



BEROYA

Cuisine Syrienne

Menu





BEROYA
Cuisine Syrienne

Beroya, l'ancien nom de la ville syrienne d'Alep, évoque un esprit profondément enraciné du vivre ensemble et un sens inégalé du beau et du raffiné. Avec une histoire de plus que 5000 ans, **Beroya**, ville mythique, inspire la quête de l'harmonie et de la tolérance. Adopter **Beroya** pour vous servir et contribuer à votre bien-être est tout simplement un hommage à la merveilleuse ville d'Alep et à sa population vaillante et un hymne d'espoir face au malheur.

Beroya, the ancient name of the Syrian city of Aleppo, evokes a deeply rooted spirit of togetherness and an unrivalled sense of beauty and refinement. With a history of more than 5000 years, **Beroya**, city of legend, inspires the pursuit of harmony and tolerance. Choosing **Beroya** to serve you and contribute to your wellness is simply paying tribute to the wonderful city of Aleppo and its brave population and raising a hymn of hope in the face of misfortune.



BEROYA
Cuisine Syrienne

Soupes / Soups

- **aux lentilles / Lentils / عدس** 10 \$
- **aux légumes / Vegetable / خضار** 10 \$

Salades / Salads

- **Fattouche / فتوش** **Petit / Small 15 \$** **Grand / Big 21 \$**
Mélange de crudités fraîches ,fromage tressé et pain pita frit servi avec une sauce au vinaigre et mélasse de grenade assaisonnée au sumac.
Mixed fresh vegetables ,twisted cheese and fried pita served with vinegar and pomegranate molasses seasoned with sumac.
- **Taboulé / تبولة** **Petit / Small 15 \$** **Grand / Big 21 \$**
Persil haché, tomates, oignons et boulgour avec huile d'olive vierge et citron frais.
Minced parsley, tomatoes, onions and bulgur mixed with a virgin olive oil and fresh lemon.
- **Salade de chou / Cabbage Salad / سلطة ملفوف** 16 \$
Choux verts, tomates et ail avec huile d'olive vierge et citron frais.
Green cabbage, tomatoes and garlic mixed with a virgin olive oil and fresh lemon.
- **Roquette / Arugula / جرجير** 20 \$
Feuilles de roquette servies avec oignons, tomates cerises et champignons, accompagnées d'une sauce à l'huile d'olive, citron, ail et sumac.
Arugula leaves served with onions, mushrooms, cherry tomatoes accompanied with olive oil, lemon, garlic and sumac sauce.
- **Roquette avec halloum / Arugula with Halloum / جرجير مع حلوم** 24 \$
Feuilles de roquette servies avec du fromage halloum grillé, origan, tomates cerises et laitue, accompagnées d'une sauce balsamique.
Arugula leaves served with grilled halloum cheese, oregano, cherry tomatoes and lettuces served with a Balsamic sauce.
- **Arménienne / Armenian / أرمنية** 18 \$
Crudités fraîches finement hachées avec sauce à l'ail, huile d'olive et citron.
Minced fresh vegetables mixed with a dressing of garlic, olive oil and lemon.



BEROYA
Cuisine Syrienne

Mazas froids / Cold Mazas

- **Hommos / حمص** 16 \$
Purée de pois chiches avec tahina* et huile d'olive.
Chickpeas dip with tahina* and olive oil.
- **Hommos Lahmé / حمص مع اللحمية** 25 \$
Purée de pois chiches avec tahina* accompagnée de lamelles de bœuf et de pignons.
Chickpeas dip with tahina* accompanied with beef strips and pine nuts.
- **Hommos Balila / حمص بليلة** 14 \$
Pois chiches cuits accompagnés de sauce à l'huile d'olive, citron et cumin.
Cooked chickpeas accompanied with olive oil, lemon and cumin.
- **Hommos Hab El Labban / حمص حب اللبن** 16 \$
Pois chiches cuits et tomates en dés accompagnés d'une sauce tahina*.
Cooked chickpeas with diced tomatoes accompanied with a tahina* sauce.
- **Labné à l'ail / Labneh with Garlic / لبننة متومة** 15 \$
Yogourt maison ferme avec menthe, ail et huile d'olive.
Homemade thick yogurt, mint, garlic and olive oil.
- **Mousaka / مسقعة الباذنجان** 20 \$
Mijoté d'aubergines frites avec tomates et oignons.
Fried eggplants stewed with tomatoes and onions.
- **Moutabbal aubergine / Eggplant Moutabbal / متبل الباذنجان** 16 \$
Purée d'aubergines grillées avec yogourt, tahina* et ail.
Mashed grilled eggplants mixed with yogurt, tahina* and garlic.
- **Abou Ghannouj / أبو غنوج** 16 \$
Aubergines grillées avec tomates en dés ,noix et poivrons verts.
Mix of grilled eggplants, diced tomatoes ,walnuts and green pepper.
- **Mohammara / محمرة** 16 \$
Purée de chapelure, poivrons rouges, noix et mélasse de grenade dans l'huile d'olive et tahina.
Dip of bread crumbs, red pepper, walnuts, pomegranate molasses with olive oil and tahina.
- **Chankliche / شنكليش** 18 \$
Fromage fermenté roulé dans du thym servi avec tomates en dés, persil, oignons et huile d'olive.
Fermented cheese rolled in thyme served with diced tomatoes, parsley, onion and olive oil.

