

OLYMPIA

RESTAURANT • RECEPTION • TRAITEUR / CATERING

CUISINE GRÈQUE, CANADIENNE ET ASIATIQUE FUSION
GREEK, CANADIAN AND ASIAN FUSION CUISINE

Restaurant

514.626.6626

*Salle à manger, pour emporter et livraison
Dine-in, takeout and delivery*



**Ouvert 6 jours par semaine
Open 6 days a week**



**Buffet spécial des fêtes
Special Holiday Buffet**



**Salle de réception / Reception Hall
514.626.6000**

Pour toutes occasions • For all occasions

*Mariages , Fêtes, Anniversaires, Fiançailles, rencontres...
Weddings, Birthdays, Anniversaries, Engagements, Get-togethers...*



Mehndi - Sangeet - Jaggo



Service de traiteur / Catering Services

514.626.6000

*Équipe spéciale pour les services de traiteur sur place
Special team for on site catering services*



**Nous sommes les spécialistes des fêtes
We are party specialists**



*Olympia Grille Restaurant
Olympia Reception Hall*



*Olympia Grille Restaurant
Olympia Reception Hall*

Hors d'oeuvres • Appetizers

Soupe / Soup	4.75
Feta & Olives.....	5.50
Tarte d'épinards / Spinach Pie.....	7.20
Calmars / Calamari.....	15.95
Crevettes pannées / Breaded shrimp (5) .	10.95
Ailes de poulet / Chicken wings (9).....	9.90
Pain à l'ail gratiné Garlic bread with cheese	4.99



Calmars / Calamari



Pain à l'ail gratiné
Garlic bread with cheese

Salades • Salads

Salade du jardin spéciale du Chef Chef's Special Garden Salad.....	8.99
Salade du jardin / Garden Salad	24.50
Avec 6 crevettes / with 6 shrimps	
Salade César / Cesar Salad.....	14.50
Salade César / Cesar Salad.....	21.50
Avec Poulet / With chicken	
Salade Grèque / Greek Salad	16.95



Salade du Chef / Chef's Special Salad



Salade César / Ceasar Salad



Salade Grèque / Greek Salad



Salade aux oignons / Onion Salade



Salade de concombres / Cucumber Salad

Doigts de poulet / Chicken fingers (3) ..	8.25
Avec frites / With fries	
Bâtonnets de poisson / Fish Sticks (3) ..	8.25
Avec frites / With fries	



Doigts de poulet
Chicken fingers



Bâtonnets de poisson
Fish Sticks



Spaghetti



Lasagne / Lasagna

Spaghetti.....	8.25
Gratiné avec sauce tomate / Gratinated with tomatoe sauce	
Lasagne / Lasagna.....	8.25
Avec sauce tomate / With tomatoe sauce	

Lasagne / Lasagna.....

Hors d'oeuvres asiatiques authentiques Authentic Asian Appetizers

Samosa aux légumes (2 mcx)

Vegetable Samosa (2 pcs) 4.50

Deux boulettes de pâte frites farcies de pommes de terre et pois.

Two fried dumplings filled with potatoes, peas and herbs.



Samosa aux légumes Chaat

Chana Samosa Chaat 8.99

Samosa légumes avec pois chiches, yogourt, légumes et épices.

Vegetable samosas with chickpeas, yogurt, vegetables and spices.

Spring Rolls (Végétarien / Vegetarian) 7.99

Fait de chou, champignons, haricots verts, carottes, nouilles et sauce soja.
Made of cabbage, mushroom, green bean, carrot, noodle and soya sauce.

Pakora aux légumes

Vegetable Pakora 7.50

Légumes enrobés de farine de gramme et frits avec des herbes.

Vegetables dipped in gram flour and fried with herbs.

Paneer Pakora 10.99

Morceaux de fromage blanc enrobés de farine de gramme et frits.

Cottage cheese pieces fried in gram flour.

