★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Komodo

Komodo

Menu Prices — October 23, 2026

Komodo menu with prices in United States, updated April 2020: 62 items across 12 categories, prices from $5.00 to $92.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Komodo Menu with Prices (United States)

Komodo menu with prices in United States, updated April 2020: 62 items across 12 categories, prices from $5.00 to $92.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/komodo

Menu categories: Salads · Dumplings · Rolls, Raw, Sashimi · Small Plates · Noodles, Rice, Grains · Plates · Noodles · Featured Item · Large Plates · Sides · Frozen · Desserts

Salads

ITEM	PRICE
Asian Greens Faux filet de radis pastèque, éclats de grenade, nappé de miso sucré.	**$12.00**
Hearts Of Palm Watermelon, pickled cucumber, passion fruit vinaigrette.	**$19.00**
Crackling Calamari Red radish, lime, miso.	**$18.00**
Komodo Chicken Chou napa croquant, nappé de graines de sésame et agrémenté de wontons croustillants.	**$18.00**

Dumplings

ITEM	PRICE
Bao Cubano Porc rôti tendre, jambon savoureux, fromage suisse fondant, cornichons croquants et moutarde au gingembre.	**$18.00**
Vegetable Dumplings Faux-testine ravis de légumes, farcies de courgettes, courges et maïs, et agrémentées de savoureuses shiitakés chinoises...	**$15.00**
Prawn Dumplings Dumplings garnis de crevettes, servis avec une huile de Szechuan piquante, agrémentés de notes d'ail et de haricot noir.	**$20.00**
Szechuan Brisket Sliders Matchstick potatoes, Chinese mustard, cilantro.	**$18.00**
Spicy Beef Dumplings Ginger soy, sriracha.	**$18.00**

Rolls, Raw, Sashimi

ITEM	PRICE
Hamachi Jalapeño White soy ponzu, cilantro.	**$24.00**
Madai "Japanese Snapper" Sashimi Fines tranches de madai servies avec de l'huile d'olive, du citron yuzu, un soupçon de miso séché, de la ciboule et des...	**$24.00**
Dragon Roll Tempura shrimp, blue crab, kewpie, avocado, mango.	**$26.00**
Salmon Tacos Spicy mayo, avocado, truffle oil, Eel sauce.	**$19.00**
Tuna Tacos Tacos au thon garnis d'une vinaigrette au kimchee délicatement piquante, accompagnés de concombres croquants et de coria...	**$19.00**
Tuna and Toro Roll Tataki de thon et toro épicé se marient avec de l'avocat crémeux et une touche de sésame, le tout relevé par une sauce a...	**$28.00**

ITEM	PRICE
Komodo Roll Champignons sauvages, soja blanc, enoki tempura, huile de truffe.	**$19.00**

Small Plates

ITEM	PRICE
Lobster Dynamite Croustillant quinoa, oignons verts.	**$24.00**
Wokked Edamame Soy sauce, garlic, togarashi, ginger.	**$10.00**
Beef Jerky Tenderloin, coriander, galanga, lemongrass.	**$17.00**
Curried Shrimp Ginger, lime, cilantro, black bean powder.	**$26.00**
Lamb Spareribs Côtes d'agneau cuisinées avec une sauce aux prunes, saupoudrées de graines de sésame croquantes.	**$19.00**
Wagyu Skirt Steak Tacos Pickled red onion, aji amarillo.	**$19.00**
Dragon Fries Kabocha, white sweet potato, garlic and ginger kewpie.	**$14.00**
Duck Lettuce Wraps Faux-filets de canard enroulés dans de la laitue croquante, agrémentés de légumes marinés et d'une touche de sauce hoisi...	**$19.00**
Octopus Un subtil vinaigrette au yuzu kosho ajoute une note piquante à notre tendre poulpe.	**$17.00**
Grutman Pastrami Egg Roll Chinese mustard.	**$19.00**
Burrata Fausse.	**$19.00**
Miso Chilean Sea bass Skewers Cashew, mango, mint.	**$21.00**
Kurobuta Pork Belly Five-spice, cherry sweet and sour.	**$15.00**
Tuna Tacos (Small Plates) Kimchee vinaigrette, cucumber, cilantro.	**$19.00**

