



Menu

Restaurant Abu El Zulof

2125 Rue Crescent Montréal, Qc H3g 2c1, | (514) 303-0323

Articles en vedette

Mansaf

54,00 \$



Agneau tendre mijoté dans une sauce onctueuse au yaourt fermenté (jameed), servi sur un lit de riz parfumé et garni d'amandes et pignons toastés / Tender lamb slow-cooked in a rich fermented yogurt sauce (jameed), served over fragrant rice and topped with toasted almonds and pine nuts

Chiche taouk | Shish Tawook

49,95 \$



Dés de blanc de poulet tendre marinés selon une recette traditionnelle, grillés à la perfection, servis avec frites croustillantes et sauce à l'ail onctueuse - 2 brochettes / Tender chicken breast cubes marinated in a traditional recipe, grilled to perfection, served with crispy fries and creamy garlic sauce - 2 skewers

Sambousek fromage | Cheese Sambousek

21,60 \$



Chaussons frits garnis d'un mélange de fromages fondants / Fried pastries stuffed with a blend of melted cheeses

Jidé bel Zet | Agneau confit à l'huile d'olive | Lamb Cooked in Olive Oil

64,00 \$



Viande tendre lentement braisée à l'huile d'olive, infusée à l'ail, au safran et aux notes vives de citron, accompagnée de pommes de terre dorées et de riz parfumé / Tender meat gently braised in olive oil, infused with garlic, saffron, and bright lemon notes, accompanied by golden potatoes and aromatic rice

Siyadiye | Poisson au riz épicé | Fish with Spiced Rice

66,15 \$



Loup de mer et riz parfumé au cumin et aux épices, garnis d'oignons frits / Sea bass and rice with cumin and spices, garnished with fried onions

Kabab Karaz | Kabab aux cerises | Cherry Kabab

52,65 \$



Bouf haché façonné en boulettes, mijoté dans une sauce aux cerises acidulées, rehaussé de cannelle et de pignons / Ground beef meatballs simmered in a sour cherry sauce, flavored with cinnamon and pine nuts

Shakeriya | Shakriyeh

54,00 \$



Agneau tendre mijoté dans une sauce onctueuse au yaourt, servi avec du riz parfumé / Tender lamb slow-cooked in a creamy yogurt sauce, served with fragrant rice

Menu Restaurant Abu El Zulof



Chiche barak | Shish Barak

52,65 \$

Raviolis farcis à la viande épicée, mijotés dans une sauce onctueuse au yaourt parfumée à l'ail et à la menthe, servis avec du riz parfumé / Meat-filled dumplings simmered in a creamy garlic and mint yogurt sauce, served with fragrant rice



Kebbé trablosi | Kibbeh Trablosi

24,30 \$

Kebbé frit farci d'oignon, bouf haché et pistaches - 4 pièces / Fried kibbeh stuffed with onion, ground beef and pistachios - 4 pieces



Mix Grill

145,00 \$

Assortiment de chiche taouk, filet mignon et côtelettes d'agneau grillés à la perfection - 2 brochettes de chaque, accompagnées de 4 côtelettes, servis avec salade biwaz, frites croustillantes et pain aux épices. / A selection of perfectly grilled shish tawook, fillet mignon and lamb chops - 2 skewers of each, served with 4 lamb chops, accompanied by biwaz salad, crispy fries and spiced bread.



Taboulé | Tabouleh

25,65 \$

Persil frais finement haché, boulgour, tomates juteuses, menthe, citron et huile d'olive / Finely chopped fresh parsley, bulgur, juicy tomatoes, mint, lemon and olive oil



Ailes de poulet | Chicken Wings

21,60 \$

Ailes de poulet frites, assaisonnées d'épices spéciales, servies fraîches - 12 pièces / Fried chicken wings seasoned with special spices, served fresh - 12 pieces



Fattoush

25,65 \$

Salade de romaine croquante, tomates, concombre, radis, menthe et pita grillé, avec une vinaigrette citron-sumac / Crisp romaine, tomatoes, cucumber, radish, mint and grilled pita, tossed in a lemon-sumac dressing.