Pakora de poisson / Fish Pakora 11.99

Poisson enrobés de farine de gramme et frit avec herbes.

Fish dipped in gram flour and fried with herbs.



Pakora de poulet / Chicken Pakora 10.99

Poitrine de poulet enrobées de farine de gramme et frits avec herbes.
Chicken breast dipped in gram flour and fried with herbs.

Lahori poisson et frites 17.99

Lahori Fish and fries

2 Poisson bassa entier frit dans la farine de pois chiches et chili.
2 Whole fried basa fish battered in chick pea flour and chilli.

Végétarien Manchurian (Oriental) 13.99

Légumes mélangés dans un met exotique asiatique fait avec des oignons, chili vert, sauce soya et épices.

Mixed vegetables in an exotic asian dish made with onions, green chilli and soya sauce.

Crispy Mushrooms 13.99

Champignons enrobés dans de la farine de gramme et frits avec des herbes.
Mushrooms dipped in gram flour and fried with herbs.

Chilli Paneer (Oriental) 14.99

Fromage dans une sauce asiatique épicée spéciale.
Cottage cheese in a special chilli sauce asian style.

Nouilles / Noodles 13.99

(Légumes ou poulet / Vegetables or chicken)

Papadum + Chutney 1.99

Pain fin croustillant à base de farine de riz et servi avec sauce menthe & tamarin.
Thin crispy bread made from rice flour and served with mint & tamarind sauce.

Raita 3.99

Yogourt mélangé avec des légumes et des épices.
Yogurt mixed with vegetables and spices.

Chaat Papri 7.99

Frites / French Fries 4.99



Rouleau de poulet / Chicken Roll



Rouleau de boeuf / Beef Roll

Rouleau de poulet au beurre

Butter Chicken Roll 7.99

Poulet au beurre avec salade et notre sauce maison dans un pain naan.
Butter Chicken with fresh salad, and our signature sauces wrapped in naan bread.

Rouleau Panner Tikka

Paneer Tikka Roll 7.99

Paneer Tikka cuit au Tandoor avec une salade fraîche avec notre sauce signature enveloppée dans du pain naan.
Paneer Tikka cooked in Tandoor with fresh salad with our signature sauce wrapped in naan bread.

Rouleaux et sandwichs Rolls and Sandwiches

TRIO 12.99

(Avec frites et breuvage / With fries & Drink)

Rouleau Kebab (Boeuf ou Poulet)

Kebab Roll (Beef or Chicken) 7.99

Seekh kebab (boeuf ou poulet) servi avec salade tomates, concombres, oignons rouges et sauce maison dans un pain naan.

Seekh kebab (beef or Chicken) with fresh salad, tomatoes, cucumber, red onions and our signature sauce wrapped in naan bread.

Rouleau Tikka au poulet

Chicken Tikka Roll 7.99

Poulet tikka servi avec salade, tomates, concombres, oignons rouges et sauce maison dans un pain naan.

Chicken tikka with fresh salad, tomatoes, cucumber, red onions and our signature sauce wrapped in naan bread.

Plats principaux • Main Dishes

Soupe ou salade offerte avec plat principal. / Complimentary soup or salad with main dish.

Fillet de poulet grillé

Grilled chicken fillet 21.25

Servi avec riz, patates, salade maison ou césar et sauce au poivre
Served with rice, potatoes, house or cesar salad and pepper sauce



*Fillet de poulet grillé
Grilled chicken fillet*

Brochette de poulet

Chicken brochette 21.75

Servi avec riz, patates, salade maison ou césar et sauce au poivre
Served with rice, potatoes, house or cesar salad and pepper sauce



*Brochette de poulet
Chicken brochette*

Entrecôte AAA (16oz)

Rib Steak AAA (16oz) 43.25

Servi avec riz, patates, salade maison ou césar et sauce au poivre

Served with rice, potatoes, house or cesar salad and pepper sauce



*Entrecôte AAA
Rib Steak AAA*

Côtelettes d'agneau (4 mrx)

Lamb chops (4 pcs) 29.50

Servi avec riz, patates, salade maison ou césar et sauce au poivre

Served with rice, potatoes, house or cesar salad and pepper sauce



*Côtelette d'agneau
Lamb chops*



*Steak de boeuf
Beef steak*

Assiette à partager • Platter to share



Assiette Olympia (pour 2-3)

Olympia Platter (for 2-3) 59.99

Fillet de saumon, côtelette d'agneau, brochette de poulet et brochette de crevette, servi avec riz, patates, salade maison ou césar et beurre à l'ail.

