



# KALAPAW

CUISINE PHILIPPINE

**MADE TO SHARE**

VEGAN  
OPTIONS

★ FAVOURITES

## APPETIZERS

★ **LUMPIANG SHANGHAI**

Savoury fried pork rolls (4), homemade sweet chili sauce | 7.95

**LUMPIANG GULAY** ✓

Crispy fried vegetable rolls (4), homemade sweet chili sauce | 5.95

**UKOY**

Crispy shrimp and vegetable fritters (7), spiced cane vinegar dip | 8.45

**CALAMARES**

Golden calamari, spiced cane vinegar dip and fresh lemon | 16.95

**BUFFALO WINGS**

Spicy chicken wings with garlic mayo dipping sauce | 16

## VEGETABLES

**GINISANG TALONG** ✓

Purple eggplant in a sweet and savoury ginger and annatto glaze | 9.95

**TOFU PANCIT** ✓

Stir-fried glass noodles with black pepper tofu and vegetables | 13.95

**GINATAANG KALABASA** ✓

Kabocha squash in a creamy coconut stew, smoky tofu chunks and long beans | 12.95

★ **MASARAP NA GULAY** ✓

Bok choy and long beans wok-fried in garlic and soy sauce | 10.95

**MUSHROOM OMELETTE**

Egg, mushroom, bell pepper, mozzarella cheese | 10.95



**TORTANG TALONG**

Grilled purple eggplant omelette with tomato salsa | 9.95

## MEATS



★ **ADOBO**

Chicken leg stewed in a delicate balance of cane vinegar, soy sauce, garlic and spices | 14.95

**LONGGANISA**

Savoury Ilocano garlic-seasoned sausage Vigan-style, spiced cane vinegar and papaya atchara | 11.95

**LECHON KAWALI**

Crispy pork belly, homemade lechon sauce and crudités | 14.95

★ **KARE-KARE**

Tender oxtail in a creamy peanut sauce, Filipino vegetables and sautéed shrimp paste | 18.95

★ **SIZZLING SISIG**

A Pampanga favourite of chopped pork, sautéed until crispy in aromatics and served on a sizzling-hot platter | 17.95

★ **PINAPUTOK NA ISDA**

Whole sea bass stuffed to the brim with tomato salsa and grilled in banana leaf, calamansi-soy sauce dip | 23.95

**INASAL**

Char-grilled chicken leg in lemongrass and annatto marinade | 12.95

★ **IHAW-IHAW**

Barbecued pork skewers (3), papaya atchara and spiced cane vinegar dip | 13.95

**INAHAW NA PUSIT**

Squid stuffed with tomato, cucumber, and onions | 17.95



**CRISPY PATA**

Crispy pork leg served with a sauce mixture of vinegar, soy sauce, onions, and chili peppers | 18

**KAMAYAN**

Tagalog for "by hand," kamayan is the traditional filipino way of eating. Our colourful communal filipino feast includes:

- Lumpiang Shanghai
- Chicken Inasal
- BBQ Pork Skewers
- Grilled Shrimp
- Lechon Kawali
- Vegetables
- Papaya Atchara
- Jasmine Rice

Platter for Two | 48

## NOODLES & RICE



### ★ PANCIT BIHON

Stir-fried glass noodles with black pepper chicken and vegetables | 14.95

### LOMI OVERLOAD

Lumpiang shanghai, Boiled egg, Kikiam, chicken balls, chicharon, Lechon kawali, Assorted fried fish and meatball | 17.95



### ★ PALABOK

Shrimp and annatto sauce on glass noodles, topped with smoked fish, egg and chicharron | 16.95

### PINOY SPAGHETTI

Sweetened tomato sauce with ground beef, Filipino sausage and cheddar cheese | 16.95

### PANCIT CANTON GUISADO

Stir fried glass noodle, Assorted mixed fish ball, shrimp, belle pepper and vegetables | 18.25



### ADOBO RICE

Shareable portion of jasmine rice sautéed in cane vinegar, soy sauce, garlic and spices | 9.95

### GARLIC FRIED RICE

Shareable portion of jasmine rice sautéed in crispy fried garlic | 8.95

### JASMINE RICE

Small | 2.95  
Large | 6.95

## SOUPS

### SINIGANG

Sour tamarind soup with Filipino vegetables  
Lechon Kawali | 17.95  
Sea bass | 21.95

