

Ling Ling

HAKKASAN

THE MENU IS DESIGNED TO BE SHARED AMONGST FRIENDS, CONSISTING OF SMALLER PLATES OF CANTONESE DISHES INSPIRED BY THE SIGNATURE CUISINE AT HAKKASAN AND INFLUENCED BY LOCAL FLAVOURS AND INGREDIENTS. DISHES WILL ARRIVE IN A CONTINUOUS FLOW, ALLOWING YOU TO EXPLORE OUR DIFFERENT COOKING TECHNIQUES.

LE MENU EST CONÇU POUR ÊTRE PARTAGÉ ENTRE AMIS, COMPOSÉ DE PETITS PLATS CANTONNAIS INSPIRÉS DE LA CUISINE SIGNATURE D'HAKKASAN ET INFLUENCÉS PAR LES SAVEURS ET INGRÉDIENTS LOCAUX. LES PLATS ARRIVERONT DANS UN FLUX CONTINU, VOUS PERMETTANT D'EXPLORER NOS DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON.



SIGNATURE MENUS
MENUS SIGNATURES

LING LING REVEAL

AVAILABLE FOR PARTIES OF TWO OR MORE / 680 PER PERSON
POUR DEUX PERSONNES OU PLUS / 680 PAR PERSONNE

IMPERIAL HOT & SOUR SOUP

SQUID, PRAWNS, TOFU, SHITAKE

SOUPE AIGRE-DOUCE

CALAMARS, CREVETTES, TOFU, SHITAKE

LING LING VEGETARIAN SALAD

8 VEGETABLES, MIXED GARDEN GREENS, PLUM WASABI VINAIGRETTE

SALADE VÉGÉTARIENNE LING LING

8 LÉGUMES, SALADES VARIÉES, VINAIGRETTE À LA PRUNE ET AU WASABI

SALT AND PEPPER SQUID

NANAMI TOGARASHI, NORI

TEMPURAS DE CALAMARS

NANAMI TOGARASHI, NORI

-

GRILLED CHICKEN SKEWERS

PEANUT AND CHILI SAUCE

BROCHETTES DE POULET GRILLÉ

SAUCE CACAHUÈTE ET CHILI

STEAMED JASMINE RICE

RIZ AU JASMIN

CRISPY TIGER PRAWNS

WASABI MAYONNAISE, TOBIKO

CREVETTES TIGRÉES CROUSTILLANTES

MAYONNAISE WASABI, TOBIKO

CANTONESE VEGETABLES WITH GARLIC

LÉGUMES À L'AIL À LA CANTONAISE

-

CRUNCHY CHOCOLATE CREAM

SALTED BUTTER CARMEL, MANGO, AND YUZU SORBET

CRÉMEUX CHOCOLAT CRAQUANT

CARAMEL BEURRE SALÉ, SORBET MANGUE ET YUZU

LING LING EXPERIENCE

AVAILABLE FOR PARTIES OF TWO OR MORE / 880 PER PERSON
POUR DEUX PERSONNES OU PLUS / 880 PAR PERSONNE

STEAMED SCALLOP SIU MAI

DUMPLINGS WITH CHICKEN, PRAWNS, WATER CHESTNUTS, SHITAKE, SALMON ROE

SIU MAI AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

BOUCHÉES DE POULET, GAMBAS, CHÂTAIGNES D'EAU, SHITAKE, ŒUFS DE SAUMON

CRISPY BEEF SALAD SUPREME

GRAPEFRUIT, PINE NUT, AND SHALLOTS

SALADE DE BOEUF CROUSTILLANT

POMELO, PIGNONS DE PIN, ÉCHALOTES

VEGETARIAN BLACK TRUFFLE ROLLS

PLUM SAUCE

ROULEAUX VÉGÉTARIENS À LA TRUFFE NOIRE

SAUCE AUX PRUNES

-

SPICY PRAWN CURRY

ALMOND FLAKES

