

Menu

SAFFRONMTL

885 Boul Décarie, Saint-Laurent QC H4L 3M2, Canada | (514) 600-6011

Most Ordered



Koubideh

CA\$28.00

Deux brochettes de veau et d'agneau haché marinés. / Two marinated ground veal and lamb skewers.



Tahchin

CA\$26.00

Poulet tendre cuit avec du riz au safran et du yaourt, formant une délicieuse croûte dorée. / Tender chicken baked with saffron rice and yogurt, forming a golden crust.



Ghorme Sabzi

CA\$23.00

Ragoût de viande en morceaux mijotée lentement avec des herbes fraîches, des haricots rouges et des citrons séchés, servi avec du riz au safran. / Meat stew with tender pieces slow-cooked with fresh herbs, kidney beans, and dried limes, served with saffron rice.



Gheymeh Nesar

CA\$28.00

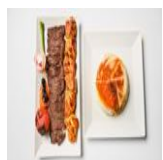
Riz parfumé au safran, préparé avec de la viande, des amandes et pistaches effilées, du zeste d'orange râpé, des épines-vinettes et des oignons frits. / Fragrant saffron rice with meat, slivered almonds and pistachios, grated orange peel, barberries, and fried onions.



Soltani

CA\$39.00

Brochette de Barg assaisonné et brochette de Koubideh mariné. / Seasoned Barg skewer and marinated Koubideh skewer .



Joojeh Soltani

CA\$47.00

Brochette de Barg assaisonné et brochette de Joojeh marinée. / Seasoned Barg skewer and marinated Joojeh skewer .

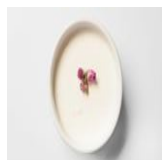


Plateau de brochettes pour deux / Skewer Platter for Two

CA\$72.00

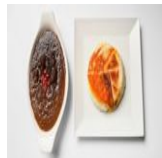
Deux brochettes de Koubideh, une brochette de Barg et une brochette de Joojeh. / Two Koubideh skewers, one Barg skewer, and one Joojeh skewer.

Menu SAFFRONMTL



Yaourt à l'échalote persane (Moosir) / Persian Shallot Yogurt (Moosir) CA\$9.00

Creamy yogurt blended with Persian shallots (moosir), garnished with delicate dried rosebuds.



Fesenjan CA\$26.00

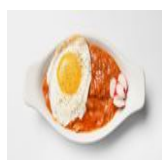
Ragoût de poulet avec des morceaux tendres mijotés avec des noix moulues et du sirop de grenade, dans un équilibre parfait entre acidulé et sucré, servi avec du riz au safran. / Chicken stew with tender pieces slow-cooked with ground walnuts and pomegranate molasses, in a perfect balance of tangy and sweet, served with saffron rice.



Poulet et riz aux épines-vinettes / Chicken and Barberry Rice CA\$23.00

Zereshk polo va morgh. Poulet tendre mijoté dans une sauce tomate aux épices, servi avec du riz au safran et aux épinesvinettes. / Zereshk polo va morgh. Tender chicken simmered in a spiced tomato sauce, served with saffron and barberry rice.

Entrées / Appetizers



Mirza Ghasemi CA\$16.00

Aubergines grillées fumées mélangées avec de l'ail et des tomates, servies chaudes. / Smoked grilled eggplant with garlic and tomatoes, served warm.



Kashk-e Bademjan CA\$17.00

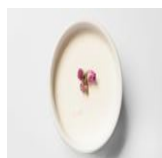
Aubergines grillées mélangées avec du sérum de lait, ail et oignons frits, servies chaudes. / Grilled eggplant blended with whey, garlic, and fried onions, served warm.



Soupe / Soup CA\$8.00

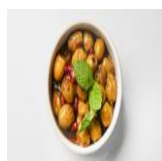
Soupe rouge légère au poulet et à l'orge avec la sauce de tomates. / Light red Soup with chicken and barley with tomato sauce.

