★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Krasi

Krasi

Menu Prices — October 25, 2026

Krasi menu with prices in United States, updated February 2022: 69 items across 11 categories, prices from $2.00 to $32.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Krasi Menu with Prices (United States)

Krasi menu with prices in United States, updated February 2022: 69 items across 11 categories, prices from $2.00 to $32.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/krasi

Menu categories: Picked for you · Fresh Baked Breads · Charcuterie · Cheese · Dips · Garden · Seafood · Meat · Dessert · Brunch · Sides

Picked for you

ITEM	PRICE
Pita fresh oven-baked savory pie, changes daily	**$12.00**
Tzatziki Concombre croquant et aneth parfumé se mêlent à la texture crémeuse du yaourt grec, relevé d'une pointe d'ail et d'une p...	**$14.00**
Giouvetsi Lamb osso buco, ripe tomatoes, orzo, and grated mizithra optional.	**$24.00**
Pantzaria Tranches de betteraves jaunes rôties au sel marin, accompagnées d'un yaourt infusé aux betteraves rouges, le tout parsem...	**$12.00**
Aginara Jerusalem artichaut saisi à la poêle, garni de menthe croustillante, ail doré, servi avec un yogourt épicé.	**$14.00**

Fresh Baked Breads

ITEM	PRICE
Lalangia Pâte frite croustillante accompagnée de miel de thym aromatique.	**$6.00**
Eliopsomo olives, garlic oil	**$5.00**
Tiropita Rolls Halloumi, graviera, olive oil, and honey.	**$2.00**

Charcuterie

ITEM	PRICE
Louza Porc de la région des Cyclades mêlé de paprika fumé et de flocons de piment. Accompagné de condiments classiques.	**$9.00**
Loukaniko Un saucisse grecque parfumée, composée de porc, zeste d'orange et une touche de cognac. Accompagnée de condiments tradit...	**$8.00**
Noumboulo Corfu, wild boar, coriander, and red wine. Served with traditional condiments.	**$8.00**
Akrokolion Prosciutto d'agneau délicatement assaisonné de poivre noir et d'ail.	**$14.00**

Cheese

ITEM	PRICE
Metsovone Ce fromage semi-ferme de Metsovo, fabriqué avec du lait de vache, offre une touche fumée authentique qui évoque les terr...	**$8.00**
Graviera Fromage de brebis à pâte dure de Sitia reconnu pour son goût de noix distinct.	**$8.00**

ITEM	PRICE
Manouri PDO Macedonia, sheep milk, semi-soft, and creamy.	**$6.00**
Kalathaki Fromage de brebis, délicatement salé et tendre.	**$8.00**
Ladotyri PDO lesvos, ovine milk, semi-hard, and olive oil.	**$7.00**
Kasseri PDO Trikala, goat milk, semi-hard, sweet	**$7.00**

Dips

ITEM	PRICE
Tzatziki (Dips) Crème de yaourt grec, agrémentée de concombres frais et d'aneth parfumé, relevée à l'ail et une touche de sel marin. Ser...	**$14.00**
Kopanisti Feta fouettée et anthotyro se mêlent délicatement avec une touche de poivre blanc et de cayenne, le tout agrémenté de pe...	**$12.00**
Taramosalata white tarama, trout roe, marinated lobster, carob bread	**$20.00**

Garden

ITEM	PRICE
Pantzaria (Garden) Faux	**$12.00**
Patates Lemon potatoes, herbed panko crust, and oregano béarnaise.	**$10.00**
Pita (Garden) fresh oven-baked savory pie, changes daily	**$12.00**
Dakos local heirloom tomatoes, caper berries, olive oil rusk, kalathaki mousse	**$16.00**
Fasolakia green beans, Fava beans, English peas, crispy chickpeas, carob powder, anthotyro, olive oil	**$14.00**
Mageiritsa Champignons sauvages mijotés doucement accompagnés de romaine fanée, grains de riz soufflé croquants, parfum d'aneth, ve...	**$18.00**
Melitzana fried eggplant, onion yiahni, purple kale, lemon-tahini	**$14.00**
Aginara (Garden) Artichaut de Jérusalem poêlé, menthe croustillante, ail frit, yaourt épicé.	**$14.00**

Seafood

ITEM	PRICE
Tsipoura Dorade grillée accompagnée de saffron ladolemono et de kritamo.	**$32.00**
Xtenia Coquilles Saint-Jacques mi-cuites, accompagnées de toursi fumé, skordalia à l'ortie et trahanas à l'encre de seiche.	**$22.00**
Salatouri pan-seared skate wing, smoked eel arakas	**$20.00**