Sharhat Bl Foren | Tranches de bouf marinées au four | Baked Marinated Beef Slices

24,90 \$

Tranches de bouf marinées aux épices, servies avec une sauce aux champignons, citron et ail / Beef slices marinated in spices, served with mushroom, lemon and garlic sauce



Filet mignon | Fillet Mignon

58,05 \$

Tendres cubes de filet mignon grillés, servis avec frites croustillantes et onctueux houmous - 2 brochettes / Tender grilled fillet mignon cubes, served with crispy fries and creamy hummus - 2 skewers

Menu Restaurant Abu El Zulof



Friké | Frike

Blé vert concassé lentement mijoté avec des épices parfumées, servi avec un jarret d'agneau braisé d'une tendreté exceptionnelle / Cracked green wheat slowly simmered with fragrant spices, served with an exceptionally tender braised lamb shank

54,00 \$



Cordon Bleu

Supreme de poulet farci à la mozzarella et au turkey, pané et doré - 1 pièce / Chicken breast stuffed with mozzarella cheese and turkey, breaded and golden-fried - 1 piece

51,30 \$



Houmous chawarma | Hummus Shawarma

Houmous onctueux au tahini, généreusement garni de viande chawarma marinée et grillée. / Creamy tahini hummus, topped with marinated and grilled shawarma meat.

31,05 \$



Kibbé nayé | Kibbeh Nayeh

Tartare de bouf finement travaillé avec du boulgour, oignon, herbes fraîches, un mélange des sept épices, noix croquantes et un filet d'huile d'olive. / Finely prepared beef tartar blended with bulgur, onion, fresh herbs, seven-spice mix, crunchy walnuts and a drizzle of olive oil.

39,00 \$



Kebbé grillé | Kibbeh Grilled

Kebbé grillé (coque croustillante de boulgour et viande hachée aux épices) farci de viande épicée et de noix / Grilled kibbeh (crispy shell of bulgur and spiced minced meat) stuffed with seasoned meat and nuts

37,00 \$

Soupe | Soup



Lentilles | Lentil

Soupe savoureuse aux lentilles, cuite longuement avec des épices orientales parfumées / Flavorful lentil soup, slow-cooked with fragrant Middle Eastern spices.

18,90 \$



Soupe aux champignons | Mushroom Soup

Soupe crémeuse aux champignons frais et fines herbes / Creamy mushroom soup prepared with fresh mushrooms and herbs

18,90 \$

Salades | Salads



Fattoush

Salade de romaine croquante, tomates, concombre, radis, menthe et pita grillé, avec une vinaigrette citron-sumac / Crisp romaine, tomatoes, cucumber, radish, mint and grilled pita, tossed in a lemon-sumac dressing.

25,65 \$

Menu Restaurant Abu El Zulof



Taboulé | Tabouleh

25,65 \$

Persil frais finement haché, boulgour, tomates juteuses, menthe, citron et huile d'olive / Finely chopped fresh parsley, bulgur, juicy tomatoes, mint, lemon and olive oil



Roquette Halloumi | Arugula Halloumi

25,65 \$

Roquette fraîche, halloumi doré à la poêle, tomates juteuses et oignons rouges - une salade méditerranéenne savoureuse. / Fresh arugula, pan-fried golden halloumi, juicy tomatoes and red onions - a flavorful Mediterranean salad.



Salade de falafel | Falafel Salad

25,65 \$

Mélange généreux de légumes frais et croquants, falafels popcorn dorés et légers, le tout nappé d'une onctueuse sauce tahini - fraîche, savoureuse et irrésistible. / A generous mix of fresh, crunchy vegetables, golden and light popcorn falafels, coated with a creamy tahini sauce - fresh, flavorful, and simply irresistible.

Mezzés Froids | Cold Mezzes



Kibbé nayé | Kibbeh Nayeh

39,00 \$

Tartare de bouf finement travaillé avec du boulgour, oignon, herbes fraîches, un mélange des sept épices, noix croquantes et un filet d'huile d'olive. / Finely prepared beef tartar blended with bulgur, onion, fresh herbs, seven-spice mix, crunchy walnuts and a drizzle of olive oil.



