



## Menu

# Aiza Authentique Cuisine Philippine

4886B Boul Des Sources, Dollard-Des-Ormeaux QC H8Y 3C7, Canada | (514) 676-0900

## Most Ordered



### Kwek-kwek (10mcx) / Kwek-kwek (10Pcs)

CA\$11.00

Oufs de caille frits enrobée d'une pâte à l'orange. / Fried quail eggs coated with orange batter.



### Boule de poisson (12mcx) / Fish ball (12Pcs)

CA\$11.00

Cuisine de rue philippine à base de pâte de poisson moulée en petites boules et frite. / Filipino street food made from fish paste molded into small balls and deep fried.



### Shanghai (12mcx) / Shanghai (12Pcs)

CA\$18.50

Viande hachée mélangée à des légumes comme des carottes, du poivron, de la coriandre et divers assaisonnements, puis enveloppée dans un emballage de Shanghai et frite. / Ground meat mixed with vegetables like carrots, Bell pepper, cilantro, and various seasonings then wrapped in Shanghai wrapper and fried.



### Tortang Talong

CA\$9.50

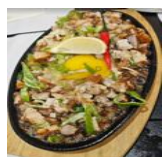
Omelette aux aubergines, oignons et ail. / Omelette with eggplant, onion and garlic.



### Lumpiang ubod frais / Fresh Lumpiang Ubod ( per piece)

CA\$9.20

Cour de Palmier, légumes, crevettes et autres ingrédients roulés dans une feuille de lumpia. / Heart of PaLM, vegetables, shrimp, pork and other ingredients rolled in a lumpia wrapper.



### Sisig de porc / Pork Sisig

CA\$21.00

Cubes de porc assaisonnés de calamansi EAT piment épicé. / Sizzling diced pork seasoned with calamansi and chili peppers.



### Lomi Surchage (Pour 2) / Lomi Overload (For 2)

CA\$26.50

Comprend du bouillon épais, des nouilles aux œufs et des garnitures comme du porc, du chicharron, des rouleaux de printemps lumpia, du kikikam et des œufs durs. La soupe est assaisonnée de sauce soja, d'ail et d'autres épices. / includes thick broth, egg noodles, and toppings like pork, chicharron, lumpia spring rolls, kikikam, and boiled eggs. The soup is seasoned with soy sauce, garlic, and other spices.

# Menu Aiza Authentique Cuisine Philippine

## Bataille de glace / Ice Scramble

CA\$11.50

Glace pilée mélangée avec du lait en poudre, du sucre, du sirop de chocolat et des guimauves. / Shaved ice mixed with powdered milk, sugar, chocolate syrup and marshmallows.

## Repas de côtelettes de porc / Pork Chop Meal

CA\$19.50

Côtelette de porc panée servie avec du riz, de l'atsara, de la tomate et un ouf au plat. / Breaded pork chop served with rice,atsara,tomato, and sunny side up egg.

## Brouillade d'ube / Ube Scramble

CA\$13.00

Glace pilée mélangée à du sirop aromatisé à l'ube, du lait en poudre et garnie d'ube halaya. / Shaved ice mixed with ube flavored syrup, milk powder and topped with ube halaya.

## APPETIZERS



### Kwek-kwek (10mcx) / Kwek-kwek (10Pcs)

CA\$11.00

Oufs de caille frits enrobée d'une pâte à l'orange. / Fried quail eggs coated with orange batter.



### Boule de poisson (12mcx) / Fish ball (12Pcs)

CA\$11.00

Cuisine de rue philippine à base de pâte de poisson moulée en petites boules et frite. / Filipino street food made from fish paste molded into small balls and deep fried.



### Moule frite / Fried Tahong

CA\$24.09

Moules frites enrobées d'un mélange de farine frites jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. / Fried mussels coated in mixture of flour being deep-fried until crispy and golden brown.



### French Fries (cheese)

CA\$11.50

Pommes de terre frites au def. / Deep fry potatoes.



### Lumpiang ubod frais / Fresh Lumpiang Ubod ( per piece)

CA\$9.20

Cour de Palmier, légumes, crevettes et autres ingrédients roulés dans une feuille de lumpia. / Heart of PaLM, vegetables, shrimp,pork and other ingredients rolled in a lumpia wrapper.

# Menu Aiza Authentique Cuisine Philippine



## French Fries (Sour & Cream)

CA\$11.50

Pommes de terre frites au def. / Deep fry potatoes with sour & cream flavor.