CURRY DE CREVETTES ÉPICÉES

AUX AMANDES

STEAMED JASMINE RICE

RIZ AU JASMIN

STIR-FRIED BEEF FILLET

SZECHUAN PEPPER, ONIONS

FAUX-FILET DE BOEUF SAUTÉ AU WOK

SAUCE AU POIVRE DE SZECHUAN

CANTONESE VEGETABLES WITH GARLIC

LÉGUMES À L'AIL À LA CANTONAISE

-

CRUNCHY CHOCOLATE CREAM

SALTED BUTTER CARAMEL, MANGO AND YUZU SORBET

CRÉMEUX CHOCOLAT CRAQUANT

CARAMEL BEURRE SALÉ, SORBET MANGUE ET YUZU

LING LING ESCAPE

AVAILABLE FOR PARTIES OF TWO OR MORE / 1280 PER PERSON
POUR DEUX PERSONNES OU PLUS / 1280 PAR PERSONNE

SUPREME DIM SUM PLATTER 8PC
PLATEAU DE DIM-SUM SUPRÊME 8PC

LOBSTER HAR GAU WITH PRUNIER CAVIAR
HAR GAU DE LANGOUSTINE AU CAVIAR PRUNIER

CRAB DUMPLING
BOUCHÉE AU CRABE

SCALLOP SIU MAI
SIU MAI AU NOIX DE SAINT-JACQUES

BEEF AND PUMPKIN DUMPLING
BOUCHÉE AU BOEUF ET AU POTIRON

-

SUPREME BEEF SALAD
GRAPEFRUIT, PINE NUT, AND SHALLOTS
SALADE DE BOEUF CROUSTILLANT
POMELO, PIGNONS DE PIN, ÉCHALOTES

WASABI TIGER PRAWNS
WASABI MAYONNAISE, TOBIKO
CREVETTES TIGRÉES CROUSTILLANTES
MAYONNAISE WASABI, TOBIKO

-

SEARED ANGUS BEEF
HONEY GLAZE, GRILLED ONIONS
BŒUF ANGUS GRILLÉ
OIGNONS, GLAÇAGE AU MIEL

STIR-FRIED ASPARAGUS WITH GARLIC
ASPERGES SAUTÉES À L'AIL

SPINY LOBSTER
WOK BAKED WITH SPICY PRESERVED LEMON SAUCE
LANGOUSTE
AU WOK, SAUCE EPICÉE AU CITRON CONFIT

EGG FRIED RICE
SPRING ONION
RIZ SAUTÉ AUX ŒUFS
OIGNONS NOUVEAUX

-

CRUNCHY CHOCOLATE CREAM
SALTED BUTTER CARAMEL, MANGO AND YUZU SORBET
CRÉMEUX CHOCOLAT CRAQUANT
CARAMEL BEURRE SALÉ, SORBET MANGUE ET YUZU

LingLing

A-LA-CARTE

SUPRÊME

SUPREME DIM SUM PLATTER 8PC 400

PLATEAU DE DIM-SUM SUPRÊME 8PC

LOBSTER HAR GAU WITH PRUNIER CAVIAR
RAVIOLI DE LANGOUSTINE AU CAVIAR PRUNIER

CRAB DUMPLING
BOUCHÉE AU CRABE

SCALLOP SIU MAI
BOUCHÉE AU NOIX DE SAINT-JACQUES

BEEF AND PUMPKIN DUMPLING
BOUCHÉE AU BOEUF ET AU POTIRON

SEARED AUSTRALIAN BLACK ANGUS 680

GRILLED ONION, HONEY LEMON SOY SAUCE

BLACK ANGUS AUSTRALIEN GRILLÉ

OIGNONS, SAUCE SOJA MIEL ET CITRON

SPINY LOBSTER SPICY PRESERVED LEMON SAUCE 888

LANGOUSTE ENTIÈRE AU WOK, SAUCE ÉPICÉE AU CITRON CONFIT 888

GRILLED ATLANTIC BLACK COD VEGETABLES, HONEY GLAZE 620

BLACK COD DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ LÉGUMES, GLAÇAGE AU MIEL

DIM SUM SELECTION

SELECTION DE DIM SUM (4 PC)

