Peacock

MENU

Peacock

CHINESE RESTAURANT

Introduction to Chinese Cuisine

Brief History:

Chinese cuisine is an ancient culinary art which originated over 5,000 years ago under the Emperor Fu Hsi (2208-1767 B.C.) who introduced agricultural procedures and the domestication of animals. As culture and religion developed, culinary art was refined and absorbed into the Chinese social order. The main philosophies of China, Taoism and Confucianism, prescribed kitchen customs and table etiquette. Chinese scholars, including the leader Confucius, were gourmets who urged others to perfect this culinary art, all the time encouraging and criticizing with wisdom.

Regional Features of Chinese Cuisine:

Due to China's early civilizations and great difference in customs and traditions, variations of cuisine have emerged according to special products and the tastes of various provinces. Chinese cooking can be divided geographically into four major branches, each with characteristic tastes, ingredients, preparation methods and appearances.

1. Shanghai (Eastern Chinese Style)

The taste is rich and a little salty. The cuisine of this Eastern Province is outstanding in steaming and stewing and is also noted for its family-style cooking.

2. Canton (Foochow or Southern Chinese Style)

The taste is light and sweet. Southern cuisine features roasting, frying and braising. As a whole, the food emphasizes harmony in colors and the decoration of dishes.

3. Szechuan (Hunan and Western Chinese Style)

The cuisine of this region is noted for a hot, more salty taste and it is good to eat with rice. Steaming and frying together with many kinds of hot spices are particularly well done.

4. Peking (Northern Chinese Style)

Commonly called Mandarin food, it is rather mild and delicate in taste. The cuisine features freshness and tenderness and is noted for its plain mixed stew and soup making.

Somewhere in the wide range of Chinese style cooking, everyone will find a few flavors to suit his or her palate.

The Regions of China المناطق الصينية

Ordering Suggestion:

Traditionally, the number of Chinese dishes is based on the number of guests, the more guests there are the more orders there will be. For example: If six people are ordering they should order 6 dishes and one soup each. Of course, the true judge is one's appetite.

اقتراح طلبات الطعام:

تعتمد طريقة طلب المأكولات الصينية عادة على عدد الأشخاص فكلما زاد عدد الأشخاص زاد عدد الأطباق المطلوبة فمثلاً تطلب لستة أشخاص ستة أطباق مختلفة بالإضافة إلى الحساء.
ولكن بالطبع فإن شهية الإنسان هي التي تقرر بالنهاية ما يريد أن يأكل!

Soups الشوربة

1	Wanton soup with chicken & shrimps	H	2.150	شوربة وانتون بالدجاج و الربيان	1
2	Double boiled black mushroom soup	VH	2.400	شوربة الفطر الأسود المسلوق	2
3	Water chestnut chicken soup	H	2.400	شوربة دجاج بالكستناء	3
4	Crab meat and corn soup	H	2.650	شوربة سرطان البحر مع الذرة الحلوة	4
5	Sliced beef with seasonal vegetable soup	H	2.400	شوربة شرائح اللحم بقري مع الخضروات الموسمية	5
6	Seafood soup	H	2.400	شوربة المأكولات البحرية	6
7	Hot and sour soup	H	2.650	شوربة الحامض والفلفل الحار	7
8	Shredded black mushroom and chicken soup	H	2.400	شوربة شرائح الفطر الأسود و الدجاج	8
9	Sweet corn soup with chicken	H	2.650	شوربة الدجاج مع الذرة الحلوة	9
10	Noodle soup with prawns	H	3.150	شوربة الشعيرية مع الربيان	10
11	Chinese vegetable soup	VH	2.650	شوربة الخضروات الصينية	11
12	Bean curd soup	H	3.150	شوربة خثار الفاصوليا	12

