

Amália

CUISINE D'INSPIRATION PORTUGAISE

ENTRÉES

Huîtres

Sauce maison piri-iri, mignonnette au porto, raifort, citron

PM \$

MP \$

Salade d'Asperges

Fromage São Jorge, crème sûre au citron, à l'ail et aux fines herbes, bresaola

24 \$

Salade de Pieuvre Grillée

Tapenade Amália, pommes de terre, poivrons grillés, piments marinés, pois chiches

28 \$

Salade du Chef

Mélange de laitues, oignons rouges marinés, tomates, carottes, concombres, câpres frites, vinaigrette aux fruits de la passion et à l'ananas

16 \$

Calmars Frits

Huile épicée au piment, olives, câpres, aïoli piri-iri

22 \$

Croquettes de Bacalhau

Faites maison, servies avec aïoli piri-iri

20 \$

Burrata

Ratatouille, jardinière de légumes, huile épicée, pains baguette grillés

28 \$

Crudo de Pétoncles

Ananas grillés, pico de gallo à l'ananas, lupin, oignons marinés, microcéleri

28 \$

Sardines Grillées (3)

Salsa verde, citron

22 \$

Tartare de Boeuf

Contre-filet AAA, huile épicée, câpres frites, oignons croustillants, crème aux fines herbes, sauce wafu

28 \$

Ailes de Poulet (6)

Épices piri-iri, miel épicé, crema aux herbes

18 \$

APPETIZERS

Oysters

House piri-iri sauce, port wine mignonnette, horseradish, lemon

Asparagus Salad

São Jorge cheese, lemon, garlic and herb sour cream, bresaola

Grilled Octopus Salad

Amália tapenade, potatoes, grilled peppers, marinated chilies, chickpeas

Garden Salad

Mixed greens, marinated red onions, tomatoes, carrots, cucumbers, fried capers, passion fruit and pineapple vinaigrette

Fried Calamari

Spicy chili oil, olives, capers, piri-iri aioli

Bacalhau Croquettes

Homemade, served with piri-iri aioli

Burrata

Ratatouille, vegetable medley, spicy oil, grilled baguette slices

Scallop Crudo

Grilled pineapple, pineapple pico de gallo, lupin beans, marinated onions, micro celery

Grilled Sardines (3)

Salsa verde, lemon

Beef Tartare

NY strip AAA, spicy oil, fried capers, crispy onions, herb cream, wafu sauce

Chicken Wings (6)

Piri-iri spices, spicy honey, herb crema

Amália

CUISINE D'INSPIRATION PORTUGAISE

REPAS

Demi Poulet Piri-Piri

Salade du Chef portugaise et choix de frites ou de pommes de terre rôties

36 \$

Côtelettes d'Agneau

Purée du moment, légumes de saison grillés, réduction au porto

62 \$

Gnocchi Frits Maison

Burrata, sauce aux tomates maison, pesto, parmesan

40 \$

Steak Frites

Contre-filet AAA 10 oz, beurre au chorizo, oignons croustillants, sauce au poivre

56 \$

Aubergines Grillées

Purée de pois chiches, tapenade, huile épicée, piments marinés, oignons croustillants

36 \$

Moules-Frites Piri-Piri

Tomates cerise, oignons rouges, vin blanc, sauce piri-piri

42 \$

Filet de Loup de Mer

Purée du moment, légumes de saison grillés, salsa verde

38 \$

Poisson du Marché Grillé

Poisson entier grillé, purée du moment, légumes de saison grillés, salsa verde

70 \$

POUR 2 | FOR 2

Paëlla

Riz Amália, oignons, poivrons doux, pois chiches, tomates, moules, calmars, crevettes, pieuvres

70 \$

POUR 2 | FOR 2

130 \$

POUR 4 | FOR 4

Assortiment de Grillades

Poulet piri-piri, chorizo au boeuf, pieuvre grillée, contre-filet AAA, crevettes, salade du chef, avec un choix de frites ou pommes de terre rôties