Houmous chawarma | Hummus Shawarma

31,05 \$

Houmous onctueux au tahini, généreusement garni de viande chawarma marinée et grillée. / Creamy tahini hummus, topped with marinated and grilled shawarma meat.



Houmous chou-fleur | Hummus Cauliflower

28,35 \$

Houmous onctueux au tahini, garni de chou-fleur doré et croustillant, accompagné d'une sauce à l'ail, citron et huile d'olive. / Creamy tahini hummus, topped with golden crispy fried cauliflower, served with a garlic, lemon and olive oil sauce.



Houmous kebbé | Hummus Kibbeh

31,05 \$

Houmous onctueux accompagné de kebbé (bouf haché, boulgour fin et épices) / Creamy hummus served with kibbeh (minced beef, fine bulgur and spices)











Batersh









31,05 \$

Aubergine fumée, yogourt, filet mignon mariné à l'huile d'olive et noix / Smoked eggplant, yogurt, marinated fillet mignon with olive oil and nuts

Menu Restaurant Abu El Zulof

	Labné et makdous Labneh with Makdous Labné (fromage frais crémeux) à l'ail, servi avec poivrons rouges marinés, noix et huile d'olive / Garlic labneh (creamy strained yogurt cheese), served with marinated red peppers, walnuts and olive oil	25,65 \$
	Mutabbal aubergine croustillante Mutabbal Crispy Eggplant Aubergine fumée et écrasée, mélangée à du tahini, du yaourt, de l'ail et du citron, surmontée d'aubergine croustillante / Smashed smoked eggplant blended with tahini, yogurt, garlic and lemon, topped with crispy eggplant	25,65 \$
	Yalanji - Feuilles de vigne farcies Stuffed Vine Leaves Feuilles de vigne farcies au riz assaisonné et légumes du jardin, mijotées au jus de citron - 4 pièces / Savory grape leaves stuffed with seasoned rice and garden vegetables, simmered in lemon juice - 4 pieces.	20,25 \$
	Muhammarah Poivrons rouges et noix A classic Levantine red pepper and walnut dip, served cold.	18,00 \$
	Hoummos Hummus Purée onctueuse de pois chiches, tahini, jus de citron et ail, garnie d'huile d'olive - un classique incontournable de la cuisine levantine / Creamy purée of chickpeas, tahini, lemon juice and garlic, drizzled with olive oil - an essential classic of Levantine cuisine	18,00 \$
	Chanklich Shanklish Sorké (Fromage fermenté), servi avec tomates, oignon, persil et huile d'olive / Aged cheese, served with tomatoes, onion, parsley and olive oil	25,65 \$
Mezzés Chauds Hot Mezzes		
	Kebbé zghartawié Kibbeh Zghartawieh Kebbé frit farci de labneh (fromage frais crémeux), cerises, noix et oignon vert - 1 pièce / Fried kibbeh stuffed with labneh (creamy strained yogurt cheese), cherry, walnuts and green onion - 1 piece	24,30 \$
	Kebbé trablosi Kibbeh Trablosi Kebbé frit farci d'oignon, bouf haché et pistaches - 4 pièces / Fried kibbeh stuffed with onion, ground beef and pistachios - 4 pieces	24,30 \$

