



Menu Omnia

51 Rue Ontario O, Montréal, QC H2X 1Y8, Canada | (514) 379-1183

Most Ordered



Bibimbap

Riz , légumes marinés, oeuf (cuit). / Rice, marinated vegetables, egg (cooked)

CA\$27.00



Soondooboo Jigae

Ragoût de tofu, courgettes, carottes, et champignons, servi avec riz / Tofu stew, zucchini, carrots, and mushrooms, served with rice.

CA\$23.00



Kimchi

Chou fermenté épicé avec pâte de crevette. / Spicy fermented cabbage with shrimp paste

CA\$6.00



Mandoo

4 raviolis faits maison / 4 homemade dumplings

CA\$15.00



Hwae dup bap - Riz aux sésames

Saumon sashimi, salade, riz sushi, feuilles de sésame, sauce chili coréenne / Salmon sashimi, salad, sushi rice, sesame leaf, Korean chili sauce

CA\$33.00



Pajun

Galette coréenne avec oignons, carottes et kimchi (contient fruits de mer). / Korean pancake with onions , carrots and kimchi (contains seafood).

CA\$18.00

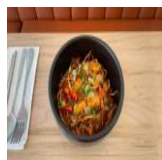


Ssam bap bulgogi

BBQ à la coréenne de bouf ou poulet, kimchi, laitue et riz / Korean BBQ beef or chicken , rice, kimchi and lettuce.

CA\$30.00

Menu Omma



Tok Bokki Omma

CA\$23.00

Sauté de légumes et gâteaux de riz, sauce soya épicée et huile de sésame, servi avec riz / Vegetable stir-fry and rice cakes, spicy soy sauce and sesame oil, served with rice.



Dak Nalge Tigim

CA\$16.00

6 ailes de poulet , sauce au piment coréen. / 6 chicken wings, Korean pepper sauce.



Kimchi Jigae

CA\$25.00

Ragoût de kimchi épicé, tofu, côtes de porc, servi avec riz / Spicy kimchi stew, tofu, pork chops, served with rice

Entrées / Appetizers



Mandoo

CA\$15.00

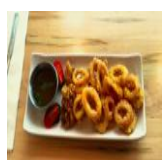
4 raviolis faits maison / 4 homemade dumplings



Dubu Twiigim

CA\$14.00

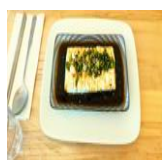
Tofu croustillant, sauce soya épicée oignons verts et sésame. / Steamed tofu, spicy soy sauce, green onions, sesame



O jing aw

CA\$17.00

Calmars frits, sauce chili et lime / Deep-fried squid, chili lime sauce



Dubu Jim

CA\$14.00

Tofu vapeur, sauce soya épicé, oignons verts et sésame. / Crispy tofu, spicy soy sauce, green onions, sesame.



Pajun

CA\$18.00

Galette coréenne avec oignons, carottes et kimchi (contient fruits de mer). / Korean pancake with onions , carrots and kimchi (contains seafood).

Menu Omma



Dak Nalge Tigim

CA\$16.00

6 ailes de poulet , sauce au piment coréen. / 6 chicken wings, Korean pepper sauce.

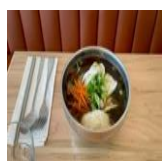
Soupes / Soups



Large Mandoo goog bouf / Mandoo Goog Beef

CA\$23.00

Bouillon de bouf et raviolis maison bouf, riz et kimchi / Beef broth and homemade beef ravioli, rice and kimchi



Large Mandoo goog Vege

CA\$23.00

Bouillon de légumes et shiitake et raviolis végété maison, riz et kimchi/Vegetable broth and shiitake and homemade vegetarian ravioli, rice and kimchi



Large Yukaejang

CA\$23.00

Bouf épicé, poireaux, champignons shiitake, riz et kimchi / Spicy beef, leek, shiitakes mushrooms, rice and kimchi.

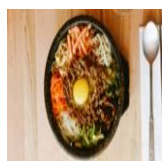
Plats principaux / Main Dishes



Hwae dup bap - Riz aux sésames

CA\$33.00

Saumon sashimi, salade, riz sushi, feuilles de sésame, sauce chili coréenne / Salmon sashimi, salad, sushi rice, sesame leaf, Korean chili sauce



Bibimbap

CA\$27.00

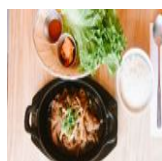
Riz , légumes marinés, oeuf (cuit). / Rice, marinated vegetables, egg (cooked)



Soondooboo Jigae

CA\$23.00

Ragoût de tofu, courgettes, carottes, et champignons, servi avec riz / Tofu stew, zucchini, carrots, and mushrooms, served with rice.