LOBSTER HAR GAU WITH PRUNIER CAVIAR 220

PRAWNS, ASPARAGUS, BAMBOO SHOOTS

HAR GAU DE LANGOUSTINE AU CAVIAR PRUNIER

RAVIOLI GAMBAS, ASPERGES, POUSSÉS DE BAMBOU

CRAB DUMPLING 220

SHRIMP, WATER CHESTNUTS, CHIVES, WHITE PEPPERCORN

BOUCHÉE AU CRABE

CREVETTES, CHÂTAIGNES D'EAU, CIBOULETTE, POIVRE BLANC

SCALLOP SIU MAI 220

CHICKEN, PRAWNS, WATER CHESTNUTS, SHITAKE, SALMON ROE

SIU MAI DE NOIX DE SAINT-JACQUES

BOUCHÉE AU POULET, GAMBAS, CHÂTAIGNES D'EAU, ŒUFS DE SAUMON

BEEF AND PUMPKIN DUMPLING 190

PICKLED RADISH, CLOUD EAR, BLACK PEPPER

BOUCHÉE AU BOEUF ET POTIRON

RADIS MARINÉ, CHAMPIGNONS NOIRS, POIVRE NOIR

PAN-FRIED SHANGHAI STYLE DUMPLING 190

CHICKEN, SHRIMP, VEGETABLES

RAVIOLI GRILLÉ STYLE SHANGHAI

POULET, CREVETTES, LÉGUMES

STEAMED WILD MUSHROOM DUMPLING 180

MORELS, ASPARAGUS, LOTUS ROOT

BOUCHÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES À LA VAPEUR

MORILLES, ASPERGES, RACINE DE LOTUS

SOUP / SALADS

SOUPE / SALADES

IMPERIAL HOT & SOUR SOUP 120

SQUID, PRAWNS, TOFU, SHITAKE

SOUPE AIGRE-DOUCE

CALAMARS, CREVETTES, TOFU, SHITAKE

SUPREME BEEF SALAD 350

GRAPEFRUIT, PINE NUT, AND SHALLOTS

SALADE DE BOEUF CROUSTILLANT

POMELO, PIGNONS DE PINS, ÉCHALOTES

LING LING VEGETARIAN SALAD 160

8 VEGETABLES, MIXED GARDEN GREENS, PLUM WASABI VINAIGRETTE

SALADE VÉGÉTARIENNE LING LING

8 LÉGUMES, SALADES VARIÉES, VINAIGRETTE À LA PRUNE ET AU WASABI

SMALL EATS

PETITES BOUCHÉES

VEGETARIAN BLACK TRUFFLE ROLLS 210

PLUM SAUCE

ROULEAUX VÉGÉTARIENS À LA TRUFFE NOIRE

SAUCE À LA PRUNE

SALT AND PEPPER SQUID 240

NANAMI TOGARASHI, NORI

TEMPURA DE CALAMARS

NANAMI TOGARASHI, NORI

CRISPY TIGER PRAWNS 290

WASABI MAYONNAISE, TOBIKO

CREVETTES TIGRÉES CROUSTILLANTES

MAYONNAISE WASABI, TOBICO

GOLDEN FRIED SOFT-SHELL CRAB 290

EGG FLOSS, BIRD CHILI, PANDAN LEAF

CRABE BLEU EN FRITURE DORÉE

FLEUR D'OEUF, PIMENT, FEUILLE DE PANDAN

SEAFOOD

FRUITS DE MER

SPINY LOBSTER 888

WOK-BAKED WITH SPICY PRESERVED LEMON SAUCE

LANGOUSTE ENTIÈRE

AU WOK, SAUCE ÉPICÉE AU CITRON CONFIT

WOK-BAKED SEAFOOD CANTONESE STYLE 360

COD FILLET, TIGER PRAWNS, CALAMARI

FRUITS DE MER AU WOK À LA CANTONAISE

MORUE, CREVETTES TIGRÉES, CALAMARS

SPICY PRAWN CURRY 320

ALMOND FLAKES

CURRY DE CREVETTES EPICÉES

AUX AMANDES EFFILÉES

FISH

POISSONS

GRILLED ATLANTIC BLACK COD 620

VÉGÉTABLES, HONEY GLAZE

BLACK COD DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ

LÉGUMES, GLAÇAGE AU MIEL

SAUTÉED SALMON 420

CRISPY GARLIC, TERIYAKI SAUCE

SAUMON SAUTÉ

AIL CROUSTILLANT, SAUCE TERIYAKI

POULTRY VOLAILLE

SWEET AND SOUR CHICKEN 260
PINEAPPLE, POMEGRANATE, RED FRUITS
POULET AIGRE-DOUX
ANANAS, GRENADE, FRUITS ROUGES

GRILLED CHICKEN SKEWERS 220
PEANUT AND CHILI SAUCE
BROCHETTES DE POULET
SAUCE CACAHUÈTE ET PIMENT

MEAT VIANDE

SEARED AUSTRALIAN BLACK ANGUS 680
GRILLED ONION, HONEY LEMON SOY SAUCE
BLACK ANGUS AUSTRALIEN GRILLÉ
OIGNONS GLACÉS, SAUCE SOJA MIEL ET CITRON