Accompagnements / Sides



Yaourt à l'échalote persane (Moosir) / Persian Shallot Yogurt (Moosir) CA\$9.00

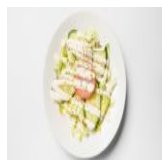
Creamy yogurt blended with Persian shallots (moosir), garnished with delicate dried rosebuds.



Zeytoun Parvardeh CA\$10.00

Olives fraîches marinées aux herbes, noix et mélasse de grenade. / Fresh olives marinated with herbs, walnuts, and pomegranate molasses.

Menu SAFFRONMTL



Salade de laitue / Lettuce Salad

CA\$8.00

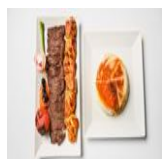
Tomates, concombres, oignons avec sauce de César. / Tomatoes, cucumbers, onions with Caesar dressing.

Salade Shirazi / Shirazi Salad

CA\$8.00

Tomates, concombres, oignons avec vinaigrette légère. / Tomatoes, cucumbers, onions with a light vinaigrette.

Plats de Kabab / Kabab Dishes



Joojeh Soltani

CA\$47.00

Brochette de Barg assaisonné et brochette de Joojeh marinée. / Seasoned Barg skewer and marinated Joojeh skewer .



Plateau de brochettes pour deux / Skewer Platter for Two

CA\$72.00

Deux brochettes de Koubideh, une brochette de Barg et une brochette de Joojeh. / Two Koubideh skewers, one Barg skewer, and one Joojeh skewer.



Barg Kabab

CA\$35.00

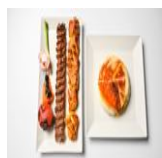
Brochette de filet mignon tendre et bien assaisonné. / Tender, well-seasoned filet mignon skewer.



Soltani

CA\$39.00

Brochette de Barg assaisonné et brochette de Koubideh mariné. / Seasoned Barg skewer and marinated Koubideh skewer .



Vaziri

CA\$35.00

Brochettes de Joojeh et de Koubideh marinés. / Marinated Joojeh and Koubideh skewers.

Bol de Kabab / Kabab Bowl

CA\$45.00

Brochette de Koubideh, brochette de Joojeh et brochette de chenjeh. / Koubideh skewer, Joojeh skewer, and chenjeh skewer.

Joojeh kabab with bone, brochette de poulet avec os **CA\$28.00**

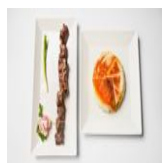


Plateau de brochettes pour trois / Skewer Platter for Three **CA\$109.00**

Trois brochettes de Koubideh, une brochette de Barg, deux brochette de Joojeh. / Three Koubideh skewers, one Barg skewer, two Joojeh skewer.

Combo Koubideh (Demi-portion) / Koubideh Combo (Half Portion) **CA\$20.00**

Une brochette de Koubideh, riz au safran, salade d'accompagnement et boisson. / One skewer of Koubideh, saffron rice, side salad, and a beverage.



Chenjeh **CA\$32.00**

Morceaux de filet mignon tendres et bien assaisonnés. / Tender, well-seasoned filet mignon pieces.



Koubideh **CA\$28.00**

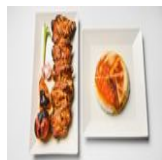
Deux brochettes de veau et d'agneau haché marinés. / Two marinated ground veal and lamb skewers.



Joojeh Kabab désossé / Boneless Joojeh Kabab **CA\$28.00**

Brochette de poulet mariné (désossé). / Marinated chicken skewer (boneless).

Kababs au Kilo / Kababs by the Kilo



Joojeh au kilo / Joojeh by the Kilo **CA\$69.00**

Quatre brochettes. / Quatre brochettes.

Kabab mixte au kilo / Mixed Kabab by the Kilo **CA\$74.00**

Quatre brochettes de Koubideh et deux brochettes de Joojeh. / Four Koubideh skewers and two Joojeh skewers.

