★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Gryphon Tea Room

Gryphon Tea Room

Menu Prices — October 25, 2026

Gryphon Tea Room menu with prices in United States, updated November 2019: 41 items across 9 categories, prices from $3.00 to $20.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Gryphon Tea Room Menu with Prices (United States)

Gryphon Tea Room menu with prices in United States, updated November 2019: 41 items across 9 categories, prices from $3.00 to $20.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/gryphon-tea-room

Menu categories: Top Menu Items · Salads · Brunch · Desserts · Sandwiches · Specialty Drinks · Entrees · Tea · Hot Drinks

Top Menu Items

ITEM	PRICE
Afternoon Tea Un assortiment de sandwiches au thé, accompagné de scones servis avec de la crème Devonshire et de la confiture, ainsi q...	**$20.00**

Salads

ITEM	PRICE
Lemon And Caper-Marinated Albacore Tuna On romaine with boiled egg, olives, potatoes, asparagus, cucumberand tomatoes with an herb vinaigrette.	**$14.50**
Gulf Coast Shrimp With pesto, orzo, tomatoes, feta cheeseand grilled vegetables.	**$14.50**
Herb-Encrusted Goat Cheese Medallions Rondelles de fromage de chèvre aux herbes accompagnées de poires tranchées, d'amandes grillées et de canneberges séchées...	**$14.50**
Classic Chicken Salad With fresh herbs, mandarin orange souffle and zesty baked cheese straws.	**$12.00**

Brunch

ITEM	PRICE
Sweet Crepes with Sauteed Apples Des crêpes sucrées garnies de crème fouettée et de mascarpone, nappées de sauce caramel et parsemées de streusel crousti...	**$11.00**
Savory Chicken & Spinach Crepes Fausses crêpes au poulet et aux épinards garnies d'artichauts savoureux, de poivrons rouges rôtis et de Brie fondant. Ce...	**$13.00**
Zucchini & Coastal Shrimp Cakes Topped with fresh green pea shoots, tomatoand corn salad, with spiced aioli, avocado and lime.	**$13.00**
Seasonal Fruit, Chia Pudding & Housemade Granola Découvrez une combinaison délicate de pudding de chia onctueux, infusé de lait d'amande et agrémenté de fruits de saison...	**$11.50**
Smoked Salmon on Croissant With Dijon yogurt, fresh dill, chiveand micro greens.	**$13.00**
Full English Breakfast Œufs pochés accompagnent des haricots blancs en sauce, un hachis de patates douces, champignons et tomates rôtis, le tou...	**$14.00**
French Toast Bread Pudding Pain doré transformé en pouding, servi avec une compote de fruits de saison et arrosé d'une crème anglaise au whiskey.	**$12.00**
Grilled Salmon & Hash Sweet potato hash with bell pepper and onion, baby arugula salad, poached eggand avocado, served with Greek yogurt Dijon...	**$14.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Bread Pudding Pudding de pain aux saveurs de saison, accompagné d'une boule de crème glacée.	**$7.00**

ITEM	PRICE
Tout Le Chocolate Noir Mascarpone mousse, ladyfingers, meringue, frozen mousseand ganache.	**$8.00**
Pistachio Lime Financier Un financier fondant à la pistache et citron vert, accompagné d'un crémeux de noix de coco et assorti d'une glace au gin...	**$8.00**
Normandy Tart Poire pochée sur un lit de frangipane, accompagnée de notre glace maison à la cardamome.	**$8.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Pimento Cheese Sandwich With caramelized onions and applewood-smoked bacon on jalapeno cornbread.	**$13.00**
Smoked Salmon Club Servi sur du pain de blé germé grillé, ce sandwich allie saumon fumé, fromage à la crème aux herbes, tranches d'avocat,...	**$13.50**
Roasted Turkey Brie, arugula and apple butter on wheat berry bread.	**$13.50**
Prosciutto Une tartine de pain de campagne grillé garnie de prosciutto délicatement associé à une pâte de figues sucrée, recouverte...	**$13.50**
Grilled Portobello Mushroom "Burger" Champignon Portobello grillé couronné de poivrons rouges rôtis, de courgettes, d'aubergines et d'oignons caramélisés. Ac...	**$14.50**

Specialty Drinks

ITEM	PRICE
Ooh la Lacoste	**$5.00**
Hong Kong Cucumber Cooler	**$5.00**
Savannah Blackberry Pomegranate Lemonade Lemonade maison, infusée avec le caractère vibrant de mûres juteuses et la note acidulée de la grenade. Chaque gorgée ra...	**$5.00**
Atlanta Peach	**$5.00**

Entrees

ITEM	PRICE
Organic Chicken Breast Servi d'une sauce crémeuse aux champignons shiitake et crimini, accompagné d'asperges grillées et de pommes de terre rou...	**$14.75**
Peppered Pork Tenderloin Medallions Goat cheese, potato cakes and sauteed vegetables with a Dijon sour cream sauce.	**$14.75**
Spinach Flaky spanakopita avec ricotta et fromage feta, agrémentée de dill frais. Accompagnée d'une salade d'artichauts, de toma...	**$13.50**
Asian-Marinated Salmon Moroccan-spiced couscous, spinach, mandarin oranges, toasted almonds, kalamata olives, red curry sauce and lobster aioli...	**$15.00**

Tea

ITEM	PRICE
Pot of Tea	**$7.00**

ITEM	PRICE
Afternoon Tea (Tea) Une sélection de sandwiches au thé, accompagnée de scones servis avec crème Devonshire et confiture, ainsi qu'un assorti...	**$20.00**
Tea Sweets	**$8.00**
Tea Sandwiches, Chef's Assortment Un éventail de sandwiches fins, chaque pièce est un petit chef-d'œuvre. Des tranches de pain moelleux enveloppent une va...	**$9.00**
Scones with Devonshire Cream & Jam	**$8.00**

Hot Drinks

ITEM	PRICE
Hot Chocolate	**$4.00**
Cappuccino	**$4.50**
Espresso	**$3.00**
Coffee	**$3.00**
Latte	**$4.00**
Chai Latte	**$4.50**