard Aîné & Fils – Héritage du Conseiller, Pays d’Oc, France 280
2023 Gamay, Bouchard Aîné & Fils – A.O.C Fleurie, France 375
2019 Cab.Franc/Cab.Sauvignon, Château Saint Rémy – A.O.C Fronsac, France 415
2023 Cabernet Franc, Le Puy Bel-Abord Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Sauvion, France 415
2022 Grenache/Syrah/Mourvèdre, Château Fargueirol – A.O.C Châteauneuf du Pape, France 515
2020 Syrah, Crozes-Hermitage Les Meysonniers, France 555

KAI'S
SONGBIRD



DRINKSMENU

HAPPY HOUR DRINKS

EVERY DAY FROM 4 PM TO 8 PM

WINES

Varichon & Clerc, Blanc de Blanc, Brut	40
France Sparkling Wine	
2024 B.A. & Fils, Chardonnay	40
Burgundy, France White Wine	
2023 Grolleau, Sauvion, Rosé d'Anjou	40
Loire Valley, France Rose Wine	
2023 B.A. & Fils, Pinot Noir	40
Burgundy, France Red Wine	

SPIRITS

Stolichnaya Vodka	50
Beefeater Gin	50
Bacardi Oro Rum	50
Jameson Whiskey	50
Jose Cuervo Blanco Tequilla	50
*Mixers (Coke,Sprite,Tonic & Soda)	16

BEER

Stella Artois	40
Corona	40

COCKTAILS

Floradora	40
Beefeater Lime Raspberry Ginger Ale	
Spicy Margarita	40
Jose Cuervo Reposado Goji Lime Chili	
Passion Fruit Caipirinha	40
Cachaca Lime Demerara Sugar Passionfruit	
Sangria (Red, White or Rosé)	40
Lillet Aperitivo Wine Sugar Syrup Sprite	

MOCTAILS

Summer Breeze	25
Watermelon Lychee Lime Pandan	
Lychee Fog	25
Lychee Osmanthus Tea Lime Lychee Water	



*"Cocktails and conversations are like salt and pepper,
they just make everything better."*

SIGNATURE COCKTAILS

Lychee Martini Stolichnaya Lychee Liqueur Lychee Lime	80
Gummy Bears Absolut Haribo Rhubarb Strawberry Pineapple Lemon Gummy Bitters	85
Rum Colada Bacardi Oro Teachers Coconut Pineapple Angostura Bitters	85
Cosmo Spritz Absolut Citron Cointreau Lime Cranberry Spumante Osmanthus & Cranberry Foam	80
Thai Basil & Grape Beefeater Lime Thai Basil Chrysanthemum Green Grapes	80
Bee's Knees Monkey Shoulder Acacia Honey Lime Chilli Whey Mango	80
Sacred Daisy Jose Cuervo Blanco Strawberry Lime Tabasco	80
Clarified Mist Havana 3yo Chartreuse Lime Earl Grey Passionfruit	80
Martini at Midnight Stolichnaya Orange Baileys Espresso Honey	80



“A conversation with a cocktail in hand is like a therapy session without the bill.”

CLASSIC COCKTAILS

Amaretto Sour	70
Aperol Spritz	70
Belvedere Martini	90
Bloody Mary	70
Bramble	70
Chartreau Swizzle	70
Caipirinha	70
Cosmopolitan	70
Daiquiri	70
Dry Martini	70
Espresso Martini	70
Floradora	70
French 75	80
French Martini	70
Garibaldi	70
Gimlet	70
Grey Goose Martini	95
Hendricks Martini	70
Irish Coffee	70
Long Island Iced Tea	90
Manhattan	70
Margarita	70
Mezcal Negroni	80
Mojito	70
Negroni	70
Old Fashioned	70
Passionfruit Caipirinha	70
Passionfruit Martini	90
Pisco Sour	70
Red Sangria	70
Rose Sangria	70
Rum Old Fashioned	100
Rusty Nail	110
Screwdriver	70
Spicy Margarita	70
Vesper Martini	70
Vodka Martini	70
Whiskey Sour	70
White Sangria	70



"A conversation over cocktails is like a math problem: add a little alcohol and suddenly everything starts to make sense."