Salmon fillet, lamb chops, chicken brochette and shrimp brochette, served with rice, potatoes, house or cesar salad and garlic butter.

Plats principaux • Main Dishes

Soupe ou salade offerte avec plat principal. / Complimentary soup or salad with main dish.

Fillet de saumon de l'Atlantique grillé (8oz)

Grilled Atlantic salmon fillet (8oz) 23.50

Servi avec riz, patates, salade maison ou césar et beurre à l'ail
Served with rice, potatoes, house or cesar salad and garlic butter



*Fillet de saumon
Salmon fillet*

Fillet de poisson blanc

White fish fillet 19.50

Servi avec riz, patates, salade maison ou césar et sauce tartare
Served with rice, potatoes, house or cesar salad and tartar sauce



*Fillet de poisson blanc
White fish fillet*

Crevettes papillon (8 mrx)

Butterfly shrimp (8 pcs) 29.50

Servi avec riz, patates, salade maison ou césar et beurre à l'ail
Served with rice, potatoes, house or cesar salad and garlic butter



*Crevette papillon
Butterfly shrimp*

Brochette de crevette (8 mrx)

Shrimp brochette (8 pcs) 28.25

Servi avec riz, patates, salade maison ou césar et beurre à l'ail
Served with rice, potatoes, house or cesar salad and garlic butter

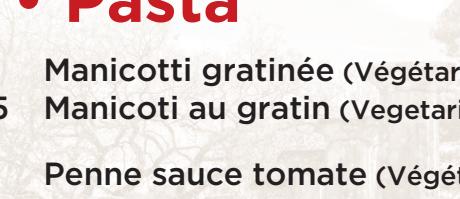


Spanakopitas

Assiette de calmars

Calmari plate 20.50

Servi avec riz, patates, salade maison ou césar et sauce cocktail
Served with rice, potatoes, house or cesar salad and cocktail sauce



Spanakopitas

Assiette de spanakopitas (Végétarien)

Spanakopita plate (Vegetarian) 14.50

Servi avec riz, patates et salade maison ou césar.
Served with rice, potatoes and house or cesar salad.



Pâtes • Pasta

Lasagne gratinée (Végétarien)

Lasagna au gratin (Vegetarian) 15.95

Spaghetti gratinée (Végétarien)

Spaghetti au gratin (Vegetarian) 15.95

Manicotti gratinée (Végétarien)

Manicoti au gratin (Vegetarian) 15.95

Penne sauce tomate (Végétarien)

Penne tomatoe sauce (Vegetarian) 15.95

Extras

Naan 2.00

Frites / French fries 4.99

Patates maison / House potatoes 2.75

Salade Grèque / Greek Salad 5.00

Crevette Papillon / Butterfly Shrimp (3) . 9.95

Brochette de crevettes / Shrimp (3) 9.95

Côtellette d'agneau / Lamb chop 7.00

Sauce au poivre / Pepper sauce 2.50

Sauce Marinara / Marinara Sauce 2.50

Beurre à l'ail / Garlic butter 1.50

Plats BBQ • BBQ Plates

Cuit sur grille / Cooked on grill

Épicé Spicy

Combo avec 2 choix (salade, légumes, riz) extra de 3.00 • Combo with 2 choices (salad, vegetable, rice) extra 3.00

Poulet Tandoori / Chicken Tandoori

Poulet mariné dans du yogourt et épices, cuit au four d'argile
Chicken marinated in yogurt and spices and cooked in the tandoor

Entier / Whole	22.99
1/2	12.99
1/4 (Cuisse / Leg)	6.99
1/4 (Poitrine / Breast)	7.99

Poulet Tikka / Chicken Tikka . 17.99

Poulet désossé, mariné dans du yogourt et épices, avec riz, salade maison ou césar et patates.

