

# Menu

## Cuisine De Manille

5781 Avenue Victoria, Montréal, QC H3W 2R3, Canada | (514) 344-3670

### Most Ordered



#### Pancit Bihon

CA\$14.95

Classic stir-fried rice noodles with soy sauce, green beans, cabbage, and carrots. Enjoy it as a veggie dish, or dress it up with chicken, shrimp, or pork/Nouilles de riz sautées classiques avec sauce soja, haricots verts, chou et carottes. Savourez-les en version végétarienne, ou ajoutez-y du poulet, des crevettes ou du porc pour encore plus de saveurs.



#### Dado's pork BBQ (3 pcs)

CA\$15.95

You gotta have Chef Dado's juicy and tender pork bbq sticks. These best-sellers come glazed in home-made honey garlic sauce. (3 skewers)/Brochettes de porc BBQ tendres et juteuses, recouvertes d'une sauce au miel et à l'ail maison. Vous ne pouvez pas passer à côté de ces bouchées populaires du Chef Dado! (3 bâtonnets)



#### Dado's pork BBQ skewers (2 pcs)

CA\$19.95

You gotta have Chef Dado's juicy and tender pork BBQ sticks. These best-sellers come glazed in home-made honey garlic sauce.



#### Lumpiang Shanghai (12 pcs)

CA\$18.95

Classic Filipino finger food. These fried cigar-like rolls are made with ground pork, minced onions, and carrots. Comes with a sweet chili dip (12 pcs)/ Un classique de la cuisine philippine. Ces rouleaux frits sont composés de porc haché, d'oignons émincés et de carottes. Ils sont accompagnés d'une sauce au chili sucrée (12 pièces).



#### Calamares (Full Box)

CA\$25.95

Always a popular choice for walking and munching. Fresh tender squid, lightly floured and deep fried. Comes with a Filipino-style spiced vinegar dip./Calmars frais et tendres, légèrement enfarinés et frits, accompagnés d'une vinaigrette épicée de style philippin. Une grignotine parfaite pour les promenades!



#### CDM Custom Kamayan Platter

CA\$74.95

Our traditional feast for two that brings together classic Filipino dishes on a banana leaf. It's served on a bed of garlic fried rice with your choice of proteins and sides/ Notre traditionnel festin pour deux qui rassemble les classiques plats philippins classiques sur une feuille de bananier. Il est servi sur un lit de riz frit à l'ail avec votre choix de de protéines et d'accompagnements.



#### Classic Fried Chicken (6 pcs)

CA\$23.95

This is the crispiest homemade fried chicken you'll have! Our take on this chicken classic is drudged through a buttermilk batter and fried to crunchy perfection.

## Menu Cuisine De Manille



### Special Halo-halo

CA\$14.95

Creamy, milky halo-halo with all the classic toppings, finished with ube ice cream and leche flan. Sweet, smooth, and refreshing./Halo-halo crémeux avec les garnitures classiques, garni de crème glacée à l'ube et de leche flan. Sucré et rafraîchissant.



### Dado's Sweet and Spicy Wings (7 pcs)

CA\$14.95

Crispy fried chicken wings, coated with our special soy-caramel sauce and topped with fried garlic, green onions, and chilli flakes./Ailes de poulet croustillantes, enrobées de notre sauce spéciale au soja et caramel, puis garnies d'ail frit, d'oignons verts et de flocons de piment.



### Lumpia Gulay (4pcs)

CA\$6.95

Crispy vegetable spring rolls (4 pcs) - A delicious mix of fresh vegetables wrapped in a golden, crunchy shell. Served with a side of sweet chili sauce for dipping. Perfect as a snack or appetizer!/Rouleaux de printemps aux légumes croustillants (4 pcs) - Un mélange savoureux de légumes frais enveloppés dans une pâte dorée et croquante. Servis avec une sauce chili sucrée pour tremper. Idéal en entrée ou en collation !

## LECHON



### Cebu-Style Crispy Lechon

CA\$20.95

Freshly roasted crispy lechon with golden, crackling skin and juicy, flavorful meat. Chopped and ready to enjoy. Available in limited batches daily from 12:00 until sold out. ½ lb portion (meat only, no rice included). Choose your sauce: soy-vinegar or classic lechon sauce./Lechon rôti croustillant avec une peau bien dorée et une viande juteuse et savoureuse. Coupé en morceaux, prêt à déguster. Disponible en quantités limitées chaque jour de 12h00 à 14h30 et de 17h00 à 19h30, jusqu'à épuisement des stocks. Portion de ½ lb (viande seulement, sans riz). Choix de sauce : soya-vinaigre ou sauce lechon classique.

## FEASTS



### CDM Custom Kamayan Platter

CA\$74.95

Our traditional feast for two that brings together classic Filipino dishes on a banana leaf. It's served on a bed of garlic fried rice with your choice of proteins and sides/ Notre traditionnel festin pour deux qui rassemble les classiques plats philippins classiques sur une feuille de bananier. Il est servi sur un lit de riz frit à l'ail avec votre choix de de protéines et d'accompagnements.