Dim Sum أطباق ديم صم

20	Seafood dim sum	H	4.250	مأكولات بحرية ديم صم	20
21	Chicken dim sum	H	4.000	دجاج الديم صم	21
22	Sio Mai dim sum (shrimp & chicken)	H	4.250	سايو ماي الديم صم (ربيان & دجاج)	22
23	Shrimp dumpling	H	4.250	كرات الربيان بالعجين	23
24	Vegetable dim sum	VH	3.250	خضروات الديم صم	24

Hot Starters المقبلات الساخنة

29	Dynamite shrimp		8.750	الديناميت الروبيان	29
30	Chicken spring rolls		3.500	لفائف مقلية سبرنغ رولز الدجاج	30
31	Vegetable spring rolls	V	3.500	لفائف مقلية سبرنغ رولز الخضروات	31
32	Shrimp spring rolls		3.750	لفائف مقلية سبرنغ رولز الربيان	32
33	Deep fried prawns on toast		5.000	ربيان مقلي على خبز التوست	33
34	Fried wantons with shrimps & chicken		4.000	وانتون مقلي بالدجاج و الربيان	34
35	Fried shrimps dumplings		5.000	ربيان مقلي بالعجين	35
36	Fried chicken wings with hot garlic sauce		4.250	أجنحة الدجاج مقلية مع صلصة الثوم الحار	36
37	Prawns mousse with black beans on toast		4.750	ربيان مطحون مع الفاصوليا السوداء على خبز التوست	37
38	Hamour fingers Peking style		5.250	أصابع سمك هامور على طريقة بكين	38
39	Chicken fingers Peking style		5.000	أصابع دجاج على طريقة بكين	39

Seafood

المأكولات البحرية

40	Szechuan lobster	H	Small Large	12.750 33.250	صغير حجم كبير حجم	40	أم الربيان زشوان
41	Sautéed Gulf lobster with soya bean sauce	H	Small Large	12.750 33.250	صغير حجم كبير حجم	41	أم الربيان الخليجية مقلية مع صلصة فول الصويا
42	Sautéed Gulf lobster with black beans		Small Large	12.750 33.250	صغير حجم كبير حجم	42	أم الربيان الخليجية مقلية مع الفاصوليا السوداء
43	Fried prawns with dry red chili		Small Large	10.250 24.750	صغير حجم كبير حجم	43	ربيان مقلي مع الفلفل الأحمر الجاف
44	Sautéed prawns in garlic	H	Small Large	10.250 24.750	صغير حجم كبير حجم	44	ربيان مقلي بالثوم
45	Shrimps with black beans		Small Large	10.250 24.750	صغير حجم كبير حجم	45	ربيان مع الفاصوليا السوداء
46	Mongolian style prawns		Small Large	10.250 24.750	صغير حجم كبير حجم	46	ربيان على الطريقة المنغولية
47	Sautéed prawns with chili sauce		Small Large	10.250 24.750	صغير حجم كبير حجم	47	ربيان مقلي مع صلصة حارة
48	Prawns with sweet & sour sauce		Small Large	10.250 24.750	صغير حجم كبير حجم	48	ربيان مع صلصة حلوة و حامضة
49	Fried shrimps tempura style		Small Large	10.250 24.750	صغير حجم كبير حجم	49	ربيان مقلي على طريقة تيمبورا
50	Fou – Yong of your choice		Small Large	9.250 20.250	صغير حجم كبير حجم	50	فو يونج حسب إختيارك
51	Fried hamour with ginger & spring onions in oyster sauce		Small Large	8.250 19.750	صغير حجم كبير حجم	51	هامور مقلي مُحضر مع البصل الأخضر والزنجبيل وصلصة المحار
52	Sautéed calamari with dry red chili	H	Small Large	8.250 19.750	صغير حجم كبير حجم	52	كالاماري مع الفلفل الأحمر الجاف
53	Fried Hamour fillet with sweet & sour sauce		Small Large	8.250 19.750	صغير حجم كبير حجم	53	فيليه هامور مقلي مع صلصة حلوة و حامضة
54	Steamed fish (seasonal)	H	Small	9.000	صغير حجم	54	(سمك مطهي على البخار) موسمي
55	Fried fresh scallops with hot garlic sauce		Small Large	10.250 26.000	صغير حجم كبير حجم	55	محارسكالوب مقلي مع صلصة الثوم الحارة
56	Sliced Hamour with mixed vegetables	H	Small Large	9.000 19.750	صغير حجم كبير حجم	56	قطع الهامور مع الخضروات المشكلة
57	Fried prawns with hot garlic sauce		Small Large	10.250 24.750	صغير حجم كبير حجم	57	ربيان مقلي مع صلصة الثوم الحارة
58	Sautéed shrimps with mixed vegetables		Small Large	10.250 24.750	صغير حجم كبير حجم	58	ربيان مقلي مع الخضروات المشكلة
59	Szechuan hamour		Small Large	8.250 19.750	صغير حجم كبير حجم	59	هامور زشوان

