

Menu

Rutba - Indian Cuisine

3633 Boul St-Laurent, Montréal QC H2X 2V5, Canada | (514) 849-8002

Most Ordered



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.50

Soft, leavened flatbread infused with minced garlic and garnished with fresh herbs.



Poulet au beurre classique / Classic Butter Chicken

CA\$18.00

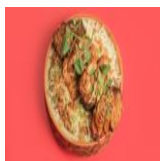
Contient des noix de cajou et pas de cacahuètes. / Contains cashews and no peanuts.



Dal rutba {dal noir} / Dal rutba {Black Dal}

CA\$15.00

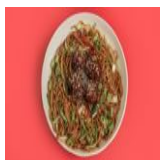
Lentilles noir cuites avec du gingembre, l'ail, crème et du beurre, sans huile, mijotées pendant 12 heures. / Black lentils cooked with ginger, garlic, cream and butter, without oil, simmered for 12 hours



Biryani au poulet tikka / Chicken Tikka Biryani

CA\$18.00

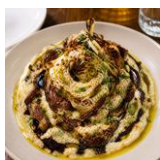
Tender chicken tikka pieces atop fragrant basmati rice, garnished with fresh herbs and crispy fried onions.



Nouilles manchurian / Manchurian Noodles

CA\$16.00

Végétalien. Nouilles, légumes sautés avec des boulettes de chou et de carottes. / Vegan. Noodles, sautéed vegetables with balls of cabbage and carrots.



Samosa Chaat

CA\$8.00

Végétarien. Pommes de terre, pois chiches, chutney tamarin, menthe, coriandre, yaourt et grenade. / Vegetarian. Potato, chickpeas, tamarind chutney, mint chutney, yogurt and pomegranate.



Combo (pour 1) / Combo (For 1)

CA\$27.50

Pakora ou samosa, cari au choix, dal Rutba, légumes au choix du chef, riz, naan et dessert du jour. / Pakora or samosa, choose any curry, dal Rutba, chef's choice veggie, rice, naan and dessert of the day.

Menu Rutba - Indian Cuisine



Agneau rogan josh / Lamb Rogan Josh

CA\$21.00

Tender lamb pieces simmered in a rich, spiced tomato and yogurt sauce, garnished with fresh cilantro and julienned ginger.

Paneer Tikka Masala

CA\$15.00

Paneer, oignons, mélange de poivrons et sauce du tikka masala. / Paneer, onions, mixed peppers and tikka masala sauce.

Paneer Lababdar

CA\$16.00

Sauce crémeuse aux tomates et aux oignons. / Creamy sauce with tomatoes and onions.

Sucreries / Sweets

Rasmalai

CA\$7.49

Decadent, creamy cheese dumplings soaked in sweet, cardamom-scented milk.



Gâteau au fromage à la mangue / Mango Cheesecake

CA\$12.00

Creamy cheesecake infused with mango, topped with a glossy mango glaze and garnished with crushed nuts and dried rose petals.

Gulab Jamun

CA\$6.00

2 morceaux. / 2 pieces.

Petites assiettes / Small Plates

Dahi Puri

CA\$11.00

Chips indien avec pommes de terre et chutney tamarin, yaourt, sev et grenade. / Crispy balls served with yogurt, potatoes, coriander, and pomegranate.

Pani Puri

CA\$11.00

Eau acidulée, pommes de terre, coriandre, menthe et tamarin. / Tangy water, potatoes, coriander, and mint pomegranate.

Menu Rutba - Indian Cuisine



Kabab végétarien / Vegetarian Kabab

CA\$10.00

Végétalien. Épinards, petit pois, menthe, coriandre et pommes de terre. / Vegan. Spinach, green peas, mint, coriander, and potatoes.



Samosa Chaat

CA\$8.00

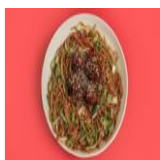
Végétalien. Pommes de terre, pois chiches, chutney tamarin, menthe, coriandre, yaourt et grenade. / Vegetarian. Potato, chickpeas, tamarind chutney, mint chutney, yogurt and pomegranate.