STIR-FRIED BEEF FILLET 350
SZECHUAN PEPPER, ONIONS
FILET DE BŒUF SAUTÉ
POIVRE DE SZECHUAN, OIGNONS

WOK-SEARED LAMB CHOP 390
BLACK PEPPER, CHILI BUTTER
CÔTE D'AGNEAU AU WOK
POIVRE NOIR, BEURRE AU PIMENT

VEGETABLES LÉGUMES

SAUTÉED FRENCH BEANS 160
CHICKEN, TOBAN CHILI, SHALLOTS
HARICOT VERTS SAUTÉS
POULET, SAUCE TOBAN PIMENTÉE, ÉCHALOTES

SAUTÉED ASPARAGUS WITH GARLIC 160
ASPERGES SAUTÉES À L'AIL

SAUTÉED PAK CHOI 160
MUSHROOMS, GINGER SAUCE
PAK CHOI SAUTÉS
CHAMPIGNONS, SAUCE AU GINGEMBRE

BRAISED EGGPLANT AND SHITAKE 160
BLACK BEAN SAUCE
AUBERGINES ET SHITAKE BRAISÉS
SAUCE AUX HARICOTS NOIRS

NOODLES AND RICE NOUILLES ET RIZ

WOK-FRIED RICE NOODLES WITH TIGER PRAWNS 280
NOUILLES DE RIZ AU WOK AUX CREVETTES TIGRÉES

EGG FRIED RICE WITH SPRING ONIONS 140
RIZ SAUTÉ AUX ŒUFS ET OIGNONS NOUVEAUX

WILD MUSHROOM FRIED-RICE 120
PINE NUTS, RICE CRACKERS
RIZ SAUTÉ AUX CHAMPIGNONS
PIGNONS, GALETTES DE RIZ

HAKKA EGG NOODLES WITH POK CHOI, SPRING OGNION 160
NOUILLES HAKKA, POK CHOI, OIGNONS

STEAMED JASMINE RICE 110
RIZ AU JASMIN

SWEETS DESSERTS

SPIKY LEMON 220

YUZU CALAMANSI MOUSSE, WHITE CHOCOLATE
MOUSSE YUZU CALAMANSI, CHOCOLAT BLANC

SPRING GARDEN 180

RICE PUDDING, COCONUT MILK, RED FRUITS
PUDDING DE RIZ, LAIT DE COCO, FRUITS ROUGES

SWEET CAVIAR 250

TONKA CRÉMEUX, 70% DARK CHOCOLATE, RASPBERRY JELLY
CRÉMEUX TONKA, CHOCOLAT NOIR 70%, GELÉE FRAMBOISE

MOUSSE BRULÉE 180

VANILLA & LEMON MOUSSE, PRUNE SORBET
MOUSSE VANILLE & CITRON, SORBET PRUNE

CHERRY TROMPE-OEIL 220

VANILLA CREAM, OLIVE OIL, CHERRY CINNAMON INFUSION

CERISE TROMPE-ŒIL

MOUSSE VANILLE, HUILE D'OLIVE, INFUSION CERISE À LA CANNELLE

FRUIT PLATTER 250

ASSIETTE DE FRUITS

ICE-CREAM AND SORBET (3 SCOOPS) 180

ICE-CREAM : VANILLA, CHOCOLATE, TONKA

SORBET : MANGO, PINEAPPLE, COCONUT MINT, PRUNE, YUZU

GLACES ET SORBETS / (3 BOULES) 180

GLACE : VANILLE, CHOCOLAT, TONKA,

SORBET : MANGUE, ANANAS, MENTHE COCO, PRUNE, YUZU