



THE CITY
ORIENT

Chinese Restaurant

東方美食園

FOLLOW US:

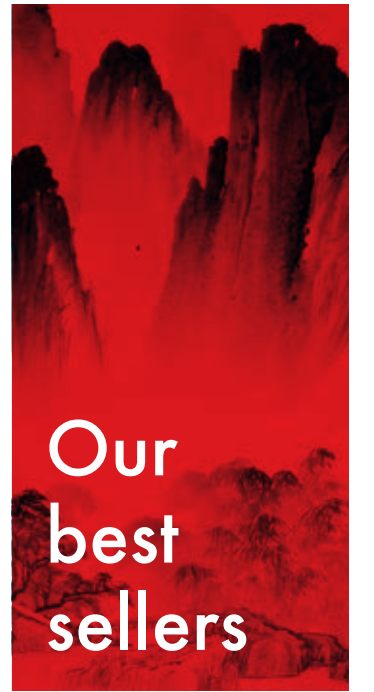




The City Orient Restaurant is pleased to present its Chefs from GuangDong, the south part of Mainland China. Cantonese Cuisine, also known as Yue Cuisine is the culinary style of the GuangDong Province.

GuangDong dishes are characterized by their tender and slightly sweet taste. Steam, stir-fry, shallow-fry, braise, deep-fry and double-boil are the main cooking methods of Cantonese Chefs.

This is why Cantonese dishes are so delicious, and so popular all around the world.



SIGNATURE DISHES

By Chef Lin

Rs



Whole Chicken Simmered with Chinese Tonic Herbs



Slow Cooking Yen Tai



Wok fried Prawns in Wasabi Sauce



Fresh scallops with Bell Pepper in XO sauce



Wok fried Belly Pork with Cabbage, Scallion and Dry Chili



Sizzling of Stuffed Aubergine with Prawn Paste

Double Boiled Spare Ribs with Chinese Herbs in Broth 汤中草藥排骨 1280

Double Cuisson de Cotes de Porc aux Herbes Chinoises en Bouillon

Whole Chicken Simmered with Chinese Tonic Herbs 用中藥材煮熟的整雞 1350

Pot au Feu de Poulet Entier aux Herbes Chinoises

Steamed Half Shell Scallop Chinese Style or Topped with Fondue Cheese (6Pcs) 中式清蒸帶子 或 焗燒芝士蒸帶子 1350

Noix de St Jacques en Coque cuits a la vapeur ou Napée de Fromage Fondu

Slow Cooking Yen Tai (Pork Shank) with Sauce 紅燒元蹄 900

Jarret de Porc Braise en Sauce

Wok fried Prawns in Wasabi Sauce 日式芥辣蝦球 750

Crevettes Geantes a la Sauce Wasabi

Fresh scallops with Bell Pepper in XO sauce 1500

Noix de St Jacques sauté a la sauce XO

Wok fried Belly Pork with Cabbage, Scallion and Dry Chili 炒鍋白菜, 蔥花和干辣椒肚肉 500

Porc à la Vapeur sauté au Wok accompagné de chou, Poireau et Piment Sec

Hot Pot of Taro with mixed Seafood 芋頭火鍋拌海鮮 600

Pot au Feu d'Arouille aux Fruits de Mer à l'Etouffée

Sizzling of Stuffed Aubergine with Prawn Paste 蝦仁釀茄子 500

Aubergines farcies a la pate de Crevettes sauce

Chef Lin



燒腊 Chinese BBQ

PEKING DUCK | ROAST PORK | SIU

By Chef Mo

1. Roast Duck



7. Barbecue Mix



Chef Mo



		Rs
1	Roast Duck (Half piece) 北京吊燒鴨 <i>Rôti de canard</i>	650
2	Roast Chicken (Half piece) 金牌吊燒雞 <i>Rôti de poulet</i>	375
3	Crispy Roast Pork 燒肉 <i>Porc croustillant</i>	400
4	Barbecued Pork (250g) 五香叉燒肉 <i>Porc au miel</i>	350
5	Peking Duck (One piece) 北京片皮鴨 <i>Canard lâqué</i>	1480
6	Skewed Belly Pork (10 pieces) 串燒五花腩 <i>Brochettes de porc (10 pièces)</i>	425
7	Barbecue Mix (Small) 燒腊拼盤小 <i>Plat de rôtis variés (Petit)</i>	600
8	Barbecue Mix (Medium) 燒腊拼盤中 <i>Plat de rôtis variés (Moyen)</i>	900
9	Barbecue Mix (Large) 燒腊拼盤大 <i>Plat de rôtis variés (Grand)</i>	1200

