

Restaurant

حلال

ZYKAAA



**Fine cuisine Indienne
& Pakistanaise**

8792 Rue Hochelaga, Montréal

(514) 903-9952

SPÉCIAL THALI MIDI / THALI LUNCH SPECIAL

THALI VEGETARIEN..... 14.00\$

Plateau composé d'une entrée, trois mets de légumes, salade, riz basmati et pain naan

Platter of meal consisting of one appetizer, three vegetable dishes, salad, basmati rice and naan

THALI VIANDE..... 15.00\$

Plateau de repas composé d'une entrée, deux plats de viande, un plat de légumes, salade, riz basmati et pain naan

Platter of meal consisting of one appetizer, two meat dishes, one vegetable dish, salad, basmati rice and naan

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTE ALLERGIE ET NIVEAU D'ÉPICE (1-10) AVANT DE PASSER VOTRE COMMANDE /
PLEASE ADVISE US OF ANY FOOD ALLERGY AND SPICE LEVEL (1-10) BEFORE PLACING YOUR ORDER

ENTRÉES APPETIZERS

SAMOSA AUX LÉGUMES 4.55

VEGETABLE SAMOSA

Pâtes feuilletée farcie de pois et pommes de terre assaisonnées

Savoury pastry stuffed with spiced peas and potatoes

CHANNA SAMOSA 6.55

Samosas aux légumes tout garni avec Pois Chiches Masala, sauce chutney et yogourt

All dressed vegetable samosas topped with chickpeas masala, chutney and yogurt

MANCHURIAN AUX LÉGUMES 8.55

VEGETABLE MANCHURIAN

Petites bouchées végétariennes fusionnées de saveurs indiennes et chinoises

Savoury vegetable dumplings tossed in Indo-Chinese sauces

PAKORA AUX LÉGUMES 4.55

VEGETABLE PAKORA

Petites bouchées frites, composées d'une variété de légumes enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées

Spiced chickpea fritters made with a mixture of vegetables

PAKORA AUX ONIONS 4.55

ONION PAKORA

Petites bouchées frites, composées d'oignons enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées

Seasoned chickpea fritters made with sliced onions

PAKORA DE PANEER 8.95

PANEER PAKORA

Petites bouchées frites de fromage maison enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées /

Seasoned chickpea fritters made with home-made cheese

ALOO PAKORA 4.55

Petites bouchées frites composées de pommes de terre enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées /

Seasoned chickpea fritters made with potatoes

PAKORA AU POULET 8.95

CHICKEN PAKORA

Petites bouchées frites au poulet enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées

Seasoned crispy chicken bites

PAKORA AU POISSON 9.95

FISH PAKORA

Petites bouchées frites au poisson enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées

Seasoned crispy fish bites

PAKORA AUX CREVETTES 10.95

SHRIMP PAKORA

Petites bouchées frites aux crevettes enrobées d'une pâte de pois chiches assaisonnées

Seasoned crispy shrimp bites

ALOO TIKKI 6.95

Galette de pommes de terre croustillante et pois chiches assaisonnée à la perfection

Crispy potato and chickpea patties seasoned to perfection.

SHISH KABAB 6.95

Viande hachée (Boeuf) aux poivrons et oignons grillés à la perfection dans le Tandoor.

Minced meat (Beef) marinated with peppers and onions and grilled to perfection in the Tandoor

AILES DE POULET 8.95

CHICKEN WINGS

Ailes de poulet croustillantes aux épices

Crispy seasoned chicken wings

ENTRÉES ASSORTIES / MIXED APPETIZIERS 10.95

Assortiment de Pakora aux Poulet, Pakora aux Légumes, Pakora aux Oignons, et Samosa /

An assortment of Chicken Pakora, Vegetable Pakora, Onion Pakora and Samosa

LAHORI POISSON/LAHORI FISH 18.95

Poisson croquant entier avec un mélange d'épices pakistanaises traditionnelles de Lahore servie avec salade

Whole crunchy fish with a blend of traditional pakistani spices from the old city of Lahore served with salad