Chicken

الدجاج

60	Deep fried crispy chicken		Small Large	5.250 12.750	صغير حجم كبير حجم	60 دجاج مقلي على الطريقة الصينية
61	Sautéed diced chicken in oyster sauce		Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	61 قطع من الدجاج محضرة في صلصة المحار
62	Diced chicken with black pepper sauce	H	Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	62 قطع الدجاج مع صلصة الفلفل الأسود
63	Fried boneless chicken with ginger & spring onions		Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	63 دجاج مسحب مقلي يقدم مع الزنجبيل و البصل الأخضر
64	Fried boneless chicken in lemon sauce		Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	64 دجاج مسحب مع صلصة الليمون
65	Fried boneless chicken Szechuan style		Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	65 دجاج مسحب مقلي على طريقة زشوان
66	Sautéed chicken with cashew nuts		Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	66 دجاج مقلي يقدم مع الكاجو
67	Sweet & sour chicken		Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	67 دجاج مع صلصة حلوة وحامضة
68	Fried chicken with dry red chili		Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	68 دجاج مقلي مع الفلفل الأحمر الجاف
69	Shredded chicken with mixed vegetables	H	Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	69 شرائح الدجاج مع خضروات متنوعة
70	Mongolian style chicken		Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	70 دجاج على الطريقة المنغولية
71	Chicken with peppers and chestnuts		Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	71 دجاج مع الفلفل والكستناء
72	Chicken with black bean sauce		Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	72 دجاج مع صلصة الفاصوليا السوداء

Duck

البط

80	Barbecued Peking duck	Small Large	12.000 20.250	صغير حجم كبير حجم	80 بط محمر علي طريقة بكين
81	Roast duckling in garlic and chili sauce	Small Large	8.500 18.750	صغير حجم كبير حجم	81 بط مشوي مع صلصة الثوم و الفلفل الحار
82	Pan fried boneless duck with lemon sauce	Small Large	8.500 18.750	صغير حجم كبير حجم	82 بط مسحب مقلي مع صلصة الليمون
83	Roast duckling with plum sauce	Small Large	8.500 18.750	صغير حجم كبير حجم	83 بط مشوي مع صلصة البرقوق

84	Braised duckling with black mushroom		Small Large	8.500 18.750	صغير حجم كبير حجم	84 بط مدمس مع الفطر الأسود
85	Duck with broccoli and black mushroom		Small Large	8.500 18.750	صغير حجم كبير حجم	85 بط مع البروكلي والفطر الأسود
86	Duck with hot pineapple sauce		Small Large	8.500 18.750	صغير حجم كبير حجم	86 بط مع صلصة الأناناس الحارة
87	Duck with sesame hot sauce		Small Large	8.500 18.750	صغير حجم كبير حجم	87 بط مع صلصة السمسم الحار

