★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Jazz'd Tapas Bar

Jazz'd Tapas Bar

Menu Prices — October 25, 2026

Jazz'd Tapas Bar menu with prices in United States, updated January 2020:
32 items across 1 category, prices from $6.00 to $65.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Jazz'd Tapas Bar Menu with Prices (United States)

Jazz'd Tapas Bar menu with prices in United States, updated January 2020: 32 items across 1 category, prices from $6.00 to $65.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/jazzd-tapas-bar

Menu categories: Featured Items

Featured Items

ITEM	PRICE
Asiago Bread & Oil Vegetarian dish. Asiago cheese bread with garlic infused olive oil and fresh herbs.	**$7.00**
Five Onion Soup Spanish onions, red onions, shallots, leeks, scallions, fresh thyme, and swiss cheese, over garlic croutons.	**$7.00**
She Crab Stew Riche en morceaux de crabe bleu, ce ragoût crémeux évoque les saveurs classiques de Savannah.	**$8.00**
Black Bean Soup Une soupe végétarienne à base de haricots noirs, enrichie d'un filet d'huile d'olive, d'une touche de vinaigre de vin ro...	**$6.00**
Jazz’d Spring Mix Salad Un mélange croquant de jeunes pousses, accompagné de noix caramélisées, de feta crémeuse, et de tomates cerises juteuses...	**$7.00**
Bleu Cheese Wedge Salad Un demi-cœur de romaine accompagné de fromage gorgonzola crémeux, de morceaux de bacon croustillants et de tomates raisi...	**$9.00**
Jazz’d Caesar Salad Hearts of romaine, chefs caesar dressing, garlic crostini and grated Parmesan cheese.	**$7.00**
Roasted Garlic Hummus Pois chiches onctueux amalgamés à de l’ail rôti, relevés par du tahini, un filet de jus de citron, et une touche d’huile...	**$8.00**
Bruschetta Tranches de baguette tièdes garnies de tomates Roma, basilic frais, fromage feta émietté et oignons, le tout arrosé d'hu...	**$9.00**
Blackened Tuna Napoleon Tranches de thon savamment assaisonnées avec notre mélange spécial de maison, déposées sur des pousses de luzerne fraîch...	**$10.00**
Truffle Frites Vegetarian dish. Hand cut fries tossed in black truffle salt and served with a side of gorgonzola horseradish sauce.	**$8.00**
Hot Spinach Dip Vegetarian dish. Baby spinach and artichoke hearts simmered in an Asiago cream cheese sauce. Served with crispy pita w...	**$9.00**
Chèvre Creole Tomato Dip Une sauce tomate créole mélangeant tomates fraîches, trinité aromatique, ail, tabasco et fines herbes, le tout couronné...	**$9.00**
Baked Cheese Terra Cotta Plate Assortiment de fromages fondus à la perfection dans des cassolettes en terre cuite, accompagné d'ail rôti, de fruits fra...	**$14.00**
Salmon Croquettes Poêlées avec des poivrons et des oignons, ces croquettes de saumon sont accompagnées d'une rémoulade de concombre mariné...	**$10.00**
Firecracker Shrimp Spring Roll Crevettes enveloppées de basilic, frites à la perfection, accompagnées d'un glaçage piquant au chili. Servies avec une s...	**$11.00**
Thai Chicken Lettuce Wraps Chilled Thai chicken salad served in bibb lettuce cups, drizzled with a sambal sesame vinaigrette and a soy sauce re...	**$10.00**
Buffalo Chicken Naan Bread Pain naan grillé garni de sauce buffalo maison, aiguillettes de poulet, mozzarella fondante, fromage bleu, oignons verts...	**$11.00**
Chorizo Sliders Fausse chorizo et avec où fromage, senator de maison, la laques ridiculises d’aupoir jentes brise. Servedly portas d’où....	**$11.00**

ITEM	PRICE
Crawfish Mac & Cheese Faux	**$12.00**
Low Country Shrimp & Grits Spicy shrimp sautéed with scallions in garlic butter, served over stone ground smoked Gouda-grits with a tomato gast...	**$11.00**
Blackened Salmon Grilled with house blackening seasoning, served over broccoli florets and garnished with a tarragon mustard sauce.	**$12.00**
Fish Tacos Faux-filets de poisson grillés, agrémentés de salsa à la mangue pour une touche sucrée, servis dans des tortillas de maï...	**$12.00**
Potato Leek Frittata with Mango Fig Chutney Frittata de pommes de terre et poireaux garnie de fromage Gruyère, rôtie jusqu'à obtenir une belle couleur dorée. Accomp...	**$10.00**
Flash Fried Calamari Calmars légèrement panés à la semoule de maïs et saisis brièvement, reposant sur un lit de jalapeños, oignons, poivrons...	**$9.00**
Guinness Fish & Chips Morceaux de cabillaud de l'Atlantique enrobés d'une pâte légère au Guinness, accompagnés de frites maison croustillantes...	**$12.00**
Sweet ’n Spicy Zoni Wings Perfect blend of sweet ’n hot. Honey, brown sugar and srirachi. Served with house bleu cheese and celery sticks.	**$12.00**
Strip Loin Steak	**$15.00**
Tapas for Two Choisissez entre une soupe ou la salade jazz’d, quatre tapas de votre choix, suivis par deux desserts sélectionnés par n...	**$65.00**
Honey Bourbon Pork Tenderloin Longe de porc tendre marinée au bourbon et miel, grillée à la perfection, accompagnée d’une salade de pommes de terre au...	**$12.00**
Martini Marinated Tenderloin Tips Vodka marinated tips, finished with an olive and bleu cheese brulee. Served with toasted baguettes.	**$14.00**
Smokey BBQ Ribs	**$12.00**