

Menu

Zykaa

9007 Rue Hochelaga, Montreal, QC H1L 2N6 | (514) 903-9952

Hors d'ouvres / Appetizers

Samosa aux Légumes / Vegetable Samosa 5,50 \$

Pâtes feuilletée farcie de pois et pommes de terre assaisonnées / Savoury pastry stuffed with spiced peas and potatoes

Manchurian aux Légumes/ Vegetable Manchurian 10,25 \$

Petites bouchées végétariennes fusionnées de saveurs indiennes et chinoises / Savory vegetable dumplings tossed in Indo-Chinese sauces

Pakora au Crevettes/ Shrimp Pakora 11,95 \$

Petites bouchées frites aux crevettes enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées / Seasoned crispy shrimp bites

Pakora au Poulet/ Chicken Pakora 10,25 \$

Petites bouchées frites au poulet enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées / Seasoned crispy chicken bites

Ailes De Poulet / Chicken Wings 10,25 \$

Ailes de poulet croustillantes aux épices / Crispy seasoned chicken wings

Pakora au Poisson / Fish Pakora 10,95 \$

Petites bouchées frites au poisson enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées / Seasoned crispy fish bites

Pakora aux Onions/ Onion Pakora 5,50 \$

Petites bouchées frites, composées d'oignons enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées / Seasoned chickpea fritters made with sliced onions

Entrées Assorties/Mixed Apetizers

11,55 \$

Assortiment de Pakora aux Poulet, Pakora aux Légumes, Pakora aux Oignons et Samosa / An assortment of Chicken Pakora, Onion Pakora, Vegetable Pakora and Samosa

Channa Samosa

7,50 \$

Samosas aux légumes tout garni avec Pois Chiches Masala, sauce chutney et yogourt / All dressed vegetable samosas topped with chickpeas masala, chutney and yogurt

Pakora aux légumes / Vegetable Pakora

5,50 \$

Petites bouchées frites, composées d'une variété de légumes enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées / Spiced chickpea fritters made with a mixture of vegetables

Shish Kabab

7,55 \$

Viande hachée (Bouf ou Poulet) aux poivrons et oignons grillés à la perfection dans le Tandoor. / Minced meat (Beef or Chicken) marinated with peppers and onions and grilled to perfection in the Tandoor

Aloo Tikki

7,50 \$

Galette de pommes de terre croustillante et pois chiches assaisonnée à la perfection / Crispy potato and chickpea patties seasoned to perfection.

Pakora Paneer / Paneer Pakora

10,25 \$

Petites bouchées frites de fromage maison enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées / Seasoned chickpea fritters made with home-made cheese

Aloo Pakora

5,50 \$

Petites bouchées frites composées de pommes de terre enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées / Seasoned chickpea fritters made with potatoes

Lahori Poisson/ Lahori Fish

21,95 \$

Poisson croquant entier avec un mélange d'épices pakistanaises traditionnelles de Lahore servie avec salade. / Whole crunchy fish with a blend of traditional pakistani spices from the old city of Lahore served with salad.

Soupes / Soups

Soupe Daal/ Daal soup

4,99 \$

Soupe assaisonnée à base de lentilles / A mildly spiced and seasoned soup made with lentils

Soupe Mulligatawny/Mulligatawny soup

5,55 \$

Soupe assaisonnée au poulet et aux légumes / A mildly spiced soup, made of chicken and vegetables

Les Plats Principaux / Main Dishes

Spécialités au Beurre / Butter Specialities

17,85 \$

Viande cuit dans le tandoor et mijoté dans une sauce riche à la crème avec yogourt, tomates et beurre / Meat is cooked in a rich creamy sauce made with yogurt, tomatoes and butter

Spécialités BBQ Tandoori / Tandoori BBQ Specialities

15,95 \$

Viande marinée et épicée, cuite sur charbon de bois dans le four tandoori. Servie avec raita salade. / Marinated and spiced meat cooked on charcoal in the tandoori oven. Served with raita salad.