Menu Restaurant Abu El Zulof

	Maajouka Maajoka Viande hachée farcie de poivron, champignons, halloumi et mozzarella / Minced meat stuffed with pepper, mushrooms, halloumi and mozzarella cheese	31,05 \$
	Toshka Sandwich syrien grillé, composé de pain plat farci de viande de sujuk épicée et de fromage à pâte dure, pressé jusqu'à ce qu'il soit croustillant et fondant. / A Syrian grilled sandwich of flatbread stuffed with spiced sujuk meat and brined cheese, pressed until crispy and melty.	31,05 \$
	Sambousek fromage Cheese Sambousek Chaussons frits garnis d'un mélange de fromages fondants / Fried pastries stuffed with a blend of melted cheeses	21,60 \$
	Ailes de poulet Chicken Wings Ailes de poulet frites, assaisonnées d'épices spéciales, servies fraîches - 12 pièces / Fried chicken wings seasoned with special spices, served fresh - 12 pieces	21,60 \$
	Batata Harra Pommes de terre croustillantes et épicées, relevées à l'ail, piment et coriandre fraîche / Crispy spicy potatoes, flavored with garlic, chili and fresh cilantro	20,25 \$
	Crevettes Dynamite Dynamite Shrimp Crevettes frites, nappées d'une sauce dynamite épicée et crémeuse - 7 pièces / Fried shrimp tossed in a spicy, creamy dynamite sauce - 7 pieces	25,65 \$
	Kebbé sajiyé Kibbeh Sajiye Kebbé frit (boulgour et viande hachée) farci de viande tranchée assaisonnée à la menthe et au cumin - 1 pièce (coupée en 4) / Fried kibbeh (bulgur and minced meat shell) stuffed with sliced meat seasoned with mint and cumin - 1 piece (cut into 4)	24,30 \$
	Sambousek sujuk et fromage Sujuk and Cheese Sambousek Chaussons frits farcis de sujuk épicé et fromage fondant / Fried pastries stuffed with spicy sujuk sausage and melted cheese	21,60 \$

Menu Restaurant Abu El Zulof

BBQ



Chiche taouk | Shish Tawook

49,95 \$

Dés de blanc de poulet tendre marinés selon une recette traditionnelle, grillés à la perfection, servis avec frites croustillantes et sauce à l'ail onctueuse - 2 brochettes / Tender chicken breast cubes marinated in a traditional recipe, grilled to perfection, served with crispy fries and creamy garlic sauce - 2 skewers



Filet mignon | Fillet Mignon

58,05 \$

Tendres cubes de filet mignon grillés, servis avec frites croustillantes et onctueux houmous - 2 brochettes / Tender grilled fillet mignon cubes, served with crispy fries and creamy hummus - 2 skewers



Kebbé grillé | Kibbeh Grilled

37,00 \$

Kebbé grillé (coque crouillante de boulgour et viande hachée aux épices) farci de viande épicée et de noix / Grilled kibbeh (crispy shell of bulgur and spiced minced meat) stuffed with seasoned meat and nuts



Castaletta aux oignons | Castaletta Agnion

62,10 \$

Côtelettes d'agneau grillées, assaisonnées d'épices aromatiques, servies avec frites croustillantes - 5 pièces / Grilled lamb chops, seasoned with aromatic spices, served with crispy fries - 5 pieces



Mix Grill

145,00 \$

Assortiment de chiche taouk, filet mignon et côtelettes d'agneau grillés à la perfection - 2 brochettes de chaque, accompagnées de 4 côtelettes, servis avec salade biwaz, frites croustillantes et pain aux épices. / A selection of perfectly grilled shish tawook, fillet mignon and lamb chops - 2 skewers of each, served with 4 lamb chops, accompanied by biwaz salad, crispy fries and spiced bread.

Plat Principal | Main Course



Friké | Frike

54,00 \$

Blé vert concassé lentement mijoté avec des épices parfumées, servi avec un jarret d'agneau braisé d'une tendreté exceptionnelle / Cracked green wheat slowly simmered with fragrant spices, served with an exceptionally tender braised lamb shank



Jidé bel Zet | Agneau confit à l'huile d'olive | Lamb Cooked in Olive Oil

64,00 \$

Viande tendre lentement braisée à l'huile d'olive, infusée à l'ail, au safran et aux notes vives de citron, accompagnée de pommes de terre dorées et de riz parfumé / Tender meat gently braised in olive oil, infused with garlic, saffron, and bright lemon notes, accompanied by golden potatoes and aromatic rice



Mansaf

54,00 \$

Agneau tendre mijoté dans une sauce onctueuse au yaourt fermenté (jameed), servi sur un lit de riz parfumé et garni d'amandes et pignons toastés / Tender lamb slow-cooked in a rich fermented yogurt sauce (jameed), served over fragrant rice and topped with toasted almonds and pine nuts

Menu Restaurant Abu El Zulof



Shakeriya | Shakriyeh

54,00 \$

Agneau tendre mijoté dans une sauce onctueuse au yaourt, servi avec du riz parfumé / Tender lamb slow-cooked in a creamy yogurt sauce, served with fragrant rice