Boneless chicken marinated in yogurt and spices, with rice, house or cesar salad and potatoes.

Poulet Tikka Malai / Malai Chicken Tikka . 18.99

Bandes de poulet cuites avec de la crème et des herbes avec riz, salade maison ou césar et patates.

Chicken strips cooked with cream and herbs. With rice, house or cesar salad and potatoes.

Agneau Tandoori (4 mcx)

Lamb Chop Tandoori (4 pcs) . 29.29

Bifteck de jambe d'agneau cuit au four d'argile et assaisonné d'épice, avec riz, salade maison ou césar et patates.

Lamb leg steak cooked in the tandoor with special spices, with rice, house or cesar salad and potatoes.

Tandoori Mixte (pour 2-3)

Mixed Tandoori (for 2-3) . 49.99

Côtelettes d'agneau, crevettes, Tikka au saumon, Kebab au choix, poulet tikka grillé, avec riz, salade maison ou césar et patates.

Lamb Chops, Shrimp, Salmon Fish Tikka, Kebab's choice, grilled Chicken Tikka, with rice, house or cesar salad and potatoes.

Crevettes géantes Tandoori (8 mcx)

King Tandoori Shrimps (8 pcs) . 24.99

Crevettes géantes marinées avec des épices et cuites au four d'argile, avec riz, salade maison ou césar et patates.

king prawns marinated in yogurt, spices and cooked in the tandoor, with rice, house or cesar salad and potatoes.



Poulet entier Tandoori / Whole Chicken Tandoori



Cuisse de poulet
Chicken leg



Côtelette d'agneau Tandoori
Lamb Chop Tandoori



Poulet Malai Tikka
Malai Chicken Tikka



Crevettes géantes Tandoori
King Tandoori Shrimp

Spécialités traditionnelles Traditional Specialities



Haleem



Nihari

Haleem . 13.99

Ragoût de boeuf cuit à la perfection avec lentilles et épices.
Beef stew cooked perfectly with mixed lentils and spices.

Nihari . 14.99

Boeuf cuit avec gingembre, garam masala, yogourt et beurre.
Beef cooked with ginger, garam masala, yogurt and butter.

Paya d'agneau / Lamb Paya . 13.99

Pattes d'agneau préparées avec ail, curcuma, chili rouge et beurre.
lamb hooves cooked with garlic, tumeric, red chilli and butter.

Balti Kebab Masala . 13.99

(Poulet, boeuf / Chicken, Beef)

Seekh kebab cuit au four d'argile avec notre sauce spéciale.
Seekh kebab cooked in the tandoor with our special sauce.

Kebab

Seekh Kebab (Boeuf / Beef) . 13.00

Boeuf haché assaisonné et cuit au four d'argile.
Ground beef seasoned and cooked in tandoor.

Resham Kebab (Poulet / Chicken) . 13.00

Poulet haché assaisonné et cuit au four d'argile.
Minced seasoned chicken cooked in tandoor.



Poulet
Chicken Kebab



Boeuf
Beef Kebab

Plats principaux • Main Dishes

Cuisine asiatique authentique - Authentic Asian Cuisine

Tous nos plats principaux peuvent être personnalisés à votre goût,
que ce soit doux, moyen ou épicé, et peuvent être servis avec une des sélections de viande suivante :

All our main dishes can be customized to your taste,
either mild, medium or spicy, and all can be served with any of the following meat selections:

Poulet (Désossé) / Chicken (Boneless) 15.99

Boeuf (Désossé) / Beef (Boneless) 15.99

Agneau (Avec ou sans os) / Mutton (With or without bones) . 17.99

Crevettes géantes / King Prawn 19.99

Faites un combo avec riz et naan avec un extra de 3.00 • Make a combo with rice and naan for an extra 3.00



Poulet / Chicken Karahi



Poulet au beurre / Butter Chicken

Au beurre / Butter

(Poulet, agneau, boeuf, crevette / Chicken, Lamb, Beef, Shrimp)

Une sauce crémeuse faite à base de tomates et de beurre.