Tikka Masala

17,85 \$

Tikka Tandoori mijotés dans une sauce maison au yogourt, tomates et piments / Tandoori tikka cooked in house sauce made with yogurt, tomatoes and peppers

Plats de Madras / Madras Dishes

17,85 \$

Ces viandes marinées sont servies dans un cari épicé avec piments forts et épices traditionnelles / Marinated meat which is served in a hot curry sauce with chillies and traditional spices

Plats de Cari / Curry Dishes

17,85 \$

Ces viandes sont cuites dans une sauce aux épices cari, composée de tomates, ail et oignons / These dishes of meat are cooked in seasoned curry sauce made of tomatoes, garlic and onions

Plats Vindaloo / Vindaloo Dishes

17,85 \$

Cari très piquant préparé avec patates, oignons glacés, ail, gingembre et piments forts / Very spicy curry prepared with potatoes, glazed onions, garlic, ginger and hot peppers

Plats Dhansak / Dhansak Dishes

17,85 \$

Sauce riche préparée avec lentilles, ail, gingembre, tomates et épices / Rich curry prepared with lentils, garlic, ginger, tomatoes herbs and spices

Plats de Jalfrezi / Jalfrezi Dishes

17,85 \$

Une sauce riche faite avec des tomates, ail, gingembre, oignons et poivron / Rich sauce made of tomatoes, garlic, ginger, onions and bell peppers

Spécialités Kashmiri / Kashmiri Specialities

17,85 \$

Viande cuit dans un cari aux noix de coco, ananas, dates et raisins sultanines / Meat prepared in a curry sauce made with coconuts, pineapple, dates and sultana raisins

Spécialités Achar Gosht / Achar Gosht Specialities

17,85 \$

Préparé dans une sauce onctueuse avec un mélange de cornichons aux épices traditionnelles / Prepared in a rich sauce with pickled vegetables and traditional spices

Kabuli Pulao

21,95 \$

Jarret d'agneau braisé servi avec riz basmati garni de carottes et raisins sultana rôties / cooked lamb shank served with basmati rice topped with roasted carrots and sultana raisins

Plats Korma / Korma Dishes

17,85 \$

Une sauce douce et crémeuse fait de noix de coco, yogourt et d'herbes / A mild creamy sauce made of yogurt, coconut and herbs

Plats de Palak/ Palak Dishes

17,85 \$

Préparé avec épinards frais, oignons et tomates parfumées avec de la coriandre et épices traditionnelles / Prepared with fresh spinach, onions and tomatoes flavoured with coriander and traditional spices

Chili Masala

17,85 \$

Cuit avec des piments, oignons, poivrons et de la coriandre nappés d'une épaisse sauce à l'ail / Made with chili, onions, bell peppers and fresh coriander covered in a thick garlic sauce

Plats Bhuna / Bhuna Dishes

17,85 \$

Viande marinée servie dans une sauce onctueuse, faite d'oignons, de tomates et de poivrons verts / The meat is marinated, then cooked in a thick sauce made of onions, tomatoes and bell peppers

Menu Zykaa

Plats de cari au citron / Lemon curry dish

17,85 \$

Une sauce riche faite avec des tranches de citron frais, des tomates, ail, gingembre, oignons et épices traditionnelles / Rich sauce made of fresh lemon slices, tomatoes, garlic, ginger, onions and traditional spices.

Plats Channa Gosht / Channa Gosht Dishes

17,85 \$

Cari peu piquant et aigre-doux préparé avec pois chiches, tomates, herbes et épices / Slightly spicy sweet-and-sour curry prepared with chickpeas, tomatoes, herbs and spices

Mets Végétariens/ Vegeterian meals

Palak Paneer

13,95 \$

Fromage maison assaisonné cuit avec épinards dans beurre, gingembre, ail et épices / Spinach and homemade cheese cooked with butter, ginger, garlic and spices

Channa Masala

11,95 \$

Pois chiches cuits dans une sauce cari avec du beurre, gingembre, ail, herbes et épices / Chick peas cooked in a curry sauce with butter, ginger, garlic, herbs and spices

Aloo Gobi

12,95 \$

Choux fleurs et patates cuits avec oignons et des épices traditionnelles fraîchement moulues / Cauliflower and potatoes cooked with onions and freshly ground traditional spices

Daal Makhni

11,95 \$

Lentilles noires cuites avec tomates, gingembre, cumin, oignons et beurre à l'ail frais / Black lentils cooked with tomatoes, ginger, cumin, onions and fresh garlic butter

Shahi Paneer

13,95 \$

Fromage maison assaisonné dans une sauce riche à la crème avec yogourt, tomates, beurre, cumin et ail / Homemade cheese seasoned in a rich creamy sauce with yogurt, tomatoes, butter, cumin and garlic

Malai Kofta

13,95 \$

Galettes de fromage maison, légumes et pommes de terre dans une sauce crémeuse aux épices traditionnelles / Cheese, vegetables and potato balls cooked in a rich creamy sauce with herbs and traditional spices.