## French Fries (Plain)

CA\$10.00

Crispy golden fries served with a side of ketchup and mayonnaise.



## Shanghai (12mcx) / Shanghai (12Pcs)

CA\$18.50

Viande hachée mélangée à des légumes comme des carottes, du poivron, de la coriandre et divers assaisonnements, puis enveloppée dans un emballage de Shanghai et frite. / Ground meat mixed with vegetables like carrots, Bell pepper, cilantro, and various seasonings then wrapped in Shanghai wrapper and fried.



## Siomai (10mcx) / Siomai (10Pcs)

CA\$19.50

Porc haché enveloppé dans une fine feuille de pâte, puis cuit à la vapeur à la perfection et servi avec de la sauce soja. / Ground pork wrapped in a thin dough wrapper, then steamed to perfection and served with soy sauce.

## PORC



## Pata croustillante /Crispy Pata (XL)

CA\$30.00

Patte de porc frite croustillante servie avec sauce maison et papaye marinée apéritif à coté. / Crispy deep fried pork leg served with homemade sauce grated pickled papaya.



## Kare kare de porc croustillant / Crispy Pork Kare Kare

CA\$26.50

Porc croustillant, cuit dans une riche sauce aux arachides avec des légumes comme des aubergines, des haricots verts et des cours de banane. C'est un plat crémeux et savoureux avec une touche sucrée, servi avec du bagoong (pâte de crevettes) en accompagnement. / Crispy pork, cooked in a rich peanut sauce with vegetables like eggplant, string beans, and banana hearts. It's a creamy and savory dish with a hint of sweetness, served with bagoong (shrimp paste) on the side.

## Bicol Express

CA\$22.00

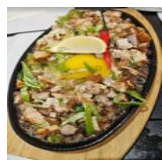
Porc cuit dans du lait de coco, de la pâte de crevettes et une variété de piments. / Pork cooked in coconut milk, shrimp paste, and a variety of chili peppers.

## Pata croustillante / Crispy Pata (L)

CA\$26.50

Patte de porc frite croustillante servie avec sauce maison et papaye marinée apéritif à coté. / Crispy deep fried pork leg served with homemade sauce grated pickled papaya.

# Menu Aiza Authentique Cuisine Philippine



## Sisig de porc / Pork Sisig

CA\$21.00

Cubes de porc assaisonnés de calamansi EAT piment épicé. / Sizzling diced pork seasoned with calamansi and chili peppers.



## Lechon Kawali

CA\$18.50

Faire frire les tranches de poitrine de porc. / Fry pork belly slices.

## Brochettes de porc (3mcx) / Pork Skewers( 3Pcs)

CA\$17.50

Barbecue de porc en tranches dans une brochette de bambou mariné dans un mélange spécial d'assaisonnements. / Simple soy sauce and Brown sugar marinade, with hints of lemon.

## Dinuguan de porc / Pork Dinuguan

CA\$22.00

Ragoût de porc philippin classique dans un plat salé à base de porc en dés, de sang de porc EAT d'épices. / Classic filipino pork stew in savory dish made with diced pork, pork blood, and spice.

## Sinigang de porc / Pork Sinigang

CA\$22.00

Soups aigre avec du porc, des légumes et un bouillon aromatisé au tamarin. / Sour soup with pork, vegetable, and tamarind- flavour broth.

## BEEF



## Bouf et champignons / Beef and Mushrooms

CA\$24.00

Bouf tendre mélangé à une savoureuse sauce aux champignons. / Tender beef mixed with flavorful mushroom sauce.



## Boufalo

CA\$27.50

Soupe de bouf qui est faite en faisant mijoter des jarrets de bouf et des os à moelle avec du sel et du poivre et comprend également des légumes. / Beef soup that is made by simmering beef shanks and marrow bones with salt and pepper and also includes vegetables.

## Bouf Kare-kare / Beef Kare-kare

CA\$29.00

Bouf mijoté dans une riche sauce aux arachides, accompagné d'aubergines, de haricots verts et de cours de banane. Servi avec bagoong (pâte de crevettes) en accompagnement. / Beef simmered in a rich peanut sauce, accompanied by eggplant, green beans and banana hearts. Served with bagoong (shrimp paste) on the side.