## STREET BITES



### Lumpiang Shanghai (12 pcs)

CA\$18.95

Classic Filipino finger food. These fried cigar-like rolls are made with ground pork, minced onions, and carrots. Comes with a sweet chili dip (12 pcs)/ Un classique de la cuisine philippine. Ces rouleaux frits sont composés de porc haché, d'oignons émincés et de carottes. Ils sont accompagnés d'une sauce au chili sucrée (12 pièces).

## Menu Cuisine De Manille



### Lumpiang Shanghai (6 pcs)

CA\$9.95

Classic Filipino finger food. These fried cigar-like rolls are made with ground pork, minced onions, and carrots. Comes with a sweet chili dip (6 pcs)/ Un classique de la cuisine philippine. Ces rouleaux frits sont composés de porc haché, d'oignons émincés et de carottes. Ils sont accompagnés d'une sauce au chili sucrée (6 pièces)



### Calamares (Snack Box)

CA\$15.95

Always a popular choice for walking and munching. Fresh tender squid, lightly floured and deep fried. Comes with a Filipino-style spiced vinegar dip./Calmars frais et tendres, légèrement enfarinés et frits, accompagnés d'une vinaigrette épicée de style philippin. Une grignotine parfaite pour les promenades!



### Lumpia Gulay (4pcs)

CA\$6.95

Crispy vegetable spring rolls (4 pcs) - A delicious mix of fresh vegetables wrapped in a golden, crunchy shell. Served with a side of sweet chili sauce for dipping. Perfect as a snack or appetizer!/Rouleaux de printemps aux légumes croustillants (4 pcs) - Un mélange savoureux de légumes frais enveloppés dans une pâte dorée et croquante. Servis avec une sauce chili sucrée pour tremper. Idéal en entrée ou en collation !



### Calamares (Full Box)

CA\$25.95

Always a popular choice for walking and munching. Fresh tender squid, lightly floured and deep fried. Comes with a Filipino-style spiced vinegar dip./Calmars frais et tendres, légèrement enfarinés et frits, accompagnés d'une vinaigrette épicée de style philippin. Une grignotine parfaite pour les promenades!



### Dado's pork BBQ (3 pcs)

CA\$15.95

You gotta have Chef Dado's juicy and tender pork bbq sticks. These best-sellers come glazed in home-made honey garlic sauce. (3 skewers)/Brochettes de porc BBQ tendres et juteuses, recouvertes d'une sauce au miel et à l'ail maison. Vous ne pouvez pas passer à côté de ces bouchées populaires du Chef Dado! (3 bâtonnets)

## MEALS



### Sizzling Sisig

CA\$20.95

The best authentic Sisig in town! Grilled pork, cooked with calamansi juice, green onions, and chillies/ Le meilleur sisig authentique en ville! Porc grillé, préparé avec du jus de calamansi, des oignons verts et des piments.



### Dado's pork BBQ skewers (2 pcs)

CA\$19.95

You gotta have Chef Dado's juicy and tender pork BBQ sticks. These best-sellers come glazed in home-made honey garlic sauce.

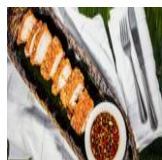


### Kare-kare Bagnet

CA\$20.95

Crispy, deep-fried pork belly drenched in a rich peanut sauce, complemented by eggplant, green beans, and bok choy. Served with a side of shrimp paste./Poitrine de porc crouillante et frite, nappée d'une riche sauce aux arachides, accompagnée d'aubergines, de haricots verts et de bok choy. Servie avec une portion de pâte de crevettes.

## Menu Cuisine De Manille



### Lechon Kawali

CA\$20.95

Our signature juicy, crunchy, fried pork belly is served with your choice of dips: soy & vinegar dipping sauce or our signature lechon sauce. Comes with rice and a side of atchara or ensaladang kamatis



### Classic Pork Adobo

CA\$19.95

This staple of Filipino cuisine features braised pork shoulder, cooked until tender. It's prepared with soy-sauce, vinegar and garlic.



### Pork BBQ Liempo

CA\$20.95

Tender, juicy pork belly marinated in a savory blend of spices, then perfectly grilled for a smoky, caramelized finish. Served with your choice of steamed white rice or fragrant garlic rice, and a refreshing side of ensaladang kamatis - a simple Filipino-style tomato salad./Pitrine de porc tendre et juteuse, marinée dans un mélange savoureux d'épices, puis grillée à la perfection pour une finition fumée et caramélisée. Servie avec votre choix de riz blanc vapeur ou de riz à l'ail parfumé, accompagnée d'une ensaladang kamatis - une salade de tomates à la filipino simple et rafraîchissante.



