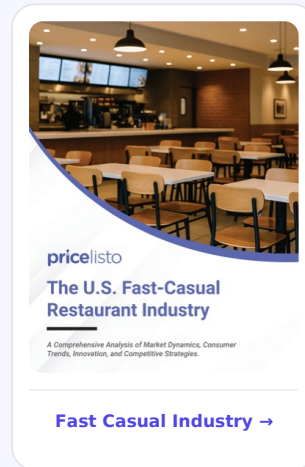




Komodo

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

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
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

ITEM	PRICE
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 false	\$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 false	\$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

ITEM	PRICE
Chilean Sea bass Mushroom soy dashi, chive, shaved black truffle.	\$42.00
Shaking Beef Pear tomato, shiso.	\$32.00
Noodles	
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	
Peking Duck Canard laqué avec concombre frais, oignons verts, crêpes fines et sauce hoisin.	\$92.00
Large Plates	
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	
Spicy Long Beans	\$12.00
Wokked Asian Vegetables	\$12.00
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 Brûléed 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