★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Casbah

Casbah

Menu Prices — October 24, 2026

Casbah menu with prices in United States, updated October 2019: 179 items across 12 categories, prices from $2.00 to $80.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Casbah Menu with Prices (United States)

Casbah menu with prices in United States, updated October 2019: 179 items across 12 categories, prices from $2.00 to $80.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/casbah

Menu categories: Popular Items · Appetizers · Soups · Salads · Sandwiches · Main Dishes · Lunch Box · Family Style Meals · Side Dishes · Desserts · Smoothies · Beverages

Popular Items

ITEM	PRICE
Chicken Shawarma Fines tranches de poulet marinées, accompagnées de houmous crémeux, d'une salade fraîche, d'un lit de riz parfumé et de...	**$10.95**
Falafel Plate Un assortiment de six falafels accompagné d'une fraîche salade, riz moelleux, hummus crémeux, sauce tahini onctueuse, et...	**$10.95**
Beef Kofta Plate Ground beef, grated onion with house seasoning. Served with hummus, salad, rice and pita.	**$10.95**

Appetizers

ITEM	PRICE
Baba Ghannouj Grilled eggplant, tahini, parsley, lemon and touch of garlic.	**$4.95**
Dolma Feuilles de vigne enroulées autour d'un mélange parfumé de riz et d'herbes aromatiques.	**$4.95**
Hummus Purée de pois chiches, tahini onctueux, citron et une pointe d'ail.	**$4.95**
Tzatziki Mélange onctueux de yogourt frais, ail finement émincé et concombre croquant.	**$4.95**
Zaalouk Aubergine, poivrons grillés et oignons mijotés dans une sauce tomate savoureuse.	**$4.95**
Spanakopita Greek spinach pie with feta cheese.	**$5.95**
Muhammara Un mélange audacieux de poivrons rouges épicés, de noix et de grenade, offrant une profondeur de saveurs à savourer.	**$4.95**
Veggie Trio Choisissez trois légumes servis généreusement avec du pain pita moelleux.	**$10.95**
Fries Pommes de terre frites garnies d'une sauce à l'ail, parsemées de fromage parmesan et de persil frais.	**$4.00**
Shawarma Fries Chicken and garlic sauce topped with cheese.	**$6.00**

Soups

ITEM	PRICE
Greek Lentil Soup	**$5.00**
Gingery Carrot Tomato Soup Un mélange apaisant de carottes sucrées et de tomates mûres mijotées avec un zeste de gingembre frais. Cette soupe velou...	**$5.00**

Salads

ITEM	PRICE
Tabbouleh Salad Persil frais, oignons verts croquants, tomates juteuses, blé concassé, jus de citron vibrant et une touche de sumac.	**$6.00**
Caesar Salad Feuilles de laitue croquantes garnies de croûtons à l'ail, généreusement saupoudrées de parmesan et enrobées d'une sauce...	**$6.00**
Casbah Salad Fruits rouges émincés se mêlent au croquant du concombre et à la douceur des pois chiches. Oignons finement tranchés s'a...	**$6.00**
Fattoush Salad Tomatoes, cucumber, lettuce, onions, pita crisps and sumac.	**$6.00**
Greek Salad Un mélange de laitue croquante, tomates juteuses, concombre frais et oignons rouges doux, agrémenté d'olives kalamata ri...	**$6.00**
Red Cabbage Salad Chou rouge mélangé avec de la coriandre fraîche, rehaussé d'un filet de jus de lime et d'une touche de miel, le tout lié...	**$6.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Falafel Sandwich Pain pita garni de falafels croustillants, accompagné de houmous crémeux, salade fraîche du Casbah, cornichons croquants...	**$7.95**
Lamb and Beef Shawarma Thinly sliced flame roasted lamb and beef, lettuce, tomato, pickles and tahini.	**$7.95**
Chicken Cheese Steak Shawarma grilled onions, peppers and melted cheese.	**$7.95**
Kofta Un mélange savoureux d'agneau et de bœuf hachés grillés, accompagné de cornichons croquants, de salade fraîche et d'une...	**$7.95**
Chicken Shawarma (Sandwiches) Poulet rôti à la broche, accompagné d'hummus, baba ghanoush, sauce à l'ail et une salade fraîche.	**$7.95**
Gyro Lamb and Beef Tomates juteuses, concombres croquants, fromage feta crémeux, le tout nappé de sauce tzatziki.	**$7.95**
Zaalouk (Sandwiches) Aubergines grillées associées à des poivrons et à des tomates fraîches, le tout accompagné de tahini crémeux et d'œufs d...	**$7.95**