* Tahina: Sauce à base de sésame / Sesame sauce base



BEROYA
Cuisine Syrienne

● **Yalangy / يالنجي**

12 \$

Feuilles de Vignes farcies d'un mélange de riz avec noix, mijotées dans du jus de citron.

Vine leaves stuffed with a seasoned rice and nuts simmered with lemon juice.

● **Mortadelle d'Alep / مرتديلا حلبية**

18 \$

Mortadelle assaisonnée d'épices et de pistaches d'Alep.

Meat homemade mortadella seasoned with spices and Aleppo pistachios.

Mazas chauds / Hot Mazas

● **Rouleaux au fromage / Cheese rolls / برك بالجبنة** (la pièce/per piece) 4 \$

Fromage baladi frais roulé dans une pâte croustillante.

Cheese baladi rolled in a crispy dough.

● **Rouleaux au sujuk / Sujuk rolls / سجق رول**

17 \$

Viande hachée assaisonnée d'épices syriennes faites maison frite dans un pain pita.

Seasoned Minced meat with syrian spices fried with pita bread.

● **Falafel / فلافل**

15 \$

Beignets de légumes aux épices servis avec tahina*.

Vegetable donuts served with tahina*.

● **Fromage Grillé / Grilled Cheese / جبنة مشوية**

22 \$

● **Jebneh Kurdieh / جبنة كردية**

20 \$

Fromage baladi avec tomates et piments verts servi dans un pain pita grillé au charbon de bois.

Baladi cheese with tomatoes, green pepper in pita bread grilled on charcoal.

● **Toshka / طوشكا**

26 \$

Viande hachée avec fromage, grillée au charbon de bois dans un pain pita.

Minced meat with cheese grilled on charcoal in Pita bread.



BEROYA
Cuisine Syrienne

- **Arayes / عرايس** 20 \$
Viande hachée avec tomates fraîches, persil et ail, grillée au charbon de bois dans un pain pita.
Minced meat mixed with fresh tomatoes, parsley and garlic grilled on charcoal in Pita bread.
- **Akrass Naanaa / أقراص نعناع** 22 \$
Galette de viande aromatisée de menthe et oignons grillée au charbon de bois et servie avec sauce à l'ail et citron.
Meat patty flavoured with mint and onion grilled on charcoal served with garlic and lemon sauce.
- **Foies de poulet / Chicken liver / قصبه دجاج** 20 \$
Foies de poulet frit servis avec mélasse de grenade.
Fried chicken liver served with pomegranate molasses.
- **Sassijo / صاصيجو** 20 \$
Saucisses assaisonnées frites servies avec des tranches de citron.
Seasoned fried sausages served with lemon slices.
- **Yabrak & Charhat / بيرق مع شرحات** 28 \$
Feuilles de vignes farcies de riz et viande hachée servies avec du steak de boeuf.
Grape leaves stuffed with rice and minced meat served with beefsteak.
- **Batata Mtafayeh / بطاطا مطفاية** 14 \$
Patates frites avec sauce au citron et ail accompagnées d'un mélange d'épices.
French fries with lemon sauce and garlic accompanied with a mix of spices.
- **Sujok / سجق** 20 \$
Sujok frit servi avec sauce tomate.
Fried sujok served with tomato sauce.
- **Crevettes Beroya / Beroya Shrimps / قريديس بيرويا** 22 \$
Crevettes cuites, servie de sauce au citron et de l'ail.
Cooked shrimps served with lemon and garlic sauce.