3. Crispy Roast Pork

STARTERS

Entrées 特式生冷拼盤



10. Steamed Chicken (half)



20. Assortment of Fritters

		Rs
10	Steamed Chicken (half) 東方白切雞 <i>Poulet vapeur</i>	400
11	Crispy Chicken 西式炸子雞 <i>Poulet croustillant</i>	195
12	Seafood Roll 海鮮炸春卷 <i>Rouleau de fruit de mer</i>	275
13	Calamari Bites 酥炸鮮魷魚 <i>Calamar croustillant</i>	275
14	Prawn Rolls 百花釀蝦卷 <i>Rouleaux de Crevettes</i>	288
15	Prawn Fritters 脆炸鳳尾蝦 <i>Beignets de crevettes</i>	275
16	Shiitake Mushroom strips (Veg) <i>Shiitake Lamelles de Champignon</i>	238
17	Spicy Bean Curd (Veg) 香辣豆腐 <i>Tofu épicé (Veg)</i>	225
18	Vegetable fritters 蔬菜油条 <i>Beignet de légumes</i>	180
19	Prosperity Raw Fish Salad 日式刺生魚 <i>Salade de poisson cru</i>	650
20	Assortment of Fritters (S) 炸拼盤小 <i>Assiette d'entrées (S)</i>	320
21	Assortment of Fritters (M) 炸拼盤中 <i>Assiette d'entrées (M)</i>	640
22	Assortment of Fritters (L) 炸拼盤大 <i>Assiette d'entrées (L)</i>	960

SOUP

Soupes 時時靚湯羹



27. Sea Food Soup

	Rs
23 “City Orient” Soup 合時靚例湯 <i>Soupe de “City Orient”</i>	175
24 Corn Soup with Chciken 雞粒玉米羹 <i>Veloûté de maïs au poulet</i>	150
25 Shark Fin Soup with Shredded Chicken 三絲魚翅羹 <i>Soupe d’aïlerons de requin au poulet</i>	450
26 Asparagus with Crab Meat Soup 蟹肉蘆筍羹 <i>Soupe d’asperges et de chair de crabe</i>	175
27 Sea Food Soup 天然海鮮羹 <i>Soupe de fruit de mer</i>	175
28 Pickled Mustard Soup 風味咸菜湯 <i>Soupe de légumes confits</i>	125
29 Hot & Sour Soup 🌶️ 川式酸辣湯 <i>Soupe “Sze Chuan”</i>	150
30 Fish maw Soup with Shredded Chicken 清爽魚丸湯 <i>Soupe de poisson au poulet émincé</i>	250
31 Green Vegetables with Tomato Egg Soup 青菜蛋花湯 <i>Soupe de légumes avec tomate et oeuf</i>	125

SEAFOOD

Soupes 時時靚湯羹

LOBSTER & PRAWNS

Langouste / Camarons 龍蝦 類

		Rs
32	Sweet & Sour Lobster's Tail 糖醋龍蝦球 <i>Queue de langouste à la sauce aigre-doux</i>	1500
33	Spicy Lobster's Tail 椒鹽爆龍蝦 🌶️ <i>Queue de langouste épicé</i>	1500
34	Lobster's Tail in Butter & Garlic 蒜茸炒龍蝦 <i>Queue de langouste au beurre et à l'ail</i>	1500
35	Spicy Prawns 椒鹽大明蝦 🌶️ <i>Camarons épicés</i>	580
36	Prawns in Butter & Garlic 蒜茸大明蝦 <i>Camarons au beurre et à l'ail</i>	580
37	Prawns in Sweet & Sour Sauce 糖醋大明蝦 <i>Camarons à la sauce aigre-doux</i>	580
38	Prawns in Ginger & Spring Onion 姜蔥大明蝦 <i>Camarons au gingembre et à l'échalotte</i>	580