A rich creamy sauce made with tomatoes and butter.

Poulet / Chicken Manchurian

Poulet accompagné de poivron, pâte de gingembre et d'ail, sel et sauce soja.
Chicken along with bell pepper, ginger-garlic paste, salt, and soya sauce

Chilli masala

(Poulet, agneau, boeuf, crevette / Chicken, Lamb, Beef, Shrimp)
Cuit avec des piments verts, oignons, poivrons verts et de la coriandre.
Made with green chilli, onions, green bell peppers and fresh coriander.

Saagwalla

(Poulet, agneau, boeuf, crevette / Chicken, Lamb, Beef, Shrimp)
Met à base de feuilles d'épinards et herbes variées.
Made with fresh spinach leaves, herbs and spices.

Rogan josh (Épicé / Spicy)

(Poulet, agneau, boeuf, crevette / Chicken, Lamb, Beef, Shrimp)

Met exotique de Kashmir fait de chili et de fleurs sèches.

Exotic Kashmiri dish cooked with chilli and dried flowers.

Bhuna

(Poulet, agneau, boeuf, crevette / Chicken, Lamb, Beef, Shrimp)

Cuit lentement dans une sauce au cari avec champignons, poivrons et oignons.

Cooked slowly in curry sauce with mushrooms, peppers and onions.

Achar Gosht

(Poulet, agneau, boeuf, crevette / Chicken, Lamb, Beef, Shrimp)

Préparé avec un mélange de légumes marinés épices.

Prepared with spicy pickled vegetables.



Boeuf
Beef Vindaloo



Curry à l'agneau
Lamb Curry



Curry aux Crevettes
Shrimp Curry

Curry

(Poulet, agneau, boeuf, poisson, crevette / Chicken, Lamb, Beef, Fish, Shrimp)

Une sauce faite de tomates et d'oignons.

A sauce made of tomatoes and onions.

Korma

(Poulet, agneau, boeuf, crevette / Chicken, Lamb, Beef, Shrimp)

Une sauce douce et crémeuse fait de yogourt et d'herbes.

A mild creamy sauce made of yogurt and herbs.

Tikka Malasa

(Poulet, agneau, boeuf, crevette / Chicken, Lamb, Beef, Shrimp)

Tikka cuit avec de la sauce masala maison.

Tikka cooked with massala house sauce.

Karahi

(Poulet, agneau, boeuf, crevette / Chicken, Lamb, Beef, Shrimp)

Sauce sèche avec gingembre, ail et coriandre fraîche

Dry sauce made of ginger, garlic and fresh coriander.

Jalfrazi

(Poulet, agneau, boeuf, crevette / Chicken, Lamb, Beef, Shrimp)

Une sauce riche faite avec des tomates, oignons et poivrons.

Rich sauce made of tomatoes, onions and bell peppers.

Vindaloo (Épicé / Spicy)

(Poulet, agneau, boeuf, crevette / Chicken, Lamb, Beef, Shrimp)

Met exotique de la province de Goa fait de vinaigre et chili rouge.

Exotic from the province of Goa made from vinegar and red chilli.

Madras (Épicé / Spicy)

(Poulet, agneau, boeuf, crevette / Chicken, Lamb, Beef, Shrimp)

Un met épice avec des tomates de Chennai (Inde)

A spicy tomato dish originating from Chennai (India).