ITEM	PRICE
Garides Spetsiota grilled head-on shrimp, tomatoes, onion, garlic, parsley, lemon	**$24.00**
Xtapodi Xydato vinegar marinated octopus, Florina and shishito peppers, Santorini fava, blistered tomatoes, caramelized pearl onions	**$24.00**
Soupia Coupé en tranches et grillée à la perfection, la seiche s'accompagne de pâtes hilopites teintées à l'encre de calmar. Po...	**$22.00**

Meat

ITEM	PRICE
Giouvetsi (Meat) Un généreux morceau d'osso buco d'agneau mijote lentement dans une sauce de tomates mûres, servi avec de l'orzo tendre....	**$24.00**
Pastitsada braised beef cheeks, matsata Folegandrou, anthotyro	**$24.00**
Lemonato grilled chicken, lemon marinade, braised okra, corn	**$18.00**
Afelia Faux-filet de porc mijoté délicatement, agrémenté de coriandre parfumée, accompagné d'un lit de pligouri tendre.	**$22.00**
Chicken Souvla Greek rotisserie, white and dark meat chicken marinated in olive oil, herbs and spices	**$18.00**
Pork Souvla Greek rotisserie, pork marinated in olive oil, herbs and spices	**$18.00**
Lamb Souvla Un vrai festival pour les amateurs de viande. Notre agneau, imprégné de l'arôme riche de l'huile d'olive, est subtilemen...	**$24.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Kormos chocolate and biscuit ‘salami,’ koufeto ice cream	**$10.00**
Portokalopita Fines couches de gâteau à l'orange trempées dans un sirop de miel, accompagnées d'une glace kaimaki crémeuse.	**$10.00**
Amygdalota Petits biscuits aux amandes accompagnés de pâte à tartiner au chocolat Merenda, d'une touche de tahini et de cerises con...	**$8.00**

Picked for you

ITEM	PRICE
Pita fresh oven-baked savory pie, changes daily	**$12.00**
Strapatsada tomato and feta scramble, mushrooms, frigania toast	**$19.20**
Lamb Souvla Agneau rôti grec, délicatement trempé dans l'huile d'olive, relevé avec des herbes et épices.	**$24.00**
Chicken Souvla Une cuisson à la broche de poulet mariné, combinant des morceaux de chair blanche et brune, parfumée à l'huile d'olive,...	**$18.00**
Pork Souvla Greek rotisserie, pork marinated in olive oil, herbs and spices	**$18.00**

Brunch

ITEM	PRICE
Koulouri homemade sesame bread, Greek honey butter, spoon sweet	**$9.60**
Solomo Saumon fumé délicatement accompagné d'une crème fromagère manouri au citron et à l'aneth, œuf dur, câpres et pain au car...	**$19.20**
Pita (Brunch) fresh oven-baked savory pie, changes daily	**$12.00**
Strapatsada (Brunch) Œufs brouillés aux tomates et feta, accompagnés de champignons sautés et de pain frigania grillé.	**$19.20**
Peinirli Pain artisanal garni de tomates juteuses, poivrons croquants et oignons doux, fondu méticuleusement avec du fromage Mets...	**$14.40**
Avga Me Patates sunny-side-up eggs, louza, goat cheese cream, shredded potatoes	**$19.20**
Yiaourti me Meli Greek yogurt, honey, sour cherry spoon sweet, candied walnuts	**$12.00**
Bougatsa Doughnut semolina custard, phyllo flakes, powdered sugar and cinnamon.	**$14.40**
Rizogalo Crème de riz au lait de coco, parsemée de granola croquant aux amandes, chia et abricots.	**$12.00**
Dips Une sélection de trempettes grecques classiques : crémeux tzatziki, onctueux htipiti, et savoureuse taramosalata, toutes...	**$16.80**
Tsoureki Unissez: merenda, émiétté de kataifi, prunes épicées rôties et chantilly. Prix indiqué par tranche.	**$12.00**
Halloumi shishito, snap peas, radish, fermented green garlic-sesame dressing	**$16.80**
Pappou's Spanakopita 100-layer phyllo, spinach, leeks, feta, dill oil, dehydrated kalamata olives	**$16.80**
Chicken Souvla (Brunch) Greek rotisserie, white and dark meat chicken marinated in olive oil, herbs and spices	**$18.00**
Pork Souvla (Brunch) Un généreux morceau de porc, mariné avec soin dans de l'huile d'olive, des herbes aromatiques et des épices discrètes, c...	**$18.00**
Lamb Souvla (Brunch) Faux-filet d'agneau à la broche, préparé selon la tradition grecque, mariné dans une huile d'olive vierge extra et un mé...	**$24.00**

Sides

ITEM	PRICE
Loukaniko Saucisse de porc avec poireau, grillée à la perfection.	**$9.60**
Patates fried lemon wedge potatoes	**$9.60**
Microsalata frisee, radish, mache, ladolemono	**$7.20**