Beef اللحم البقري

90	Fillet steak Chinese style		Small Large	9.250 23.500	صغير حجم كبير حجم	90 ستيك بقري على الطريقة الصينية
91	Pan fried shredded beef with mixed vegetables	H	Small Large	7.750 20.250	صغير حجم كبير حجم	91 قطع لحم بقري مقلية تقدم مع الخضروات المتنوعة
92	Fried sliced beef with oyster sauce		Small Large	7.750 20.250	صغير حجم كبير حجم	92 شرائح لحم بقري مقلية مع صلصة المحار
93	Mongolian style beef		Small Large	9.250 23.500	صغير حجم كبير حجم	93 لحم بقري على الطريقة المنغولية
94	Pan fried sliced beef with soya bean and chili		Small Large	7.750 20.250	صغير حجم كبير حجم	94 شرائح لحم بقري مقلية مع فول الصويا و الفلفل الحار
95	Diced beef with black pepper sauce		Small Large	9.250 23.500	صغير حجم كبير حجم	95 قطع لحم بقري مع صلصة الفلفل الأسود
96	Pan fried sliced beef with onions		Small Large	7.750 20.250	صغير حجم كبير حجم	96 شرائح لحم بقري مقلية مع البصل
97	Pan fried sliced beef with leeks and chili		Small Large	7.750 20.250	صغير حجم كبير حجم	97 شرائح لحم بقري مقلية تقدم مع الكرات و الفلفل الحار
98	Sliced beef with black beans		Small Large	7.750 20.250	صغير حجم كبير حجم	98 شرائح لحم بقري مع الفاصوليا السوداء
99	Pan fried sliced beef with dry red chili		Small Large	7.750 20.250	صغير حجم كبير حجم	99 شرائح اللحم البقري المقلية مع الفلفل الأحمر
900	Fried beef Szechuan style		Small Large	7.750 20.250	صغير حجم كبير حجم	900 شرائح لحم بقري مقلية على طريقة زشوان
901	Shredded beef with green peppers	H	Small Large	7.750 20.250	صغير حجم كبير حجم	901 شرائح اللحم البقري مع الفلفل الأخضر

Vegetables

الخضروات

100	Braised mixed vegetables in oyster sauce	VH	Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	خضروات متنوعة مدمسة مع صلصة المحار	100
101	Braised mushrooms with bamboo shoots	VH	Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	فطر مدمس مع عروق الخيزران	101
102	Seasonal vegetables of your choice	VH	Small Large	6.750 19.000	صغير حجم كبير حجم	خضروات موسمية حسب اختيارك	102
103	Eggplant Szechuan style	V	Small Large	5.000 10.250	صغير حجم كبير حجم	باذنجان على طريقة زشوان	103
104	Mixed mushrooms with bean curd in oyster sauce	VH	Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	تشكيلة الفطر مع خثار الفاصوليا مع صلصة المحار	104
105	Braised black mushrooms and broccoli in oyster sauce	V	Small Large	7.250 19.500	صغير حجم كبير حجم	الفطر الأسود و البروكلي المدمس مع صلصة المحار	105
106	Stir-fried Chinese cabbage	V	Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	ملفوف صيني مقلي	106
107	Chinese cabbage with garlic sauce	V	Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	ملفوف صيني مع صلصة الثوم	107
108	Sweet & sour vegetables and chili	VH	Small Large	6.500 16.000	صغير حجم كبير حجم	خضروات مع الفلفل الحار بالنكهة الحلوة الحامضة	108

