

# Menu

## Kyodai Izakaya

2186 Rue Ste-Catherine O, Montréal QC H3H 1M7, Canada | (438) 372-8348

### Most Ordered



#### Takoyaki

CA\$9.00

Boulettes de pâte garnies de pieuvre, servies avec une sauce BBQ and mayonnaise (4 morceaux). Dough balls filled with octopus pieces, served with BBQ sauce and mayo (4 pcs).



#### Riz au curry poulet / Chicken Curry Rice

CA\$21.99

Poulet panée et frite, fromage râpé sur le dessus du Katsu, servie avec riz nappé d'un curry japonais riche et parfumé. Breaded and fried chicken, grated cheese on top of the Katsu, served with rice topped with rich and fragrant Japanese curry.



#### Korokke

CA\$9.00

Végétarien. Croquettes japonaises croustillantes, farcies de purée de pommes de terre. Crispy Japanese croquettes filled with mashed potatoes.



#### Dango

CA\$10.00

Boulettes de riz gluant grillées, légèrement sucrées (3mcx). Japanese sticky rice balls, lightly sweetened (3 pcs).



#### Gyoza

CA\$9.50

Raviolis japonais croustillants garnis de légumes savoureux (5 morceaux). Crispy Japanese dumplings filled with flavorful vegetables (5pcs).



#### Tonkotsu Noir Ramen

CA\$19.99

Ramen avec tranche de chashu dans un bouillon riche de porc avec une touche d'ail noir rôti. Ramen with a slice of chashu in a rich pork broth with a touch of roasted garlic.



#### Poulet Katsu / Chicken Katsu

CA\$21.99

Poulet panée et frite, servie sur un lit de riz avec salade de chou et une sauce tonkatsu savoureuse. Breaded and fried chicken, served with rice, cabbage salad and savory tonkatsu sauce.

# Menu Kyodai Izakaya



## Riz au curry tonkatsu / Tonkatsu Curry Rice

CA\$21.99

Porc panée et frite, fromage râpé sur le dessus du Katsu, servie avec riz nappé d'un curry japonais riche et parfumé. Breaded and fried pork, grated cheese on top of the Katsu, served with rice topped with rich and fragrant Japanese curry.



## Soupe miso / Miso Soup

CA\$5.00

Végétarien. Bouillon traditionnel japonais au miso, oignons verts et algues. / Traditional Japanese broth with miso, green onions, and seaweed.



## Riz d'unagi / Unagi Rice

CA\$24.99

Riz garni d'anguille grillée, nappée de sauce sucrée-savoureuse, offrant une combinaison parfaite de saveurs umami et de douceur. Grilled eel served on rice, glazed with a sweet-savory sauce, offering a perfect balance of umami and sweetness.

## Entrée / Appetizers

### Saba Tataki

CA\$17.00

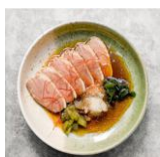
Maquereau légèrement cuit à la torche, tranché finement, et servi avec une sauce ponzu. Lightly seared mackerel, thinly sliced, and served with ponzu sauce.



### Crevette tempura / Shrimp Tempura

CA\$10.00

Crevettes succulentes enrobées d'une pâte à tempura légère et croustillante. / Succulent shrimp coated in a light and crispy tempura batter.



### Tataki de canard / Duck Tataki

CA\$18.00

Canard fumé, mariné au miso, et servi avec une sauce ponzu et huile d'épinards. Miso-marinated smoked duck, homemade oba ponzu sauce and spinach oil.



### Korokke

CA\$9.00

Végétarien. Croquettes japonaises croustillantes, farcies de purée de pommes de terre. Crispy Japanese croquettes filled with mashed potatoes.

### Salade Kyodai / Kyodai Salad

CA\$17.00

La salade du jour du chef Kyodai, comprenant des fruits de mer et une sauce maison. Kyodai chef's salad of the day, include seafood and homemade sauce.

## Menu Kyodai Izakaya



### Légume tempura / Vegetable Tempura

CA\$9.00

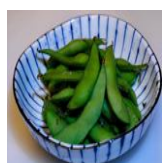
Végétarien. Choix du chef de légumes de saison (5 mcx). / Chef's choice of seasonal vegetables (5 pcs).



### Takoyaki

CA\$9.00

Boulettes de pâte garnies de pieuvre, servies avec une sauce BBQ and mayonnaise (4 morceaux). Dough balls filled with octopus pieces, served with BBQ sauce and mayo (4 pcs).



### Edamame

CA\$7.00

Jeunes fèves de soja cuites à la vapeur, servies généralement en apéritif. Young steamed soybeans lightly salted, served as an appetizer.



### Salade de kimchi / Kimchi Salad

CA\$6.00

Végétarien. Chou fermenté épicé coréen, un mélange savoureux et un peu piquant. Spicy fermented Korean cabbage, a flavorful and tangy blend.



### Tako Wasabi

CA\$9.50

Pieuvre & légumes marinées au wasabi, délicieusement piquantes et fraîches. Octopus & vegetables marinated in wasabi, deliciously spicy and fresh.

### Salade de wakame / Wakame Salad

CA\$7.00

Végétarien. Salade d'algues marines fraîches avec sésames. Fresh seaweed salad with sesame.

### Yakitori

CA\$10.00

3 x brochettes de poulet grillées, marinées dans une sauce savoureuse. 3 x Grilled chicken skewers, marinated in a savory sauce.



