

Menu

Restaurant Queen Sheba

4525 Ave Du Parc, Montreal, Quebec H2V | (514) 840-9494

Entrées / Appetizers



Azifa

Salade de lentilles assaisonnée avec une vinaigrette à la framboise, relevée de piments verts, et d'oignons. / Lentil salad dressed with raspberry vinegar, accented with green peppers, and onions.

8,00 \$

Combo

Azifa, boutitch'a, et timatime selata (halle's). / Azifa, boutitch'a, and timatime selata (halle's).

16,00 \$

Boutitch'a

Purée de pois chiche assaisonnée avec une vinaigrette à la framboise, relevée de piments verts, et d'oignons. / Chickpea flour mashed with onions and green peppers seasoned with raspberry vinegar.

8,00 \$

Timatime Selata (Halle's)

Salade de tomates assaisonnée avec une vinaigrette à la framboise épicée au berbéré (mélange spécial de piment éthiopien). / Tomato salad with onions spiced with jalapeno and berbere (special blend of ethiopian red pepper).

8,00 \$

Le Régal végétalien / Vegan Delight



Atakelt Wat

Mélange de légumes (chou, carottes et pommes de terre) sautés avec oignons, ail, et gingembre. / Mixed vegetable dish (cabbage, carrots, and potatoes) sauteed with onion, garlic, and ginger.

17,00 \$

Messer Wat

Lentilles cassées, cuites dans une sauce épicée au berbéré. / Split lentils cooked in a sauce spiced with berbere.

18,00 \$

Gommen

Chou frisé sauté avec ail, oignons, et gingembre. / Kale sauteed with, onions garlic, and ginger.

17,00 \$

Menu Restaurant Queen Sheba

Shiro Wat

17,00 \$

Délicieuse sauce populaire à base de farine de pois chiche. / A traditional every day delight made from chickpeas flour.

Kek Alitch'a

17,00 \$

Pois jaunes cassés, cuits dans une sauce épicée au curcuma, gingembre, et ail. / Yellow split peas spiced with turmeric, garlic and ginger.

Fosolia

17,00 \$

Pommes de terre, petit pois et carottes sautés avec ail, et oignons. / Potato, green peas and carrots sauteed with onions and garlic.

Combinaison de viandes / Meats Combination

Ye Sega Beyaynetu

23,00 \$

2 mcx. Deux choix de viandes parmi les plats principaux. / 2 Pcs. Two items of your choice from the main dishes.

Combinaison viande et légumes / Meat and Vegetable Combo

Sega Beyaynetu

22,00 \$

Combinaison d'un plat de viande principal et d'un plat végétalien. / Two items of your choice from main dishes and vegan's delight.

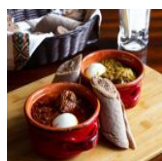
Combinaisons de légumes / Vegetable Combination

Yetsom Beyaynetu (Vegan combo)

22,00 \$

3 mcx. Trois choix de légumes parmi les plats végétalien. / 3 Pcs. Three items of your choice from vegan delight.

Plats principaux / Mains



Doro Wat

22,00 \$

Met traditionnel éthiopien servi pour les jours de fêtes. Cuisse de poulet mijotée dans une sauce piquante à base d'oignons, de piments rouges (berbéré), et d'épices éthiopiennes. / Traditional Ethiopian dish, commonly prepared on festive occasions. It is a deliciously spiced chicken simmered in onions and specially blended red pepper (berbere) sauce.

Menu Restaurant Queen Sheba

Key Wat

21,00 \$

Tender dés de bouf mijotés dans une sauce épicée au berbéré et autres condiments. / Tender beef cubes simmered in a sauce with berbere and other condiments.

Doro Wat (Alitch'a)

20,00 \$

Cuisse de poulet mijoté dans une sauce parfumée au gingembre et au curcuma. / Chicken legs simmered in a sauce cooked with special seasoning giving a zesty flavour of ginger.

Alitch'a Wat

20,00 \$

Tendre dés de boeuf mijotés dans une sauce parfumée au curcuma et au gingembre. / Tender beef cubes simmered in a sauce with a zesty flavour of ginger.