SHRIMPS

Crevettes 蝦 類

39	Sauteed Shrimps with Cashew Nuts 腰果鮮蝦仁 <i>Crevettes sautées aux noix de cajou</i>	380
40	Shrimps Fooyang 芙蓉鮮蝦仁 <i>Fooyang de crevettes</i>	380
41	Shrimps Chopsuey 什菜炒蝦仁 <i>Chopsuey de crevettes</i>	380
42	Deep Fried shrimps "Hong Kong" Style 🌶️ 干煎明蝦仁 <i>Crevettes sautées Style "Hong Kong"</i>	380
43	Shrimps in Oyster Sauce 蠔油大蝦 <i>Crevettes sautées à la sauce d'huître</i>	380
44	Sizzling Shrimps with Chicken Fillet 鐵板龍鳳拼 <i>Crevettes et suprême de poulet sur plat chaud</i>	430
45	Deep Fried Shrimps in XO Sauce XO醬炸蝦 <i>Crevettes frites dans la sauce XO</i>	430

36. Prawns in Butter & Garlic

SEAFOOD

Soupes 時時靚湯羹

FISH

Poisson 魚類

		Rs
46	Steamed Fish with Ginger & Spring Onion (500g) 清蒸海上鮮 <i>Poisson vapeur à l'échalotte</i>	750
47	Deep Fried Fresh Fish with Soya Chilli Sauce (500g) 酥炸石班魚 <i>Poisson frais à la sauce supérieure</i>	800
48	Sweet & Sour Fish Fillets 糖醋魚片 <i>Filet de poisson à la sauce aigre-doux</i>	300
49	Fish Fillets on Black Bean Sauce 豉汁魚片 <i>Filet de poisson à la sauce d'haricots noirs</i>	300
50	Deep Fried Fish Fillets with Peking Sauce 京都魚片 <i>Filet de poisson à la sauce Pekinoise</i>	300
51	Fish Fillets on Ginger & Spring Onion 姜蔥焗魚片 <i>Filet de poisson au gingembre</i>	330
52	Fish Fillets in Spicy Sauce 香辣魚片  <i>Filets de poisson à la sauce épicée</i>	330

CALAMARI

Calamar 魷魚類

53	Calamari on Black Bean Sauce 豉汁炒鮮魷 <i>Calamar à la sauce d'haricots noirs</i>	330
54	Calamari on Sweet & Sour Sauce 糖醋鮮魷魚 <i>Calamar à la sauce aigre-doux</i>	330
55	Sizzling Calamari 鐵板燒鮮魷 <i>Calamar sur plat chaud</i>	380
56	Calamari on Rice Wine Sauce 糟水炒鮮魷 <i>Calamar sauté au vin de riz</i>	330
57	Calamari Chopsuey 鮮魷扒什菜 <i>Chopsuey de calamar</i>	330
58	Calamari on XO Sauce 醬爆鮮魷  <i>Calamar à la sauce XO</i>	380



46. Steamed Fish with Ginger & Spring Onion



58. Calamari on XO Sauce

CHICKEN VEGETABLES & TOFU

Poulet, Légumes et Tofu 鸡肉, 蔬菜和豆腐

CHICKEN

Poulet 雞類

Rs

- | | | |
|----|---|-----|
| 59 | Sauteed Chicken with Cashew Nuts 腰果炒雞丁
<i>Poulet sauté aux noix de Cajou</i> | 310 |
| 60 | Sam Tung Chicken 三冬炒雞片
<i>Poulet aux trois merveilles</i> | 275 |
| 61 | Sauteed Chicken "Sze Chuan" Style 川式炒雞片 
<i>Poulet sauté style "Sze Chuan"</i> | 275 |
| 62 | Chicken Chopsuey 雞片扒什菜
<i>Chopsuey de poulet</i> | 275 |
| 63 | Pineapple Chicken 菠蘿燜雞片
<i>Poulet à l'ananas</i> | 275 |
| 64 | Sizzling Chicken & Mushrooms 鐵板燒雞片
<i>Poulet aux champignons sur plat chaud</i> | 350 |
| 65 | Lemon Chicken 西式檸檬雞
<i>Poulet au citron</i> | 240 |
| 66 | Chicken Fillets in Ginger & Shallots 姜和青葱鸡柳
<i>Filets de poulet au gingembre et échalotes</i> | 310 |



