

Plats végétariens / Veggie dishes

Servi avec riz / Served with rice

Aloo gobi.....15.00

Chou fleur & pommes de terre cuits avec gingembre, oignons & épices
Cauliflower & potatoes cooked with ginger, onions & spices

Légumes curry / Veggie curry.....15.00

Mélange de légumes cuits dans une sauce au curry avec épices
Mixed vegetables cooked in a curry sauce with spices

Légumes korma / Veggie korma.....16.00

Mélange de légumes cuits dans une sauce korma crémeuse avec amandes, raisins & noix de coco
Mixed vegetables cooked in korma sauce w/almonds, raisins & coconut

Saag paneer.....15.00

Épinards, feuilles de moutarde, brocolis avec fromage paneer cuits avec gingembre, ail & épices / Spinach, mustard leaves, broccoli with paneer cheese cooked with ginger, garlic & spices

Bhindi.....16.00

Gombo cuit avec tomates, oignons, grains de cumin & épices
Okra cooked with tomatoes, onions, cumin seeds & spices

Dal makhni.....15.00

Mélange de lentilles & haricots rouges cuits avec beurre, crème, tomates & oignons / Mixed lentils, red beans cooked with butter, cream, tomatoes & onions

Shahi paneer.....17.00

Fromage paneer cuit dans une sauce crémeuse
Paneer cheese cooked in a creamy sauce

Chili paneer.....17.00

Fromage paneer sauté avec poivrons, oignons, oignons verts, sauce soja & épices paneer / Cheese sauté with capsicum, onions, spring onions, soy sauce & spices

Chana masala.....15.00

Pois ciche, oignons, tomates & épices
Chick peas with onions, tomatoes & spices

Mutter paneer.....15.00

Pois verts & fromage paneer cuits dans une sauce au curry avec épices
Green beans with paneer cheese cooked in a curry sauce with spices

Bengun.....15.00

Augergines émincées & grillées dans un four tandoor, avec oignons, tomates & épices / Minced eggplants grilled in a tandoor oven with tomatoes & spices

Les à côtés / The side dishes

Riz basmanti rice.....4.00

Riz au cumin rice.....5.00

Riz au petits poids / Rice w/peas.....5.00

Frites / Fries.....4.00

Raita / Raita.....4.00

Marinade / Pickles.....3.00



-  Épicé / Spicy  Très épicé / Very spicy
 -  Végétalien / Vegan  Sans gluten free
 -  Contient des noix / Contains nuts
- AUCUNES ARACHIDES / NO PEANUTS**

Apportez votre vin | Bring your wine



AMBER
— RESTAURANT —
CUISINE PAKISTANAISE & INDIENNE

Menu



AMBER
RESTAURANT

www.RestaurantAmber.ca

266, rue Rachel Est, Montréal, Qc. H2W 1E6 | 514-285-0000



Entrées

Soupe aux lentilles / Lentil soup.....5.00

Samosa: 2 mcx. / 2 pcs.....7.00

Pâte frite, farcie de pommes de terre, pois verts et épices
Crispy patty stuffed with potatoes, green peas & spices

Chana samosa.....12.00

Samosas aux légumes garnies de pois chiche, tomates, oignons, yaourt & sauce tamarin / Samosas topped with chickpeas, tomatoes, onions, yogurt & tamarind sauce

Poisson pakora / Fish pakora.....12.00

Poisson pané / Breaded fish

Poulet pakora / Chicken pakora.....12.00

Poulet frit pané / Fried breaded chicken

Paneer pakora.....10.00

Fromage paneer pané et frit / Fried breaded paneer cheese

Oignons bhaji / Onions bhaji.....6.00

Beignets indien à l'oignon / Indian onion fritters

Salade au poulet tikka /

Chicken tikka salad.....10.00

Salade avec poulet tandoori / Salad with tandoori chicken



Biryanis avec salade / with salad & chutney

Riz épicé avec grains de cumin, cardamome, clou de girofle, gingembre, ail, amandes, raisins, feuille de laurier & curcuma / Spicy rice w/cumin seeds, cardamom, cloves, ginger, garlic, almonds, raisins, bayleaf & curcuma

Légumes / Veggie.....16.00

Agneau / Lamb.....19.00

Poulet / Chicken.....18.00

Fruits de mer / Seafood.....20.00

Crevettes / Shrimp.....20.00



Naans

Tandoori.....4.00

Ail / Garlic.....5.00

Sésame / Sesame.....5.00

Blé entier / Whole wheat.....4.00

Keema.....7.00

Farci au bœuf ou poulet haché / Stuffed with minced beef or chicken

Fromage / Cheese.....5.00

Aloo.....6.00

Farci aux pommes de terre / Stuffed with potatoes

Grillades BBQ / Grilled BBQ

Servi avec riz, salade & sauce chutney /

Served with rice, salad & chutney sauce

Cuisses de poulet tandoori /

Tandoori chicken legs.....16.00

Poulet / Chicken tikka boti.....18.00

Poulet / Chicken malai tikka.....18.00

Saumon / Salmon tikka.....22.00

Agneau / Lamb tikka.....21.00

Légumes / Veggie paneer tikka.....17.00

Crevettes / Shrimp tandoori.....18.00

Poulet / Chicken kabab.....14.00

Bœuf / Beef kebab.....14.00

Mélange poulet / Chicken mix.....30.00

Tikka boti, malai tikka, cuisse de poulet / chicken leg, kabab

Mélange poulet, agneau & bœuf /

Chicken, lamb & beef mix.....40.00

Poulet tikka boti, agneau tikka, poulet malai tikka, kabab bœuf, cuisses de poulet tandoori / Chicken tikka boti, lamb tikka, chicken malai tikka, beef kabab, tandoori chicken legs