150 \$

POUR 2 | FOR 2

260 \$

POUR 4 | FOR 4

MAINS

Half Piri-Piri Chicken

Portuguese Chef's salad and choice of fries or roasted potatoes

Lamb Chops

Seasonal purée, grilled seasonal vegetables, port wine reduction

Homemade Fried Gnocchi

Burrata, homemade tomato sauce, pesto, parmesan

Steak Frites

NY strip AAA 10 oz, chorizo butter, crispy onions, pepper sauce

Grilled Eggplant

Chickpea purée, tapenade, spicy oil, marinated peppers, crispy onions

Piri-Piri Mussels with French Fries

Cherry tomatoes, red onions, white wine, piri-piri sauce

Branzino Filet

Seasonal purée, grilled seasonal vegetables, salsa verde

Whole Grilled Fish

Grilled whole fish, seasonal purée, grilled seasonal vegetables, salsa verde

Paella

Amália rice, onions, sweet peppers, chickpeas, tomatoes, mussels, calamari, shrimp, octopus

Mixed Grill

Piri piri chicken, beef chorizo, grilled octopus, NY strip AAA, grilled shrimps, garden salad with a choice of fries or roasted potatoes

DESSERTS

Veuillez demander à votre serveur

Please ask your waiter

Amália

CUISINE D'INSPIRATION PORTUGAISE

LUNCH

Servi de 11h à 16h - Served 11 to 4pm

ENTRÉES

Huîtres Sauce maison piri-iri, mignonnette au porto, raifort, citron	PM \$ MP \$
Salade de Pieuvre Grillée Tapenade Amália, pommes de terre, poivrons grillés, piments marinés, pois chiches	28 \$
Salade du Chef Mélange de laitues, oignons rouges marinés, tomates, carottes, concombres, câpres frites, vinaigrette aux fruits de la passion et à l'ananas	16 \$
Calmars Frits Huile épicée au piment, olives, câpres, aioli piri-iri	22 \$
Croquettes de Bacalhau Faites maison, servies avec aioli piri-iri	20 \$
Burrata Ratatouille, jardinière de légumes, huile épicée, pains baguette grillés	28 \$
Crudo de Pétoncles Ananas grillé, pico de gallo à l'ananas, lupin, oignons marinés, micro céleri	28 \$
Tartare de Boeuf Contre-filet AAA, huile épicée, câpres frites, oignons croustillants, crème aux fines herbes, sauce wafu	28 \$
Sardines Grillées (3) Salsa verde, citron	22 \$
Soupe du Moment	22 \$

SALADES

Salade au Poulet Grillé Mélange de laitues, vinaigrette aux fruits de la passion et ananas, câpres frites, oignons marinés	28 \$
Salade de Légumes et Pieuvre Légumes de saison, roquette, sauce wafu maison *Option végétane : Vinaigrette aux tomates séchées et romarin	32 \$
Salade de Betteraves Betterave, roquette, fromage São Jorge, pacanes caramélisées, vinaigrette fruits de la passion et ananas, réduction de Porto	26 \$

APPETIZERS

Oysters House piri-iri sauce, port wine mignonnette, horseradish, lemon
Grilled Octopus Salad Amália tapenade, potatoes, grilled peppers, marinated chilies, chickpeas
Garden Salad Mixed greens, marinated red onions, tomatoes, carrots, cucumbers, fried capers, passion fruit and pineapple vinaigrette
Fried Calamari Spicy chili oil, olives, capers, piri-iri aioli
Bacalhau Croquettes Homemade, served with piri-iri aioli
Burrata Ratatouille, vegetable medley, spicy oil, grilled baguette slices
Scallop Crudo Grilled pineapple, pineapple pico de gallo, lupini, marinated onions, micro celery
Beef Tartare NY strip AAA, spicy oil, fried capers, crispy onions, herb cream, wafu sauce
Grilled Sardines (3) Salsa verde, lemon

