★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Delaney's Tavern

Delaney's Tavern

Menu Prices — October 25, 2026

Delaney's Tavern menu with prices in United States, updated April 2020: 31 items across 8 categories, prices from $3.50 to $33.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Delaney's Tavern Menu with Prices (United States)

Delaney's Tavern menu with prices in United States, updated April 2020: 31 items across 8 categories, prices from $3.50 to $33.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/delaneys-tavern

Menu categories: Small Plates · Flatbreads · Salads · Handhelds · Handheld Tacos · Entrée's · Dessert · Drinks

Small Plates

ITEM	PRICE
Burrata Une boule crémeuse de burrata repose délicatement sur un lit de pesto d'arugula vibrant, accompagnée de crostinis grillé...	**$12.50**
Butternut Squash Hummus Toasted pepita seed, candied carrots, baked pita.	**$11.50**
Vegan Butter Braised Cauliflower Skillet Cilantro garlic roasted poblano & onions, yellow coconut curry.	**$11.50**
Honey Chili Brussel Sprouts Choux de Bruxelles rôtis à la perfection avec des échalotes caramélisées, agrémentés de bacon fumé aux noix de pécan et...	**$10.50**
Mama Becky's Meatballs Boulette de viande maison accompagnée d'une sauce arrabiata épicée et garnie d'une crème d'asiago veloutée.	**$13.00**
Blue Crab Beignets Apple Fennel Slaw, Horseradish Aioli	**$16.00**
Brie in Puffs Feuilleté de brie accompagné d'une gastrique à l'abricot, éclats de pistaches et d'orange, agrémenté de cerises noires é...	**$16.00**

Flatbreads

ITEM	PRICE
Duck Confit Flatbread Shiitake, red wine cream, and sherry balsamic glaze.	**$15.00**
Blue Crab Flatbread Délicieux pain plat garni de chair de crabe bleu, tomates juteuses, épinards légèrement fanés et une touche d'ail. Délic...	**$15.00**
Butternut Squash Flatbread Tranches de courge musquée sur un pain plat, accompagnées de fromage de chèvre aux herbes, d'oignons caramélisés et d'un...	**$15.00**

Salads

ITEM	PRICE
Crispy Rock Shrimp Salad Un mélange d'Arcadian, graines de pepita grillées, poivrons et oignons rôtis au feu, vinaigrette douce au chili thaï.	**$14.00**
Tavern Wedge Peppered bacon, tomato, Gorgonzola cheese dressing, balsamic glaze.	**$12.00**
Grilled Artisan Romaine & Crostini Caesar Fried anchovies.	**$12.00**
Spinach & Berry Salad Feuilles d'épinards croquantes agrémentées de pacanes caramélisées au cayenne, myrtilles juteuses et fromage feta. Arros...	**$12.00**
Vegan House Salad Un mélange vibrant de laitue iceberg croquante et de roquette poivrée, agrémenté de tomates juteuses, d'oignons rouges t...	**$12.00**

Handhelds

ITEM	PRICE
Tavern Burger Brisket, chuck, short rib blended patty, smoked Gouda cheese, chipotle bbq, caramelized onion aioli, crispy onion frizzl...	**$14.50**
Grilled Ham & Cheese Un savoureux mélange de cheddar blanc, Gruyère et muenster fondus, accompagnés d'épinards légèrement flétris et de ronde...	**$11.50**
House Made Corned Beef Braised red cabbage slaw, pumpernickel bread, horseradish aioli.	**$11.50**
Cuban Porc mojo, chorizo tranché à la mode cantimpalo, fromage Havarti aux jalapeños, cornichons maison, aioli à la moutarde.	**$11.50**

Handheld Tacos

ITEM	PRICE
Rock Shrimp Tacos Crevettes rock en tacos garnies d'une slaw de poblano au citron vert et de cilantro, relevé par une douce touche de chip...	**$10.50**
Smoked Brisket Tacos Une combinaison savoureuse de bacon croustillant, de poivrons rôtis, d'oignons caramélisés et de pommes de terre fondant...	**$10.50**

Entrée's

ITEM	PRICE
Vegan Paella Mushroom scallops, artichokes, grilled tofu, asparagus, toy box tomatoes, sofrito, saffron broth.	**$17.00**
Wagyu Beef and Black Truffle Ravioli Shiitake, pearl onion, red wine gravy, marsala porcini cream sauce.	**$33.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Nutella Cheesecake Croûte d'Oreo croustillante, garnie d'une mousse au chocolat blanc onctueuse, parsemée de baies fraîches.	**$8.00**
Bourb Chocolate Cake Recouvrez ce gâteau de chocolat intense d'une ganache fondante et de caramel onctueux. La garniture de bacon caramélisé...	**$9.00**

Drinks

ITEM	PRICE
Smart Water	**$3.50**
Diet Coke	**$3.50**
Barq's Root Beer	**$3.50**
Sprite	**$3.50**
Seagram's Ginger Ale	**$3.50**
Vitamin Water: Acai - Blueberry - Pomegranate	**$3.50**