Bhaji aux oignons et aux épinards / Onion and Spinach Bhaji

CA\$8.00

Végétalien, sans gluten. Beignets de miettes de pois chiches. / Vegan, gluten-free. Chickpea crumb fritters.

Indo-chinois / Indo-Chinese



Nouilles manchurian / Manchurian Noodles

CA\$16.00

Végétalien. Nouilles, légumes sautés avec des boulettes de chou et de carottes. / Vegan. Noodles, sautéed vegetables with balls of cabbage and carrots.



Chou-fleur au miel et piment / Honey Chilli Cauliflower

CA\$14.00

Chou-fleur croustillant, sauce à l'ail et au piment doux. / Crispy cauliflower in honey chilli sauce.

Pains / Breads

Corbeille à pain / Bread Basket

CA\$18.00

Naan, naan à l'ail, roti, lachha paratha et kulcha. / Naan, garlic naan, roti, lachha paratha, and kulcha.



Naan au fromage / Cheese Naan

CA\$9.00

Fromage mozzarella. / Mozzarella cheese.



Lachha Paratha

CA\$5.00

Pain de blé entier croustillant en couches. / Crispy layered bread.

Menu Rutba - Indian Cuisine

Roti

CA\$3.00

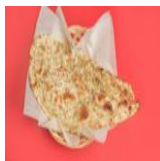
Pain de blé entier. / Whole wheat bread.



Menthe pudina lachha paratha / Pudina Lachha Paratha Mint

CA\$6.00

Végétalien. Pain complet à la menthe. / Vegan. Mint whole wheat crispy layered whole wheat bread.



Naan au romarin / Rosemary Naan

CA\$6.00

Soft, leavened flatbread infused with aromatic rosemary.



Bagel Naan

CA\$10.00

Fromage à la crème, graines de sésame et de pavot. / Cream cheese, sesame and poppy seeds.



Naan à l'ail / Garlic Naan

CA\$4.50

Soft, leavened flatbread infused with minced garlic and garnished with fresh herbs.

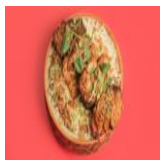


Naan au beurre / Butter Naan

CA\$3.50

Traditional Indian flatbread, baked in a tandoor and brushed with butter.

Riz et biryanies / Rice and Biryanies



Biryani au poulet tikka / Chicken Tikka Biryani

CA\$18.00

Tender chicken tikka pieces atop fragrant basmati rice, garnished with fresh herbs and crispy fried onions.

Biryani à l'agneau / Lamb Biryani

CA\$20.00

Basmati rice sautéed with lamb pieces, onions, and spices, garnished with coriander.

Menu Rutba - Indian Cuisine

Biryani au paneer / Paneer Biryani

CA\$16.00

Végétarien. Riz. / Vegetarian. Rice.

Riz basmati / Basmati Rice

CA\$4.00

Basmati rice steamed to perfection.

Combos



Combo (pour 1) / Combo (For 1)

CA\$27.50

Pakora ou samosa, cari au choix, dal Rutba, légumes au choix du chef, riz, naan et dessert du jour. / Pakora or samosa, choose any curry, dal Rutba, chef's choice veggie, rice, naan and dessert of the day.

Combo (pour 2) / Combo (For 2)

CA\$50.00

Pakora ou samosa, curry au choix, dal rutba, légumes au choix du chef, riz, naan et dessert du jour. / Pakora or samosa, choose any curry, dal rutba, chef's choice veggie, rice, naan, and dessert of the day.

Versions de poulet au beurre / Versions of Butter Chicken



Poulet au beurre classique / Classic Butter Chicken

CA\$18.00

Contient des noix de cajou et pas de cacahuètes. / Contains cashews and no peanuts.

Poulet au beurre épicé à l'érable / Maple Butter Chicken

CA\$20.00

Épicé, contient des noix de cajou et pas de cacahuètes. Version canadienne du poulet au beurre avec du sirop d'érable. / Spicy, contains cashews and no peanuts. Canadian version of butter chicken with maple syrup.