Poulet / Chicken avec riz / with rice

Poulet au beurre / Butter Chicken.....18.00

Poulet désossé & marinée dans une sauce crémeuse
Marinated boneless chicken cooked in a creamy sauce

Poulet / Chicken tikka masala.....18.00

Cubes de poitrine de poulet marinées et grillés dans une sauce crémeuse / Grilled marinated chicken breast cubes cooked in a creamy sauce

Poulet / Chicken korma.....18.00

Poulet désossé cuit dans une sauce korma crémeuse + amandes, raisins & noix de coco / Boneless chicken cooked in a creamy korma sauce with almonds, raisins & coconut

Poulet / Chicken curry.....17.00

Poulet désossé cuit dans une sauce curry avec épices
Boneless chicken cooked in a curry sauce with spices

Poulet / Chicken karahi.....18.00

Poulet désossé mariné cuit dans une sauce au curry épicée & épaisse avec gingembre frais, tomates & oignons

Boneless marinated chicken cooked in a thick & spicy curry sauce with fresh ginger, tomatoes & onions

Poulet / Chicken vindaloo.....18.00

Poulet désossé cuit dans une sauce au curry très épicée avec pommes de terre / Boneless chicken cooked in a very spicy curry sauce with potatoes

Poulet / Chicken kabab masala.....18.00

Poulet kabab cuit dans une sauce au curry crémeuse avec épices
Chicken kabab cooked in a creamy curry sauce with spices



Agneau / Lamb avec riz / with rice

Agneau / Lamb curry.....20.00

Agneau désossé cuit dans une sauce curry avec épices
Boneless lamb cooked in a curry sauce with spices

Agneau / Lamb karahi.....20.00

Agneau désossé cuit dans une sauce curry épicée & épaisse + gingembre frais, tomates & oignons / Boneless lamb cooked in a spicy curry sauce with fresh ginger, tomatoes & onions

Agneau / Lamb korma.....20.00

Agneau désossé cuit dans un sauce crémeuse avec cardamome, cannelle, clou de girofle, noix de muscade, noix, amandes, raisins & noix de coco / Boneless lamb cooked in a creamy sauce w/cardamom, cinnamon, cloves, nutmeg, almonds, raisins & coconut

Agneau / Lamb vindaloo.....20.00

Agneau désossé cuit dans une sauce très épicée + pommes de terre
Boneless lamb cooked in a very spicy curry sauce w/potatoes

Bœuf / Beef avec riz / with rice

Bœuf niharee / Niharee beef.....19.00

Bœuf tendre, cuit lentement avec épices niharee (cardamome, fenouil, clou de girofle, noix de muscade & gingembre)

Tender beef cooked slowly with niharee spices (cardamom, fennel, cloves, nutmeg & ginger)

Bœuf haleem / Haleem beef.....17.00

Bœuf avec lentilles, blé, orge & épices (consistance pâteuse)
Beef with lentils, wheat, barley & spices (paste-like consistency)

Bœuf / Beef kabab masala.....19.00

Kabab de bœuf grillé dans un four tandoor, découpé en morceaux & cuit dans une sauce curry crémeuse / Beef kabab grilled in a tandoor oven, cut into pieces & cooked in a creamy curry sauce

Bœuf curry / Beef curry.....18.00

Bœuf désossé cuit dans une sauce au curry avec épices
Boneless beef cooked in a curry sauce with spices

Bœuf vindaloo / Vindaloo beef.....19.00

Bœuf désossé cuit dans une sauce au curry très épicée avec pommes de terre / Boneless beef cooked in a very spicy curry sauce with potatoes

Bœuf karahi / Karahi beef.....19.00

Bœuf mariné, cuit dans une sauce épicée & épaisse avec gingembre frais, tomates & oignons / Marinated beef cooked in a thick & spicy curry sauce with fresh ginger & onions

Fruits de mer & poisson avec riz

Seafood & fish with rice

Poisson curry / Fish curry.....19.00

Poisson cuit dans une sauce au curry avec épices
Fish cooked in a curry sauce with spices

Crevettes karahi / Kahari shrimp.....20.00

Crevettes marinées, cuites dans une sauce épicée & épaisse avec gingembre frais, tomates & oignons / Marinated shrimp cooked in a thick & spicy curry sauce with fresh ginger & onions

Crevettes curry / Curry shrimp.....21.00

Poisson marinée, cuit dans une sauce au curry avec épices
Marinated shrimp, cooked in a curry sauce with spices

Crevettes au beurre/Butter shrimp.....20.00

Crevettes marinées, cuites dans une sauce crémeuse
Marinated shrimp cooked in a creamy sauce

Curry fruits de mer / Seafood curry.....21.00

Mélange de fruits de mer marinés dans une sauce curry & épices
Marinated mixed seafood cooked in a curry sauce & spices

Crevettes saag / Saag shrimp.....20.00

Crevettes avec épinards, feuilles de moutarde & brocoli / Shrimp with spinach, mustard greens & broccoli

Crevettes malai / Malai shrimp.....22.00

Crevettes cuites dans une sauce crémeuse avec du lait de coco avec épices / Shrimp cooked in a creamy sauce with coconut milk & spices

Crevettes / Korma shrimp.....21.00

Crevettes cuites dans une sauce korma crémeuse + amandes, raisins & noix de coco / Shrimp cooked in a creamy korma sauce w/almonds, raisins & coconut