



Menu

Petros Westmount

4785 Rue Sherbrooke O, Westmount, QC H3Z 1G5, Canada | (514) 938-5656

Most Ordered



Poitrine de poulet / Chicken Breast:

CA\$32.00

Marinated and spiced in a traditional greek manor. Served with rice, potatoes and vegetables of the day. Servi avec pommes de terre, riz et légumes du jour.



Salade grecque / Greek Salad

CA\$26.00

Composé de tomates mûries sur vigne, d'oignons rouges, de concombres, de poivrons et de feta fraîche et crémeuse. Fini avec du sel, du poivre, de l'origan, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge. / Consisting of vine ripened tomatoes, red onions, cucumbers, bell peppers and fresh creamy feta. Finished with salt, pepper, oregano, olive oil and red wine vinegar.



Saumon / Salmon:

CA\$41.00

12 oz seared atlantic salmon. Garnished with capers, fresh lemon and olive oil. Served with rice, potatoes and vegetables of the day. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour.



Pains pitas / Pita Breads

CA\$8.50

3 pains pita poêlés avec un filet d'huile d'olive et de l'origan. / 3 pan fried pita breads with an olive oil drizzle and oregano.



Mini salade grecque / Mini Greek Salad

CA\$8.75

Portion individuelle composée de tomates mûries sur vigne, d'oignons rouges, de concombres, de poivrons et de feta fraîche et crémeuse. Fini avec du sel, du poivre, de l'origan, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge. / Single serving consisting of vine ripened tomatoes, red onions, cucumbers, bell peppers and fresh creamy feta. Finished with salt, pepper, oregano, olive oil and red wine vinegar.



Pétros spéciaux / Special Petros

CA\$26.00

Chips de courgettes légèrement frites servies avec du tzatziki maison. / Lightly fried zucchini chips served with homemade tzatziki.



Tzatziki

CA\$13.00

Tartinade grecque traditionnelle à base de yaourt grec, d'ail et de concombre, accompagnée d'une baguette cuite au four. / Traditional Greek spread made with Greek yogurt, garlic and cucumber. accompanied with oven baked baguette.

Menu Petros Westmount



Moussaka:

Minced lamb,potatoes, zucchini and eggplant, topped with béchamel. A classic greek speciality!

CA\$33.00



Gigantes

Une recette grecque classique composée de haricots géants cuits dans une sauce tomate avec beaucoup d'herbes fraîches. Garni d'aneth frais et d'un filet d'huile d'olive. / A classic Greek recipe consisting of giant beans baked in a tomato sauce with plenty of fresh herbs. Topped with fresh dill and olive oil drizzle.

CA\$13.00



Calmars frits / Fried Calamari

Calmars fraîchement panés qui sont terminés dans la friteuse. Très légèrement assaisonné et accompagné d'une trempette maison. / Freshly battered calamari that is completed in the fryer. Very lightly seasoned and accompanied with a in house dipping sauce.

CA\$31.00

Plats principaux / Mains



Saumon / Salmon:

12 oz seared atlantic salmon. Garnished with capers,fresh lemon and olive oil. Served with rice,potatoes and vegetables of the day. Servi avec riz,pommes de terre et légumes du jour.

CA\$41.00



Mediterranean Seabass:

Approx 1 pound whole fresh fish. Prepared on the grill and garnished with capers,fresh lemon and olive oil. Served with rice, potatoes and vegetables of the day. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour.

CA\$55.00



Moussaka:

Minced lamb,potatoes, zucchini and eggplant, topped with béchamel. A classic greek speciality!

CA\$33.00



Grilled Shrimp Plate

6 fresh shrimps finished on the grill. Garnished with capers,fresh lemon and olive oil. Served with rice,potatoes and vegetables of the day. Servi avec riz,pommes de terre et légumes du jour.

