



Menu

Fenêtre Sur Kaboul

901 Rue Rachel East Montréal, Qc H2j2j2, | (514) 522-6851

Soupes / Soups

Ash Maison / Homemade Ash

10,00 \$

Soupe maison légèrement épicée avec nouilles, légumes et haricots mélangés dans un savoureux bouillon de tomates et sauté garni de coriandre fraîche. / Homemade soup slightly spicy with noodles, vegetables and mixed beans in a flavourful tomato broth and sautéed topped with fresh coriander.

Ash Reshteh

11,00 \$

Soupe persane traditionnelle avec nouilles, herbes et épinards hachés, garnie de yaourt et d'oignons sautés saupoudrés de menthe. / Traditional Persian soup with noodles, herbs and chopped spinach, topped with yogurt and sautéed onions sprinkled with mint.

Salades / Salads

Mahste Badrang

8,00 \$

Concombres en dés et menthe fraîche dans une vinaigrette au yogourt maison. / Diced cucumbers and fresh mint in a homemade yogurt dressing.

Salat Maison / Salat House

8,00 \$

Salade romaine, chou rouge et carottes râpées dans une vinaigrette maison. / Roman lettuce, red cabbage and grated carrots in a homemade dressing.

Salat Afghani / Afghani Salat

7,00 \$

Concombres en dés, tomates, oignons rouges, menthe fraîche et coriandre dans une vinaigrette au citron. / Diced cucumbers, tomatoes, red onions, fresh mint and coriander in a lemon dressing.

Accompagnements / Side Order

Nan Khanagi

4,00 \$

Pain fait maison. / Homemade bread.

Mahst

5,00 \$

Yaourt maison. / Homemade yogurt.

Menu Fenêtre Sur Kaboul

Frites / Fries

8,00 \$

Frites maison. / Homemade fries.

Entrées / Starters



Manto

16,00 \$

Dumplings à la viande hachée de style afghan garnis de yogourt à l'ail et d'une sauce aux lentilles épicée. / Afghan style minced meat dumplings topped with garlic yogurt and a spiced lentil sauce.



Borani Badenjan

12,00 \$

Tranches d'aubergines sautées garnies d'une sauce tomate et de yogourt à l'ail. / Sautéed sliced eggplant topped with a tomato sauce and garlic yogurt.

Ashak

16,00 \$

Raviolis faits maison de style afghan remplis de poireaux frais et de coriandre, garnis de yogourt à l'ail et de sauce à la viande hachée assaisonnée, saupoudrés de menthe. / Homemade afghan style raviolis filled with fresh leek and coriander, topped with garlic yogurt and seasoned minced meat sauce, sprinkled with mint.

Sambossa

9,00 \$

Petite galette frite triangulaire farcie de haché assaisonné, de petits pois et de pommes de terre. / Small triangular fried patty stuffed with seasoned minced, peas and potatoes.

Qurooti

15,00 \$

Lit de pain exotique garni d'une trempette au yogourt séché afghan, d'oignons frits, de piments jalapeno, saupoudré de poivron rouge et de menthe. / Exotic bed of bread topped with afghan dried yogurt dip, fried onions, jalapeno peppers, sprinkled with red pepper and mint.

Sambossa Tarkari

7,00 \$

Petite galette frite rectangulaire farcie de petits pois assaisonnés et de pommes de terre. / Small rectangular fried patty stuffed with seasoned peas and potatoes.

Borani Kadoo

12,00 \$

Tranches de citrouille sautées garnies d'une sauce tomate maison et de yogourt à l'ail. / Sautéed sliced pumpkin topped with a homemade tomato sauce and garlic yogurt.

Plats Principaux / Main Dishes

Kofta Chalow

27,00 \$

Boulettes de viande de style afghan cuites dans une sauce tomate fraîche assaisonnée servies avec riz basmati et salade. / Afghan style meatballs cooked in a fresh seasoned tomato sauce served with basmati rice and salad.

Tarkari Chalow

25,00 \$

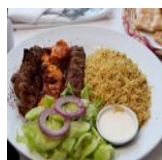
Choix de légumes du chef dans un ragoût afghan délicatement assaisonné, servi avec riz basmati et salade. / Chef's choice of vegetables in a delicately seasoned afghan stew, served with basmati rice and salad.

Zardak Chalow

29,00 \$

Veau de première qualité cuit dans des épices afghanes servi avec riz basmati et salade. / Premium veal cooked in Afghan spices served with basmati rice and salad.

Grillé / Grilled



Kaboul Kabob

40,00 \$

Une combinaison de nos brochettes de poulet, boeuf haché et agneau servies avec riz basmati et salade. / A combination of our chicken, minced beef and lamb skewers served with basmati rice and salad.

Kabob Murgh

30,00 \$

Brochettes de poitrine de poulet marinées grillées avec légumes frais grillés, servies avec riz basmati et salade. / Marinated chicken breast skewers charbroiled with fresh grilled vegetables, served with basmati rice and salad.

Kofta Kabob

30,00 \$

Brochettes de boeuf haché assaisonnées et marinées, grillées avec tomates fraîches, servies avec riz basmati et salade. / Seasoned and marinated ground beef skewers, grilled with fresh tomatoes, served with basmati rice and salad.

Chabli Kabob

32,00 \$

Mélange de bouf haché poêlé avec tomates fraîches, oignons verts et assaisonnement épicé servi avec riz basmati et salade. / Pan seared ground beef mixture with fresh tomatoes, scallions and spicy seasoning served with basmati rice and salad.

Kabobe Murgh Mirch

30,00 \$

Poulet désossé mariné, tendre et épicé grillé au sumac, servi avec riz basmati et salade. / Marinated, tender and spicy boneless chicken charbroiled with sumac, served with basmati rice and salad.

Menu Fenêtre Sur Kaboul

Paghman Kabob

35,00 \$

Morceaux d'agneau assaisonnés servis avec riz basmati et salade. / Seasoned lamb chunks served with basmati rice and salad.

Breuvages / Beverages

Boisson Non-Alcoolisée / Soft Drink

3,50 \$

Carbonated soft drink, non-alcoholic.

Eau Minérale / Mineral Water

4,50 \$

Bottled mineral water.