Soup of the Moment

SALADS

Grilled Chicken Salad Mixed greens, passion fruit and pineapple vinaigrette, fried capers, pickled onions
Vegetable Salad & Octopus Seasonal vegetables, arugula, house-made wafu sauce *Vegan option: Sun-dried tomato and rosemary vinaigrette
Beet Salad Beets, arugula, São Jorge cheese, caramelized pecans, passion fruit and pineapple vinaigrette, porto reduction

Amália

CUISINE D'INSPIRATION PORTUGAISE

LUNCH

Servi de 11h à 16h - Served 11 to 4pm

REPAS

Quart de Poulet Piri-Piri

Choix de cuisse ou poitrine, salade du chef et choix de frites ou pommes de terre rôties

28 \$

Sandwich Bifana (Poulet ou Chorizo)

Choix de poulet mariné ou chorizo de boeuf, aioli piri-piri, laitue, frites

Gnocchi Frits Maison

Burrata, sauce aux tomates maison, pesto, parmesan

Filet de Loup de Mer

Purée du moment, légumes de saison grillés, salsa verde

36 \$

Loup de Mer Entier

Poisson entier grillé, purée du moment, légumes de saison grillés, salsa verde

Aubergines Grillées

Purée de pois chiche, tapenade, huile épicé, piments marinés, oignons croustillants

36 \$

Moules-Frites Piri-Piri

Tomates cerises, oignons rouges, vin blanc, sauce piri-piri

42 \$

BOLS

avec choix de pommes de terre ou riz

Poulet

Légumes de saison, piri-piri, crema aux fines herbes

Légumes de Saison Grillés

Légumes de saison, roquette, vinaigrette aux tomates séchées et au romarin

28 \$

Crevettes et Chorizo

Crevettes sautées et chorizo de boeuf, oignon rouge, poivrons doux, piri-piri, crema aux fines herbes

32 \$

Pieuvre Grillée au Piri-Piri

Légumes de saison, piri-piri, crema aux fines herbes

Paëlla

Riz Amália, oignons, poivrons doux, pois chiches, tomates, moules, calmars, crevettes, pieuvres

34 \$

MAINS

Quarter Piri-Piri Chicken

Choice of leg or breast, chef's salad and choice of fries or roasted potatoes

Bifana Sandwich (Chicken or Chorizo)

Choice of marinated chicken or beef chorizo, piri-piri aioli, lettuce, fries

Homemade Fried Gnocchi

Burrata, homemade tomato sauce, pesto, parmesan

Branzino Filet

Seasonal purée, grilled seasonal vegetables, salsa verde

Whole Grilled Branzino

Grilled whole fish, seasonal purée, grilled seasonal vegetables, salsa verde

Grilled Eggplant

Chickpea puree, tapenade, spicy oil, marinated peppers, crispy onions

Piri-Piri Mussels with French Fries

Cherry tomatoes, red onions, white wine, piri-piri sauce

BOWLS

with choice of potatoes or rice

Chicken

Seasonal vegetables, piri-piri, herb crema

Grilled Seasonal Vegetables

Seasonal vegetables, arugula, sun-dried tomato and rosemary vinaigrette

Shrimp & Chorizo

Sautéed shrimp and beef chorizo, red onion, sweet peppers, piri-piri, herb crema

Grilled Piri-Piri Octopus

Seasonal vegetables, piri-piri, herb crema

Paella

Amália rice, onions, sweet peppers, chickpeas, tomatoes, mussels, calamari, shrimp, octopus

DESSERTS

Veillez demander à votre serveur

Please ask your waiter

Amália

CUISINE D'INSPIRATION PORTUGAISE

COCKTAILS

19 € DOUBLE

Caipirinha Amália

Cachaça, limonade brésilienne maison, zeste de lime

Cachaça, homemade Brazilian lemonade, lime zest

Bloody Amália

Vodka Ketel One, jus d'olives, Clamato, épices piri piri

Ketel One Vodka, olive juice, Clamato, piri piri spice

Purple Haze

Gin Empress 1908, St-Germain, sirop de lavande, jus de citron frais, blanc d'oeuf et bitters angostura

Empress 1908 Gin, St-Germain, lavender syrup, fresh lemon juice, egg white, angostura bitters