CA\$58.00



Giouvetsi

Braised lamb shank in tomato orzo

CA\$45.00

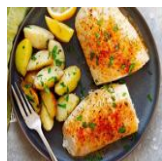
Menu Petros Westmount



Côtelettes d'agneau / Lamb Chops:

CA\$59.00

4 French-cut lightly seasoned lamb chops. Served with rice, potatoes and vegetables of the day. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour.



Oven Broiled Cod

CA\$40.00

Canadian cod prepared in the oven. Garnished with fresh capers, lemon and olive oil. Served with rice, potatoes and vegetables of the day. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour.



Pan fried Cod

CA\$40.00

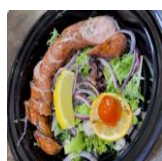
Pan fried lightly breaded Canadian cod. Served with rice, potatoes and vegetables of the day. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour.



Mediterranean Seabream/Dorade Royal

CA\$50.00

Approx 1 pound whole white fish prepared on the grill. Garnished with fresh lemons, capers and olive oil. Served with rice, potatoes and vegetables of the day. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour.



Loukaniko Plate

CA\$33.50

Greek Style sausage served with rice, potatoes and vegetables of the day. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour.

Gemista boeuf/Gemista Beef

CA\$33.00

Oven roasted peppers stuffed with ground meat, rice with onions, garlic, fragrant spices like cumin, oregano and nutmeg



Thon / Tuna

CA\$55.00

Seared yellowtail sashimi grade tuna served rare and coated in a sesame crust. Served with rice, potatoes and vegetables. Servi avec riz, pommes de terre et légumes.



Gemista végétarien / Vegetarian Gemista

CA\$33.00

Oven roasted peppers stuffed with rice with onions, garlic, fragrant spices like cumin, oregano and nutmeg



Poitrine de poulet / Chicken Breast:

CA\$32.00

Marinated and spiced in a traditional greek manor. Served with rice, potatoes and vegetables of the day. Servi avec pommes de terre, riz et légumes du jour.

Menu Petros Westmount



Côtelette de porc tomahawk / Tomahawk Pork Chop:

CA\$40.00

16 oz grilled tomahawk pork chop. Served with rice, potatoes and vegetables of the day. Servi avec riz, pommes de terre et légumes du jour.

Côtés / Sides



Gigantes

CA\$13.00

Une recette grecque classique composée de haricots géants cuits dans une sauce tomate avec beaucoup d'herbes fraîches. Garni d'aneth frais et d'un filet d'huile d'olive. / A classic Greek recipe consisting of giant beans baked in a tomato sauce with plenty of fresh herbs. Topped with fresh dill and olive oil drizzle.



Mini salade grecque / Mini Greek Salad

CA\$8.75

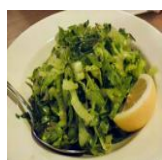
Portion individuelle composée de tomates mûries sur vigne, d'oignons rouges, de concombres, de poivrons et de feta fraîche et crémeuse. Fini avec du sel, du poivre, de l'origan, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge. / Single serving consisting of vine ripened tomatoes, red onions, cucumbers, bell peppers and fresh creamy feta. Finished with salt, pepper, oregano, olive oil and red wine vinegar.



Mini salade de betteraves / Mini Beet Salad

CA\$8.75

Petite commande individuelle de betteraves bio garnies de feta émiettée et d'oignons rouges frais. Complété par une vinaigrette balsamique. / Small individual order of organic beets topped with crumbled feta and fresh red onions. Completed with a balsamic dressing.



Mini salade psilokomeni / Mini Psilokomeni Salad

CA\$8.75

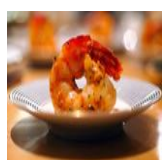
Petite portion de laitue romaine finement hachée, aneth frais haché. Fini avec du sel, du poivre, de l'origan, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge. / Small portion of finely chopped romaine lettuce, fresh chopped dill. Finished with salt, pepper, oregano, olive oil and red wine vinegar.



1 morceau de côtelette d'agneau / 1 Piece Lamb Chop

CA\$14.00

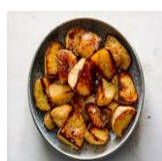
Un morceau d'agneau australien coupé en français. / One piece of Australian French cut lamb.