### Karaage

CA\$14.00

Poulet frit japonais, croustillant, mariné dans une sauce savoureuse (5 morceaux). Japanese fried chicken, crispy, marinated in a savory sauce (5pcs).



### Okonomiyaki

CA\$14.00

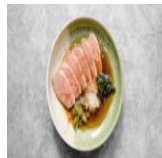
Crêpe japonaise garnie de légumes, de fruits de mer, et nappée de sauces. Japanese pancake topped with vegetables, seafood, and drizzled with sauces.

# Menu Kyodai Izakaya

## Ikayaki

CA\$18.00

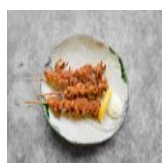
Calmar grillé style japonais, tendre et savoureux. (entier) Japanese grilled squid, tender & flavourful. (whole)



### Tataki de bouf / Beef Tataki

CA\$17.00

Bouf légèrement cuit à la torche, tranché finement, servi avec ail et une sauce ponzu maison. Tataki lightly seared beef, thinly sliced, served with garlic and homemade ponzu sauce.



### Sumiika frits / Fried Sumiika

CA\$14.00

Bébé séchés frits. / Fried baby cuttlefish.

## Combo Tempura

CA\$44.00

4pcs - Fried Sumiika (Cuttlefish) 4pcs - Ebi Tempura (Shrimp) 4pcs - Kakiage Tempura (Vegetable)



### Sashimi Plateau

CA\$39.00

Ikura au saumon et 12 morceaux de sashimi au choix du chef. / Salmon ikura and 12 pieces of sashimi from chef's choices.



### Gyoza

CA\$9.50

Raviolis japonais croustillants garnis de légumes savoureux (5 morceaux). Crispy Japanese dumplings filled with flavorful vegetables (5pcs).



### Soupe miso / Miso Soup

CA\$5.00

Végétarien. Bouillon traditionnel japonais au miso, oignons verts et algues. / Traditional Japanese broth with miso, green onions, and seaweed.

## Riz Katsu Japonais / Japanese Katsu Rice



### Poulet Katsu / Chicken Katsu

CA\$21.99

Poulet panée et frite, servie sur un lit de riz avec salade de chou et une sauce tonkatsu savoureuse. Breaded and fried chicken, served with rice, cabbage salad and savory tonkatsu sauce.

## Menu Kyodai Izakaya



### Tonkatsu

Porc panée et frite, servie sur un lit de riz avec salade de chou et une sauce tonkatsu savoureuse. Breaded and fried pork, served with rice, cabbage salad and savory tonkatsu sauce.

CA\$20.99

## Riz au Curry Japonais / Japanese Curry Rice



### Riz au curry poulet / Chicken Curry Rice

Poulet panée et frite, fromage râpé sur le dessus du Katsu, servie avec riz nappé d'un curry japonais riche et parfumé. Breaded and fried chicken, grated cheese on top of the Katsu, served with rice topped with rich and fragrant Japanese curry.

CA\$21.99



### Riz au curry tonkatsu / Tonkatsu Curry Rice

Porc panée et frite, fromage râpé sur le dessus du Katsu, servie avec riz nappé d'un curry japonais riche et parfumé. Breaded and fried pork, grated cheese on top of the Katsu, served with rice topped with rich and fragrant Japanese curry.

CA\$21.99

## Gohanmono



### Riz d'unagi / Unagi Rice

Riz garni d'anguille grillée, nappée de sauce sucrée-savoureuse, offrant une combinaison parfaite de saveurs umami et de douceur. Grilled eel served on rice, glazed with a sweet-savory sauce, offering a perfect balance of umami and sweetness.

CA\$24.99

## Soupe ramen / Ramen Soup



### Végé miso ramen / Veggie Miso Ramen

Ramen dans un bouillon miso, avec légumes et tofu inari sucré. Ramen in a miso broth, with vegetables and sweet inari tofu.

CA\$19.99



### TanTan Épicé / Spicy TanTan Ramen

Ramen avec tranche de chashu dans un bouillon de piments. (Bouillon inclus arachides) Spicy ramen with a slice of chashu in chili peppers broth. (Broth includes peanuts)

CA\$20.99



### Tonkotsu Noir Ramen

Ramen avec tranche de chashu dans un bouillon riche de porc avec une touche d'ail noir rôti. Ramen with a slice of chashu in a rich pork broth with a touch of roasted garlic.

CA\$19.99

## Soupe udon / Udon Soup



### Unagi Udon

Udon garnis d'anguille grillée, avec saveur sansho et sauce teriyaki douce. Udon topped with grilled eel, with sansho flavor and sweet teriyaki sauce.

CA\$24.99



### Kitsune Udon

Végétarien. Udon avec tofu frit (inari) dans un bouillon léger. Udon with fried tofu (inari) in a light and slightly sweet broth.

CA\$17.99



### Oden Udon

Udon dans un bouillon réconfortant avec oden (croquettes de poisson). Udon in a comforting broth with oden (fishcakes).

CA\$20.99

## Dessert Japonais / Japanese Dessert



### Dango

Boulettes de riz gluant grillées, légèrement sucrées (3mcx). Japanese sticky rice balls, lightly sweetened (3 pcs).

CA\$10.00

## Gateau au fromage mangue / Mango Cheesecake

A creamy cheesecake infused with the essence of mango, typically includes a smooth, rich filling on a crisp crust.

CA\$8.00