### BULALO

Beef shanks and bone marrow soup, green beans, chinese patchay, corn on the cob, onions, garlic and fish sauce | 23.95



## DESSERTS



### ★ HALO-HALO

Layered shaved ice dessert, caramelized banana, coconut, palm fruit, ube ice cream, leche flan and toasted rice topping | 9.95

### KAPAMPANGAN HALO-HALO

This version of Halo-Halo goes great with coffee! Shaved ice, caramelized banana, coconut, coconut water and milk, leche flan | 7.95

### BUKO PANDAN

Pandan gelatin, coconut strips, milk, topped with whipped cream | 7.95

### CALAMANSI LECHE FLAN

Custard dessert topped with a layer of calamansi caramel | 6.95

### TURON

Warm and crispy banana rolls (3), homemade coconut caramel | 7.95

### UBE ROLL

3 pcs of deep fried rolls with taro-butter filling | 7.95

### ICE CREAM

Three scoops of Filipino ice cream in our flavour of the day, Ube or mango flavour | 5.95

### UBE CHEESECAKE

Cheesecake with ube jam (purple yam), coconut graham cracker crust | 7.95



## BEVERAGES

### SOFT DRINKS | 2.95

- Coke
- Coke diète
- Sprite
- Nestea
- Canada Dry
- Orange Crush

### PERRIER | 3.95

### GINA JUICES | 3.95

- Filipino Calamansi
- Mango

### GOLDEN PANDA | 3.95

- Coconut with coconut jelly
- Mango with coconut jelly

### MILKSHAKE | 7.95

- Taro
- Mango
- Oreo

### OASIS JUICES | 2.95

- Orange
- Apple

### TEA | 2.95

- Earl Grey
- Jasmine
- Oolong
- Mint



# KALAPAW

## CUISINE PHILIPPINE

**FAIT POUR  
PARTAGER**

OPTIONS  
ÉGANES

★ FAVORIS

### ENTRÉES

★ **LUMPIANG SHANGHAI**

Rouleaux de porc frits (4), sauce au piment doux maison | 7.95

**LUMPIANG GULAY** ✓

Rouleaux de légumes frits (4), sauce au piment doux maison | 5.95

**UKOY**

Beignets croustillants de crevettes et légumes (7), trempette épicée au vinaigre de canne | 8.45

**CALAMARES**

Beignets de crevettes et de légumes croustillants (7), trempette au vinaigre de canne épicée | 16.95

**AILES DE BUFFLE**

Ailes de poulet épicées avec trempette mayonnaise à l'ail | 16

### LÉGUMES

**GINISANG TALONG** ✓

Aubergine violette glacée d'une sauce douce au gingembre et annatto | 9.95

**PANCIT AU TOFU** ✓

Nouilles transparentes sautées au tofu au poivre noir et légumes | 13.95

**GINATAANG KALABASA** ✓

Ragoût de courge kabocha, lait de coco, tofu fumé et haricot long | 12.95

★ **MASARAP NA GULAY** ✓

Bok choy et haricots longs sautés à l'ail et sauce soja | 10.95

**MUSHROOM OMELETTE**

Oeuf, champignon, poivron, fromage mozzarella | 10.95



**TORTANG TALONG**

Omelette d'aubergine violette avec salsa de tomate | 9.95

### VIANDES



★ **ADOBO**

Cuisse de poulet mijotée dans un équilibre délicat de vinaigre de canne et sauce soja, ail et épices | 14.95

**LONGGANISA**

Saucisse Ilocano du Vigan assaisonnée à l'ail, vinaigre de canne et épices, atchara de papaye | 11.95

**LECHON KAWALI**

Flanc de porc frit, sauce léchon maison et concombre mariné | 14.95

★ **KARE-KARE**

Queue de bœuf tendre dans une sauce arachide, légumes philippins et pâte de crevettes sautée | 18.95

★ **SIZZLING SISIG**

Fameux plat du Pampanga, composé de porc croustillant et aromates sautés, servi sur une plaque grésillante | 17.95

★ **PINAPUTOK NA ISDA**

Bar entier farci à la salsa de tomate et grillé dans une feuille de bananier, trempette au calamansi et soya | 23.95