Noodles & Rice

المعكرونة والأرز

110	Deep-fried noodles with meat and vegetables	Small Large	6.100 16.000	صغير حجم كبير حجم	شعيرية مقلية مع اللحم و الخضروات	110
111	Fried mixed noodles Singaporean style	Small Large	6.850 17.250	صغير حجم كبير حجم	شعيرية متنوعة مقلية على الطريقة السنغافورية	111
112	Fried handmade noodles with shredded chicken	Small Large	6.850 17.250	صغير حجم كبير حجم	شعيرية مُصنعة محلياً مقلية مع شرائح الدجاج	112
113	Deep-fried noodles with chicken and vegetables	Small Large	6.100 16.000	صغير حجم كبير حجم	شعيرية مقلية مع الدجاج و الخضروات	113
114	Rice noodles with beef, shrimps and vegetables	Small Large	6.850 17.250	صغير حجم كبير حجم	أرز بالشعيرية مع اللحم والربيان والخضروات	114
115	Fried rice Peacock style	V	Small Large	3.000 6.750	صغير حجم كبير حجم	أرز مقلي حسب اختيارك	115
116	Steamed rice	VH	Small Large	1.500 3.000	صغير حجم كبير حجم	أرز مطهي على البخار	116

All dishes marked with (V) are suitable for vegetarians.
All dishes marked with (H) are healthy options.
Some of our dishes may contain traces of nuts: please ask your server.

جميع الأطباق التي تحمل علامة (V) تناسب النباتيين.
جميع الأطباق التي تحمل علامة (H) هي خيارات صحية.
تحتوي بعض أطباقنا على المكسرات : يرجى الاستفسار من النادل.

Peacock

CHINESE RESTAURANT

مقدمة عن
المطبخ الصيني

لمحة تاريخية:

يعتبر المطبخ الصيني عريقاً في فنون الطبخ إذا يرجع إلى أكثر من 5000 سنة مضت. وقد بدأ بعهد الامبراطور (فوهسي) الذي أدخل إلى الصين فنون الزراعة وتدجين الحيوان.

ومع التطور الثقافي والديني تطورت أيضاً فنون الطبخ وتم استيعابها في النظام الاجتماعي الصيني.

ووصفت اثنتان من المدارس الفلسفية الصينية وهما الطاوية والكونفوشية المطبخ وآداب المائدة.

وكان معظم العلماء الصينيين بما فيهم كونفوشيوس ذواقي طعام وحثوا الآخرين على إتقان هذا الفن عن طريق الإنتقاء والتشجيع الحكيمين.

ألوان الطعام المختلفة في الأقاليم الصينية:

نظراً لقدم الحضارة الصينية والإختلاف العظيم في العادات والتقاليد الصينية فقد ظهرت عدة مطابخ صينية مميزة حسب منتوجات كل إقليم وذوقه الخاص. ويمكن تقسيم المطبخ الصيني إلى أربع مناطق جغرافية كل منها لها مميزات ومكونات وطريقة طبخ تختلف عن الأخرى.

1 شانغ هاي (المنطقة الشرقية):

غني المذاق ويميل قليلاً للملوحة ويمتاز مطبخ المنطقة الشرقية بالمأكولات المغلية ببطئ والمطبوخة بالبخار. ويشتهر هذا المطبخ أيضاً بأنواع الطعام العائلي.

2 كانتون فوشو (المنطقة الجنوبية):

الطعم خفيف وحلو المذاق بطعامه الحار والمائل للملوحة ويستحسن تناوله مع الرز.
وبصفة عامة هناك إنسجام دائم في ألوان الطعام وطريقة تزيين الأطباق.

3 زشوان (المنطقة الغربية):

يشتهر هذا المطبخ بطعامه الحار والمائل للملوحة ويستحسن تناوله مع الرز.
ويمتاز هذا المطبخ بالمأكولات المقلية والمطهوة على البخار مع كثير من البهارات المنوعة.

4 بيكين (المنطقة الشمالية):

وهو معتدل وشهي المذاق.. يشتهر طعام المنطقة الشمالية بمكوناته النضرة » مندرين « هذا المطبخ يعرف عادة باسم والطازجة ويمتاز أيضاً بأطباق الخضار المنوعة المطبوخة ببطئ (اليخنات) وبالشوربة الشهية.

ونظراً لتعدد ألوان المطبخ الصيني يستطيع الجميع أن يجدوا النكهة المناسبة لأذواقهم.