Main Dishes

ITEM	PRICE
Falafel Plate (Main Dishes) Six falafels served with salad, rice, hummus, tahini and pita.	**$10.95**
Chicken Shawarma (Main Dishes) Fines tranches de poulet marinées, accompagnées de hummus, salade croquante, riz parfumé, et pain pita moelleux.	**$10.95**
Lemon Chicken Plate Morceaux de poitrine de poulet marinés, grillés à la perfection. Accompagnés de houmous crémeux, d'une salade fraîche, d...	**$11.95**
Chicken Tagine with Green Olives Un plat mijoté où des morceaux de poulet tendres se marient à des olives vertes savoureuses, rehaussés de citron confit....	**$11.95**
Chicken and Apple Curry Baked with onions, ginger, garlic and curry spices, served with rice or couscous.	**$11.95**
Lamb Kebab Char-grilled lamb tenderloins served with hummus, salad, rice and pita.	**$12.95**

ITEM	PRICE
Lamb Tagine Cuit dans un tajine en terre cuite avec des oignons, de la cannelle, du safran et des abricots, accompagné de couscous m...	**$13.95**
Lamb Shank Un tendre jarret d'agneau, cuit à l'os, accompagné de légumes grillés, posé sur un lit de riz ou de couscous.	**$13.95**
Lamb Curry Un mélange savoureux d'agneau mijoté avec des oignons, du gingembre frais, de l'ail et des piments forts, parfumé aux ép...	**$12.95**
Greek Bowl Émincés d'agneau et de bœuf rôtis à la flamme, accompagnés de houmous crémeux, d'une salade fraîche, de riz parfumé et d...	**$10.95**
Beef Kabob Plate Tender beef cubes grilled and served hummus, salad, rice and pita.	**$11.95**
Beef Kofta Plate (Main Dishes) Bœuf haché mélangé avec oignons râpés et épices maison, accompagné de houmous crémeux, salade fraîche, riz moelleux et p...	**$10.95**
Moussaka Couches d'aubergine, de pommes de terre et de courgettes enveloppées dans une sauce à la viande, couronnées d'une douce...	**$11.95**
Shrimp Curry Des crevettes délicatement mijotées rejoignent des pois chiches et du chou-fleur dans une sauce au curry veloutée. Ce pl...	**$13.95**
Salmon Grilled salmon with roasted red peppers, pomegranate, served with rice or couscous.	**$13.95**

Lunch Box

ITEM	PRICE
Chicken Shawarma (Lunch Box) Served with salad, rice, pickles, 2 sauces and pita.	**$7.95**
Falafel Accompagné d'une salade fraîche, de riz, de cornichons, de deux sauces savoureuses et d'une pita moelleuse.	**$7.95**
Beef Shawarma Assiette de shawarma de bœuf accompagnée d'une salade croquante, de riz parfumé, de cornichons acidulés, de deux sauces...	**$8.95**

Family Style Meals

ITEM	PRICE
Meal#1 (Feeds 3-4) Un ensemble généreux comprenant quatre brochettes, deux koftas, un kebab de bœuf, un kebab de poulet, six falafels crous...	**$40.00**
Meal#2 (Feeds 3-4) Un généreux assortiment de shawarmas avec du poulet, de l'agneau et du bœuf, accompagné de six savoureuses boules de fal...	**$40.00**
Meal#3 (Feeds 3-4) Includes: 12 grilled chicken pieces, 6 falafel balls, 1 large rice & 1 large salad.	**$40.00**
Meal#4 (Feeds 5-6) Un assortiment généreux comprenant 6 brochettes, 2 koftas, 2 kebabs de bœuf et 2 de poulet, accompagné de 10 croquettes...	**$50.00**
Meal #5 (Feeds 5-6) Un généreux assortiment pour 5 à 6 personnes comprenant 18 morceaux de poulet grillé savoureux, accompagnés de 10 boulet...	**$45.00**
Meal#6 (Feeds 8-10) Un assortiment généreux avec 12 brochettes variées, quatre savoureux koftas, ainsi que des kebabs de bœuf et de poulet,...	**$80.00**
Meal#7 (Feeds 8-10) Includes: 36 grilled chicken pieces, 20 falafel balls, 2 large rice & 2 large salad.	**$80.00**
Meal#8 (Feeds 8-10) Includes: shawarma (chicken, lamb and beef), 20 falafel balls, 2 large rice & 2 large salad.	**$80.00**

ITEM	PRICE
Veggie Meal (Feeds 3-4) Falafels croustillants, houmous onctueux, baba ganouj fumé, dolmas délicatement roulés, zaalouk savoureux, spanakopita f...	**$40.00**
Veggie Meal (Feeds 8-10) Un plat généreux pour partager, comprenant falafels croustillants, houmous crémeux, baba ganouj fumé, dolmas faits main,...	**$80.00**

Side Dishes

ITEM	PRICE
Cauliflower Au Gatin Baked In Cheese Garlic Sauce Tendre chou-fleur nappé d'une sauce à l'ail et au fromage puis gratiné au four. Sa texture fondante s'associe au crousti...	**$6.00**
Orange Scented Broccoli and Carrots Légèrement parfumés à l'orange, le brocoli croquant et les carottes tendres se rejoignent dans une danse harmonieuse de...	**$5.00**
Green Beans with Mushrooms, Shallots and Tomatoes	**$5.00**
Spinach and Artichoke Casserole	**$6.00**
Rice	**$3.00**
Couscous Un tapis moelleux de semoule fine cuit à la vapeur, accompagné de légumes de saison tendres et parfumés, mijotés avec de...	**$4.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Rice Pudding Topped with pistachio.	**$4.95**
Chocolate Cake With melted chocolate & cocoa powder.	**$4.95**
Carrot Cake Gâteau aux carottes rehaussé de noix croquantes et nappé d'un glaçage au caramel velouté.	**$4.95**
Tiramisu Infusé de sauce au chocolat et café.	**$4.95**
Greek Baklava Feuilles de pâte filo croustillantes, garnies de noix finement hachées, le tout nappé d'un sirop sucré et parfumé.	**$4.95**
Mango Mousse Cake Gâteau mousse à la mangue servi avec un coulis de framboises.	**$4.95**
Yaya Almond Cake With caramel sauce.	**$4.95**

Smoothies

ITEM	PRICE
Tropical Un mélange de mangue, ananas et gingembre infusé au citron vert.	**$4.00**
Pinacolada Faux	**$4.00**
Raspberry Refresher Un mélange pétillant de framboises acidulées, d'oranges juteuses et une touche de cannelle chaleureuse.	**$4.00**
Strawberry Mania Strawberry, cranberry & ginger.	**$4.00**

ITEM	PRICE
Sunday Mornings Strawberry & mango.	**$4.00**
Crazy Berry Une explosion de saveurs avec des framboises juteuses, des myrtilles sucrées, et des fraises fraîches.	**$4.00**
Blue Moon Myrtilles juteuses, miel velouté et une touche de gingembre piquant.	**$4.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Soda Coke, diet coke, sprite, ginger-ale.	**$2.00**
San Pellegrino	**$3.00**
Ice Coffee	**$3.00**
Raspberry Iced Tea	**$3.00**
Organic Green Tea	**$3.00**
Strawberry Lemonade	**$3.00**
Homemade Honey Iced Tea	**$3.00**
Arnold Palmer	**$3.00**
Perrier	**$3.00**
Ice Tea	**$3.00**
Mango Iced tea Thé glacé à la mangue, infusé avec des morceaux de mangue juteuse et des feuilles de thé noir fraîches. L'assemblage est...	**$3.00**
Homemade Lemonade	**$3.00**
Raspberry Lemonade	**$3.00**
Raspberry Mojito Une boisson rafraîchissante où la menthe fraîche rencontre la douceur acidulée des framboises mûries au soleil. Le rhum...	**$3.00**
Mango Mint Mania	**$3.00**

Popular Items

ITEM	PRICE
Chicken Shawarma Tranches de poulet marinées, accompagnées de houmous, de salade fraîche, de riz parfumé et de pain pita.	**$10.95**
Falafel Plate Six falafels served with salad, rice, hummus, tahini and pita.	**$10.95**
Beef Kofta Plate Ground beef, grated onion with house seasoning. Served with hummus, salad, rice and pita.	**$10.95**

Appetizers

ITEM	PRICE
Baba Ghannouj Aubergine grillée, mélangée avec du tahini crémeux, relevée d'une note de citron, adoucie par du persil frais et parfumé...	**$4.95**

ITEM	PRICE
Dolma Feuille de vigne garnie de riz parfumé aux herbes.	**$4.95**
Hummus Purée de pois chiches, rehaussé de tahini, citron et une pointe d'ail.	**$4.95**
Tzatziki Une préparation crémeuse de yogourt frais, agrémentée d'ail subtil et de concombre croquant.	**$4.95**
Zaalouk Eggplant, roasted bell pepper and onions cooked in tomato sauce.	**$4.95**
Spanakopita Feuilleté grec aux épinards et au fromage feta.	**$5.95**
Muhammara Faux : Un mélange riche de poivrons rouges épicés, de noix et de grenade.	**$4.95**
Veggie Trio Sélectionnez trois options végétariennes à déguster avec du pita moelleux.	**$10.95**
Fries Garlic sauce, parmesan cheese and parsley.	**$4.00**
Shawarma Fries Chicken and garlic sauce topped with cheese.	**$6.00**

Soups

ITEM	PRICE
Greek Lentil Soup Une soupe chaleureuse qui marie des lentilles tendres mijotées à la perfection avec des légumes du jardin. Savourez les...	**$5.00**
Gingery Carrot Tomato Soup Carottes doucement mijotées et tomates mûries au soleil se mêlent au goût chaleureux du gingembre frais. Ce potage velou...	**$5.00**

Salads

ITEM	PRICE
Tabbouleh Salad Une salade rafraîchissante préparée avec du persil frais, des oignons verts croquants, des tomates juteuses, du blé conc...	**$6.00**
Caesar Salad Faux	**$6.00**
Casbah Salad Tomatoes, cucumber, chickpeas, onions and lettuce.	**$6.00**
Fattoush Salad Un mélange de tomates juteuses, concombres croquants, laitue fraîche et oignons, agrémenté de morceaux de pita dorés et...	**$6.00**
Greek Salad Fraîcheur croquante de laitue, tomates juteuses, concombres croquants et oignons rouges finement tranchés, agrémentés d'...	**$6.00**
Red Cabbage Salad Chou rouge mariné dans du jus de lime, relevé avec de la coriandre fraîche. Mélangez avec une touche d'huile d'olive et...	**$6.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Falafel Sandwich Hummus, casbah salad, tahini, pickles, herbs and zhoung (hot).	**$7.95**

ITEM	PRICE
Lamb and Beef Shawarma Thinly sliced flame roasted lamb and beef, lettuce, tomato, pickles and tahini.	**$7.95**
Chicken Cheese Steak Oignons grillés au shawarma, poivrons et fromage fondant.	**$7.95**
Kofta Un mélange grillé de viande d'agneau et de bœuf hachée, accompagné de pickles, de salade fraîche et d'une touche de tahi...	**$7.95**
Chicken Shawarma (Sandwiches) Poulet grillé à la broche, accompagné de houmous, baba ghanoush, sauce à l'ail et croustillante salade.	**$7.95**
Gyro Lamb and Beef Tomates juteuses, concombre croquant, fromage feta salé et sauce tzatziki crémeuse.	**$7.95**
Zaalouk (Sandwiches) Roasted eggplant, peppers, tomato, tahini, and hard boiled eggs.	**$7.95**

Main Dishes

ITEM	PRICE
Falafel Plate (Main Dishes) Un généreux plateau comprenant six falafels croquants, accompagnés d'une salade fraîche, de riz parfumé, d'une onctueuse...	**$10.95**
Chicken Shawarma (Main Dishes) De tendres morceaux de poulet marinés, accompagnés de hummus crémeux, d'une salade fraîche, de riz parfumé et d'un pain...	**$10.95**
Lemon Chicken Plate Morceaux de poitrine de poulet marinée grillés à la perfection. Accompagnés de houmous onctueux, salade fraîche, riz par...	**$11.95**
Chicken Tagine with Green Olives Preserved lemon, turmeric, ginger, cinnamon and couscous.	**$11.95**
Chicken and Apple Curry Baked with onions, ginger, garlic and curry spices, served with rice or couscous.	**$11.95**
Lamb Kebab Tendres morceaux d'agneau grillés au charbon, accompagnés de houmous crémeux, de salade croquante, de riz parfumé et de...	**$12.95**
Lamb Tagine Cuit dans une marmite en terre, ce plat réunit des oignons parfumés, du safran et de la cannelle, accompagnés d'abricots...	**$13.95**
Lamb Shank Tendre jarret d'agneau accompagné de légumes rôtis, servi sur un lit de riz ou de couscous.	**$13.95**
Lamb Curry Tendre agneau mijoté avec des oignons, du gingembre, de l'ail et des piments chili, infusé d'épices au curry. Accompagné...	**$12.95**
Greek Bowl Thinly sliced flame roasted lamb and beef, served with hummus, salad, rice and tzatziki.	**$10.95**
Beef Kabob Plate Morceaux de bœuf grillés, accompagnés de houmous, salade, riz et pain pita.	**$11.95**
Beef Kofta Plate (Main Dishes) Une savoureuse assiette de kofta de bœuf composée de bœuf haché et d'oignon râpé, assaisonnés avec un mélange maison. Ac...	**$10.95**
Moussaka Tranches d'aubergines, pommes de terre et courgettes superposées avec une sauce à la viande savoureuse, le tout couronné...	**$11.95**
Shrimp Curry With chickpeas cauliflower, and curry sauce. Served with rice or couscous.	**$13.95**
Salmon Grilled salmon with roasted red peppers, pomegranate, served with rice or couscous.	**$13.95**

Family Style Meals

ITEM	PRICE
Meal#1 (Feeds 3-4) Quatre brochettes variées, accompagnées de deux portions de kofta, un kebab de bœuf, et un kebab de poulet s'allient pou...	**$40.00**
Meal#2 (Feeds 3-4) Un assortiment généreux comprenant des shawarmas de poulet, d'agneau et de bœuf, accompagné de six savoureuses boulettes...	**$40.00**
Meal#3 (Feeds 3-4) Douze morceaux de poulet grillés accompagnés de six boulettes de falafel croustillantes, servis avec un grand plat de ri...	**$40.00**
Meal#4 (Feeds 5-6) Assortiment pour 5 à 6 personnes: 6 brochettes variées, 2 koftas, 2 kebabs de bœuf, 2 kebabs de poulet, 10 boulettes de...	**$50.00**
Meal #5 (Feeds 5-6) Includes: 18 grilled chicken pieces, 10 falafel balls, 1 large rice & 1 large salad.	**$45.00**
Meal#6 (Feeds 8-10) Un assortiment généreux pour huit à dix personnes: douze brochettes variées accompagné de quatre kofta savoureux, quatre...	**$80.00**
Meal#7 (Feeds 8-10) Trente-six morceaux de poulet grillé, accompagnés de vingt boulettes de falafel croustillantes. Servi avec deux généreus...	**$80.00**
Meal#8 (Feeds 8-10) Un assortiment généreux pour 8 à 10 convives, comprenant un mélange alléchant de shawarma de poulet, d'agneau et de bœuf...	**$80.00**
Veggie Meal (Feeds 3-4) Includes: falafel, hummus, baba ganouj, dolma, zaalouk, spanakopita and tzatziki.	**$40.00**
Veggie Meal (Feeds 8-10) Includes: falafel, hummus, baba ganouj, dolma, zaalouk, spanakopita and tzatziki.	**$80.00**

