



Menu

Restaurant tibétain Om

4382 Boul. Saint-Laurent, Montréal, QC H2W 1Z5, Canada | (514) 287-3553

Most Ordered



Palak tofu / Tofu Palak

CA\$14.00

Épinards, et tofu cuits dans une sauce crémeuse. / Spinach, and tofu cooked in a creamy sauce.



Momos au poulet / Chicken Momos

CA\$14.00

8 dumplings farcis de poulet, servis avec soupe et salade. / 8 steamed dumplings filled with chicken, served with soup and salad



Momos végétariens / Vegetarian Momos

CA\$14.00

Végétarien. 8 Dumplings farcis de légumes assortis servis avec soupe et salade. / Vegetarian. 8 Steamed dumplings filled with mixed vegetables - served with soup and salad.



Poutine samosa / Samosa Poutine

CA\$15.00

Samosa, pois chiches et crème aigre surmontés de coriandre et de sauce tamarin avec un filet de citron vert. / Samosa, chickpeas, and sour cream topped with coriander and tamarind sauce with a squeeze of lime.



Bindhi Masala

CA\$15.00

Sauté d'okras épicés. / Stir-fried spicy okras.

Chow mein végétarien / Vegetarian Chow Mein

CA\$14.00

Végétarien. Nouilles fraîches garnies de légumes sautés. / Vegetarian. Fresh noodles topped with stir-fried vegetables.

Chana Masala

CA\$12.00

Pois chiches épicés. / Spicy chickpeas.

Menu Restaurant tibétain Om

Ka-tsa tofu / Tofu Ka-Tsa

CA\$14.00

Tofu cuit dans une sauce au gingembre, à l'ail, et piments forts. / Tofu cooked in a ginger, garlic, and hot pepper sauce.

Momos au fromage / Cheese Momos

CA\$12.00

4 dumplings farcis de fromage, beurre et sucre, servis avec soupe et salad. / 4 steamed dumplings filled with cheese, butter and sugar served with soup and salad.

Momos au bouf / Beef Momos

CA\$14.00

8 dumplings farcis de bouf, servis avec soupe et salade. / 8 steamed dumplings filled with beef, served with soup and salad.

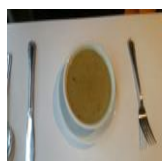
Entrées / Starters



Soupe daal aux lentilles / Daal Lentil Soup

CA\$4.00

Soupe aux lentilles. / Lentil soup.



Soupe au churu / Churu Soup

CA\$6.00

Soupe au fromage bleu servie avec des morceaux d'agneau. / Blue cheese soup served with pieces of lamb.

Tashi - Delek

CA\$6.00

3 Momos - bouf, légumes, et fromage sucré. / 3 Momos - beef, vegetables, and sweet cheese.



Momos tchoo gna / Tchoo Gna Momos

CA\$8.00

3 momos aux crevettes. / 3 shrimp momos.



La délice végétalien / The Vegan Delish

CA\$15.00

Végétalien. Lentille sauté servie sur du riz garni d'une salade de sésame, de la coriandre fraîche et d'un soupçon de sauce chili et tamarin. / Vegan. Lentil served on a bed of rice topped with a sesame slaw, fresh cilantro and a dash of chili and tamarind sauce.

Menu Restaurant tibétain Om



Samosas végétarien / Vegetarian Samosas

CA\$4.00

Végétarien. Feuilleté de pommes de terre, pois, and épices. / Vegetarian. Fluffy potatoes, peas, and spices.

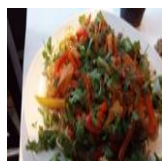


Poutine samosa / Samosa Poutine

CA\$15.00

Samosa, pois chiches et crème aigre surmontés de coriandre et de sauce tamarin avec un filet de citron vert. / Samosa, chickpeas, and sour cream topped with coriander and tamarind sauce with a squeeze of lime.

Salades / Salads



Salade au poulet / Chicken Salad

CA\$12.95

Salade verte avec poulet sauté aux to, ates servie avec soupe, et pain tibétain. / Green salad with sautéed chicken, served with soup, and Tibetan bread.

Salade aux crevettes / Shrimps Salad

CA\$13.95

Salade verte avec crevettes sauté aux toates, servie avec soupe, et pain tibétain. / Green salad with shrimp sautéed in toates, served with soup, and Tibetan bread.

Nouilles / Noodles

Chow mein végétarien / Vegetarian Chow Mein

CA\$14.00

Végétarien. Nouilles fraîches garnies de légumes sautés. / Vegetarian. Fresh noodles topped with stir-fried vegetables.