Crevettes en un seul morceau / One Piece Shrimp

CA\$9.50

Un morceau de crevettes grillées de taille 8/12. / One piece of 8/12 sized grilled shrimp.



Pommes de terre à la grecque / Greek Style Potatoes

CA\$12.00

Pommes de terre à la grecque rôties au four, marinées avec de l'huile d'olive et des citrons frais. / Oven roasted Greek style potatoes marinated with olive oil and fresh lemons.

Menu Petros Westmount



Riz / Rice

Riz basmati au safran, légumes sautés et herbes. / Basmati riced with saffron, sautéed vegetables and herbs.

CA\$12.00



Baklava

Feuilles de pâte phyllo étagées avec des amandes et des noix hachées trempées dans un sirop de miel. Accompagnées de yaourt grec et de fruits frais. / Layered phyllo pastry sheets with chopped almonds and walnuts soaked in a honey syrup. Accompanied with greek yogurt and fresh fruits.

CA\$11.00



1 morceau de feta / 1 Piece Feta

Feta grecque vieillie en fût garnie d'huile d'olive grecque. / Barrel aged Greek feta topped with Greek olive oil.

CA\$9.00



Frites / Fries

Frites maison légèrement assaisonnées. / Home cut lightly seasoned fries.

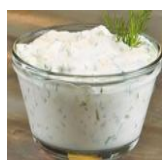
CA\$11.00



Pains pitas / Pita Breads

3 pains pita poêlés avec un filet d'huile d'olive et de l'origan. / 3 pan fried pita breads with an olive oil drizzle and oregano.

CA\$8.50



Coupe tzatziki / Tzatziki Cup

Petite portion de tzatziki pour goûter à une spécialité de la maison. Se marie bien avec les côtelettes d'agneau et le plat principal de poulet. Tartinade grecque traditionnelle à base de yaourt grec, d'ail et de concombre. / Small serving of tzatziki to get a taste of a house speciality. Pairs well with lamb chops and chicken main course. Traditional Greek spread made with Greek yogurt, garlic and cucumber.

CA\$3.75

Trempettes / Dips



Tzatziki

Tartinade grecque traditionnelle à base de yaourt grec, d'ail et de concombre, accompagnée d'une baguette cuite au four. / Traditional Greek spread made with Greek yogurt, garlic and cucumber. accompanied with oven baked baguette.

CA\$13.00



Kopanisti / tirokafteri

Trempeur grecque épicée à base de poivrons rouges rôtis et de fromage feta frais. Accompagné d'une baguette cuite au four. / Spicy Greek dip made from roasted Red Peppers and fresh feta cheese. Accompanied with oven baked baguette.

CA\$13.00

Menu Petros Westmount



Melitzanosalata / Eggplant Dip

CA\$13.00

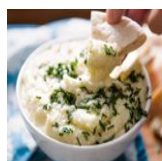
Tartinade d'aubergines rôties au four, garnie de tomates fraîches et de fromage feta. Accompagné d'une baguette cuite au four. / Oven roasted eggplant spread, topped with fresh tomato and feta cheese. Accompanied with oven baked baguette.



Taramasalata

CA\$13.00

Tartinade traditionnelle grecque à base d'un mélange de rangs de carpe fouettés, de pommes de terre et d'oignons. Garni de citron frais et d'huile d'olive. Accompagné d'une baguette cuite au four. / Greek traditional spread made from a blend of whipped carp roe, potatoes and onions. Topped off with fresh lemon and olive oil. Accompanied with oven baked baguette.



Skordalia

CA\$13.00

Tartinade grecque composée de purée de pommes de terre légèrement assaisonnée de purée d'ail et d'huile d'olive. Accompagné d'une baguette cuite au four. / Greek spread consisting of mashed potatoes slightly seasoned with garlic and olive oil puree. Accompanied with oven baked baguette.



