

Linn Linn

Le menu est conçu pour être partagé entre amis, composé de petits plats cantonais 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.

Ling Ling Reveal

Pour 2 personnes ou plus

600 par personne

Pour commencer

Salade de poulet croustillant et mangue

Calamar sel & poivre

Ravioles d'agneau à la marocaine

Pour continuer

Curry de crevette épicé

Aux amandes

Brochette de côte de bœuf grillée

Au poivre noir

Brochette de poulpe grillé aux pommes vertes

Asperges sautées à l'ail v

Riz au jasmin v

Pour finir

Délice à la banane et caramel

Ling Ling Expérience

Pour 2 personnes ou plus

780 par personne

Pour commencer

Toast de crevette au sésame

Salade de canard suprême

Avec pomélo, pignon de pin et échalote

Rouleau végétarien à la truffe noire v

Pour continuer

St-Jacques vapeur

Nid de nouille à la sauce aux haricots noirs

Carré d'agneau poêlé

À la sauce Mongole

Toban de fruits de mer

À la sauce aux haricots épicée

Haricots fins sautés à la sauce toban pimentée v

Riz au jasmin v

Pour finir

Alaska glacé

Meringue italienne, noix de coco et fruit de la passion

Ling Ling Escape

Pour 2 personnes ou plus

980 par personne

Pour commencer

Plateau de dim-sum suprême

Assortiments de crabe

Noix de Saint Jacques

Crevette

Bar Chilien

Canard Pipa

Toast de crevette au sésame

Salade de champignon "Shimeji"

Pour continuer

Cabillaud argenté à la sauce soja suprême

Crevette tigre croustillante

À la sauce wasabi

Brochette de poulet à la sauce satay

Asperge sautée à l'ail v

Nouille Hakka

Pour finir

Choisissez un dessert de notre sélection

Suprêmes

Plateau de dim sum suprême	390
Assortiment de crabe	
Noix de Saint Jacques	
Crevettes	
Bar chilien	
Cabillaud argenté à la sauce soja suprême	590
Nouille au crabe royal et à la bonite séchée	390
Bœuf wagyu poêlé	520
Peking duck with Prunier caviar	2800
Canard entier, servi avec 16 crêpes et 30gr de caviar Prunier.	
Suite accompagnée d'un choix de sauce aux haricots noirs ou au gingembre et oignons nouveaux	

Petites Bouchées

Crevette tigre croustillante	290
À la sauce wasabi	
Toast de crevettes au sésame	220
Ravioles d'agneau à la marocaine	190
Crabe bleu en friture dorée	250
Rouleau de canard croustillant	200
Calamars sel & poivre	210
Rouleau végétarien à la truffe noire v	190
Raviole végétarienne de Shanghai v	170

Salades

Salade de canard croustillant Avec pomélo, pignon de pin et échalote	330
Salade de poulet croustillant et mangue À la sauce chili doux	195
Salade de champignon "Shimeji"	140
Salade de homard, sauce à la citronnelle épicée	300

Vapeur

St-Jacques vapeur Nid de nouille à la sauce aux haricots noirs	200
---	-----

Grill

Brochette d'entrecôte de boeuf grillée Au poivre noir	260
Bar Chilien au miel	520
Carré d'agneau poêlé A la sauce Mongole	290
Brochette de poulpe grillé aux pommes vertes	240
Brochette de poulet à la sauce satay	220

Rôti	Canard pipa	390
	Travers de porc fumés au thé jasmin	220
Wok	Wok de filet de boeuf au Cognac	310
	Asperge sautée à l'ail v	170
	Haricot fin sauté à la sauce Toban pimentée v	150
	Curry de crevette épicé Aux amandes	280
	Souris d'agneau au safran	340
	Poulet aigre-doux	220
Toban	Toban de fruits de mer à la sauce aux haricots	280
	Aubergine et champignon shiitake v En sauce aux haricots noirs	160
Riz / Nouilles	Riz sauté aux œufs v	120
	Riz sauté aux légumes et olives confites v	130
	Nouille Hakka	120

Desserts

Alaska glacé	180
Meringue italienne, noix de coco et fruit de la passion	
Délice à la banane et caramel	180
Parfait noisette et chocolat au lait	180
Croquant noisette et caramel salé	
Dim sum au chocolat v	180
Grenade, infusion à l'orange et cannelle	
Tarte citron et sésame	180
Meringue, tahini et géranium du jardin	