



KALAPAW

CUISINE PHILIPPINE

FAIT POUR
PARTAGER

OPTIONS
ÉGANTES

★ FAVORIS

ENTRÉES

★ **LUMPIANG SHANGHAI**

Rouleaux de porc frits (4), sauce au piment doux maison | 8.75

LUMPIANG GULAY ✎

Rouleaux de légumes frits (4), sauce au piment doux maison | 6.65

UKOY

Beignets croustillants de crevettes et légumes (7), trempette épicée au vinaigre de canne | 9.45

CALAMARES

Beignets de crevettes et de légumes croustillants (7), trempette au vinaigre de canne épicée | 18.95

AILES DE BUFFLE

Ailes de poulet épicées avec trempette mayonnaise à l'ail | 16.50

LÉGUMES

GINISANG TALONG ✎

Aubergine violette glacée d'une sauce douce au gingembre et annatto | 10.75

PANCIT AU TOFU ✎

Nouilles transparentes sautées au tofu au poivre noir et légumes | 14.25

GINATAANG KALABASA ✎

Ragoût de courge kabocha, lait de coco, tofu fumé et haricot long | 13.95

★ **MASARAP NA GULAY** ✎

Bok choy et haricots longs sautés à l'ail et sauce soja | 11.95

MUSHROOM OMELETTE

Oeuf, champignon, poivron, fromage mozzarella | 11.25



TORTANG TALONG

Omelette d'aubergine violette avec salsa de tomate | 11.25

VIANDES



★ **ADOBO**

Cuisse de poulet mijotée dans un équilibre délicat de vinaigre de canne et sauce soja, ail et épices | 15.25

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 lechon maison et concombre mariné | 15.75

★ **KARE-KARE**

Queue de bœuf tendre dans une sauce arachide, légumes philippins et pâte de crevettes sautée | 20.85

★ **SIZZLING SISIG**

Fameux plat du Pampanga, composé de porc croustillant et aromates sautés, servi sur une plaque grésillante | 18.45

★ **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 | 13.25

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 | 18.25



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 | 49.50

NOUILLES ET RIZ



PALABOK

Vermicelles aux crevettes et sauce annatto, garnies de poisson fumé, œuf dur et chicharron | 17.75

SPAGHETTI PINOY

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

PANCIT CANTON GUISADO

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



★ PANCIT BIHON

Vermicelles sautées au poulet et légumes au poivre noir | 15.45

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 | 10.45

RIZ FRIT À L'AIL



Portion partageable de riz au jasmin sauté avec de l'ail frit croustillant | 9.95

RIZ AU JASMIN



Petit | 2.95
Grand | 6.95

SOUPES

SINIGANG

Soupe aigre au tamarin et légumes philippins
Lechon Kawali | 18.25
Poisson Bar | 22.25
Crevette | 22.25

BULALO

Soupe de jarrets de bœuf et moelle osseuse, haricots bagyo, petchay chinois, épis de maïs, oignons, ail et sauce poisson | 24.95



DESSERTS



★ HALO-HALO

Dessert de glace râpée, banane caramélisée, noix de coco, fruits de palmier, crème glacée au ube et flan au leche | 10.25

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 | 8.75

BUKO PANDAN

Gélatine Pandan, lanière de noix de coco, lait, garni de crème fouettée | 8.50

CALAMANSI LECHE FLAN

Dessert à la crème garni d'une couche de caramel calamansi | 7.95

TURON



Rouleaux de printemps à la banane (3), caramel maison au lait de coco | 8.75

UBE ROLL



3 morceaux de petits pains frits fourrés au beurre de taro | 8.75

CRÈME GLACÉE

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

GÂTEAU AU FROMAGE À L'UBE

Gâteau au fromage et confiture d'ubé (igname pourpre), croûte de noix de coco | 8.75



BREUVAGES

BOISSONS GAZEUSES | 2.95

- Coke
- Coke diète
- Sprite
- Fuze
- 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 | 8.95