Then thuk poulet / Chicken Then Thuk

CA\$16.00

Soupe nourrissante avec pâtes maison, et légumes. / Nourishing soup with homemade pasta and vegetables.



Chow mein poulet / Chicken Chow Mein

CA\$16.00

Nouilles fraîches garnies de légumes sautés et poulet. / Fresh noodles topped with stir-fried vegetables and chicken.



Then thuk bouf / Beef Then Thuk

CA\$16.00

Soupe nourrissante avec pâtes maison, et légumes. / Nourishing soup with homemade pasta and vegetables.

Menu Restaurant tibétain Om



Chow mein bouf / Beef Chow Mein

CA\$16.00

Nouilles fraîches garnies de légumes sautés et bouf. / Fresh noodles topped with stir-fried vegetables and beef.

Chow mein crevettes / Shrimps Chow Mein

CA\$18.00

Nouilles fraîches garnies de légumes sautés et crevettes. / Fresh noodles topped with stir fried vegetables and shrimp

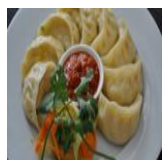
Plats tibétains / Tibetan Dishes



Sha - Ka - Tsa

CA\$16.00

Sauté de bouf émincé avec ail, gingembre, et piments forts. / Sautéed minced beef with garlic, ginger, and hot peppers.



Momos au poulet / Chicken Momos

CA\$14.00

8 dumplings farcis de poulet, servis avec soupe et salade. / 8 steamed dumplings filled with chicken, served with soup and salad

Momos au fromage / Cheese Momos

CA\$12.00

4 dumplings farcis de fromage, beurre et sucre, servis avec soupe et salad. / 4 steamed dumplings filled with cheese, butter and sugar served with soup and salad.



Momos végétariens / Vegetarian Momos

CA\$14.00

Végétarien. 8 Dumplings farcis de légumes assortis servis avec soupe et salade. / Vegetarian. 8 Steamed dumplings filled with mixed vegetables - served with soup and salad.



Poulet au chili / Chili Chicken

CA\$14.00

Épicé. Sauté au poulet avec oignons, gingembre and poivrons rouges, et verts. / Spicy. Chicken stir-fry with onions, ginger and red and green peppers.

Ping - Sha

CA\$16.00

Sauté de bouf avec nouilles aux fèves, et champignons sauvages. / Beef stir-fry with broad bean noodles and wild mushrooms.

Menu Restaurant tibétain Om

Momos au bouf / Beef Momos

CA\$14.00

8 dumplings farcis de bouf, servis avec soupe et salade. / 8 steamed dumplings filled with beef, served with soup and salad.



Momos aux crevettes / Shrimps Momos

CA\$18.00

Dumplings farcis de crevettes et légumes, servis avec soupe et salade. / Steamed dumplings filled with shrimps and vegetables, served with soup and salad.

Plats Indiens / Indian Dishes

Poulet curry / Chicken Curry

CA\$16.00

Poulet cuit dans une sauce au cari, choix de doux ou piquant, avec oignons, et fines herbes. / Chicken cooked in a curry sauce, choice of mild or spicy, with onions, and fine herbs.



Cari à l'agneau / Lamb Curry

CA\$20.00

Agneau cuit dans une sauce au cari, choix de doux, ou piquant, avec oignons, et fines herbes. / Lamb cooked in a curry sauce, choice of mild, or spicy, with onions, and herbs.



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$14.00

Poitrine de poulet cuite dans une sauce crémeuse avec fines herbes. / Chicken breast cooked in a creamy sauce with fine herbs.

Cari aux crevettes / Shrimps Curry

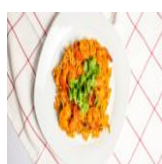
CA\$20.00

Crevettes cuit dans une sauce au cari, choix de doux, ou piquant, avec oignons, et fines herbes. / Shrimps cooked in a curry sauce, choice of mild, or spicy, with onions, and herbs.

Biryani à l'agneau / Lamb Biryani

CA\$20.00

Agneau cuit dans des épices spéciales avec riz basmati, raisins et amandes. / Lamb cooked in special spices with basmati rice, raisins and almonds.



Biryani aux crevettes / Shrimps Biryani

CA\$18.00

Crevettes cuites dans des épices spéciales avec riz basmati, raisins, et amandes. / Shrimps cooked in special spices with basmati rice, raisins, and almonds.

Menu Restaurant tibétain Om

À côtés / Sides

Tofu au beurre / Butter Tofu

CA\$14.00

Tofu cuit dans une sauce au beurre crémeuse, et fines herbes. / Tofu cooked in a creamy butter sauce, and herbs.

