



Eno Vino Wine Bar And Bistro

Eno Vino Wine Bar And Bistro

Menu Prices — August 21, 2026

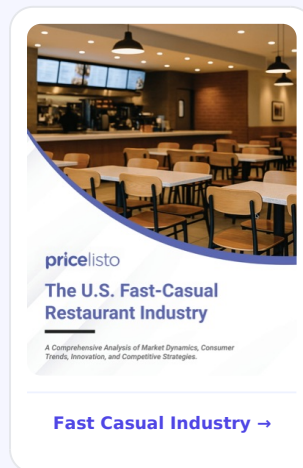
Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

To Share

ITEM	PRICE
Center Cut Filet Filet served with potato goat cheese pancakes, grilled portabella mushroom and beurre rouge.	\$37.00
Chicken Skewers Grilled chicken skewers brushed with thai peanut satay served with pork wontons, sweet chili sauce, cilantro lime jus an...	\$22.00
Sautéed Green Beans Haricots verts cuits à la poêle, mariés à une vinaigrette thaïlandaise, rehaussés par l'éclat des noix de cajou grillées...	\$18.00
Crispy Lobster Lightly breaded and fried lobster tail served with a pickled pepper avocado salad, peach confit and a sweet thai aioli o...	\$34.00
Truffle Fries served with 3 dipping sauces: aged cheddar, thai ketchup and garlic aioli	\$16.00
Achiote Pork Tacos Faux-shell de malanga croustillant enveloppant du porc mariné à l'achiote, accompagné d'une tartinade de haricots noirs....	\$20.00
Seared Sesame Tuna Thon au sésame légèrement poêlé accompagné de crostini, endives croquantes, avocat crémeux, aioli au wasabi, assaisonné...	\$23.00
Day Boat Scallops with savory french toast, figs and black truffle butter	\$41.00
Korean Short Rib Potstickers false	\$23.00
Impossible Empanadas roasted sweet corn & jalapeno emulsion, tomato vanilla jam and micro parsley salad	\$22.00
Sea Bass and Scallops Basil verjus butter sauce, tomato jam	\$49.00
Braised Brisket Slow braised brisket served with a sweet potato mash, crispy brussel sprouts and topped with vegetable gravy.	\$21.00
Sweet Chili Calamari Fries Accompagné de la sauce rouge signature d'Eno Vino, d'une vinaigrette à l'huile d'olive et d'échalotes frites au babeurre...	\$22.00
Shrimp Ceviche Tostadas Sur des tortillas croustillantes, des crevettes marinées dans une leche de tigre à la noix de coco s'accordent avec le p...	\$22.00
Slow Roasted Airline Chicken Poulet rôti lentement avec une délicate purée de pommes de terre, accompagné de céleri croquant et de persil frais. Des...	\$33.00
Risotto Tomates rôties, crevettes savoureuses, saucisse andouille fumée et ail grillé, le tout relevé par une touche de basilic...	\$23.00
House Meatballs Boulettes de viande baignées dans une sauce aux tomates San Marzano et poivrons rouges, garnies de fromage parmigiano re...	\$18.00
Street Corn Maïs grillé au feu garni de bacon croustillant, fromage cotija, petits piments dragon et ailoli au sriracha.	\$15.00
Pistachio Crusted Salmon Saumon recouvert d'une croûte crouillante de pistaches et parmigiano reggiano, servi avec des asperges rôties et une s...	\$28.00
Grilled Marinated Flat Iron sauce diane, grilled ciabatta, wilted greens, sauteed mushrooms and cipollini	\$34.00
Braised Pork Belly citrus sesame glaze, apple fennel slaw, mint and tempura mushrooms	\$28.00

Soups

ITEM	PRICE
Charred Hot House Tomato Grilled cheese avec cheddar vieilli, petites pousses aux truffes et pignons de pin.	\$14.00

Greens

ITEM	PRICE
Mixed Greens Mixed greens topped with kalamata olives, red onions, feta and aged balsamic vinaigrette.	\$13.00
Baby Kale Melon cantaloup doux, pêche marinée à l'érable, quinoa croustillant, oignon rouge, prosciutto di parma, le tout rehaussé...	\$17.00

Cheese Board

ITEM	PRICE
Cheese Board Une planche de fromages accompagnée d'olives marinées, de crostini croustillants, de fruits frais, d'amandes grillées, d...	\$16.00

Bruschetta

ITEM	PRICE
Bruschetta false	\$24.00

Hearth Oven Flatbreads

ITEM	PRICE
Thai Chicken Flatbread Our signature Eno Vino flatbread loaded with grilled shredded chicken, spicy peanut sauce, jalapeno slaw, black sesame s...	\$32.00
Sausage and Mushroom Flatbread A classic flatbread topped with Italian sausage, Eno Vino's signature red sauce, mushrooms, mozzarella cheese and sprink...	\$29.00
Shrimp and Andouille Flatbread Crevettes grillées et saucisse andouille se marient sur une fine pâte, rehaussées de crème aux jalapenos et de poivrons...	\$34.00
Roasted Vegetable Flatbread Cuit au four avec des champignons portabella, des poivrons doux et des tomates, le tout parsemé de mozzarella fondue, d'...	\$29.00
Four Cheese Flatbread Une fine pâte garnie de fontina, mozzarella, reggiano et fromage de chèvre. Agrémentée de beurre à l'ail rôti et couronn...	\$26.00

Desserts

ITEM	PRICE
Vanilla Bean Crème Brûlée Classic creme brûlée custard with a chocolate chunk brownie and raspberry preserves baked inside.	\$8.00