

Amália

CUISINE D'INSPIRATION PORTUGAISE

BRUNCH MENU

COCKTAILS

19 \$ DOUBLE

Bellini Amália

Vodka Ketel One, Aperol, sirop de pêche, Fita Azul (vin mousseux portugais)

Ketel One vodka, Aperol, peach syrup, Fita Azul (Portuguese sparkling wine)

Mimosa Amália

Liqueur d'orange, sirop de kumquat, jus d'orange, Fita Azul

Orange liqueur, kumquat syrup, orange juice, Fita Azul

Disponible en version classique (jus d'orange et Prosecco) - 14 \$

Also available in a classic version (orange juice and Prosecco) - \$14

Mai Tai Amália

Rhum blanc, rhum brun, falernum, sirop d'ananas, jus de lime, bitters Angostura

White rum, dark rum, falernum, pineapple syrup, lime juice, Angostura bitters

BULLES | BUBBLES

Espumante (vin mousseux portugais), Fita Azul	50 \$
Prosecco I Feudi di Romans	13 \$ 95 \$
Laurent Perrier Brut	20 \$ 220 \$
Laurent Perrier Rose	32 \$ 295 \$

BOUTEILLES | BOTTLES

Jameson - 750 ml	220 \$
Grey Goose - 750 ml	250 \$
Hendrick's - 750 ml	250 \$
Casamigos Reposado - 750 ml	340 \$

Amália

CUISINE D'INSPIRATION PORTUGAISE

BRUNCH MENU

ENTRÉES

Calmars Frits

Huile épicée au piment, olives, câpres, aioli piri-piri

22 \$

Croquettes de Bacalhau

Faites maison, servies avec aioli piri-piri

20 \$

Huîtres Fraîches

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

PM \$

Huîtres Rockefeller

Béchamel, chorizo de bœuf, confiture de poivrons rouges, cheddar fumé

MP \$

Plateau de Fruits de Mer

Huîtres fraîches (4), crevettes cocktail (4), gravlax de saumon, crudo de pétoncle à l'aguachile

60 \$

POUR 2 | FOR 2

REPAS

Gravlax de Saumon

Fromage à la crème, tomates, oignons rouges, câpres, servis avec bagel, pommes de terre déjeuner portugaises et fruits frais

28 \$

Œufs Bénédicte

Prosciutto, asperges, sauce hollandaise, bagel au sésame, servis avec pommes de terre déjeuner portugaises et fruits frais

28 \$

Steak & Eggs

Contre-filet AAA, 2 œufs, beurre au chorizo, oignons frits, servis avec pommes de terre déjeuner portugaises et fruits frais

42 \$

Rabanadas

Pain doré portugais, servi avec fruits frais et caramel maison

22 \$

Rabanadas & Ailes de Poulet Piri-Piri

Pain doré portugais, servi avec fruits frais et caramel maison, ailes de poulet, épices piri-piri, miel épicé, crema aux herbes

28 \$

Toast Avocat & Burrata

Burrata, basilic, miel, pistaches grillées, servis avec pommes de terre déjeuner portugaises et fruits frais

32 \$

Omelette Chorizo & Légumes

Chorizo de bœuf, oignons, poivrons rouges, servi avec pain de campagne, servis avec pommes de terre déjeuner portugaises et fruits frais

22 \$

Plateau Brunch

4 œufs, contre-filet AAA, chorizo de boeuf, gravlax de saumon, ailes de poulet, rabanadas, fruits frais, pommes de terre déjeuner

120 \$

POUR 4 | FOR 4

APPETIZERS

Fried Calamari

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

Bacalhau Croquettes

Homemade, served with piri-piri aioli

Fresh Oysters

House piri-piri sauce, port wine mignonette, horseradish, lemon

Rockefeller Oysters

Bechamel, beef chorizo, red pepper jam, smoked cheddar

Seafood Platter

Fresh oysters (4), cocktail shrimp (4), salmon gravlax, scallop crudo with aguachile

MAINS

Salmon Gravlax

Cream cheese, tomatoes, red onions, capers, served with a bagel, Portuguese breakfast potatoes and fresh fruit

Eggs Benedict

Prosciutto, asparagus, hollandaise sauce, sesame bagel, served with Portuguese breakfast potatoes and fresh fruit

Steak & Eggs

AAA NY strip, 2 eggs, chorizo butter, crispy onions, served with Portuguese breakfast potatoes and fresh fruit

Rabanadas

Portuguese French toast, served with fresh fruit and house-made caramel

Rabanadas & Piri-Piri Chicken Wings

Portuguese French toast, served with fresh fruit and house-made caramel, chicken wings, piri-piri spices, spicy honey, herb crema

Avocado & Burrata Toast

Burrata, basil, honey, roasted pistachios, served with Portuguese breakfast potatoes and fresh fruit

Chorizo & Vegetable Omelette

Beef chorizo, onions, red peppers, served with country-style bread served with Portuguese breakfast potatoes and fresh fruit

Brunch Platter

4 eggs, NY strip AAA, beef chorizo, salmon gravlax, chicken wings, rabanadas, fresh fruit, breakfast potatoes

DESSERTS

Veuillez demander à votre serveur

Please ask your waiter