Poulet entier / Full chicken Karahi . . . 44.99

Agneau / Mutton Karahi 1 kg 54.99

Demandez pour disponibilité / Ask for availability

Spécialités végétariennes

Vegetarian Specialities

Karahi Paneer 14.99

Sauce sèche avec gingembre, ail et coriandre fraîche avec fromage blanc.
Dry sauce made of ginger, garlic and fresh coriander blend with cottage cheese.

Shahi Paneer 14.99

Fromage blanc avec une sauce crémeuse.
Cottage cheese in a light creamy sauce.

Palak Paneer 12.99

Épinards et fromage préparés avec beurre, gingembre, ail et épices.
Spinach and cheese cooked with butter, ginger, garlic and spices.

Paneer Tikka Masala 12.99

Cubes de fromage paneer maison légèrement grillés, cuits avec des tomates, des poivrons verts et oignons.
Slightly grilled homemade paneer cheese cubes, cooked with tomatoes, green peppers, and onions.

Malai Kofta 12.99

Fromage et boules de pommes de terre dans une sauce crémeuse.
Cheese and potato patties cooked in a rich creamy sauce.

Mélange de légumes / Mixed Vegetables . 10.99

Mélange de légumes, cuits avec des épices orientales.
Mixed vegetables cooked with oriental spices.

Dal Makhani 11.99

Lentilles noires et haricots rouges cuits avec des tomates, gingembre, cumin, oignons et ail frais.
Black lentils and red kidney beans cooked with tomatoes, ginger, cumin, onions and fresh garlic.

Yellow Dal/Dal Tadka 10.99

Lentilles jaunes préparées avec des aromates, des tomates, ail et de l'huile épicee.
Yellow lentils prepared with aromatics, tomatoes, garlic and spiced oil.

Chana Masala 10.99

Pois chiches cuits dans du gingembre, ail, herbes et épices.
Chick peas cooked with ginger, garlic, herbs and spices.

Bhindi (Okra) 11.99

Gombo préparé avec herbes et épices.
Okra cooked with herbs and spices.

Aloo Gobi 10.99

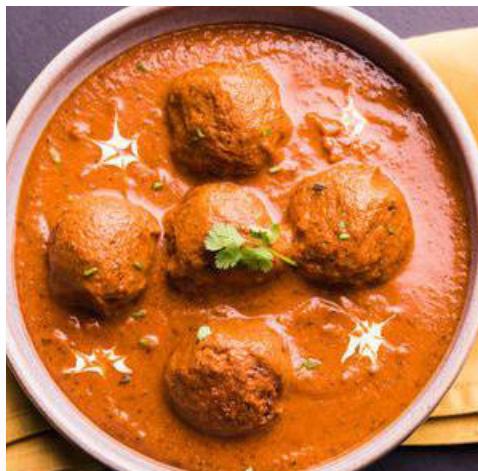
Pommes de terres et chou-fleur préparés avec herbes et épices.
Potatoes and cauliflower cooked with herbs and spices.

Kadhi Pakora (Spécial - Special) 10.99

Ragoût végétarien à base de Besan (farine de pois chiches) et yaourt.
Besan (gram flour) and yogourt-based vegetarian stew.



Karahi Paneer



Malai Kofta



Bhindi / Okra

Plats végétariens BBQ / Vegetarian BBQ

Cuit sur grille / Cooked on grill

Paneer Tikka 16.99

Morceaux de fromage fait maison, poivrons et oignons grillés.
Grilled chunks of homemade cheese, peppers & onions.

Achari, Paneer Tikka 18.99

Paneer mariné dans une marinade d'achari. Les morceaux moelleux et juteux de paneer enrobés d'épices sont un délice à manger.
Paneer marinated in an achari marinade the soft and juicy morsels of paneer coated with spicy and is a delight to eat.



Paneer Tikka

Riz Biryani Rice

Biryani au poulet / Chicken Biryani 13.99

Poulet et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran.

Perfectly cooked chicken and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.