62. Chicken Chopsuey

VEGETABLES & TOFU

Légumes et Tofu 蔬菜和豆腐

- | | | |
|----|---|-----|
| 67 | Diced Vegetables with Cashew Nuts 上素腰果丁
<i>Légumes sautés aux noix de Cajou</i> | 240 |
| 68 | Stir Fried Mixed Vegetables 蒜茸炒什菜
<i>Chopsuey de légumes</i> | 160 |
| 69 | Stir Fried Green Vegetables (Seasonal)
蒜茸炒青菜
<i>Légumes sautés (En saison)</i> | 130 |
| 70 | Stir Fried Green Vegetables with Mushrooms
香菇炒青菜
<i>Légumes sautés aux champignons</i> | 200 |
| 71 | Green Vegetables in Superior Sauce
with Century Egg 鮮魷扒什菜
<i>Légumes à la sauce supérieure et oeufs centenaires</i> | 225 |
| 72 | Bean Curd in Black Bean Sauce 黑豆醬豆腐
<i>Tofu à la sauce aux haricots noirs</i> | 225 |
| 73 | Bean Curd in Sweet & Sour Sauce 糖醋豆腐
<i>Tofu à la sauce aigre doux</i> | 225 |
| 74 | Bean Curd in Szechuan Sauce 四川醬豆腐
<i>Tofu à la sauce Szechuan</i> | 225 |



69. Stir Fried Green Vegetables (Seasonal)

BEEF & PORK

Boeuf & Porc 牛肉 / 豬肉

BEEF

Boeuf 牛肉

		Rs
75	Beef in Black Pepper Sauce 黑椒燜牛肉 <i>Boeuf aux poivre noirs</i>	375
76	Beef on Satay Sauce 沙爹燜牛肉 <i>Boeuf à la sauce Satay</i>	350
77	Beef on Oyster Sauce 蠔油炒牛肉 <i>Boeuf à la sauce d'huître</i>	350
78	Beef on Black Bean Sauce 豉汁炒牛肉 <i>Boeuf à la sauce d'haricots noirs</i>	350
79	Sauteed Beef with Pineapple & Ginger 菠蘿炒牛肉 <i>Boeuf sauté à l'ananas</i>	350
80	Sizzling Beef with Mushrooms 鐵板燒牛肉 <i>Boeuf sur plat chaud</i>	400

PORK

Porc 豬肉

81	Sweet & Sour Pork 糖醋咕嚕肉 <i>Porc à la sauce aigre-doux</i>	300
82	Sam Tung Pork 三冬炒豬肉 <i>Porc sauté aux trois merveilles</i>	300
83	Sweet & Sour Spare Ribs 糖醋燜排骨 <i>Côtelettes de porc à la sauce aigre-doux</i>	400
84	Sizzling Pork with Mushrooms 鐵板燒豬肉 <i>Porc sur plat chaud</i>	380
85	Pork in Black Bean Sauce 汁豬肉 <i>Porc à la sauce aux haricots noirs</i>	300