Menu SAFFRONMTL

Kabab au kilo / Kabab by the Kilo

CA\$69.00

Sept brochettes de Koubideh. / Sept brochettes de Koubideh.

Plats iraniens traditionnels / Classic Iranian Dishes



Tahchin

CA\$26.00

Poulet tendre cuit avec du riz au safran et du yaourt, formant une délicieuse croûte dorée. / Tender chicken baked with saffron rice and yogurt, forming a golden crust.



Ghome Sabzi

CA\$23.00

Ragoût de viande en morceaux mijotée lentement avec des herbes fraîches, des haricots rouges et des citrons séchés, servi avec du riz au safran. / Meat stew with tender pieces slow-cooked with fresh herbs, kidney beans, and dried limes, served with saffron rice.



Fesenjan

CA\$26.00

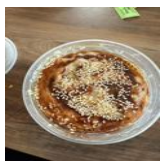
Ragoût de poulet avec des morceaux tendres mijotés avec des noix moulues et du sirop de grenade, dans un équilibre parfait entre acidulé et sucré, servi avec du riz au safran. / Chicken stew with tender pieces slow-cooked with ground walnuts and pomegranate molasses, in a perfect balance of tangy and sweet, served with saffron rice.



Gheymeh Nesar

CA\$28.00

Riz parfumé au safran, préparé avec de la viande, des amandes et pistaches effilées, du zeste d'orange râpé, des épines-vinettes et des oignons frits. / Fragrant saffron rice with meat, slivered almonds and pistachios, grated orange peel, barberries, and fried onions.



Halim

CA\$20.00

Brunch



Kalapacha

CA\$60.00

Only weekend brunch



Poulet et riz aux épines-vinettes / Chicken and Barberry Rice

CA\$23.00

Zereshk polo va morgh. Poulet tendre mijoté dans une sauce tomate aux épices, servi avec du riz au safran et aux épines-vinettes. / Zereshk polo va morgh. Tender chicken simmered in a spiced tomato sauce, served with saffron and barberry rice.

Menu SAFFRONMTL



Riz aux herbes avec jarret d'agneau / Herbed Rice and Lamb Shank **CA\$32.00**

Baghali polo va mahiche. Jarret d'agneau tendre, mijoté dans une sauce tomate riche, servi avec du riz parfumé aux fèves et à l'aneth. / Baghali polo va mahiche. Tender lamb shank slowly simmered in a rich tomato sauce, served with fragrant fava bean and dill rice .

Riz parfumé / Fragrant Rice

Fava been rice

CA\$9.00

Barberry rice

CA\$7.00

Riz au safran / Saffron Rice

CA\$6.00

Sandwichs gourmets / Gourmet Sandwiches



Kentucky Chicken Combo

CA\$20.00

Crispy, well-seasoned fried chicken made with our special marinade and cooked until golden and crunchy. Includes fries and a soft drink.

Sandwich Koubideh

CA\$15.00

Sandwich Joojeh

CA\$20.00

Desserts

Bastani Sonnati

CA\$8.00

Menu SAFFRONMTL



Sholeh Zard

Aromatic saffron rice pudding with a sprinkle of cinnamon, garnished with slivered almonds.

CA\$7.00

Faloudeh

CA\$9.00

Boissons / Beverages



Jus / Juice

A trio of fresh juices featuring vibrant green, orange, and pink hues, crafted from assorted fruits.

CA\$3.00



Delster

Non-alcoholic malt beverage with a hint of sweetness and a smooth finish.

CA\$4.00



Eau minérale en bouteille / Bottled Mineral Water

Pure bottled mineral water.

CA\$2.30

Boisson gazeuse / Soft Drink

Choice of cola, diet cola, or lemon-lime soda.

CA\$3.00

Boisson au yogourt salée / Salty Yogurt Drink

CA\$4.50