Poulet au beurre Biryani

Butter Chicken Biryani 13.99

Poulet parfaitement cuit avec sauce au beurre et riz basmati à l'ail, au gingembre, à la cardamome, à la cannelle et au safran.

Perfectly cooked chicken with butter sauce and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.

Biryani à l'agneau / Lamb Biryani 16.99

Agneau et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran.

Perfectly cooked lamb and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.

Biryani au boeuf / Beef Biryani 13.99

Boeuf et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran.

Perfectly cooked beef and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.

Biryani aux crevettes géantes

King Prawn Biryani 19.99

Crevettes géantes et riz basmati cuit à la perfection avec cardamome, safran. King prawns and basmati rice cooked to perfection, with garlic, cardamom, saffron.

Biryani végétarien / Vegetarian Biryani . . 11.99

Mélange de légumes et riz basmati cuit à la perfection avec ail, gingembre, cardamone, cannelle et safran.

Perfectly cooked mixed vegetables and basmati rice with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron.

Riz frit au poulet / Chicken Fried Rice . 11.99

Poulet et pois préparés avec herbes et épices.

Chicken and peas cooked with herbs and spices.

Matar Pulao (Pois / Peas) 8.99

Petit pois dans du riz basmati avec herbes et épices aromatiques.

Peas in basmati rice with herbs and aromatic spices.

Riz basmati / Basmati Rice 3.50

Cuit à la vapeur / Steamed

Jeera / Riz au cumin / Cumin Rice 6.99

Riz basmati infusé au cumin

Basmati Rice infused with Cumin.



Basmati



Riz au poulet / Chicken Biryani



Riz végétarien / Vegetarian Biryani

Pain • Bread

Tous nos pains naan sont fraîchement cuits dans le tandoor pour un goût exceptionnel.

All our naan breads are baked fresh in the tandoor for that exceptional taste.

Naan 2.00

Pain frais au levain.

Freshly baked leavened bread.

Kulcha naan / Sesame Naan 3.00

Pain frais au levain avec graines de sésame et beurre.

Freshly baked leavened bread with sesame seeds and butter.

Naan à la coriandre / Coriander Naan . . 3.00

Pain frais au levain avec coriandre.

Freshly baked leavened bread with coriander.

Naan à l'ail / Garlic Naan 3.50

Pain frais au levain cuit avec de l'ail moulu sur le dessus.

Freshly baked leavened bread cooked with crushed garlic on top.

Aloo Naan (Pommes de terre / Potatoes) . . 4.99

Pain frais au levain et cuit avec des pommes de terre.

Freshly baked leavened bread cooked with potatoes.

Roti (Blé entier / Whole Wheat) 2.49

Pain frais au levain, fait de blé entier

Freshly baked leavened bread made with whole wheat.

Amrit Sari Kulcha 5.99

Pain au levain croustillant et moelleux farci de purée de pommes de terre, oignons et épices.

Crisp as well as soft leavened bread which is stuffed with boiled and mashed potatoes, onions and spices.

Amrit Sari Kulcha + Chana 12.99

Pain au levain croustillant et moelleux farci de purée de pommes de terre et d'épices + Chana Masala (Pois Chiche) + Salad + Achar.

Crisp as well as soft leavened bread which is stuffed with boiled and mashed potatoes and spices + Chana Masala(Chick) Pea + Salad + Achar.



Naan



Tandoori Roti



Naan à l'ail / Garlic Naan



Amrit Sari Kulcha + Chana

Desserts

Gâteau au fromage / Cheesecake	7.75	Baklava	4.75
Tiramisu	7.75	Crème glacée / Ice cream	4.50
Gâteau au chocolat / Chocolat cake 6.75			



Gâteau au fromage / Cheesecake



Tiramisu



Gâteau au chocolat / Chocolat Cake

Kheer (Pouding au riz / Rice Pudding) 3.99

Pudding au riz riche et sucré avec pistaches.
rich and sweet milk based rice pouding with pistachios.