SOUPES / SOUPS

MULLIGATAWNY 4.95

Soupe assaisonnée au poulet et aux légumes /

A mildly spiced soup, made of chicken and vegetables

DAAL 4.55

Soupe assaisonnée à base de lentilles

A mildly spiced and seasoned soup made with lentils

BBQ TANDOORI

حلال

Poulet mariné dans yogourt et épices et cuit au four d'argile
Chicken marinated in yogurt and spices and cooked in the tandoor

- Demi Poulet / Half Chicken**..... 14.95
Cuisse seulement / Only Legs (2)..... 13.95
Poitrine seulement / Only Breast (2)..... 16.95



TIKKA AU POULET TANDOORI 16.95

TIKKA TANDOORI CHICKEN

Brochettes de poulet mariné dans yogourt et épices cuites au four d'argile

Chicken brochette marinated in yogurt and spices cooked in the tandoor

TANDOORI CREVETTES 19.95

SHRIMP TANDOORI

Crevettes marinées avec des épices et cuites au four d'argile

Shrimps marinated in yogurt, spices and cooked in the tandoor

PLATEAU GRILLADES MIXTES..... 24.95

MIXED TANDOORI PLATTER

Un plat mélangé de Poulet Tandoori, Poulet Tikka, Crevettes Tikka et Shish Kabab /

A mixed platter of Tandoori Chicken, Chicken Tikka, Shrimps Tikka and Shish Kabab

NOS CARI / OUR CURRY

حلال

SPECIALITÉS AU BEURRE / BUTTER SPECIALTIES

Viande cuit dans le tandoor et mijoté dans une sauce riche à la crème avec yogourt, tomates et beurre

Meat is cooked in a rich creamy sauce made with yogurt, tomatoes and butter

- Poulet au Beurre/Butter Chicken** 15.55
Crevettes au Beurre/ Shrimp Butter 20.55

TIKKA MASALA

Tikka Tandoori mijotés dans une sauce maison au yogourt, tomates et piments / Tandoori tikka cooked in house sauce made with yogurt, tomatoes and peppers

- Poulet /Chicken** 14.95
Paneer 14.95
Boeuf Tikka /Beef Tikka 15.95
Boeuf Kabab /Beef Kabab 15.95
Agneau / Lamb..... 17.95
Crevettes / Shrimp 19.95

KORMA

Une sauce douce et crémeuse fait de noix de coco, yogourt et d'herbes /A mild creamy sauce made of yogurt, coconut and herbs

- Poulet / Chicken** 15.55
Boeuf / Beef..... 16.55
Agneau / Lamb..... 18.55
Crevettes / Shrimp 20.55

KASHMIRI

Viande cuit dans un cari aux noix de coco, ananas, dates et raisins sultanines / Meat prepared in a curry sauce made with coconuts, pineapple, dates and sultana raisins

- Poulet / Chicken** 14.95
Boeuf / Beef..... 15.95
Agneau / Lamb..... 17.95
Crevettes / Shrimp 19.95

PLATS DE CARI AU CITRON / LEMON CURRY DISH

Une sauce riche faite avec des tranches de citron frais, des tomates, ail, gingembre, oignons et épices traditionnelles

Rich sauce made of fresh lemon slices, tomatoes, garlic, ginger, onions and traditional spices.

- Poulet / Chicken** 14.95
Boeuf / Beef..... 15.95
Agneau / Lamb..... 17.95
Poisson / Fish 18.95
Crevettes / Shrimp..... 19.95

CARI / CURRY

Ces viandes sont cuites dans une sauce aux épices cari, composée de tomates, ail et oignons /

These dishes of meat are cooked in seasoned curry sauce made of tomatoes, garlic and onions

- Poulet / Chicken** 14.95
Boeuf / Beef..... 15.95
Agneau / Lamb..... 17.95
Poisson / Fish 18.95
Crevettes / Shrimp 19.95

ACHAR GOSHT

Préparé dans une sauce onctueuse avec un mélange de cornichons aux épices traditionnelles /

Prepared in a rich sauce with pickled vegetables and traditional spices

- Poulet / Chicken** 14.95
Boeuf / Beef..... 15.95
Agneau / Lamb..... 17.95
Poisson / Fish 18.95
Crevettes / Shrimp 19.95