Noodles, Rice, Grains

ITEM	PRICE
Coconut Black Rice Riz noir à la noix de coco agrémenté de haricots longs, shiitakés, morceaux de mangue et farro croustillant.	**$12.00**
Garlic King Crab Lo Mein Scallion.	**$38.00**
Duck Fried Rice Shiitake, crispy aromatics.	**$17.00**
Wild Mushroom Lo Mein Savoureuse combinaison de nouilles lo mein et de champignons sauvages, relevée d'une sauce crémeuse inspirée du sake et...	**$24.00**

Plates

ITEM	PRICE
Sweet Soy Salmon Shiso pesto, pineapple slaw.	**$29.00**
Lime Chicken Poulet au citron vert: Servi avec du piment piquant, de l'ail tranché finement, accompagné de feuilles de pois tendres.	**$29.00**
Grilled Szechuan Beef Boeuf Szechuan grillé parfumé de gingembre, agrémenté de piment rouge et d'échalote, fini par une touche de coriandre fr...	**$48.00**
Chilean Sea bass Mushroom soy dashi, chive, shaved black truffle.	**$42.00**
Shaking Beef Pear tomato, shiso.	**$32.00**

Noodles

ITEM	PRICE
Garlic King Crab Lo Mein (Noodles) Scallion.	**$38.00**
Duck Fried Rice (Noodles) Riz frit au canard agrémenté de shiitakés parfumés, avec une touche de croustillant grâce aux aromates.	**$17.00**
Wild Mushroom Lo Mein (Noodles) Sake cream, parmesan.	**$24.00**
Coconut Black Rice (Noodles) Long bean, shiitake, mango, crunchy farro.	**$12.00**

Featured Item

ITEM	PRICE
Peking Duck Canard laqué avec concombre frais, oignons verts, crêpes fines et sauce hoisin.	**$92.00**

Large Plates

ITEM	PRICE
Dry-Aged Short Rib Côte de bœuf vieillie à sec, sublimée par la chaleur du gochujang et une touche d'orange mêlée de moutarde miso.	**$68.00**
Wagyu Skirt Steak Assaisonné de togarashi, accompagné d'un tosazu aux échalotes, agrémenté d'oignons rouges marinés et croustillants, serv...	**$58.00**
Pan-Seared Branzino Un branzino poêlé accompagné d'un mojo au gingembre et d'une sauce ponzu à base de soja blanc.	**$66.00**
Hong Kong Grilled Lobster Yuzu miso brown butter, wokked bok choy.	**$78.00**

Sides

ITEM	PRICE
Spicy Long Beans	**$12.00**
Wokked Asian Vegetables	**$12.00**

ITEM	PRICE
Charred Brussels Sprouts Choux de Bruxelles grillés, accompagnés d'une sauce kabayaki à l'ananas, parsemés de raisins de Corinthe et d'un soupçon...	**$12.00**
Wokked Bok Choy Sweet soy, garlic chips.	**$10.00**
Super Sweet Potato Shaved black truffle, wasabi butter, tobiko, gold leaf.	**$24.00**

Frozen

ITEM	PRICE
Sorbet Framboise et myrtille sudachi, pomme verte shiso, mangue aux fruits de la passion, goyave.	**$5.00**
Ice Cream Vanille, chocolat, thé vert, caramel salé, citron vert à la noix de coco.	**$5.00**
Frozen Yogurt Ananas tropical et noix de coco crémeuses se mêlent dans une onctueuse concoction glacée, apportant une touche rafraîchi...	**$5.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Zen Garden Semifreddo au chocolat, sorbet de framboise, éclats pétillants de cerise.	**$14.00**
Bananas In A Pagoda Bruléed banana, salted dolce caramel, chocolate sauce, candied hazelnut.	**$14.00**
Dragon's Nest Seasonal fruit and berries, citrus-ginger syrup, blueberry sudachi and green apple shiso sorbet.	**$14.00**
Cloud Nine Chocolate mousse, milk chocolate cremeux, chocolate sauce, spiced caramel popcorn.	**$14.00**
Nutty Bar Un coeur de caramel au tahini, cacahuètes et noix de cajou repose sur un moelleux aux amandes. Rehaussé d'une mousse au...	**$14.00**
Komodo Baked Alaska Key lime yuzu ice cream, orange chiffon cake, graham cracker.	**$14.00**