75. Beef in Black Pepper Sauce

OTHER SPECIALITIES



86. Braised Sea Cucumber with Mushroom and Pork



104. Sautéed Japanese Tofu with Ash Gourd

Autres spécialités 其他拿手菜

		Rs
86	Braised Sea Cucumber with Mushroom and Pork 紅燒靚海參 <i>Concombre de mer braisée au champignon</i>	900
87	Venison on Oyster Sauce 蠔油野生鹿 <i>Cerf à la sauce d'huître</i>	430
88	Venison on Black Pepper Sauce 黑椒炒鹿肉 <i>Cerf aux poivre noirs</i>	430
89	Braised Eggplant with Fish Fillet 魚片茄爪煲 <i>Poisson à l'aubergine style "Sze Chuan"</i>	260
90	Braised Eggplant with Pork & Salted Fish 豬肉魚香茄爪 <i>Aubergine braisé au porc et poisson salé</i>	260
91	Three Treasures in Claypot 沙煲釀三寶 <i>Pot aux trois trésors</i>	260
92	Sizzling Venison with Pepper 鐵板燒鹿肉 <i>Cerf à la sauce de poivre</i>	480
93	Bean Curd with Sea Food in Claypot 海鮮豆腐煲 <i>Pot de crème de soja aux fruit de mer</i>	275
94	Sauteed Lamb Hung Sao Style 紅燒羊肉 <i>Agneau sauté style Hung Sao</i>	450
95	Spicy Lamb 椒鹽羊肉 <i>Agneau Épicé</i>	450
96	Stewed Beef Brisket with Turnip 蘿蔔牛腩煲 <i>Poitrine de boeuf au navet</i>	380
97	Stewed Bean Curd with Mushroom & Pork 紅燒水豆腐 <i>Crème de soja à la sauce "Hung Sao"</i>	275
98	Sam Tung Duck 三冬炒鴨片 <i>Canard aux trois merveilles</i>	450
99	Steamed Pork with Dried Vegetables 梅菜扣花肉 <i>Porc à la vapeur et légumes secs</i>	580
100	Braised Pork with Taro 香芋扣腩肉 <i>Porc à l'arouille</i>	680
101	Braised Abalone in "Hung Sao" Sauce 紅燒大網鮑 <i>Abalone braisé aux champignons</i>	5000
102	Mussels with "City Orient" Sauce in Claypot 沙煲青口螺 <i>Moules à la sauce "City Orient" en pot au feu</i>	500
103	Japanese Tofu with mushroom Sauce 日式香菇豆腐 <i>Tofu Japonais Avec Sauce Aux Champignons</i>	260
104	Sauteed Japanese Tofu with Ash Gourd 絲爪太皇豆腐 <i>Tofu japonais sauté aux pipengailles</i>	260

RICE & NOODLES

Riz & Nouilles 飯, 麵, 粉類



111. Fried Sa Ho Foon with Beef

	Rs
105 Cantonese Fried Rice 廣東炒米飯 <i>Riz frit Cantonnais</i>	180
106 Fried Rice with Salted Fish & Chicken 咸魚雞粒炒飯 <i>Riz frit au poisson salé et poulet</i>	220
107 Fried Rice "City Orient" Style 東方炒米飯 <i>Riz frit style "City Orient"</i>	220
108 Fried Noodles 東方炒伊麵 <i>Nouilles sautées</i>	190
109 Fried Vermicelli with Rice Wine 糟水炒米粉 <i>Vermicelles sautées au vin de riz</i>	225
110 Vermicelli in Soup 東方湯米粉 <i>Soupe de Meefoon</i>	225
111 Fried Sa Ho Foon with Beef 濕炒牛肉河 <i>Sa Ho Foon sauté au boeuf</i>	250
112 Fried Sa Ha Foon with Chicken & Shrimps 雞絲蝦仁炒河 <i>Sa Ho Foon sauté au poulet et crevettes</i>	250
113 Fried Sa Ho Foon with Venison & Black Pepper Sauce 溫炒鹿肉扒河粉 <i>Sa Ho Foon sauté au Cerf & à la sauce Poivre Noir</i>	300
114 Rice Chinese Style with Chicken & Shrimps 蝦仁扣雞飯 <i>Bol renversé avec poulet et crevettes</i>	220
115 Rice Chinese Style with Chicken, Shrimps with Sausages 齋炒香米飯 <i>Bol renversé avec poulet crevettes et saucisses</i>	250
116 Vegetarian Fried Rice 齋炒香米飯 <i>Riz frit végétarien</i>	160
117 Vegetarian Fried Noodles 素炒伊麵條 <i>Nouilles sautées végétarien</i>	170
118 Vegetarian Fried Vermicelli 齋炒米粉絲 <i>Vermicelles sautées végétarien</i>	200

Opening Hours

Monday-Saturday

11:30am to 2pm

6:30pm to 9:30pm

Sunday

6:30pm to 9:30pm

FOLLOW US:

