



Anita's Kitchen

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Bowls

ITEM	PRICE
Chicken Shawarma Bowl Chicken shawarma, hommus, tabbouleh, brown rice, garlic sauce & pickles. (gluten-free, dairy-free, soy-free, halal)	\$15.50
Omega Bowl North Atlantic salmon with brown rice, hommus, grilled vegetables, and dill tahini sauce. (gluten-free, dairy-free, soy-...	\$18.00
Mediterranean Bowl (w/ Falafel) Boulettes de falafel croustillantes accompagnées de sauce tahini, mujadra parfumé, oignons caramélisés, hommos onctueux,...	\$15.50
Mediterranean Bowl (w/ Grape Leaves) Feuilles de vigne farcies accompagnées de yogourt, mujadra, oignons caramélisés, houmous, taboulé et navets marinés. (sa...	\$15.50
Greek Bowl (w/ Spinach Pie) Fattoush croquant, houmous velouté, accompagné d'une savoureuse tourte aux épinards.	\$15.50
Greek Bowl (w/ Gyro) Tranches d'agneau gyro accompagnées de fattoush croquant, houmous onctueux, riz brun et sauce gyro.	\$15.50

Salads

ITEM	PRICE
Chicken Feta Fattoush Salad our traditional fattoush salad topped with chicken shawarma & feta cheese with fattoush dressing	\$15.50
Fattoush Salad romaine, tomato, cucumber, green pepper, parsley, and toasted pita chips, tossed with fattoush dressing. (vegan, dairy-f...	\$9.00
Greek Salad romaine, feta cheese, pepperoncini, kalamata olives, tomato, cucumber, chick peas, beets & red onion with house dressing	\$12.00
Anita's Chopped Salad Un lit de laitue romaine croquante, garni de morceaux de poulet tendre, tomates juteuses, œuf dur, et bacon croustillant...	\$16.75
Tabbouleh chopped parsley, tomato, onion, mint, and lemon, tossed with organic quinoa (gluten free, vegan)	\$9.00

Pita Sandwiches

ITEM	PRICE
Chicken Shawarma Sandwich with lettuce, tomato, garlic sauce & pickles	\$8.50
Gyro Sandwich False	\$8.50
Grilled Fajita Pita Poitrine de poulet marinée, oignons grillés, poivrons rouges et jaunes, mozzarella et provolone, accompagnés d'une salsa...	\$8.50
Falafel Sandwich Sandwich de falafel garni de laitue croquante, tomates juteuses, navets marinés et nappé d'une sauce tahini onctueuse.	\$8.50
Super Falafel Sandwich Falafel croustillant accompagné de généreux houmous et taboulé frais, le tout enveloppé dans un pain pita moelleux.	\$8.50

Burgers

ITEM	PRICE
Lamb Burger with mixed greens, tomato, red onion & cucumber sauce, on a brioche roll, and served with our house fries (halal)	\$15.50

ITEM	PRICE
Crispy Chicken Sandwich tender fried chicken breast marinated in buttermilk & spices, with pickles and a tangy sumac sauce. (halal)	\$15.50
Cheeseburger our signature grind with lettuce, tomato, and sumac sauce. Choice of American, cheddar, or feta cheese.	\$15.50
Lunch Combos	
Salad and Sandwich Combo choose either a fattoush or tabbouleh salad, as well as one of our pita sandwiches.	\$14.50
Soup and Sandwich Combo Choisissez une tasse de soupe accompagnée d'un sandwich pita.	\$12.50
Soup and Salad Combo Sélectionnez un bol de soupe accompagné d'une salade verte croustillante.	\$12.50
Boxed Lunch (Sandwich, Chips and Drink) Sandwich pita accompagné de votre choix de croustilles et une boisson en canette.	\$14.50
Sides	
Hommus Un choix de houmous traditionnel, poivron rouge rôti ou jalapeño. Parfait pour une option végétalienne, sans gluten et s...	\$7.25
House Fries Tossed in a blend of AK seasonings. (vegan, gluten-free)	\$5.00
Stuffed Grape Leaves (Meat/4) house rolled vine leaves with meat, served with yogurt. (halal, gluten-free, soy-free)	\$9.00
Loaded House Fries AK House Fries topped with mozzarella & provolone, feta cheese, bacon, green onions, with a sumac sauce drizzle. (gluten...	\$8.50
Falafel (4) Quatre boulettes croustillantes de pois chiches, mélangées à du persil frais, des oignons et des épices savoureuses. Acc...	\$7.50
Stuffed Grape Leaves (Vegetarian/4)	\$9.00
Grilled Vegetables Lightly seasoned bell peppers, red onion, carrot, and zucchini. (vegan, gluten-free, soy-free)	\$6.00
Mujadra Lentilles et riz se marient harmonieusement avec des oignons caramélisés, accompagnés de légumes marinés et de yogourt....	\$7.00
Pickled Turnips Faux	\$4.00
Brown Rice false	\$4.00
Pita Bread	\$0.75
Freshly Cut Vegetables vegan, gluten-free, soy-free	\$6.00
Sauces & Dressings - Sauces	
Garlic Sauce (2oz)	\$1.00

ITEM	PRICE
Tahini Sauce (2oz) Crèmeux et onctueux, ce petit pot de sauce tahini d'Anita's Kitchen est une révélation de sésame grillé. Mélangé avec un...	\$1.00
Zip Sauce (2oz)	\$1.00
Dill Tahini Sauce (2oz)	\$1.00
Sumac Sauce (2oz) false	\$1.00
Gyro Sauce (2oz) false	\$1.00
Sauces & Dressings - Dressings	

ITEM	PRICE
Creamy Feta Dressing (3oz) false	\$1.75
Fattoush Dressing (3oz) false	\$1.75
Ranch (3oz)	\$1.75
House Dressing (3oz)	\$1.75
Beverages	

ITEM	PRICE
Soda (Cans) assorted flavor options	\$2.25
GT's Kombucha a variety of flavors by GT's	\$5.00
Energy Drinks	\$3.79
Bottled Water false	\$2.49

Desserts	
ITEM	PRICE
Tahini Brownie Brownie au chocolat intense avec une spirale de tahini. (sans gluten)	\$5.00
Baklava Feuilletés de pâte phyllo fine garnis de noix et d'amandes torréfiées, infusés de miel parfumé, offrant une texture croq...	\$2.50
Chocolate Dream Cake Petit gâteau au chocolat truffé, crée sans ingrédients d'origine animale et sans gluten.	\$4.75
Banana Bread No nuts, just simply delicious!	\$4.00
Ginger Molasses Cookie robust molasses flavor brimming with ginger, cinnamon, and cloves. (vegan)	\$3.50
Lemon Tart shortbread crust filled with lemon cream, finished with a white chocolate drizzle.	\$7.00
Carrot Cake Une pâtisserie moelleuse où se rencontrent carottes, ananas et épices, rehaussée d'un glaçage au fromage à la crème. Sur...	\$7.25

ITEM	PRICE
Rice Pudding With a touch of orange blossom and topped with cinnamon sugar. (gluten-free, soy-free)	\$4.00
Smoothies	
Wango Tango mango, banana, strawberry, raspberry	\$7.50
Anti-Oxinator Un mélange vibrant de grenade, myrtille et framboise, offrant une harmonie de saveurs fruitées et revitalisantes.	\$7.50
Master P Une alliance réconfortante de beurre de cacahuète crémeux, de chocolat riche et de banane mûre, créant une expérience de...	\$7.50
Green Dream Un mélange crémeux de feuilles d'épinards, avocat mûr et banane sucrée, mixés avec du lait d'amande pour une texture vel...	\$7.50
Berries Over Beirut Fraises, framboises et bleuets sagement posés pour offrir une expérience fruitée inspirée de Beyrouth.	\$7.50