Side Dishes

ITEM	PRICE
Cauliflower Au Gatin Baked In Cheese Garlic Sauce Sous une couverture dorée, le chou-fleur est tendrement cuit et nappé d'une sauce à l’ail onctueuse. Chaque bouchée révè...	**$6.00**
Orange Scented Broccoli and Carrots Broccoli et carottes infusés d'orange, légèrement sautés pour rehausser leur douceur naturelle. Un zeste d'orange apport...	**$5.00**
Green Beans with Mushrooms, Shallots and Tomatoes Haricots verts croquants mélangés à des champignons sautés à point, des échalotes douces et des tomates juteuses. Ce pla...	**$5.00**
Spinach and Artichoke Casserole Une alliance généreuse d'épinards tendres et de cœurs d'artichauts, mariés dans une sauce crémeuse au parmesan. Ce grati...	**$6.00**
Rice	**$3.00**
Couscous	**$4.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Rice Pudding Un riz au lait crémeux garni de pistaches croquantes.	**$4.95**
Chocolate Cake Un gâteau fondant à base de chocolat fondu et de poudre de cacao.	**$4.95**
Carrot Cake With walnuts and butterscotch.	**$4.95**

ITEM	PRICE
Tiramisu With coffee chocolate sauce.	**$4.95**
Greek Baklava Croustillantes couches de pâte phyllo enveloppant un mélange de noix finement hachées, le tout généreusement arrosé d'un...	**$4.95**
Mango Mousse Cake Gâteau mousse à la mangue accompagné de sa sauce aux framboises.	**$4.95**
Yaya Almond Cake Un gâteau aux amandes délicatement accompagné d'une sauce au caramel.	**$4.95**

Smoothies

ITEM	PRICE
Tropical Un mélange rafraîchissant de mangue juteuse et ananas sucré, relevé d'une touche de gingembre et d'un zeste de lime.	**$4.00**
Pinacolada Pineapple & coconut.	**$4.00**
Raspberry Refresher Framboises juteuses, agrumes éclatants et une touche de cannelle subtile.	**$4.00**
Strawberry Mania Un méli-mélo de fraises mûres, agrémenté d'une touche acidulée de canneberges et relevé par une pointe de gingembre.	**$4.00**
Sunday Mornings Fraises juteuses et mangue tropicale.	**$4.00**
Crazy Berry Raspberry, blueberry, & strawberry.	**$4.00**
Blue Moon Blueberry, honey & ginger.	**$4.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Soda faux	**$2.00**
San Pellegrino	**$3.00**
Ice Coffee	**$3.00**
Raspberry Iced Tea Thé glacé aux framboises préparé avec soin, infusé avec du thé noir robuste et agrémenté de framboises juteuses. Chaque...	**$3.00**
Organic Green Tea	**$3.00**
Strawberry Lemonade	**$3.00**
Homemade Honey Iced Tea	**$3.00**
Arnold Palmer	**$3.00**
Perrier	**$3.00**
Ice Tea	**$3.00**
Mango Iced tea Un mélange rafraîchissant de thé infusé à froid avec un soupçon de mangue juteuse, rehaussé d’une touche de citron pour...	**$3.00**
Homemade Lemonade	**$3.00**

ITEM	PRICE
Raspberry Lemonade	**$3.00**
Raspberry Mojito	**$3.00**
Mango Mint Mania	**$3.00**