

Amália

Entrées

HUÎTRES

\$PM

Sauce épicée maison, mignonette, citron

TARTINADES

\$12

MÉDITERRANÉENNES

Houmous • Houmous de betteraves • Labneh à l'huile épicée

Servis avec des pitas

1 pour 12 | 2 pour 22 | 3 pour 30

SALADE MELON D'EAU

\$28

ET CREVETTES GRILLÉES

Melon d'eau, feta, menthe, vinaigrette aux agrumes

PIEUVRE GRILLÉE

\$28

Labneh, huile d'olive, câpres, olives Kalamata, tomates séchées, aneth, origan, pita

CALMARS FRITS

\$22

Aïoli piri-iri, olives, câpres, citrons

CROQUETTES DE

\$20

BACALHAU

Morue salée, pommes de terre, aïoli piri-iri

BURRATA

\$28

Avocat, pistaches, gremolata aux fruits, miel

CEVICHE

\$28

Poisson frais, crevettes, aguachile, avocat, oignons rouges, ananas grillé

PÉTONCLES

\$32

Purée de maïs, chorizo croustillant, maïs grillé, huile verte

SALADE FATTOUCHE

\$18

Romaine, poivrons, concombre, croustilles de pita, mélasse de pomme-grenade, feta, zaatar

TARTARE DE BOEUF

\$30

Filet-mignon AAA, cornichons, câpres, Dijon, maïs, kumquat mariné, émulsion à la truffe

AILES DE POULET (6)

\$18

Épices piri-iri, miel épicé, crema aux herbes

BROCHETTE DE FILET-MIGNON AAA

\$28

Labneh, huile épicée

BROCHETTE DE

\$20

PLEUROTÉS

Houmous de betteraves, pomme-grenade

PLATEAU D'ENTRÉES

\$115

- Trio de trempettes
- Pieuvre grillée
- Choix de bacalhau ou calmars frits
- Choix de ceviche ou pétoncles
- Choix de brochette de filet-mignon AAA ou de brochette de pleurotes

Amália

Plats

LINGUINE AUX FRUITS DE MER

Moules, crevettes, pétoncles, sauce
tomate maison, vin blanc, câpres

\$50

CAVATELLI

Choix de bolognese rosé à la vodka
ou de sauce tomate maison, burrata,
basilic

\$40

DEMI POULET PIRI-PIRI

Frites maison, salade verte

\$36

BURGER AAA ANGUS

Confit d'oignons, cornichons, tomates, cheddar,
sauce au vin rouge et à la truffe, choix
d'accompagnement

\$36

CÔTELETTES D'AGNEAU

Houmous de betteraves, labneh, menthe,
mélasse de pomme-grenade, choix
d'accompagnement

\$62

CONTRE-FILET AAA

Contre-filet AAA 12 oz, choix
d'accompagnement et de sauce

\$64

MOULES-FRITES

Choix de sauce : Tomate, oignons rouges,
piri-piri ou Vin blanc, crème, citron

\$42

FILET DE LOUP DE MER

Câpres, tomates rôties, olives Kalamata,
citron, choix d'accompagnement

\$38

PORTERHOUSE

Porterhouse AAA 40 oz, choix de deux
accompagnements et deux sauces

\$185
pour 2

POISSON DU MARCHÉ GRILLÉ

Câpres, tomates rôties, olives Kalamata,
citron · Servi avec deux accompagnements

\$70
pour 2

PAËLLA

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

\$70
pour 2

\$130
pour 4

ASSORTIMENT DE GRILLADES

Poulet piri-piri, chorizo au boeuf,
pieuvre grillée, contre-filet New York,
crevettes grillées

· Servi avec deux accompagnements

· Extra côtelettes d'Agneau:

Demi-carré +\$32 | Carré complet +\$55

\$165
pour 2

\$270
pour 4

Accompagnements

SALADE VERTE **\$10**

FRITES MAISON **\$10**

POMMES DE TERRE **\$12**

RÔTIES CITRON ET THYM

MAÏS FRIT PIRI-PIRI **\$12**

RIZ AMÁLIA **\$10**

CHIMICHURRI MAISON **\$7**

SAUCE VIN ROUGE ET
TRUFFE **\$7**

Si vous avez apprécié votre expérience, offrez une bière à la cuisine +15 \$

Amália

Appetizers

OYSTERS

\$PM

House spicy sauce, mignonette, lemon

MEDITERRANEAN DIPS

\$12

Hummus · Beet hummus · Labneh with spicy oil
served with pita
1 for 12 | 2 for 22 | 3 for 30

WATERMELON & GRILLED SHRIMP SALAD

\$28

Watermelon, feta, mint, citrus vinaigrette

GRILLED OCTOPUS

\$28

Labneh, olive oil, capers, Kalamata olives,
sun-dried tomatoes, dill, oregano, pita

FRIED CALAMARI

\$22

Piri-piri aioli, olives, capers, lemon

BACALHAU CROQUETTES

\$20

Salt cod, potatoes, piri-piri aioli

BURRATA

\$28

Avocado, pistachios, fruit gremolata,
honey

CEVICHE

\$28

Fresh fish, shrimp, aguachile, avocado,
red onions, grilled pineapple

SCALLOPS

\$32

Corn purée, crispy chorizo, grilled
corn, green oil

FATTOUSH SALAD

\$18

Romaine, bell peppers, cucumber,
pita chips, pomegranate molasses,
feta, za'atar

BEEF TARTARE

\$30

AAA filet mignon, pickles, capers,
Dijon mustard, corn, pickled kumquat,
truffle emulsion

CHICKEN WINGS (6)

\$18

Piri-piri spices, hot honey, herb crema

AAA FILET MIGNON SKEWER

\$28

Labneh, spiced oil

OYSTER MUSHROOM SKEWER

\$20

Beet hummus, pomegranate

APPETIZER PLATTER

\$115

- Trio of dips
- Grilled octopus
- Choice of bacalhau or fried calamari
- Choice of ceviche or scallops
- Choice of AAA filet mignon skewer or oyster mushroom skewer

Amália

Mains

SEAFOOD LINGUINE **\$50**

Mussels, shrimp, scallops, house-made tomato sauce, white wine, capers

CAVATELLI **\$40**

Choice of vodka rosé Bolognese or house-made tomato sauce, burrata, basil

HALF PIRI-PIRI CHICKEN **\$36**

Homemade fries, green salad

AAA ANGUS BURGER **\$36**

Onion confit, pickles, tomatoes, cheddar, red wine truffle sauce, choice of side

LAMB CHOPS **\$62**

Beet hummus, labneh, mint, pomegranate molasses, choice of side

NEW YORK STRIP AAA **\$64**

12 oz AAA New York strip, choice of side and sauce

MUSSELS & FRIES **\$42**

Choice of sauce: Tomato, red onion, piri-piri or white wine, cream, lemon

BRANZINO FILET **\$38**

Capers, roasted tomatoes, Kalamata olives, lemon, choice of side

PORTERHOUSE **\$185**

40 oz AAA Porterhouse, choice of two sides and two sauces

WHOLE GRILLED FISH **\$70**

Capers, roasted tomatoes, Kalamata olives, lemon · Served with two sides

PAELLA **\$70**

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

\$130

for 4

MIXED GRILL **\$165**

Piri-piri chicken, beef chorizo, grilled octopus, New York strip, grilled shrimp

· Served with two sides

· Extra lamb chops:

Half rack +\$32 | Full rack +\$55

\$270

for 4

Sides

GREEN SALADE **\$10**

HOMEMADE FRIES **\$10**

ROASTED POTATOES **\$12**

LEMON AND THYME

PIRI-PIRI FRIED CORN **\$12**

AMÁLIA RICE **\$10**

HOMEMADE CHIMICHURRI **\$7**

RED WINE & TRUFFLE **\$7**

SAUCE