Cari classique / Classic Curry



Dal rutba {dal noir} / Dal rutba {Black Dal}

CA\$15.00

Lentilles noir cuites avec du gingembre, l'ail, crème et du beurre, sans huile, mijotées pendant 12 heures. / Black lentils cooked with ginger, garlic, cream and butter, without oil, simmered for 12 hours

Paneer Tikka Masala

CA\$15.00

Paneer, oignons, mélange de poivrons et sauce du tikka masala. / Paneer, onions, mixed peppers and tikka masala sauce.

Menu Rutba - Indian Cuisine



Malai Kofta

Boulettes de paneer et pommes de terre à la sauce aux noix de cajou. / Paneer and potatoes balls dipped in cashew paste.

CA\$16.00

Bharta d'aubergine / Eggplant Bharta

Sauce aux aubergines rôties. / Roasted eggplant sauce.

CA\$14.00

Dal Tarka

Lentilles rouges et jaunes et épices indiennes. / Red and yellow lentils, and Indian spices.

CA\$13.00

Saag Aloo

Moutarde, épinards et pois chiches. / Mustard, spinach and chickpeas.

CA\$12.00

Paneer Lababdar

Sauce crémeuse aux tomates et aux oignons. / Creamy sauce with tomatoes and onions.

CA\$16.00

Palak Paneer

Sauce aux épinards verts. / Spinach gravy with cheese.

CA\$16.00

Viandes / Meats



Agneau rogan josh / Lamb Rogan Josh

Tender lamb pieces simmered in a rich, spiced tomato and yogurt sauce, garnished with fresh cilantro and julienned ginger.

CA\$21.00

Poulet shahi korma / Shahi Chicken Korma

Sauce crémeuse, sucrée et aux noix. / Creamy, sweet and nutty sauce.

CA\$19.00

Menu Rutba - Indian Cuisine

Rajasthani Laal maas (agneau) / Rajasthani Laal Maas (Lamb)

CA\$21.00

L'agneau, sauce piment rouge et du beurre purifié. / Lamb, red chili gravy and purified butter.

Punjabi agneau masala / Lamb Masala Punjabi

CA\$16.00

Végétalien. Semi sauce, oignons et poivrons. / Vegan. Semi sauce, onions and peppers.

Cari de poisson bengali / Bengali Fish Curry

CA\$17.00

Graines de moutarde, oignon, gingembre et sauce à l'ail. / Mustard seeds, onion, ginger and garlic sauce.

Poulet saag / Chicken Saag

CA\$16.00

Sauce aux épinards et poulet. / Spinach and chicken sauce.

Cari de poulet / Chicken Curry

CA\$15.00

Boneless chicken cooked in a curry sauce with tomatoes, onions, garlic, ginger, and a blend of Indian spices.

De tandoori / From Tandoori



Malai crevettes / Malai Shrimp

CA\$18.00

Crème, mélange d'épices et jus de citron vert. / Cream, spice mix, and lime juice.

Poulet kebab / Chicken Kebab

CA\$18.00

Poulet haché, ail, gingembre et épices indiennes. / Ground chicken, garlic, ginger and Indian spices.

Poulet tandoori / Tandoori Chicken

CA\$18.00

Yogourt et mélange d'épices tandoori. / Yogurt and tandoori spice mix.

Menu Rutba - Indian Cuisine

Lasooni Murgh Tikka

CA\$16.00

Ail, gingembre, noix de cajou et herbes. / Garlic, ginger, cashew nuts, and herbs.



Bhatti Ka Murg

CA\$16.00

Poivre noir, noix de cajou et cannelle. / Black pepper, cashew nuts, and cinnamon.

Objets uniques / Unique Finds



Pomfret de poisson / Fish Pomfret

CA\$26.00

Servi avec du riz et des oignons marinés. / Whole fish, pickled onion, and green mint sauce.

Soya Chaap

CA\$16.00

Végétarien. Beyond Meat. / Vegetarian. Beyond Meat.