Chana Masala

CA\$12.00

Pois chiches épicés. / Spicy chickpeas.

Aloo Ka - Tsa

CA\$12.00

Pommes de terre relevées de piments forts. / Potatoes seasoned with hot peppers.

Aloo Sag

CA\$14.00

Pommes de terre, et épinards épicés. / Potatoes, and spicy spinach.

Ka-tsa tofu / Tofu Ka-Tsa

CA\$14.00

Tofu cuit dans une sauce au gingembre, à l'ail, et piments forts. / Tofu cooked in a ginger, garlic, and hot pepper sauce.

Cari végétarien / Vegetarian Curry

CA\$15.00

Végétarien. Légumes sautés dans une sauce au cari doux ou piquant, avec oignons, et fines herbes. / Vegetarian. Vegetables sautéed in a mild or spicy curry sauce, with onions and fine herbs.



Palak tofu / Tofu Palak

CA\$14.00

Épinards, et tofu cuits dans une sauce crémeuse. / Spinach, and tofu cooked in a creamy sauce.



Bindhi Masala

CA\$15.00

Sauté d'okras épicés. / Stir-fried spicy okras.

Menu Restaurant tibétain Om

Pain / Bread

Timo

CA\$4.00

Pain tibétain cuit à la vapeur. / Tibetan steamed bread.

U-Shang Bhaleb

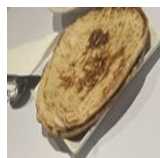
CA\$4.00

Pain tibétain, sucré et frit. / sweet Tibetan bread deep fried

Chapati

CA\$4.00

Pain de blé cuit sur le poêle. / Wheat bread baked on the stove.



Naan

CA\$4.00

Pain plat traditionnel indien. / Indian traditional flat bread.

Paranta

CA\$6.00

Pain farci de pomme de terre, et fines herbes. / Bread stuffed with potatoes and herbs.

Puri

CA\$4.00

Pain de blé entier frit. / Fried whole wheat bread.

Riz / Rice

Riz vapeur (moyen) / Steamed Rice (Medium)

CA\$4.00

Moyen. / Medium.

Riz vapeur (grand) / Steamed Rice (Large)

CA\$6.00

Grande. / Large.

Menu Restaurant tibétain Om

Riz vapeur (petite) / Steamed Rice (Small)

CA\$3.00

Petite. / Small.

Boissons / Drinks

Boissons / Drinks

CA\$4.00

Soda options include cola, diet cola, and lemon-lime.

Jus / Juice

CA\$2.50

Apple or orange juice, freshly served.



Lassi à la mangue / Mango Lassi

CA\$6.00

Creamy mango yogurt drink blended to a smooth consistency, offering a sweet and tangy flavor.

Asahi 500ml

CA\$12.00

Savor the bold, smooth taste of this classic Japanese beer, with its refreshing balance of malt and hops in a generous 500ml serving.

Red cabernet sauvignon

CA\$25.00

Rich, deep red wine with notes of dark berries and subtle hints of spice.

White sauvignon blanc 750ml

CA\$25.00

Crisp and vibrant, this 750ml sauvignon blanc offers notes of zesty citrus and fresh green apple.

Singha premium lager 341ml

CA\$9.00

Relish the crisp, balanced taste of Singha premium lager, with a perfect blend of slightly sweet malt and mild hops. 341ml.

Menu Restaurant tibétain Om

Lassi

CA\$6.00

A traditional Asian beverage made by blending yogurt with water, sometimes flavored with spices, offering a smooth and refreshing taste.

Perrier

CA\$3.50

Divers

Ustensiles / Utensils

0,00 \$

Available upon request, this set typically includes a fork, spoon, and napkin to complement your meal.

Assiettes / Plates

0,00 \$

A selection of various pieces, typically featuring a combination of futomakis, nigiris, makis, and hosomakis, curated by the chef.

Desserts

Cheesecake chocolate coulis or raspberry

CA\$6.00

Creamy cheesecake with a choice of rich chocolate coulis or tangy raspberry sauce.

Triple chocolate mousse cake

CA\$6.00

Layers of rich chocolate mousse, topped with velvety ganache and sprinkled with dark chocolate shavings.

Dhe - Sil

CA\$6.00

Riz sucré servi avec yogourt maison. / sweet rice served with homemade yogurt.

Gulabjamun 2pc

CA\$6.00

Soft, round milk-based dumplings soaked in sweet syrup. Comes with two pieces.