# Menu Aiza Authentique Cuisine Phillipine

## CHICKEN



### Poulet frit (3 pièces) avec riz / Fried Chicken (3Pcs.) With Rice

CA\$19.50

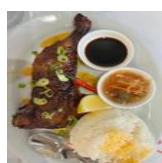
Les morceaux de poulet sont marinés dans un mélange d'ail, de sauce soja et d'autres assaisonnements avant d'être enrobés d'un mélange de farine assaisonnée et frits jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement dorés. / The chicken pieces are marinated in a mixture of garlic, soy sauce, and other seasonings before being coated in a seasoned flour mixture and deep-fried to golden perfection.



### Poulet frit (3mcx) avec des frites / Fried Chicken (3Pcs.) With Fries

CA\$18.50

Les morceaux de poulet sont marinés dans un mélange d'ail, de sauce soja et d'autres assaisonnements avant d'être enrobés d'un mélange de farine assaisonnée et frits jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement dorés. / The chicken pieces are marinated in a mixture of garlic, soy sauce, and other seasonings before being coated in a seasoned flour mixture and deep-fried to golden perfection.



### Poulet inasal (quart) avec du riz / Chicken Inasal (Quarter Part) With Rice

CA\$17.50

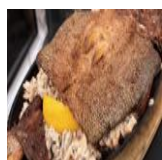
Cuisses de poulet marinées grillées dans un mélange d'huile d'achiote, citronnelle, gingembre, jus de lime, vinaigre et recette maison. / Grilled marinated chicken legs in a mixture of achiote oil, lemongrass, Ginger, lime juice, vinegar and inhouse recipe.

### Spring Chicken (2 pcs. Quarter Leg) with Fries

CA\$23.50

Fried quarter leg chicken pieces typically paired with crispy fries.

## SEAFOODS



### Sisig na Bangus

CA\$21.00

Cubes de bangus (chano) assaisonnés de calamansi et piment épicé. / Sizzling diced bangus (milkfish) seasoned with calamansi, onion and chili peppe



### Daing na Bangus

CA\$18.50

Bangus (poisson-lait) mariné dans un mélange de vinaigre, d'ail et de grains de poivre, puis séché avant d'être frit jusqu'à ce qu'il soit doré. / Bangus (milkfish) that's marinated in a mixture of vinegar, garlic, and peppercorns, and then dried before being fried until golden Brown.

### Sinigang au ventre de bangus / Sinigang Na Bangus Belly

CA\$22.00

Soupe préparée avec des morceaux tendres de ventre de bangus (poisson-lait) cuits dans un bouillon savoureux et acidulé au tamarin. Ce plat comprend une variété de légumes tels que l'épinard d'eau, le radis et l'aubergine. / Soup made with tender pieces of bangus (milkfish) belly cooked in a savory and tangy tamarind broth. This dish includes a variety of vegetables such as water spinach, radish, and eggplant.

### Pampano aigre-doux / Sweet And Sour Pampano

CA\$26.65

Le poisson pompano est frit puis mélangé à une sauce aigre-douce avec papaye en accompagnement. / Pampano fish is fried then mixed with a sweet and sour sauce with papaya on the side.

# Menu Aiza Authentique Cuisine Phillipine



## Sinigang Na Hipon

CA\$23.00

Soupe à base de crevettes cuites dans un bouillon de tamarin savoureux et acidulé. Le plat contient une variété de légumes comme des épinards d'eau, des radis et des aubergines, ajoutant de la profondeur et de la fraîcheur à la soupe. / Soup made with shrimp cooked in a savory and tangy tamarind broth. The dish features a variety of vegetables like water spinach, radish, and eggplant, adding depth and freshness to the soup.

## Crevettes au beurre à l'ail / Garlic Butter Shrimp

CA\$23.00

Les crevettes sont sautées dans du beurre avec de l'ail, des herbes et des assaisonnements. / The shrimp is sautéed in butter along with garlic, herbs, and seasonings.

## Moule grésillant / Sizzling Tahong

CA\$25.69

Les moules sont cuites dans une assiette grésillante avec un mélange savoureux d'ail, de beurre, de fromage et de piments pour une touche épicée. / Mussels are cooked in a sizzling plate with a flavorful mix of garlic, butter, cheese, and chili peppers for a spicy kick.

## Pampano frit / Fried Pampano XL

CA\$25.37

Pampano frit assaisonné de sel et de poivre. / Fried pampano seasoned with salt and pepper.

## Fried Pampano large

CA\$19.00

Crisp-fried pampano, typically seasoned with a blend of spices, offering a delightful seafood experience.