- Taro
- Mango
- Oreo

JUS OASIS | 2.95

- Orange
- Apple

THÉ | 2.95

- Comte Grey
- Jasmin
- Oolong
- Menthe



KALAPAW

CUISINE PHILIPPINE

MADE TO
SHARE

VEGAN
OPTIONS

★ FAVOURITES

APPETIZERS

★ LUMPIANG SHANGHAI

Savoury fried pork rolls (4), homemade sweet chili sauce | 8.75

LUMPIANG GULAY

Crispy fried vegetable rolls (4), homemade sweet chili sauce | 6.65

UKOY

Crispy shrimp and vegetable fritters (7), spiced cane vinegar dip | 9.45

CALAMARES

Golden calamari, spiced cane vinegar dip and fresh lemon | 18.95

BUFFALO WINGS

Spicy chicken wings with garlic mayo dipping sauce | 16.50

VEGETABLES

GINISANG TALONG

Purple eggplant in a sweet and savoury ginger and annatto glaze | 10.75

TOFU PANCIT

Stir-fried glass noodles with black pepper tofu and vegetables | 14.25

GINATAANG KALABASA

Kabocha squash in a creamy coconut stew, smoky tofu chunks and long beans | 13.95

★ MASARAP NA GULAY

Bok choy and long beans wok-fried in garlic and soy sauce | 11.95

MUSHROOM OMELLETE

Egg, mushroom, bell pepper, mozzarella cheese | 11.25



TORTANG TALONG

Grilled purple eggplant omelette with tomato salsa | 11.25

MEATS



★ ADOBO

Chicken leg stewed in a delicate balance of cane vinegar, soy sauce, garlic and spices | 15.25

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 | 15.75

★ KARE-KARE

Tender oxtail in a creamy peanut sauce, Filipino vegetables and sautéed shrimp paste | 20.85

★ SIZZLING SISIG

A Pampanga favourite of chopped pork, sautéed until crispy in aromatics and served on a sizzling-hot platter | 18.45

★ 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 | 13.25

★ 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 | 18.25



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 | 49.50

NOODLES & RICE



★ **PALABOK**

Shrimp and annatto sauce on glass noodles, topped with smoked fish, egg and chicharron | 17.75

PINOY SPAGHETTI

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

PANCIT CANTON GUISADO

Stir fried miki noodles, Assorted mixed fish ball, shrimp, belle pepper and vegetables| 18.25



★ **PANCIT BIHON**

Stir-fried glass noodles with black pepper chicken and vegetables | 15.45

LOMI OVERLOAD

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



ADOBO RICE

Shareable portion of jasmine rice sautéed in cane vinegar, soy sauce, garlic and spices | 10.45

GARLIC FRIED RICE

Shareable portion of jasmine rice sautéed in crispy fried garlic | 9.95

JASMINE RICE

Small | 2.95
Large | 6.95

SOUPS

SINIGANG

Sour tamarind soup with Filipino vegetables
Lechon Kawali | 18.25
Sea bass | 22.25
Hipon | 22.25

BULALO

Beef shanks and bone marrow soup, green beans, chinese patchay, corn on the cob, onions, garlic and fish sauce | 24.95



DESSERTS



★ **HALO-HALO**

Layered shaved ice dessert, caramelized banana, coconut, palm fruit, ube ice cream, leche flan and toasted rice topping | 10.25

KAPAMPANGAN HALO-HALO

This version of Halo-Halo goes great with coffee! Shaved ice, caramelized banana, coconut, coconut water and milk, leche flan | 8.75

BUKO PANDAN

Pandan gelatin, coconut strips, milk, topped with whipped cream | 8.50

CALAMANSI LECHE FLAN

Custard dessert topped with a layer of calamansi caramel | 7.95

TURON

Warm and crispy banana rolls (3), homemade coconut caramel | 8.75

UBE ROLL

3 pcs of deep fried rolls with taro-butter filling | 8.75

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 | 8.75



BEVERAGES

SOFT DRINKS | 2.95

- Coke
- Coke diète
- Sprite
- Fuze
- 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 | 8.95

- Taro
- Mango
- Oreo

OASIS JUICES | 2.95

- Orange
- Apple

TEA | 2.95

- Earl Grey
- Jasmine
- Oolong
- Mint