



## MENU SOIR

35 \$ / 45 \$ / 55 \$

### ENTRÉES

Soupe du chef

*(Disponible avec les plats à 35 \$ et à 55 \$)*

—

Mirza

*(Disponible avec les plats à 45 \$)*

*Purée d'aubergine, de tomates, d'oeuf, d'ail et de fines herbes • Pain pita*

### PLATS PRINCIPAUX

Végétarien - 35 \$

*Légumes assaisonnés et cuits au beurre • Tofu • Riz basmati et safran  
• Salade verte • Sauce à l'ail*

—

Crevettes - 35 \$

*Crevettes marinées • Riz basmati • Riz au safran • Salade • Sauce à l'ail*

—

Zereshk Polo - 35 \$

*Demi-poulet mijoté dans une sauce tomate • Riz basmati •  
Riz au safran garni d'épines-vinettes séchées • Salade verte*

—

Baghali Polo Mahicheh - 45 \$

*Jarret d'agneau mijoté dans une sauce tomate • Riz basmati aux gourganes et parfumé à l'aneth*

—

## PLATS PRINCIPAUX

Jooje Kabab - 45 \$

*Brochette de poulet mariné • Riz au safran • Sauce spéciale • Salade verte*

—

Kabab Barg - 45 \$

*Brochette de filet mignon dans une marinade maison traditionnelle • Riz au safran  
• Sauce spéciale • Salade verte*

—

Carré d'agneau rôti (Shishlik) - 55 \$

*Riz basmati et safran ou purée de pommes de terre • Sauce spéciale • Salade verte*

—

Poisson grillé - 55 \$

*Saumon mariné • Riz basmati • Riz au safran  
• Salade • Légumes cuits • Sauce à l'ail*

—

Shish kebab - 55 \$

*Filet de bœuf grillé parfumé d'une sauce spéciale • Poivrons et oignons grillés  
• Riz basmati et safran ou purée de pommes de terre  
• Sauce spéciale • Salade verte*

## DESSERTS

Crème brûlée

—

Baklava