## Pampano aigre-doux / Sweet And Sour Pampano (XL)

CA\$34.40

Le poisson pompano est frit puis mélangé à une sauce aigre-douce avec papaye en accompagnement. / Pampano fish is fried then mixed with a sweet and sour sauce with papaya on the side.

## Ginataang hipon w/veg

CA\$23.00

Les crevettes sont cuites dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, d'ail, de gingembre et d'autres épices. / Shrimp is cooked in a creamy sauce made with coconut milk, garlic, Ginger, and other spices.

## Ginataan naTulingan

CA\$16.00

Le poisson tulingan est cuit lentement dans une casserole avec de l'eau, du sel et du kamias jusqu'à ce qu'il devienne tendre et savoureux. / Tulingan fish is slow-cooked in a pot with water, salt, and kamias until it becomes tender and flavorful.

# Menu Aiza Authentique Cuisine Philippine

## Sinaing na Tulingan (Per Piece)

CA\$16.00

Le poisson tulingan est cuit lentement dans une casserole avec de l'eau, du sel et du kamias jusqu'à ce qu'il devienne tendre et savoureux. / Tulingan fish is slow-cooked in a pot with water, salt, and kamias until it becomes tender and flavorful.

## VEGETABLES



### Laing avec du lechon kawali sur le dessus / Laing With Lechon Kawali On Top

CA\$20.50

Plat philippin à base de feuilles de tarot lait de coco, ail, oignon, piments, sauce de poisson plat philippin à base de feuilles de tarot, lait de coco, ail, oignon, piments et sauce de poisson. / Filipino dish made with taro leaves, coconut milk, garlic, onion, chili peppers, and fish sauce.

## Tokwa't Baboy

CA\$23.00

Plat philippin populaire à base de tokwa, de poitrine de porc frite, de vinaigre, de sel et de poivre. / Popular filipino dish made with tokwa, fried pork belly, vinegar salt



## Tortang Talong

CA\$9.50

Omelette aux aubergines, oignons et ail. / Omelette with eggplant, onion and garlic.

## Sinigang aux légumes / Vegetable Sinigang

CA\$11.50

La soupe aigre est faite avec une variété de légumes et d'agents acidulés comme le tamarin. / Sour soup is made with a variety of vegetables and sour

## Salade d'aubergines avec ouf salé / Ensaladang Talong With Salted Egg

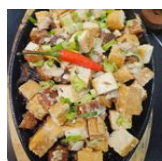
CA\$9.50

Aubergines grillées avec ouf salé, tomates, ail et oignons. / Grilled eggplant with salted egg, tomatoes, garlic and onions.

## Kare-kare aux légumes / Vegetable Kare Kare

CA\$18.50

Mélanger les légumes (aubergine, gombo, cour de banane, haricots verts) avec la sauce kare kare/sauce aux arachides). Servir avec de la pâte de crevettes. / Mix vegetables (eggplant, okra, banana Heart, string beans) with kare-kare sauce/peanut sauce). Serve with shrimp paste.



## Tofu grillé avec porc / Sizzling Tofu With Pork

CA\$23.00

Il est fait de tofu frit mélangé à de la mayonnaise et du poivron. / It is made with fried tofu mixed with mayo and Bell pepper.

# Menu Aiza Authentique Cuisine Philippine

## Tofu grésillant / Sizzling Tofu

CA\$17.95

Il est fait de tofu frit mélangé à de la mayonnaise et du poivron. / It is made with fried tofu mixed with mayo and Bell pepp

## Pinakbet

CA\$21.00

Mélanger des légumes tels que l'aubergine, le gombo, la courge, le bokchoy et le melon amer et cuits avec de la pâte de crevettes. / Mix vegetables such as eggplant, okra, squash, bokchoy and bitter melon and cooked with shrimp paste.

## Chopseuy

CA\$21.00

Mélanger les légumes, les viandes et les fruits de mer dans une sauce épaisse. / Mix vegetables, meats and seafoods in a thick sauce.

## NOODLES



### Lomi Surcharge (Pour 2) / Lomi Overload (For 2)

CA\$26.50

Comprend du bouillon épais, des nouilles aux œufs et des garnitures comme du porc, du chicharron, des rouleaux de printemps lumpia, du kikikam et des œufs durs. La soupe est assaisonnée de sauce soja, d'ail et d'autres épices. / includes thick broth, egg noodles, and toppings like pork, chicharron, lumpia spring rolls, kikikam, and boiled eggs. The soup is seasoned with soy sauce, garlic, and other spices.