Fava

CA\$13.00

Purée de pois chiches à l'ail et à l'huile d'olive. Accompagné d'une baguette cuite au four. / Pureed chick peas with garlic and olive oil. Accompanied with oven baked baguette.



Pikilia

CA\$42.00

Quatre tartinades maison, spanakopita, gigantes, olives, feta, pepperonchini, feuilles de vigne farcies, betteraves marinées. Une entrée légère parfaite pour une dégustation généreuse de spécialités grecques. Servi avec des baguettes fraîchement cuites au four. / Four house spreads, spanakopita, gigantes, olives, feta cheese, pepperonchini, stuffed vine leaves, marinated beets. A perfect light entree for a generous tasting of Greek delicacies. Served with fresh oven baked baguettes.



Greek Medley Spread

CA\$32.00

4 tartinades grecques traditionnelles (choix du chef). Accompagné d'une baguette cuite au four. / 4 traditional Greek spreads (chefs choice). Accompanied with oven baked baguette.

Entrer / Appetizer



Pieuvre grillé / Grilled Octopus

CA\$47.00

Poulpe de qualité sashimi finement tranché sur un lit d'oignons rouges. Garni d'huile d'olive, d'aneth fraîchement haché, de citron et de vinaigre de vin rouge. Garni de câpres et de poivrons banane tranchés. / Thinly sliced sashimi grade octopus on a bed of red onions. Garnished with olive oil, freshly chopped dill, lemon and red wine vinegar. Topped with capers and sliced banana peppers.



Calmars frits / Fried Calamari

CA\$31.00

Calmars fraîchement panés qui sont terminés dans la friteuse. Très légèrement assaisonné et accompagné d'une trempette maison. / Freshly battered calamari that is completed in the fryer. Very lightly seasoned and accompanied with a in house dipping sauce.

Menu Petros Westmount



Calamars grillés / Grilled Calamari

CA\$30.00

Calmars grillés fraîchement sélectionnés. Tranché pour partager et garni de citron frais, de câpres et d'huile d'olive. / Freshly selecte grilled calamari. Sliced for sharing and garnished with fresh lemon, capers and olive oil.



Champignons du oyster / Oyster Mushrooms

CA\$31.00

Pleurotes fraîchement cueillies légèrement assaisonnées et finies sur le grill. Garni d'un glaçage balsamique sucré. / Freshly picked oyster mushrooms lightly seasoned and finished on the grill. Garnished with a sweet balsamic glaze.



Spanakopita

CA\$20.50

Tarte traditionnelle faite maison aux épinards et au fromage feta frais. / Home made traditional spinach and fresh feta cheese pie.



Légumes grillés / Grilled Vegetables

CA\$31.00

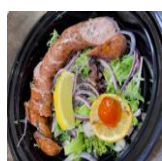
Assortiment de légumes frais légèrement assaisonnés. Composé d'aubergines grillées, de courgettes, d'oignons vidalia, de pleurotes et de poivrons doux. Complété avec une huile d'olive légère et une vinaigrette balsamique. / Lightly seasoned assortment of fresh vegetables. Consisting of grilled eggplants, zucchinis, vidalia onions, oyster mushrooms and sweet bell peppers. Completed with a light olive oil and balsamic vinaigrette.



Saganaki cheese

CA\$23.00

Graviera poêlée de fromage flambée à l'ouzo. / Graviera pan fried cheese flambéed with ouzo.



Loukaniko

CA\$22.50

Saucisse de porc fumée à froid parfumée aux herbes et au zeste d'orange. Préparé dans une marinade à la grecque et fini sur le grill. / Cold smoked pork sausage flavoured with herbs and orange rind. Prepared in Greek style marination and finished on the grill.



Pikilia

CA\$42.00

Quatre tartinades maison, spanakopita, gigantes, olives, feta, pepperonchini, feuilles de vigne farcies, betteraves marinées. Une entrée légère parfaite pour une dégustation généreuse de spécialités grecques. Servi avec des baguettes fraîchement cuites au four. / Four house spreads, spanakopita, gigantes, olives, feta cheese, pepperonchini, stuffed vine leaves, marinated beets. A perfect light entree for a generous tasting of Greek delicacies. Served with fresh oven baked baguettes.