Menu Zykaa

Aubergine Bharta / Eggplant Bharta

12,95 \$

Purée d'aubergine cuite avec des tomates, oignons, ail, gingembre et des épices fraîches / Roasted eggplant cooked with tomatoes, onions, garlic, ginger and fresh spices

Légumes Mélangés / Mixed Vegetables

11,95 \$

Une sélection de légumes frais sautés avec oignons, tomates, herbes et épices / A selection of fresh vegetables stir-fried with onions, tomatoes, herbs and spices

Korma aux Légumes/ Vegetable Korma

13,95 \$

Variété de légumes cuit dans une sauce douce et crémeuse fait de noix de coco, yogourt et d'herbes / Variety of vegetables cooked in a mild creamy sauce made of yogurt, coconut and herbs

Aloo Palak

11,95 \$

Pommes de terre et épinards préparés avec herbes et épices / Potatoes and spinach cooked with herbs and spices

Champignon Bhuna / Mushroom Bhuna

13,95 \$

Champignons frais cuits dans une sauce onctueuse avec oignons, tomates, poivrons, herbes et épices / Fresh mushrooms cooked in a rich sauce with onions, tomatoes, bell peppers, herbs and spices

Karhi Pakora

12,95 \$

Bouchées de légumes traditionnelles dans une sauce crémeuse a base de yogourt et d'un mélange d'épices / Traditional vegetable bites in a creamy sauce made from yogurt and a blend of spices.

Bhindi

13,95 \$

Gombos cuits avec oignons, tomates, herbes et épices / Okra cooked with onions, tomatoes, herbs and spices

Zucchini Masala

11,95 \$

Courgettes fraîches sautées avec oignons, tomates, ail, herbes et épices dans une sauce onctueuse / Fresh zucchini sautéed with onions, tomatoes, garlic, herbs and spices in a rich sauce

Jalfrezi végétarien / Vegetarian Jalfrezi

11,95 \$

Légumes dans une sauce riche faite de tomates, oignons et de poivrons / Vegetables in a sauce made with tomatoes, onions and bell peppers

Menu Zykaa

Spécialité Sarson Saag / Sarson Saag Speciality

13,95 \$

Feuilles de moutarde préparées avec gingembre, ail, herbes et épices / Mustard leaves cooked with ginger, garlic, herbs and spices * plat saisonnier/ seasonal dish*

Menu pour 2 / Dinner for 2

Combo 2

53,95 \$

Pakora aux Oignons ou aux Légumes / Onion Pakora or Vegetable Pakora Pakora au Poulet / Chicken Pakora Poulet au Beurre / Butter Chicken Cari de Boeuf/ Beef Curry Légumes Mélangés / Mix Vegetables Riz et Naan / Rice and Naan Salade / Salad Dessert / Desert

Combo 4

55,95 \$

Pakora aux Oignons ou aux Légumes / Onion Pakora or Vegetable Pakora Pakora au Poulet / Chicken Pakora Poulet au Beurre / Butter Chicken Poulet Tandoori / Tandoori chicken Channa Masala / Channa Masala Riz et Naan / Rice and Naan, Salade / Salad Dessert / Desert

Combo 6

42,95 \$

Samosa aux Légumes Pakora aux Oignons ou aux Légumes / Onion Pakora or Vegetable Pakora Lentille Tarka / Tarka Dal Aloo et Épinards / Aloo Palak Shahi Paneer Riz et Naan / Rice and Naan Salade / Salad Dessert / Desert

Combo 5

56,95 \$

Pakora aux Oignons ou aux Légumes / Onion Pakora or Vegetable Pakora Pakora au Poulet / Chicken Pakora Crevettes Tikka Masala / Shrimp Tikka Masala Agneau Bhuna / Bhuna lamb Shahi Paneer Riz et Naan / Rice and Naan Salade / Salad Dessert / Desert

Combo 1

52,95 \$

Pakora aux Oignons ou aux Légumes / Onion Pakora or Vegetable Pakora Pakora au Poulet / Chicken Pakora Poulet Bhuna / Chicken Bhuna Cari de Boeuf / Beef Curry Légumes Mélangés / Mix vegetables Riz et Naan / Rice and Naan Salade / Salad Dessert / Desert

Combo 3

54,95 \$

Pakora aux Oignons ou aux Légumes / Onion Pakora or Vegetable Pakora Pakora au Poulet / Chicken Pakora Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala Bhuna au Boeuf / Beef Bhuna Légumes Mélangés / Mix Vegetables Riz et Naan / Rice and Naan, Salade / Salad Dessert / Desert

Plats de Riz / Rice Dishes

Riz Basmati / Basmati Rice

5,50 \$

Riz safrane? / Saffron infused rice

Menu Zykaa

Biryani (riz / Rice)

13,55 \$

Riz basmati cuit à la perfection et parfumé avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran /
Perfectly cooked basmati rice flavoured with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron

Riz Jeera / Jeera Rice

8,95 \$

Riz basmati safran? saute? avec des graines de cumin, oignons et feuilles de laurier / Basmati
saffron infused rice stir-fried with cumin seeds, onions and bay leaves

Pains Naan et les À Côtés / Naan Breads and Sides

Naan

2,95 \$

Pain frais au levain cuit au four tandoori / Freshly baked leavened bread in a clay oven

Naan à L'ail / Garlic Naan

4,15 \$

Pain frais tandoori au levain cuit avec de l'ail moulu à l'intérieur / Freshly baked leavened
tandoori bread with crushed garlic inside

Naan aux Oignons / Onion Naan

4,15 \$

Pain frais tandoori au levain cuit avec des oignons farcis/ Freshly baked leavened tandoori bread
with onions

Raita

2,95 \$

Délicieux accompagnement avec du yogourt nature fouetté, des concombres et des épices légères /
Delicious side dish with whisked plain yogurt, cucumbers and light spices

Papadum Croustillant / Crispy Papadum

2,95 \$

Pain plat croustillant avec des graines de cumin / Crispy flatbread crackling with cumin seeds

Sauce (Menthe / Mint)

2,95 \$

Fresh mint flavour to complement your meal.

Menu Zykaa

Paneer Naan (Fromage/Cheese)

9,95 \$

Pain frais tandoori au levain cuit avec du fromage maison farci / Freshly baked leavened tandoori bread with stuffed homemade cheese

Sauce Tamarin / Tamarind Sauce

3,95 \$

Tangy and slightly sweet condiment made from tamarind fruit.

Yogourt / Yogurt

2,95 \$

A refreshing side of creamy yogurt.

Lacha Paratha

6,95 \$

Pain plat fait de blé entier frit sur un tawa, / Whole wheat Flat bread fried on a tawa

Cornichon Mélange / Mixed Pickle

2,95 \$

A mix of tangy pickles.

Keema Naan

9,95 \$

Pain frais au levain farci et cuit avec du bouf ou du poulet assaisonné / Freshly baked leavened bread stuffed and cooked with seasoned chicken or beef

Salade d'Oignons / Onion Salad

9,99 \$

Salade d'oignons avec concombres. / Chopped onions with cucumbers.

Salade Verte / Green Salad

9,99 \$

A light side of mixed leafy greens.

Tandoori (rôti / Roast)

4,15 \$

Pain de blé entier, fait maison, cuit dans le tandoori. / Whole wheat bread, homemade, cooked in the tandoori.

Menu Zykaa

Salade Tandoori / Tandoori Salad

18,70 \$

Laitue fraîche garnie de poulet tandoori et vinaigrette maison / Fresh lettuce topped with tandoori chicken and house dressing

Desserts

Gulab Jamun

5,45 \$

Beignets doux et délicieux trempé dans un sirop de miel/ Soft and delicious sweet balls soaked in honey syrup

Sheer Khurma

5,45 \$

Pudding riche aux vermicelles au lait, noix, dattes et parfumé à la cardamome / Rich vermicelli pudding made with milk, nuts, dates and perfumed with cardamom

Ras Malai

5,45 \$

Disque de paneer moelleux dans un lait sucré à la vanille, à la cardamome et au safran / Soft paneer discs soaked in sweet vanilla, cardamom and saffron milk

Crème Glacée / Ice Cream

5,45 \$

Délicieuse crème glacée molle aux saveurs de mangue, vanille, pistache, chocolat ou thé vert / Delicious soft serve ice cream in mango, vanilla, pistachio, chocolate or green tea flavours

Boissons / Beverages

Boissons Gazeuses / Soft Drinks

2,95 \$

Assorted carbonated beverages, served chilled.

Lassi à la Mangue / Mango Lasi

5,95 \$

Boisson exotique préparée avec du lait fouetté, du sucre et des pulpes de mangue / Exotic drink made with whipped milk, sugar and mango pulp

Latte Glace A Rose / Iced Rose latte

5,95 \$

Boisson exotique préparée avec du sirop de fruits et d'extrait de fleur de rose dans du lait / Exotic drink prepared with fruit and rose flower extract syrup in milk

Menu Zykaa

Jus de Fruit / Fruit Juice

2,95 \$

Fruit juice in assorted flavours to complement your meal.

Bouteille d'eau / Bottle of Water

2,95 \$

Limonade / Lemonade

5,50 \$

Limonade indienne / Indian Lemonade

Thé Vert aux Épices / Spiced Green Tea

2,95 \$

Avec de herbes aromatiques et un mélange d'épice / With aromatic herbs and spices

Lassi

5,95 \$

Boisson exotique préparée avec du lait, yogourt et du sel / Exotic drink made with milk, yogurt and salt