NOS CARI / OUR CURRY

حلال

BHUNA

Viande marinée servie dans une sauce onctueuse, faite d'oignons, de tomates et de poivrons verts
The meat is marinated, then cooked in a thick sauce made of onions, tomatoes and bell peppers

Poulet / Chicken	14.95
Boeuf / Beef.....	15.95
Agneau / Lamb.....	17.95
Poisson / Fish	18.95
Crevettes / Shrimp	19.95

VINDALOO

Cari très piquant préparé avec patates, oignons glacés, ail, gingembre et piments forts
Very spicy curry prepared with potatoes, glazed onions, garlic, ginger and hot peppers

• Peut être changé en Malai (sauce crémeuse) pour un extra /
The dish can be substituted into Malai (creamy sauce) for an extra*

Poulet / Chicken	14.95
Boeuf / Beef.....	15.95
Agneau / Lamb.....	17.95
Poisson / Fish	18.95
Crevettes / Shrimp	19.95

CHILI MASALA

Cuit avec des piments, oignons, poivrons et de la coriandre nappés d'une épaisse sauce à l'ail /
Made with chili, onions, bell peppers and fresh coriander covered in a thick garlic sauce

Poulet / Chicken	14.95
Chili Paneer	14.95
Boeuf / Beef.....	15.95
Agneau / Lamb.....	17.95
Crevettes / Shrimp	19.95

DHANSAK

Sauce riche préparée avec lentilles, ail, gingembre, tomates et épices / Rich curry prepared with lentils, garlic, ginger, tomatoes herbs and spices

Poulet / Chicken	14.95
Boeuf / Beef.....	15.95
Agneau / Lamb.....	17.95
Poisson / Fish	18.95
Crevettes / Shrimp	19.95

JALFREZI

Une sauce riche faite avec des tomates, ail, gingembre, oignons et poivron / Rich sauce made of tomatoes, garlic, ginger, onions and bell peppers

Poulet / Chicken	14.95
Boeuf / Beef.....	15.95
Agneau / Lamb.....	17.95
Poisson / Fish	18.95
Crevettes / Shrimp	19.95

MADRAS

Viandes marinées sont servies dans un cari épicé avec piments forts et épices traditionnelles /
Marinated meat which is served in a hot curry sauce with chillies and traditional spices

• Peut être changé en Malai (sauce crémeuse) pour un extra /
The dish can be substituted into Malai (creamy sauce) for an extra*

Poulet / Chicken	14.95
Boeuf / Beef.....	15.95
Agneau / Lamb.....	17.95
Poisson / Fish	18.95
Crevettes / Shrimp	19.95

CHANNA GOSHT

Cari peu piquant et aigre-doux préparé avec pois chiches, tomates, herbes et épices / Slightly spicy sweet-and-sour curry prepared with chickpeas, tomatoes, herbs and spices

Poulet / Chicken	14.95
Boeuf / Beef.....	15.95
Agneau / Lamb.....	17.95
Poisson / Fish	18.95
Crevettes / Shrimp	19.95

PALAK

Préparé avec épinards frais, oignons et tomates parfumées avec de la coriandre et épices traditionnelles /
Prepared with fresh spinach, onions and tomatoes flavoured with

Poulet / Chicken	14.95
Boeuf / Beef.....	15.95
Agneau / Lamb.....	17.95
Poisson / Fish	18.95
Crevettes / Shrimp	19.95



METS VÉGÉTARIENS

VEGETERIAN DISHES

ALOO GOBI..... 10.95

Choux fleurs et patates cuits avec oignons et des épices traditionnelles fraîchement moulues
Cauliflower and potatoes cooked with onions and freshly ground traditional spices

LÉGUMES MÉLANGÉS/..... 9.95

MIXED VEGETABLES
Une sélection de légumes frais sautés avec oignons, tomates, herbes et épices
A selection of fresh vegetables stir-fried with onions, tomatoes, herbs and spices

MALAI KOFTA..... 11.99

Galettes de fromage maison, légumes et pommes de terre dans une sauce crémeuse aux épices traditionnelles
Cheese, vegetables and potato balls cooked in a rich creamy sauce with herbs and traditional spices.