BEROYA
Cuisine Syrienne

Bar à Kebbeh / Kebbeh Bar

- **Kebbeh Neyeh / كبة نية** 25 \$
Tartare de boeuf à la syrienne avec boulgour, pâte de piments rouges et oignons servi avec huile d'olive.
Syrian style beef tartar mixed with bulgur, red pepper paste, onion and served with olive oil.
- **Habra Neyeh / هبرة نية** 25 \$
Tartare de boeuf à la syrienne.
Syrian style beef tartar.
- **Kebbeh Hamiss / كبة حميص** (la pièce / per piece) 4 \$
Kebbeh frit farci de viande hachée avec pignons et oignons.
Fried kebbbeh stuffed with minced meat mixed with pine nuts and onion.
- **Kebbeh Sajieh (style Beroya) / كبة صاجية** 14 \$
Kebbeh frit farci de viande hachée avec menthe et cumin.
Fried kebbbeh stuffed with minced meat mixed with mint and cumin.
- **Kebbeh Mabroumeh / كبة مبرومة** 18 \$
Kebbeh grillé roulé et farci de viande hachée avec pistaches d'Alep.
Rolled grilled kebbbeh stuffed with minced meat and Aleppo pistachios.
- **Kebbeh Kassabieh / كبة قصابية** 28 \$
Viande hachée avec boulgour, menthe, cumin, pignons grillée au charbon de bois légèrement cuite avec des tranches de piments verts et oignons.
Minced meat with bulgur mixed with mint, cumin, pine nuts grilled on charcoal slightly cooked with green pepper and onion slices.



BEROYA
Cuisine Syrienne

Grillades syriennes au charbon de bois / Syrian Charcoal Barbecue

● **Kabab d'Alep / Aleppo Kabab / كباب حلبى** 30 \$

Viande hachée assaisonnée d'épices d'Alep grillée au charbon de bois.
Finely minced meat seasoned with Aleppo spices grilled on charcoal.

● **Kabab Khach-khach / كباب خشخاش** 30 \$

Viande hachée avec persil et oignons grillée au charbon de bois servie dans une sauce de tomates grillées.

Finely minced meat mixed with parsley and onions grilled on charcoal served with a grilled tomato sauce.

● **Kabab Banjane / كباب باذنجان** 33 \$

Viande hachée assaisonnée d'épices d'Alep grillée au charbon de bois avec des tranches d'aubergines.

Finely minced meat seasoned with Aleppo spices grilled on charcoal with slices of eggplant.

● **Kabab Karaz / كباب كرز** 37 \$

Viande hachée assaisonnée d'épices d'Alep grillée au charbon de bois servie dans une sauce sûre de cerises, de pignons et amandes.

Finely minced meat seasoned with Aleppo spices grilled on charcoal served with a sour cherry sauce, pine nuts and almond.

● **Kabab Beroya / كباب بيرويا** 42 \$

Viande hachée style Beroya servie sur un lit d'un mélange d'aubergines, tomates et oignons grillés avec sauce tahina et mélasse de grenade.

Beroya style minced meat served on a bed of a mixture of grilled eggplant, tomatoes and onions with tahina sauce and pomegranate molasses.

● **Maajouka / معجوقة** 33 \$

Deux galettes de viandes hachées farcies de mélange de fromages et piments rouges et verts grillées au charbon de bois.

Two layers of minced meat patties stuffed with a mixture of cheeses, green & red pepper grilled on charcoal.

● **Kafta Tahina (2 personnes) / كفتة بالطحينة** 42 \$

Viande hachée avec persil et oignons grillée au charbon de bois couverte de sauce tahina, pignons et amandes.

Finely minced meat mixed with parsley and onions grilled on charcoal served with sauce tahina, pine nuts and almond.

● **Chiche Kabab de filet Mignon / شقف متبلة** 37 \$

Morceaux de filet mignon marinés dans notre sauce maison grillés au charbon de bois.

Cubes of filet mignon marinated in our homemade sauce grilled on charcoal.