### Soupe Molo (À partager) / Molo Soup (For Sharing)

CA\$27.50

Soupe philippine traditionnelle à base d'un mélange de bouillon de porc, de légumes et de petites boulettes appelées molo ou wontons. / Traditional Filipino soup made with a mixture of pork broth, vegetables and small dumplings called molo or wontons.

### pansit bihon sautee in chicken

CA\$17.95

Thin rice noodles stir-fried with chicken, typically featuring garlic, onion, soy sauce, and vegetables, often complemented by a squeeze of fresh lemon.

### Pansit Bihon

CA\$18.50

Nouilles de bihon sautées avec des légumes, du poulet et des boulettes de poissons tranchées. / Stir-fried bihon noodles with vegetables, pork and sausage.

### Miki Bihon

CA\$18.50

Nouilles de bihon sautées avec des légumes, du poulet et des boulettes de poissons tranchées. / Stir-fried bihon noodles with vegetables, pork and sausage.

# Menu Aiza Authentique Cuisine Philippine

## Pansit Hab Hab

CA\$19.50

Nouilles de riz fines, porc et un mélange de légumes comme le chou, les carottes et les haricots verts. Il est assaisonné de sauce soja et cuit dans un bouillon savoureux. / Thin rice noodles, pork and a mix of vegetables like cabbage, carrots, and green beans. It's seasoned with soy sauce and cooked in a savory broth.

## Pansit Canton

CA\$19.50

Nouilles bâton de farine sautées dans le poulet et les légumes. / Flour stick noodles saute in pork, sausage and vegetables.

## Pansit Miki

CA\$18.50

Nouilles miki sautées avec une variété d'ingrédients tels que de la viande, des crevettes et des légumes, assaisonnées de sauce soja et d'autres assaisonnements savoureux. / Miki noodles stir-fried with a variety of ingredients such as meat, and vegetables, seasoned with soy sauce and other flavorful seasonings.



## Palabok

CA\$19.50

Nouilles bouillies avec sauce palabok, porc haché, et garnies d'ouf, de poisson fumé haché, de chicharrón haché et de crevettes. / Boiled noodles with palabok sauce with minced pork and top with egg, minced smoked fish, minced chicharon and shrimp.

## Spaghetti à la façon philippine / Filipino Style Spaghetti

CA\$19.50

Sauce à base de tomates plus sucrée que la sauce à spaghetti italienne. Comprend la viande hachée. Il est garni de fromage râpé, ce qui lui donne une finition ringarde. / Tomato-based sauce sweeter compared to italian spaghetti sauce. includes ground meat. It is topped with cheese giving it a cheesy finish.

## ALL DAY BREAKFAST

### Repas tapa / Tapa Meal

CA\$23.00

Bouf salé mariné dans un mélange d'épices, de vinaigre et de sel puis frit il est servi avec un ouf. Tomato, atsara, riz et ouf. / Cured beef marinated in a mixture of spices, vinegar and salt then fry it's serve with egg. Tomato, atsara, rice and

### Repas de bangus frit / Fried Bangus Meal

CA\$19.50

Poisson-lait frit servi avec du riz, de la tomate, de l'atsara et un ouf au plat. / Fried milkfish served with rice, tomato, atsara and sunny-side-up egg.

### Repas de bacon / Tocino Meal

CA\$21.00

Porc mariné sucré servi avec riz, tomate, atsara et ouf au plat. / Sweet marinated pork served with rice, tomato, atsara and sunny side up egg.

# Menu Aiza Authentique Cuisine Philippine

## Repas de côtelettes de porc / Pork Chop Meal

CA\$19.50

Côtelette de porc panée servie avec du riz, de l'atsara, de la tomate et un ouf au plat. / Breaded pork chop served with rice,atsara,tomato, and sunny side up egg.



## Repas de longganisa / Longganisa Meal

CA\$21.00

Saucisse de porc philippine servie avec du riz, de la tomate, de l'atsara et un ouf au plat.. / Filipino pork sausage served with rice, tomato, atsara and sunny side up egg.

## DRINKS

### Milk-shake à la mangue / Mango Shake

CA\$13.00

Glace pilée mélangée à de la mangue puis garnie de cubes de mangue. / Shaved ice blended with mango then topped with mango cubes.