Gulab Jamun 3.99

Boules de lait trempées dans du sucre et eau de rose, avec arachides.
Milk balls drunched in sugar and rose water, with peanuts.

Ras Malai 5.99

Galettes de fromage blanc trempées dans de la crème riche, avec noix.
cottage cheese pattes drenched in rich cream, topped with nuts.



Ras Malai



Gulab Jamun

Gajar Halwa 5.99

Dessert traditionnel punjab avec corottes, lait et beurre clarifié.
Traditional punjab dish madse with carrots, milk and clarified butter.



Gajar Halwa



Falooda Kulfi

Kulfi (Crème glacée / Ice Cream) 3.99

Délicieuse crème glacée, choix de saveur mangue ou vanille.
Delicious creamy soft serve ice cream, in mango or vanilla flavours.

Falooda Matka Kulfi 6.99

Un dessert frais et très délicieux, servi avec des graines de basilic,
des nouilles falooda, du sirop de rose et du malai kulfi.
A super delicious chilled dessert, served with basil seeds, falooda noodles,
rose syrup and malai kulfi.



Kheer



Gajar Halwa

Boissons • Drinks

Lassi (Mangue / Mango) 3.99

Boisson exotique préparée avec du lait, yogourt et mangues.
Exotic drink made with milk, yogurt and mangoes.



Lassi à la mangue / Mango Lassi

Kashmiri Chai (Thé rose / Pink Tea) 4.99

Fait avec des feuilles de thé spéciales, du lait, des pistaches et de la cardamome.
Made with special tea leaves, milk, pistachios and cardamom

Jus d'orange / Orange juice 4.99

Bouteille d'eau / Bottled water (1.5L) . . 3.00

Eau Perrier / Perrier water 2.49

Soda au citron / Lemon Soda 4.99

Boisson gazeuses / Soft Drinks 2.99

7up, Coke, Diet Coke, Canada Dry, etc.

Pichet de boisson gazeuse 10.00

Pitcher of soft drink

Chai (Thé au Lait / Milk Tea) / Masala Tea . . 3.99

Thé au lait avec de herbes aromatiques et un mélange d'épice.
Milk tea mixed with aromatic herbs and spices.

Thé vert / Green Tea 2.99

Café ou thé / Coffee or Tea 2.95

Mojito (Vierge / Virgin) 6.99



Kashmiri Chai



Mojito



Masala Chai

Combo Spécial • Special Combos

Combo au poulet / Chicken Combo	19.99
Plat au poulet + Riz + Naan / Chicken Main Dish + Rice + Naan	
Combo d'agneau / Lamb Combo	22.99
Plat à l'agneau + Riz + Naan / Lamb Main Dish + Rice + Naan	
Combo végétarien / Vegetarian Combo	16.99
Plat végétarien + Riz + Naan / Vegetarian Main Dish + Rice + Naan	
Combo rouleau poulet ou boeuf / Chicken or Beef Roll Combo	11.99
Rouleau + Frites + Boisson froide / Roll + Fries + Cold Drink	

Combos Famille • Family Combos



SPECIAL A • 35.99

2 Samosas

1 Riz / Rice

1 Poulet au beurre / Butter Chicken
ou plat de poulet / or Chicken Dish

2 1/4 cuisses de poulet tandoori
Tandoori 1/4 chicken legs

2 Pains Naan / Naan Bread

1 Salade / Salad

SPECIAL B • 35.99

2 Samosas

1 Riz / Rice

1 Palak Paneer

1 Mélange de légumes
Mixed Veggies

2 Pains Naan / Naan bread

1 Salade / Salad.

SPECIAL C • 49.99

2 Samosas

1 Riz / Rice

1 Poulet au beurre / Butter Chicken

1 Dal Turka

2 1/4 cuisses de poulet tandoori
Tandoori 1/4 chicken legs

1 Mélange de légumes / Mixed Veggies

2 Pains Naan / Naan Bread

1 Salade / Salad