

## COCKTAILS

### BENI HANA \$12

Jus d'ananas, crème de noix de coco, rhum blanc, glace finement concassée  
*Pure pineapple juice, cream of coconut, white rum blended with finely shaven ice*

### GEISHA \$12

Fraises mélangées avec rhum blanc et glace finement concassée. *Strawberry puree mixed with white rum and finely crushed ice*

### KARATÉ PUNCH \$12

Purée de mangue, rhum blanc et glace finement concassée. *Mango puree, white rum mixed with finely crushed ice*

### MOJITO \$13

Rhum blanc, limes fraîchement pressées et feuilles de menthe. *White rum, freshly squeezed limes and mint leaves*

### BLOODY CAESAR \$11

Vodka, Clamato, givré épices à steak  
*Vodka, Clamato, steak spice rim*

## BENI-TINIS

### LOTUS ROUGE \$12

Vodka, Soho et jus de canneberges  
*Vodka, Soho and Cranberry Juice*

### MARTINI LITCHI \$11

Vodka, liqueur de litchi Soho et jus de litchi  
*Vodka, Soho and Lychee juice*

### COSMOPOLITAN \$12

Vodka, triple sec, cordial à la limette et jus canneberges. *Vodka, Triple Sec, Lime Cordial and Cranberry Juice*

### MARTINI FRAMBOISE \$11

Martini à la framboise  
*Raspberry Martini*

## BIÈRES

### SAPPORO 500ML \$13

### TSING TAO \$10

## POUR DEBUTER

### ROULEAUX IMPÉRIAUX \$11

Rouleaux croustillants au poulet haché et légumes  
*Crispy spring rolls with ground chicken & vegetables*

### CREVETTE COCO \$12

Crevettes enrobées de chapelure de noix de coco croustillante. *Crispy coconut crusted shrimp*

### TEMPURA CREVETTES \$12

Crevettes et légumes dans une croustillante pâte  
*Lightly battered crispy fried shrimp and vegetables*

### TEMPURA CALMARS \$12

Bouchées de calmars tendres frits dans une pâte légère. *Slices of tender calamari fried in a light tempura batter*

### GYOZA \$10

Bouchées au poulet haché et légumes  
*Dumplings with ground chicken & vegetables*

## REPAS

CES REPAS SONT SERVIS AVEC SOUPE, SALADE MAISON, LÉGUMES ET RIZ FRIT. *ALL DINNERS INCLUDE SOUP, HOUSE SALAD, SAUTEED VEGETABLES & FRIED RICE.*

### Contre-filet et crevettes \$50

*Strip loin Steak/Shrimps*

### Contre-filet et poulet \$42

*Strip loin Steak/Chicken Breast*

### Poitrine de poulet et crevettes \$42

*Chicken Breast/Shrimps*

### Poitrine de poulet teriyaki \$35

*Chicken Breast*

### Filet Mignon et crevettes \$60

*Filet Mignon/Shrimps*

### Filet Mignon et pétoncles \$63

*Filet Mignon/Scallops*

### Filet Mignon et poitrine de poulet \$47

*Filet Mignon/Chicken*

### Filet Mignon, poulet et crevettes \$58

*Filet Mignon/Chicken/Shrimps*

### Filet Mignon et queue d'homard \$82

*Filet Mignon/Lobster Tail*

### Crevettes et pétoncles \$48

*Shrimps/Scallops*

### Végé avec tofu \$33

*Vegetarian with tofu*

Suivez-nous  
Follow us on



@benihanaMTL  
www.benihanamontreal.com



Nous sommes fiers de servir uniquement du boeuf canadien "AAA" de haute qualité. Sélectionné pour son niveau élevé de persillage et sa saveur, ce bœuf est soigneusement vieilli pendant 28 jours pour accroître sa tendreté.

We are proud to serve only high quality 'AAA' Canadian beef, selected for its high level of marbling and rich flavor. Our beef is carefully aged 28 days to enhance tenderness.