### Brouillade d'ube / Ube Scramble

CA\$13.00

Glace pilée mélangée à du sirop aromatisé à l'ube, du lait en poudre et garnie d'ube halaya. / Shaved ice mixed with ube flavored syrup, milk powder and topped with ube halaya.

### Bataille de glace / Ice Scramble

CA\$11.50

Glace pilée mélangée avec du lait en poudre, du sucre, du sirop de chocolat et des guimauves. / Shaved ice mixed with powdered milk, sugar, chocolate syrup and marshmallows.

### Scramble (add milk)

CA\$1.50

Scramble with milk: A creamy blend of milk and eggs, typically enhanced with subtle flavors for a smooth and satisfying drink experience.

### Mais con Yelo

CA\$12.00

Glace pilée avec du lait évaporé, des grains de maïs sucrés, des flocons de maïs et du sucre. / Shaved ice with evaporated milk, sweet corn kernels, corn flakes and sugar.

### Mangue Locco / Mango Locco

CA\$14.50

Glace pilée mélangée à de la mangue puis garnie de cubes de mangue,et de Graham moulu. / Shaved ice blended with mango then topped with mango cubes, and ground graham

# Menu Aiza Authentique Cuisine Phillipine

## Boissons gazeuses / Soft Drinks

CA\$3.00

Carbonated beverages typically include options like Coke, Diet Coke, Sprite, and other popular soft drinks.

## Coffee

CA\$3.75

Freshly brewed, aromatic blend to kick-start your day.

## Coffee Combo

CA\$3.00

Freshly brewed coffee typically served with options for cream and sugar.

## Halo-halo

CA\$15.00

Glace pilée, fruits sucrés, haricots, gelées, lait concentré et diverses friandises garnies de flan au leche, d'ube halaya et de crème glacée. / Shaved ice, sweet fruits, beans, jellies, condensed milk and various treats topped with leche flan, ube halaya and ice cream.

## Sago't Gulaman

CA\$9.50

Cubes d'agar-agar (gélatine) dans un sirop sucré parfumé aux feuilles de pandan. / Agar-agar (gelatin) cubes in a sweet syrup flavored with pandan leaves.

## DESSERT

### Ube Halaya

CA\$20.70

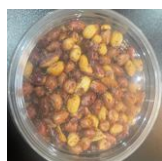
Creamy Filipino purple yam dessert, often garnished with coconut.



### Gâteau Yema / Yema Cake

CA\$12.50

Soft, moist cake layered with rich purple yam and creamy custard, topped with a generous sprinkle of shredded cheese.



### Peanuts

CA\$7.50

Roasted peanuts seasoned with a light sprinkling of salt, offering a crunchy and savory treat.

# Menu Aiza Authentique Cuisine Philippine

## Caramel bar

CA\$12.50

A buttery pastry base topped with rich caramel, creating a sweet and satisfying treat.



## Pastillas UBE

CA\$9.50

Soft, sugar-coated pastries infused with ube flavor, made from powdered milk, condensed milk, and sugar.

## Pastillas (Reg)

CA\$9.50

Sweet milk candy, typically crafted from condensed milk and sugar, offering a soft, chewy texture as a delightful dessert treat.



## Cheese cup cake (1 doz)

CA\$30.00

Soft, moist cupcakes topped with shredded cheese, offering a delightful blend of sweet and savory flavors.

## Mamon (Reg)

CA\$26.00

Soft sponge cake typically baked in muffin-style liners, offering a light and airy texture.



## Siopao (3pcs.)

CA\$23.00

Steamed buns filled with savory or sweet fillings, served in a set of three.

## Leche Flan

CA\$25.00

Crème anglaise au caramel, à base d'oufs, de lait concentré et de sucre. / Caramel custard, made with eggs, condensed milk and sugar.

## EXTRA

### Oeuf au Plat

CA\$2.50

A simple preparation of fried eggs, typically featuring a sunny-side-up style showcasing the yolk, often enjoyed as a classic dessert touch.

# Menu Aiza Authentique Cuisine Philippine

---

## Chili Oil

CA\$7.50

A versatile condiment, chili oil is typically made by infusing oil with chili peppers, garlic, and spices for a spicy and aromatic flavor enhancement.

---

## Riz Vapeur (L) good for 4 pax

CA\$13.00

Steamed rice typically served as a side dish, suitable for sharing among four people.

---



## Riz Vapeur (S)

CA\$3.00

Steamed white rice, fluffy and perfectly cooked.

---