DAAL MAKHNI..... 9.95

Lentilles noires cuites avec tomates, gingembre, cumin, oignons et beurre à l'ail frais /
Black lentils cooked with tomatoes, ginger, cumin, onions and fresh garlic butter

CHAMPIGNON BHUNA MUSHROOM BHUNA..... 11.95

Champignons frais cuits dans une sauce onctueuse avec oignons, tomates, poivrons, herbes et épices
Fresh mushrooms cooked in a rich sauce with onions, tomatoes, bell peppers, herbs and spices

SHAHI PANEER..... 11.95

Fromage maison assaisonné dans une sauce riche à la crème avec yogourt, tomates, beurre, cumin et ail
Homemade cheese seasoned in a rich creamy sauce with yogurt, tomatoes, butter, cumin and garlic

AUBERGINE BHARTA/ EGGPLANT BHARTA 10.95

Purée d'aubergine cuite avec des tomates, oignons, ail, gingembre et des épices fraîches
Roasted eggplant cooked with tomatoes, onions, garlic, ginger and fresh spices

PALAK 9.95

PALAK PANEER..... 11.95

Fromage maison assaisonné cuit avec épinards dans beurre, gingembre, ail et épices
Spinach and homemade cheese cooked with butter, ginger, garlic and spices

CHANNA MASALA..... 9.95

Pois chiches cuits dans une sauce cari avec du beurre, gingembre, ail, herbes et épices
Chick peas cooked in a curry sauce with butter, ginger, garlic, herbs and spices

KORMA AUX LÉGUMES / VEGETABLE KORMA..... 11.99

Variété de légumes cuit dans une sauce douce et crémeuse fait de noix de coco, yogourt et d'herbes
Variety of vegetables cooked in a mild creamy sauce made of yogurt, coconut and herbs

JALFREZI AUX LÉGUMES/ VEGETABLE JALFREZI ... 10.95

Légumes dans une sauce riche faite de tomates, oignons et de poivrons / Vegetables in a sauce made with tomatoes, onions and bell peppers

ALOO PALAK 9.95

Pommes de terre et épinards préparés avec herbes et épices
Potatoes and spinach cooked with herbs and spices

ZUCCHINI MASALA..... 9.95

Courgettes fraîches sautées avec oignons, tomates, ail, herbes et épices dans une sauce onctueuse
Fresh zucchini sautéed with onions, tomatoes, garlic, herbs and spices in a rich sauce

BHINDI..... 12.95

Gombos cuits avec oignons, tomates, herbes et épices
Okra cooked with onions, tomatoes, herbs and spices

SPECIALITÉ SARSON SAAG 12.95

SARSON SAAG SPECIALITY
Feuilles de moutarde préparées avec gingembre, ail, herbes et épices /
Mustard leaves cooked with ginger, garlic, herbs and spices
* plats saisonnier/ seasonal dish*

KARHI PAKORA..... 12.95

Bouchées de légumes traditionnelles dans une sauce crémeuse à base de yogourt et d'un mélange d'épices /
Traditional vegetable bites in a creamy sauce made from yogurt and a blend of spices



Riz/Rice

Ces plats de riz basmati accompagnent bien les plats principaux

These dishes of rice are a good complement to the main dishes

RIZ BASMATI / BASMATI RICE 4.55
Riz safrané / Saffron infused rice

RIZ JEERA / JEERA RICE..... 7.55
Riz basmati safrané sauté avec des graines de cumin, oignons et feuilles de laurier /
Basmati saffron infused rice stir-fried with cumin seeds, onions and bay leaves

RIZ BIRYANI / BIRYANI RICE
Riz basmati cuit à la perfection et parfumé avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran /
Perfectly cooked basmati rice flavoured with garlic, ginger cardamom, cinnamon and saffron

Poulet/Chicken 15.95

Boeuf/ Beef 16.95

Agneau/ Lamb 18.95

Crevettes/Shrimp 19.95

BIRYANI AUX LÉGUMES / VEGETABLE BIRYANI 11.95
Variété de légumes fraîches et riz basmati cuit à la perfection et parfumé avec ail, gingembre, cardamome, cannelle et safran / Perfectly cooked chicken and basmati rice and perfumed with garlic, ginger, cardamom, cinnamon and saffron