MOCKTAILS

Pomegranate & Five Spice 50

Pomegranate | 5 Spice | Ginger | Black Dried Lime |
Ginger Ale Fizz

Dragonfruit & Coconut 50

Dragonfruit | Mint | Lime | Roasted Coconut | Soda Fizz

Hibiscus & Osmanthus 50

Hibiscus & Earl Grey Tea | Cranberry | Lime | Egg White

Lychee Fog 50

Lychee | Osmanthus Tea | Lime | Lychee Water

Orange Elderflower 50

Orange | Coffee | Cardamom | Anise |
Elderflower Tonic Fizz

Summer Breeze 50

Watermelon | Lychee | Lime | Pandan

Lemon Mint 50

Lime | Mint | Sugar

Virgin Mojito 50

Lime | Mint | Sugar | Soda

Virgin Strawberry Mojito 50

Lime | Mint | Sugar | Soda | Strawberry

Virgin Passionfruit Mojito 50

Lime | Mint | Sugar | Soda | Passionfruit



“Mocktails and conversations are like dance partners, they bring out the best in each other.”

GIN

	40ml	60ml	Bottle
Beefeater	70	105	900
Bombay Sapphire	75	112.50	1050
Hendricks	65	104	800

VODKA

	40ml	60ml	Bottle
Stolichnaya	60	90	750
Absolut Citron	65	104	800
Belvedere	75	127.50	1250
Grey Goose	85	128	1300

RUM

	40ml	60ml	Bottle
Angostura 1919	100	160	1400
Bacardi Oro	65	104	800
Havana Club 3 yo	65	104	800
Zacapa 23 yo	80	128	1100

APERITIF

	40ml	60ml	Bottle
Aperol	45	72	600
Campari	50	72	650
Jagermeister	50	75	650
Lillet Blanc	60	90	750

VERMOUTH

	40ml	60ml	Bottle
Martini Extra Dry	45	72	550
Martini Rosso	45	72	550

BEER

330ml	Peroni	50
330ml	Corona	50
330ml	Stella Artois	50

SCOTCH BLENDED

	40ml	60ml	Bottle
Teachers Highland Cream	50	85	800
Chivas Regal 12 yo	75	113	1290
Johnnie Walker Black Label	85	127.50	1350
Chivas Regal 18 yo	85	135	1350
Johnnie Walker Blue Label	188	285	4710
Chivas Regal 25 yo	180	220	2200

SINGLE MALT

	40ml	60ml	Bottle
Glenfiddich 12 yo	75	110	1300

IRISH WHISKEY

	40ml	60ml	Bottle
Jameson	60	80	950

AMERICAN WHISKY

	40ml	60ml	Bottle
Makers Mark	70	112	900
Jack Daniels	70	112	900

TEQUILA & MEZCAL

	40ml	60ml	Bottle
Jose Cuervo Blanco Especial	60	96	750
Jose Cuervo Reposado	60	96	750
Jose Cuervo Anejo 1800	60	96	750
Del Maguey Vida Mezcal	90	135	1100

COGNAC

	40ml	60ml	Bottle
Courvosier VS	60	100	800
Courvosier XO	125	180	2200
Remy Martin VSOP	70	105	800
Remy Martin XO	140	200	2200

LIQUEURS

	40ml	60ml	Bottle
Nonino Quintessential	65	120	1000
Bailey's Irish Cream	50	75	750
Kahlua	50	75	800
Cointreau	80	120	1100
Disaronno Amaretto	50	75	600
Drambuie	80	120	1100

OTHERS

	40ml	60ml	Bottle
Sagatiba Pura Cachaca	70	104	900
Bottega Limoncino Grappa	70	90	900
Bottega Grappa	60	90	800
Pisco 1615	60	90	750

NON - ALCOHOLIC DRINKS

WATER

250ml	Sanpellegrino	25
1000ml	Sanpellegrino	35
250ml	Acqua Panna	25
1000ml	Acqua Panna	35

SOFTDRINKS

200ml	Fever Tree Tonic Water	35
200ml	Fever Tree Ginger Ale	35
200ml	Fever Tree Soda Water	35

250ml	Sprite	32
250ml	Fanta	32
250ml	Coca Cola	32
250ml	Coca Cola Light	32
250ml	Fresh Daily Juice	35

TEAS

GREEN TEA

Hambin Jasmine Green	40
----------------------	----

HERBAL INFUSIONS

Hambin Whole Chamomile Flowers	30
Hambin Mint Flower	35
Hambin Lemongrass & Ginger	35
Hambin Chrysanthemum Flower	40

BLACK TEA

Hambin English Breakfast	35
Hambin Lapsang Souchong	40
Hambin Earl Grey	35
Hambin Lychee & Rose	35
Hambin Hibiscus Wild Rose	35

O O L O N G T E A

Hambin Traditional Oolong	40
Hambin Mango Oolong	35

COFFEE

Espresso	28
Double Espresso	30
Americano	30
Cortado	32
Espresso Macchiato	32
Cappuccino	32
Flat White	32
Café Latte	32