Kibbeh Labanieh | Kibbeh Labaniye

52,65 \$

Boulettes de kebbé farcies (coque de boulgour et viande hachée, farce à la viande épicée et aux pignons), mijotées dans une sauce onctueuse au yaourt parfumée à l'ail et à la menthe, servies avec du riz parfumé / Stuffed kibbeh balls (bulgur and minced meat shell with spiced meat and pine nut filling), simmered in a creamy garlic and mint yogurt sauce, served with fragrant rice



Chiche barak | Shish Barak

52,65 \$

Raviolis farcis à la viande épicée, mijotés dans une sauce onctueuse au yaourt parfumée à l'ail et à la menthe, servis avec du riz parfumé / Meat-filled dumplings simmered in a creamy garlic and mint yogurt sauce, served with fragrant rice



Samke Harra | Poisson épicé | Spicy Fish

76,95 \$

Loup de mer entier, mijoté avec des légumes braisés, noix et pommes de terre fondantes / Whole sea bass, simmered with braised vegetables, walnuts and tender potatoes



Siyadiye | Poisson au riz épicé | Fish with Spiced Rice

66,15 \$

Loup de mer et riz parfumé au cumin et aux épices, garnis d'oignons frits / Sea bass and rice with cumin and spices, garnished with fried onions



Jaj bil Saniye | Poulet au four | Chicken Tray Bake

51,30 \$

Poulet grillé, pommes de terre fondantes, ail, citron et coriandre fraîche, le tout cuit lentement au four / Grilled chicken with tender potatoes, garlic, lemon and fresh coriander, slow-baked in a traditional tray



Poulet aux herbes | Chicken Herbs

51,30 \$

Poulet grillé aux herbes, citron, sauce blanche et champignons / Grilled chicken with herbs, lemon, white sauce and mushrooms



Kafta bil Saniyeh | Kafta au four | Baked Kofta Tray

49,95 \$

Bouf haché, persil, oignon et épices, sur lit de pommes de terre et tomates, le tout cuit lentement au four / Ground beef with parsley, onion and spices, layered over potatoes and tomatoes, slow-baked in a traditional tray

Menu Restaurant Abu El Zulof



Kabab Karaz | Kabab aux cerises | Cherry Kabab

52,65 \$

Bouf haché façonné en boulettes, mijoté dans une sauce aux cerises acidulées, rehaussé de cannelle et de pignons / Ground beef meatballs simmered in a sour cherry sauce, flavored with cinnamon and pine nuts



Kabab Hindi | Kabab à l'indienne | Indian Kabab

52,65 \$

Kafta (bouf haché aux épices) mijoté dans une sauce tomate, poivrons, servi avec du riz parfumé / Spiced minced beef kafta simmered in tomato sauce with peppers, served with fragrant rice



Sharhat BI Foren | Tranches de bouf marinées au four | Baked Marinated Beef Slices

51,90 \$

Tranches de bouf marinées aux épices, servies avec une sauce aux champignons, citron et ail / Beef slices marinated in spices, served with mushroom, lemon and garlic sauce



Cordon Bleu

51,30 \$

Supreme de poulet farci à la mozzarella et au turkey, pané et doré - 1 pièce / Chicken breast stuffed with mozzarella cheese and turkey, breaded and golden-fried - 1 piece

Desserts



Kounafa | Kunafa

20,25 \$

Pâte filo effilée, garnie de fromage doux, imbibée de sirop parfumé - une pâtisserie orientale irrésistible / Shredded phyllo pastry layered with sweet cheese, soaked in aromatic sugar syrup - an irresistible Middle Eastern dessert



Maamoul | Ma'amol

20,25 \$

Sablé traditionnel du Moyen-Orient à la semoule, farci au fromage, légèrement saupoudré de sucre glace - 1 pièce / Traditional Middle Eastern semolina cookie stuffed with cheese, lightly dusted with powdered sugar - 1 piece

Boissons | Drinks



Boissons gazeuses | Soft drinks

Prix établi en fonction des ajouts