PAINS / BREADS

Ces pains accompagnent bien les plats principaux
These breads are a good complement to the main dishes

NAAN 2.50
Pain frais au levain cuit au four tandoori
Freshly baked leavened bread in a clay oven

NAAN À L'AIL / GARLIC NAAN. 3.75
Pain frais tandoori au levain cuit avec de l'ail moulu à l'intérieur
Freshly baked leavened tandoori bread with crushed garlic inside

NAAN AUX OIGNONS / ONION NAAN. 3.75
Pain frais tandoori au levain cuit avec des oignons farcis/
Freshly baked leavened tandoori bread with onions

PAPADUM CROUSTILLANT / CRISPY PAPADUM..... 2.50
Pain plat croustillant avec des graines de cumin /
Crispy flatbread crackling with cumin seeds

KEEMA NAAN..... 7.95
Pain frais au levain farci et cuit avec du boeuf assaisonné /
Freshly baked leavened bread stuffed and cooked with seasoned beef

PANEER NAAN (FROMAGE / CHEESE) 7.95
Pain frais tandoori au levain cuit avec du fromage maison farci /
Freshly baked leavened tandoori bread with stuffed home-made cheese

LACHA PARATHA 5.95
Pain plat fait de blé entier frit sur un tawa
Whole wheat Flat bread fried on a tawa

ALOO PARATHA..... 6.95
Pain plat farci de pommes de terre assaisonnées et frit sur un tawa, fait de blé entier / flat bread stuffed with spiced potatoes and fried on a tawa (made with whole wheat)

TANDOORI ROTI..... 3.99
Pain de blé entier cuit au four tandoori
Whole wheat bread baked in a clay oven



MENU POUR 2

DINNER FOR 2

حلال

COMBO 1..... 43.95

PERSONNE ADDITIONELLE / additional person.... 21.45

Pakora aux Oignons ou aux Légumes /
Onion Pakora or Vegetable Pakora

Pakora au poulet / Chicken pakora

Poulet bhuna / Chicken Bhuna

Cari de Boeuf / Beef Curry

Légumes Mélangés / Mix vegetables

Riz et Naan / Rice and Naan,

Salade / Salad

Dessert / Desert

Thé aux Épices / Spiced Tea (seulement sur place)

COMBO 2..... 44.95

PERSONNE ADDITIONELLE / additional person.... 22.45

Pakora aux Oignons ou aux Légumes / Onion Pakora or
Vegetable Pakora

Pakora au Poulet / Chicken Pakora

Poulet au Beurre / Butter Chicken

Cari de Boeuf / Beef Curry

Légumes Mélangés / Mix Vegetables

Riz et Naan / Rice and Naan

Salade / Salad

Dessert / Desert

Thé aux Épices / Spiced Tea (seulement sur place)

COMBO 3..... 45.95

PERSONNE ADDITIONELLE / additional person23.45

Pakora aux Oignons ou aux Légumes / Onion Pakora or
Vegetable Pakora

Pakora au Poulet / Chicken Pakora

Poulet Tikka Masala / Chicken Tikka Masala

Bhuna au Boeuf / Beef Bhuna

Shahi Paneer

Riz et Naan / Rice and Naan,

Salade / Salad

Dessert / Desert

Thé aux Épices / Spiced Tea (seulement sur place)

COMBO 4..... 46.95

PERSONNE ADDITIONELLE / additional person.... 24.45

Pakora aux Oignons ou aux Légumes / Onion Pakora or
Vegetable Pakora

Pakora au Poulet / Chicken Pakora

Poulet au Beurre / Butter Chicken

Poulet Tandoori / Tandoori chicken

Channa Masala

Riz et Naan / Rice and Naan,

Salade / Salad

Dessert / Desert

Thé aux Épices / Spiced Tea (seulement sur place)