BEROYA

Cuisine Syrienne

- **Castaleta / كستاليتا** 42 \$
Quatre côtelettes d'agneau marinées dans notre sauce maison grillées au charbon de bois.
Four lamb chops marinated in our homemade sauce grilled on charcoal.
- **Chiche-taouk / شيش طاووق** 30 \$
Poulet mariné dans notre sauce maison grillé au charbon de bois.
Chicken marinated in our homemade sauce grilled on charcoal.
- **Ailes de poulet / Chicken wings / جوانح دجاج** 20 \$
Ailes de poulet grillées au charbon de bois servies dans une sauce à l'ail et au citron.
Chicken wings grilled on charcoal served with a garlic & lemon sauce.
- **Grillade mixte / Mixed grilled plate / مشاوي مشكلة**
 - 4 Brochettes 60 \$
 - 6 Brochettes 90 \$
- **Poisson grillé / Grilled fish / سمك مشوي** 28 \$
Filet de poisson grillé avec sauce au tajin.
Grilled fish fillet served with tajin sauce.
- **Crevettes Grillées / Grilled Shrimps / قريدس مشوي** 38 \$

Les à-côtés / Sides

- **Frites / French Fries / بطاطا مقلية** 8 \$
- **Riz / Rice / رز** 7 \$
- **Salade de yogourt, concombre et menthe / لبن وخيار**
Yogurt cucumber mint salad 6 \$
- **Crème à l'ail / Garlic cream / كريم ثوم** 7 \$
- **Cornichons de legumes / Vegetables pickles / مخلل خضار** 6 \$



BEROYA
Cuisine Syrienne

Gourmet Beroya

36 \$

- **Kebbeh Labanieh / كبة لبنية**

Boules de kebbbeh avec sauce au yogourt servie avec jarret de veau.
Kebbeh balls with yogurt sauce served with veal shank.

- **Dawood Bacha / داوود باشا**

Viande hachée grillée au charbon de bois servie avec sauce tomate accompagnée de riz blanc.
Finely minced meat grilled on charcoal served with a tomato sauce accompanied by white rice.

- **Poulet au thym / Chicken with Thyme / دجاج بالزعتر**

Poulet grillé au charbon de bois servi avec sauce au thym accompagné de riz blanc.
Chicken grilled on charcoal served with a thyme sauce accompanied by white rice.

- **Frikeh & Mozzat / فريكة بالموزات**

Viande braisée et noix servies sur un lit de blé concassé parfumé d'épices syriennes.
Braised meat and nuts served on a bed of cracked wheat flavored with Syrian spices.

- **Jarret d'agneau / Lamb Shank / موزات لحم الغنم**

Jarret d'agneau cuit avec son os, servi avec sauce demi glace et légumes frais, accompagné de riz blanc.
Lamb shank cooked on the bone, served with a demi-glace sauce and fresh vegetables, accompanied by white rice.

Dégustation Beroya / Beroya Tasting

Expérience unique de gastronomie syrienne
Unique Syrian gastronomic experience

Selon le choix du chef

1 salade
5 mazas froids
3 mazas chauds
1 plat de grillades
dessert.

According to the chef's choice

1 salad
5 cold mazas
3 hot mazas
plate of grilled meat
dessert.

65 \$

par personne / per person

Disponible seulement pour l'ensemble des convives à table (Minimum pour 2 personnes)
Available for the entire table only (Minimum for 2 persons)



BEROYA
Cuisine Syrienne

Desserts / Desserts

- **knafeh Bl Jebneh / كنافة بالجبن** 20 \$
- **Halaewt el Jiben / حلاوة الجبن** 9 \$
Mélange de semoule et fromage farci de crème (achta) servi avec couche de pistaches et sirop de sucre.
Semolina and cheese pastry stuffed with Cream (achta) served with pistachios and sugar syrup.
- **Baklawas / بقلابة** 15 \$
Pâte feuilletée farcie de noix.
Puff pastry stuffed with walnuts.
- **Kataief Bel Achta / قطايف بالقشطة** 8 \$
Pate Kataief frite farcie de crème (achta) servie avec du sirop de sucre.
Fried Kataief dough stuffed with cream (achta) served with sugar syrup.
- **Kataief Bel Joz / قطايف بالجوز** 8 \$
Pate Kataief frite farcie de mélange de noix et cannelle servie avec du sirop de sucre.
Fried Kataief dough stuffed with walnuts served with sugar syrup.
- **Bouza Arabi / بوظة عربي** 12 \$
Crème glacé farcie de crème (achta) et pistaches d'Alep.
Ice cream stuffed with cream (achta) and Aleppo pistachios.
- **Bouza & Ghazel el Banat / بوظة مع غزل البنات** 22 \$
Crème glacé servie avec barbe à papa et pistaches.
Ice cream served with cotton candy and pistachios.



BEROYA

Cuisine Syrienne

3455 boul Saint-Martin O,
Laval, Québec H7T 1A2
Tel.: (450) 681 - 2020
www.restaurantberoya.com