Spicy Margarita Amália

Téquila, Cointreau, sirop d'ananas et chili, tajin au piri piri, bitter au piri piri

Tequila, Cointreau, pineapple syrup with chili, tajin spiced with piri piri, and piri piri bitters

Negroni Amália

Gin, Campari, porto blanc, Peychaud's, amer à l'orange

Gin, Campari, white port, Peychaud's, orange bitters

Espresso Martini

St-Rémy VSOP, Crème de Pastel de Nata, sirop de kumquat, espresso

St-Rémy VSOP, Pastel de Nata cream, kumquat syrup, espresso

ELIEN Vodka +2\$

BULLES | BUBBLES

Arinto, Bical, Bairrava, Marquês De Marialva, Beiras Portugal

16 \$ 78 \$

Laurent Perrier Brut

28 \$ 180 \$

Laurent Perrier Rose

285 \$

VINS BLANCS | WHITE WINES

Douro Lello Blanc, Borges

PORTUGAL

14 \$ 54 \$

Chardonnay Barrica, Vega Sindoa

ESPAGNE | SPAIN

16 \$ 64 \$

DAO, Quinta do correio

ESPAGNE | SPAIN

68 \$

Savatiano, Mylonas

GRÈCE | GREECE

18 \$ 72 \$

Arinto Reserva, Bairrava, Marquês De Marialva

PORTUGAL

80 \$

Clairette Languedoc, Le Grand Pan

FRANCE

84 \$

Langhe Nascetta, Piémont, Reverdito

ITALIE | ITALY

88 \$

Vinho Regional Alentejano, Fitapreta Ancestral

PORTUGAL

23 \$ 92 \$

Chardonnay Bourgogne, Le Renard

FRANCE

110 \$

Sancerre, Tradition Silex

FRANCE

25 \$ 120 \$

Amália

CUISINE D'INSPIRATION PORTUGAISE

VIN ORANGE | ORANGE WINE

Moscatel Galego, Douro, folias de Baco, Uivo Curtido
PORTUGAL

22 \$ 90 \$

PORTOS

White Port, Maynard's
PORTUGAL

13 \$ 90 \$

10 YO Tawny Port, Maynard's
PORTUGAL

15 \$ 100 \$

30 YO Tawny Port, Maynard's
PORTUGAL

22 \$ 280 \$

VINS ROUGES | RED WINES

Douro Lello Rouge, Borges
PORTUGAL

14 \$ 54 \$

Sangiovese, Massoreale, Terre di Chieti IGT
ITALIE

16 \$ 62 \$

Malbec, Mendoza, Altos Las Hormigas
ARGENTINE

17 \$ 68 \$

Aldea, Alentejo Dona Maria Tinto, Dona Maria
PORTUGAL

74 \$

Syrah Grenache Languedoc, Le Grand Pan
FRANCE

20 \$ 80 \$

Tempranillo, Ribera Del Duero, Erasmus
ESPAGNE

21 \$ 84 \$

Aragonez/Trincadeira/Alicante/ Alentejo, Fitapreta Terroir
PORTUGAL

88 \$

Bierzo, Mencía, C.V.N.E. Val do Galir Valdeorras
ESPAGNE | SPAIN

92 \$

Sangiovese, Émilie-Romagne, Poggio Vicchio
ITALIE | ITALY

98 \$

Alentejo Touriga Nacional & Petit Verdot, Dona Maria
PORTUGAL

114 \$

Pinot noir, Bourgogne, Le renard
FRANCE

120 \$

Touriga Nacional, Alicante, Baga, Palpite Fitapreta
PORTUGAL

130 \$

Rioja Lanzaga, Telmo Rodriguez
ESPAGNE | SPAIN

140 \$

Cortina/Rondinella/Molinara Amarone Classico Della Valpolicella San Rustico
ITALIE | ITALY

168 \$

Tinta Carvalha, Chaos dos Emerita, Fritapreta
PORTUGAL

208 \$

Alentejo Alicante Bouschet, Julio B. Bastos
PORTUGAL

446 \$