



Gryphon Tea Room

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)

2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

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
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 false	\$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 false	\$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 false	\$7.00
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 false	\$4.00
Cappuccino false	\$4.50
Espresso	\$3.00
Coffee false	\$3.00
Latte	\$4.00
Chai Latte false	\$4.50