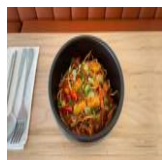


Ssam bap bulgogi

CA\$30.00

BBQ à la coréenne de bouf ou poulet, kimchi, laitue et riz / Korean BBQ beef or chicken , rice, kimchi and lettuce.

Menu Omma



Tok Bokki Omma

CA\$23.00

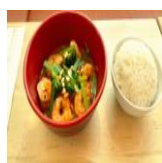
Sauté de légumes et gâteaux de riz, sauce soya épicée et huile de sésame, servi avec riz / Vegetable stir-fry and rice cakes, spicy soy sauce and sesame oil, served with rice.



Dak croustillant / Crispy Dak

CA\$30.00

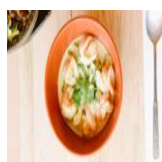
Poulet croustillant, légumes sautés, vinaigrette à la moutarde coréenne et poire (sans gluten). / Crispy chicken, sautéed vegetables, Korean mustard vinaigrette and pear (gluten free).



Kyeoja saewoo bokum

CA\$30.00

Crevettes sautées, légumes et noix de pin grillées, sauce à la moutarde coréenne servi avec riz / Sautéed shrimps, grilled vegetables and pine nuts, Korean mustard sauce, served with rice.



Crevettes de curry au coco

CA\$30.00

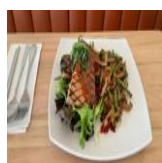
Crevettes et légumes sautés, coriandre, sauce curry et lait de coco et riz. / Sautéed shrimps and vegetables, cilantro, coconut milk and curry sauce, rice



Yachae Bokum

CA\$25.00

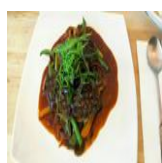
Sauté de vermicelles de patates douces et légumes sautés, sauce sésame / Sautéed sweet potato and sautéed vegetable vermicelli, sesame sauce.



Cham chee - Thon à la coréenne

CA\$40.00

Steak de thon mariné et légèrement saisi, légumes grillés, feuille de sésame et salade. / Seared marinated tuna steak, grilled vegetables, sesame leaves and salad



Neobiani - Filet mignon Bulgogi

CA\$44.00

Filet mignon de bœuf AAA style BBQ coréen, servi avec légumes grillés et riz. / AAA beef filet mignon in Korean BBQ style, served with grilled vegetables and rice.



Hwae dup bap - Riz aux sésames (deluxe)

CA\$37.00

Sashimi de thon & saumon, riz sushi, feuille de sésame, sauce soja citronné / Salmon & tuna sashimi, sushi rice, sesame leaf, Korean chili sauce radis



Kimchi Jigae

CA\$25.00

Ragoût de kimchi épicé, tofu, côtes de porc, servi avec riz / Spicy kimchi stew, tofu, pork chops, served with rice

Menu Omma



Yeon Eo - Saumon épicé

CA\$32.00

Saumon grillé, poivrons, carottes, oignons verts, sauce gingembre et piment coréen, servi avec riz / Grilled salmon, bell peppers, carrots, green onions, ginger and Korean chili sauce, served with rice.

BANCHAN - À-Cotés / Sides



Kimchi

CA\$6.00

Chou fermenté épicé avec pâte de crevette. / Spicy fermented cabbage with shrimp paste

Kimchi Daikon

CA\$6.00

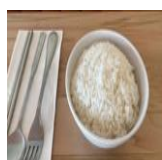
Radis fermenté épicé avec pâte de crevette. / Spicy fermented radish with shrimp paste

Kimchi combo

CA\$8.00

Kimchi de chou & daikon. / Cabbage & radish kimchi

Extras



Bol de riz / White Rice Bowl

CA\$3.00

Steamed white rice, fluffy and perfectly cooked.



Bol de riz brun / Brown Rice Bowl

CA\$5.00

A generous serving of nutty, chewy brown rice.

Les Bières / Beers

IPPON 473ml Ale au poivre sancho et gingembre

CA\$10.00

Bière d'inspiration japonaise aux influences saisonnières. Élaborée à partir de traditions culinaires, d'ingrédients locaux et de collaborations. Plusieurs options disponibles. // Japanese-inspired beer with seasonal influences. Crafted from culinary traditions, local ingredients, and collaborations. Options available.

Sapporo Bouteille 355ml

CA\$9.00

Lager pâle et légère au goût propre et rafraîchissant. // Crisp pale lager with a clean and refreshing taste.