COMBO 5.....47.95

PERSONNE ADDITIONELLE / additional person.... 25.45

Pakora aux Oignons ou aux Légumes / Onion Pakora or
Vegetable Pakora

Pakora au Poulet / Chicken Pakora

Crevettes Tikka Masala / Shrimp Tikka Masala

Agneau Bhuna / Bhuna lamb

Shahi Paneer

Riz et Naan / Rice and Naan

Salade / Salad

Dessert / Desert

Thé aux Épices / Spiced Tea (seulement sur place)

COMBO 6..... 39.95

PERSONNE ADDITIONELLE / additional person.... 19.45

Samosa aux Légumes

Pakora aux Oignons ou aux Légumes / Onion Pakora or
Vegetable Pakora

Daal Makhni

Aloo Palak

Shahi Paneer

Riz et Naan / Rice and Naan

Salade / Salad

Dessert / Desert

Thé aux Épices / Spiced Tea (seulement sur place)

*Chaque combo pour trois recevra un supplément d'hors d'œuvres, plat principal au choix du chef, pain naan, dessert et du thé aux épices/

Each combo for three will get an extra of appetizer, main course of chef's choice, naan bread, dessert and spiced tea*

SALADES ET À CÔTÉ

SALADS AND SIDE ORDERS

- SALADE TANDOORI/ TANDOORI SALAD** 14.95
Laitue fraîche garnie de poulet tandoori et vinaigrette maison-
Fresh lettuce topped with tandoori chicken and house dressing
- SALADE VERTE / GREEN SALAD** 7.95
- SALADE D'OIGNONS / ONION SALAD** 7.95

- RAITA** 2.50
Délécieux accompagnement avec du yogourt nature fouetté,
des concombres et des épices légères
Delicious side dish with whisked plain yogurt, cucumbers and light
spices
- MANGO CHUTNEY**..... 3.50
- CORNICHON MÉLANGÉ / MIXED PICKLES**..... 2.50
- YOGURT** 2.50
- SAUCE A LA MENTHE / MINT SAUCE** 2.50
- SAUCE TAMARIN / TAMARIND SAUCE** 3.50

BOISSONS / DRINKS



- LASSI À LA MANGUE/ MANGO LASSI** 4.95
Boisson exotique préparée avec du lait fouetté, du sucre et
des pulpes de mangue / Exotic drink made with whipped milk,
sugar and mango pulp

- LATTE GLACÉ À LA ROSE / ICED ROSE LATTE**..... 4.95
Boisson exotique préparée avec du sirop de fruits et d'extrait
de fleur de rose dans du lait
Exotic drink prepared with fruit and rose flower extract syrup in milk
- LASSI SALÉ / SALTED LASSI** 4.95
Boisson exotique préparée avec du lait, yogourt et du sel /
Exotic drink made with milk, yogurt and salt
- LASSI SUCRÉ / SWEET LASSI** 4.95
Boisson exotique préparée avec du lait, yogourt et du sucre /
Exotic drink made with milk, yogurt and sugar
- LIMONADE / LEMONADE**..... 4.55
- THE VERTS AUX ÉPICES/ SPICED GREEN TEA**..... 2.50
Avec de herbes aromatiques et un mélange d'épice
With aromatic herbs and spices
- THÉ MASALA / MASALA CHAI** 6.95
Thé au lait et épices / Spiced milk tea
- BOISSONS GAZEUSES / SOFT DRINKS** 2.50
- JUS DE FRUIT / FRUIT JUICE** 2.50
- PERRIER**..... 2.95
- EAU / WATER** 2.50

DESSERTS

- GULAB JAMUN** 4.50
Beignets doux et délicieux trempé dans un sirop de rose et
de miel / Soft and delicious sweet balls soaked in a rose and honey
syrup
- SHEER KHURMA** 4.95
Pudding riche aux vermicelles au lait, noix, dattes et parfumé
à la cardamome / Rich vermicelli pudding made with milk, nuts,
dates and perfumed with cardamom
- CRÈME GLACÉE/ ICE CREAM**..... 4.95
Délécieuse crème glacée molle aux saveurs de mangue,
vanille, pistache, chocolat ou thé vert /
Delicious soft serve ice cream in mango, vanilla, pistachio, chocolate
or green tea flavours
- RASMALAI** 5.95