Pétros spéciaux / Special Petros

CA\$26.00

Chips de courgettes légèrement frites servies avec du tzatziki maison. / Lightly fried zucchini chips served with homemade tzatziki.

Menu Petros Westmount



Gallettes de courgettes / Zucchini Cakes

CA\$20.00

Gallettes de courgettes râpées poêlées avec mélange maison aux 3 fromages, basilic frais, huile d'olive enrobées de chapelure maison. / Pan fried grated zucchini cakes with 3 cheese house blend, fresh basil, olive oil coated with home made bread crumbs.

Desserts



Mini Tasting Dessert

CA\$8.50

Assortiment de tranches de baklava, fruits frais et yaourt grec. / Assortment of sliced baklava, fresh fruits and Greek yogurt.



Loukoumades

CA\$10.00

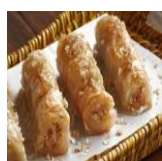
Deep fried greek traditional honey balls coated with honey and cinnamon. Accompanied with greek yogurt and fresh fruits.



Yaourt grec / Greek Yogurt

CA\$9.00

Yaourt grec importé accompagné de miel, de griotte grecque (visino) et de fruits frais du jour. / Imported Greek yogurt paired with honey, Greek sour cherry (visino) and fresh fruits of the day.

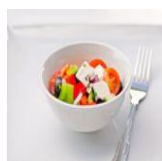


Baklava

CA\$11.00

Feuilles de pâte phyllo étagées avec des amandes et des noix hachées trempées dans un sirop de miel. Accompagnées de yaourt grec et de fruits frais. / Layered phyllo pastry sheets with chopped almonds and walnuts soaked in a honey syrup. Accompanied with greek yogurt and fresh fruits.

Salades / Salads



Mini Greek Salad

CA\$8.75

Portion individuelle composée de tomates mûries sur vigne, d'oignons rouges, de concombres, de poivrons et de feta fraîche et crémeuse. Fini avec du sel, du poivre, de l'origan, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge. / Single serving consisting of vine ripened tomatoes, red onions, cucumbers, bell peppers and fresh creamy feta. Finished with salt, pepper, oregano, olive oil and red wine vinegar.



Salade psilokomeni / Psilokomeni Salad

CA\$24.00

Laitue romaine finement hachée, aneth frais haché. Fini avec du sel, du poivre, de l'origan, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge. / Finely chopped romaine lettuce, fresh chopped dill. Finished with salt, pepper, oregano, olive oil and red wine vinegar.



Mini salade de betteraves / Mini Beet Salad

CA\$8.75

Petite commande individuelle de betteraves bio garnies de feta émiettée et d'oignons rouges frais. Complété par une vinaigrette balsamique. / Small individual order of organic beets topped with crumbled feta and fresh red onions. Completed with a balsamic dressing.



Salade de betteraves / Beet Salad

CA\$24.00

Betteraves biologiques garnies de feta émiettée et d'oignons rouges frais. Complété par une vinaigrette balsamique. / Organic beets topped with crumbled feta and fresh red onions. Completed with a balsamic dressing.



Salade grecque / Greek Salad

CA\$26.00

Composé de tomates mûries sur vigne, d'oignons rouges, de concombres, de poivrons et de feta fraîche et crémeuse. Fini avec du sel, du poivre, de l'origan, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge. / Consisting of vine ripened tomatoes, red onions, cucumbers, bell peppers and fresh creamy feta. Finished with salt, pepper, oregano, olive oil and red wine vinegar.



Mini salade psilokomeni / Mini Psilokomeni Salad

CA\$8.75

Petite portion de laitue romaine finement hachée, aneth frais haché. Fini avec du sel, du poivre, de l'origan, de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge. / Small portion of finely chopped romaine lettuce, fresh chopped dill. Finished with salt, pepper, oregano, olive oil and red wine vinegar.