### Ricky's Beef Caldereta

CA\$20.95

A traditional comfort stew that features tender beef shank in a tomato-based sauce with bell peppers, chickpeas, and potatoes.



### Chicken BBQ Inasal

CA\$19.95

Smoky, juicy and tender chicken leg grilled to perfection and glazed with our signature sweet and sour sauce./Cuisses de poulet fumées, tendres et juteuses grillées à la perfection, accompagnées de notre sauce aigre-douce signature.



### Daing na Bangus

CA\$19.95

Our popular fried boneless milkfish is marinated in vinegar and packs an authentic punch full of nostalgia.

## NOODLES



### Pancit Bihon

CA\$14.95

Classic stir-fried rice noodles with soy sauce, green beans, cabbage, and carrots. Enjoy it as a veggie dish, or dress it up with chicken, shrimp, or pork/Nouilles de riz sautées classiques avec sauce soja, haricots verts, chou et carottes. Savourez-les en version végétarienne, ou ajoutez-y du poulet, des crevettes ou du porc pour encore plus de saveurs.

## Menu Cuisine De Manille



### Authentic Palabok Noodles

CA\$19.95

Classic Filipino noodle dish with rice noodles topped with garlic, shrimp, pork, and a savory shrimp sauce. Garnished with hard-boiled eggs and chicharrón for added crunch/Plat classique de nouilles philippines avec des nouilles de riz, garni d'ail, de crevettes, de porc et d'une sauce aux crevettes savoureuse. Le tout décoré d'oufs durs et de chicharrón pour une touche de croquant.

## FRIED CHICKEN



### Classic Fried Chicken (6 pcs)

CA\$23.95

This is the crispiest homemade fried chicken you'll have! Our take on this chicken classic is drudged through a buttermilk batter and fried to crunchy perfection.



### Dado's Sweet and Spicy Wings (7 pcs)

CA\$14.95

Crispy fried chicken wings, coated with our special soy-caramel sauce and topped with fried garlic, green onions, and chilli flakes./Ailes de poulet croustillantes, enrobées de notre sauce spéciale au soja et caramel, puis garnies d'ail frit, d'oignons verts et de flocons de piment.

## SIDES



### Garlic Fried Rice

CA\$3.95

We took our steamed rice and fried it with some garlic for extra flavor.



### Ensaladang Kamatis

CA\$3.00

A light and fresh medley of tomatoes and onions dressed with olive oil. A perfect side to a hearty meal!



### Atchara

CA\$3.00

Taste our Filipino-style coleslaw. We use pickled cabbage, bell peppers and carrots and mix them with raisins and chunks of pineapple.



### Ensaladang Talong

CA\$4.50

A traditional salad featuring an eggplant boat filled with diced tomatoes and onions. It's seasoned and dressed with extra-virgin olive oil.



### Steamed White Rice

CA\$2.85

Steamed rice that is the perfect side to all of our shared plates and meals

# Menu Cuisine De Manille

## Soupe/Soup



### Spare-rib Sinigang with gabi

CA\$21.95

Pork spare ribs are cooked to perfection with bok choy and string beans in our sour tamarind soup.



### Beef Goto

CA\$16.95

An authentic Filipino rice porridge, cooked with beef and topped with green onions, fried garlic, and a hard-boiled egg.

## Desserts



### Cassava Cake

CA\$13.95

This sweet traditional cake is served warm. The sponge is grated cassava and it's topped with condensed milk and coconut shavings.

### Mais Con Yelo

CA\$11.35

A refreshing Filipino dessert made with sweet corn, creamy milk, and shaved ice, lightly sweetened for the perfect balance of flavor and texture. Simple, cold, and absolutely satisfying - the ultimate tropical treat!/Un dessert philippin rafraîchissant à base de maïs sucré, de lait crémeux et de glace pilée, légèrement sucré pour un parfait équilibre de saveurs et de textures. Simple, glacé et absolument délicieux - la pâtisserie tropicale par excellence !



### Special Halo-halo

CA\$14.95

Creamy, milky halo-halo with all the classic toppings, finished with ube ice cream and leche flan. Sweet, smooth, and refreshing./Halo-halo crémeux avec les garnitures classiques, garni de crème glacée à l'ube et de leche flan. Sucré et rafraîchissant.



### Leche Flan

CA\$11.95

A generous portion of our traditional Filipino caramel flan that is rich, smooth, and creamy. You will not want to share it.

## Boissons/Drinks



### Calamansi Juice

CA\$4.95

Tart and citrusy juice made from calamansi limes.

### Coke

CA\$3.95

## Menu Cuisine De Manille

---



### Jus de mangue/Mango juice

CA\$4.95

Mango juice typically includes fresh mango puree, offering a sweet and tropical flavor.

---

### 7UP

CA\$3.95

Crisp, refreshing lemon-lime carbonated drink for a rejuvenating burst of flavor.

---