**INASAL**

Cuisse de poulet grillée, marinée à la citronnelle et l'annatto | 12.95

**IHAW-IHAW**

Brochettes de porc grillé (3), atchara de papaye et vinaigre de canne épicé | 13.95

**INAHAW NA PUSIT**

Calmars farcis à la tomate, au concombre et aux oignons | 17.95



**PATA CROUSTILLANTE**

Cuisse de porc crouillante servie avec un mélange de vinaigre, de sauce soja, d'oignons et de piments | 18

**KAMAYAN**

Kamayan, "à la main" en tagalog, est la façon traditionnelle de manger aux Philippines. Notre festin communautaire comprend :

- Lumpiang Shanghai
- Poulet Inasal
- Ihaw-Ihaw
- Crevette grillée
- Lechon Kawali
- Légumes
- Atchara de papaye
- Riz au jasmin

Plateau pour deux | 48

## NOUILLES ET RIZ



### PALABOK

Vermicelles aux crevettes et sauce annatto, garnies de poisson fumé, œuf dur et chicharron | 16.95

### SPAGHETTI PINOY

Sauce tomate sucrée avec bœuf haché, saucisse philippine et cheddar | 16.95

### PANCIT CANTON GUISADO

Nouilles en verre sautées, assortiment de boulettes de poisson, crevettes, poivrons et légumes | 18.25



### ★ PANCIT BIHON

Vermicelles sautées au poulet et légumes au poivre noir | 14.95

### LOMI OVERLOAD

Lumpiang shanghai, œuf à la coque, Kikiam, boulettes de poulet, chicharon, Lechon kawali, assortiment de poissons frits et boulettes de viande | 17.95



### RIZ D'ADOBO



Portion partageable de riz au jasmin sauté avec du vinaigre de canne et sauce soja, ail et épices | 9.95

### RIZ FRIT À L'AIL



Portion partageable de riz au jasmin sauté avec de l'ail frit croustillant | 8.95

### RIZ AU JASMIN



Petit | 2.95  
Grand | 6.95

## SOUPES

### SINIGANG

Soupe aigre au tamarin et légumes philippins  
Lechon Kawali | 17.95  
Poisson Bar | 21.95

### BULALO

Soupe de jarrets de bœuf et moelle osseuse, haricots bagyo, petchay chinois, épis de maïs, oignons, ail et sauce poisson | 23.95



## DESSERTS



### ★ HALO-HALO

Dessert de glace râpée, banane caramélisée, noix de coco, fruits de palmier, crème glacée au ube et flan au leche | 9.95

### KAPAMPANGAN HALO-HALO

Cette version va très bien avec un petit café! Glace pilée, banane caramélisée, noix de coco, eau et lait de coco, leche flan | 7.95

### BUKO PANDAN

Gélatine Pandan, lanière de noix de coco, lait, garni de crème fouettée | 7.95

### CRÈME GLACÉE

Trois boules de glace philippine à notre saveur du jour  
Saveur Ube ou mangue | 5.95

### TURON



Rouleaux de printemps à la banane (3), caramel maison au lait de coco | 7.95

### UBE ROLL



3 morceaux de petits pains frits fourrés au beurre de taro | 7.95

### CALAMANSI LECHE FLAN

Dessert à la crème garni d'une couche de caramel calamansi | 6.95

### KALAPAW'S UBE FLAN

Custard dessert, ube flavor | 7.25

### GÂTEAU AU FROMAGE À L'UBE

Gâteau au fromage et confiture d'ubé (igname pourpre), croûte de noix de coco | 7.95



## BREUVAGES

### BOISSONS GAZEUSES | 2.95

- Coke
- Coke diète
- Sprite
- Nestea
- Canada Dry
- Orange Crush

### PERRIER | 3.95

### JUS GINA | 3.95

- Filipino Calamansi
- Mango

### GOLDEN PANDA | 3.95

- Noix de coco à la gelée de coco
- Mangue à la gelée de coco

### MILKSHAKE | 7.95

- Taro
- Mango
- Oreo

### JUS OASIS | 2.95

- Orange
- Apple

### THÉ | 2.95

- Comte Grey
- Jasmin
- Oolong
- Menthe