



Odd Duck

Odd Duck

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Charcuterie & Cheese Boards

ITEM	PRICE
Charcuterie & Cheese Boards	\$20.00
Choose whether you want all cheese, all charcuterie or a mix of both and our chef's will put together a beautiful platte...	

Snacks

ITEM	PRICE
Mixed Olive Salad	\$5.00
Un mélange vibrant d'olives marinées, rehaussées d'un soupçon d'huile d'olive vierge extra. Des éclats de zeste de citro...	
Rosemary-Brown Sugar Roasted Nuts	\$5.00
Une poignée de noix croquantes, enrobées d'un mélange harmonieux de romarin frais et de sucre brun. Torréfiées lentement...	
Spanish Corn Nuts	\$5.00
false	
Beet Pickled Eggs	\$5.00
Gluten Free	

Soup & Salad

ITEM	PRICE
Roasted Beet Borscht	\$5.00
Farmer Jerry's Roasted Beet Soup with Caraway, Dill, Crème Fraiche & Baguette	
Roasted Beet Borscht - Pint Size	\$5.00
Farmer Jerry's Roasted Beet Soup with Caraway, Dill, Crème Fraiche & Baguette	
Chicken Mulligatawny Soup	\$6.00
Curried Lentil & Basmati Rice Chowder, Tomato Chutney, House Naan Bread (gf)	
Italian Hunter's Soup - Pint Size	\$6.00
Hearty soup with venison meatballs, farro, mushrooms, root vegetables & ramps. Served with baguette.	
Quinoa Tabbouleh Salad	\$9.00
Épinards croquants, herbes fraîches parfumées, oignons au sumac, morceaux de pomme juteuse, le tout rehaussé d'une vinaï...	
Lone Duck Farm Bibb Lettuce Salad	\$9.00
Feuilles tendres de laitue Bibb cultivées à la ferme avec des champignons Crimini émincés, parsemées de flocons de chili...	

Small Plates

ITEM	PRICE
Pork Cheek Tlacoyo	\$12.00
Rustic Masa Cake stuffed with Roasted Delicata Squash topped with Braised Pork Cheek, Red Onion Escabeche, Charred Squas...	
Fried Brussels Sprouts	\$10.00
Pomegranate, Goat Cheese, Za'atar, Sunflower Seeds, Hummus	
Herbed Falafel	\$11.00
House Pita Bread, Charred Eggplant Spread, Lemon Tahini, Cucumber & Mango Salad, Zhoug (v)	
Roasted Cauliflower	\$10.00
Chou-fleur rôti rehaussé d'une purée de piments calabrais, accompagné d'herbes fraîches, d'un croustillant de pecorino e...	
Crispy Oyster Mushrooms	\$12.00
Légèrement frits, les champignons huîtres sont accompagnés de tofu croustillant, d'une sauce mala sichuanaise épicée, de...	
Handmade Carrot Tortelloni	\$11.00
Farcies de ricotta maison et de bette à carde, ces tortellonis de carotte reposent dans un beurre noisette parfumé aux r...	

ITEM	PRICE
Seared Sea Scallops Polenta Cake, Hazelnut Romesco, Artichoke Salsa Verde, Pea Shoots (gf)	\$16.00
Pinn-Oak Ridge Farm Lamb Shawarma House Pita Bread, Tourn, Arabic Pickle, Roasted Peppers, Feta Yogurt	\$13.00
Taiwanese Three Cup Sirloin Steak Pak Choy, Green Beans, King Trumpet Mushrooms, Crispy Rice, Thai Basil, Cashew (gf)	\$13.00
Stout-Braised Beef Short Rib Côte de bœuf braisées à la stout servies avec un pudding Yorkshire moelleux. Accompagné de pois verts anglais croquants...	\$12.00
House Kolbasz Sausage Sauce maison Kolbasz avec pierogis de pommes de terre, topinambour et fromage de chèvre, accompagnés de choucroute grill...	\$12.00

Desserts

ITEM	PRICE
Chocolate Terrine with Seasonal Compote (gf)	\$3.50
Vanilla Cheesecake with Buckwheat Crumble (gf)	\$3.50
Vanilla Cheesecake with Strawberry Preserves & Aleppo Graham Un gâteau au fromage à la vanille riche et crémeux, posé sur une croûte croquante de biscuits Graham infusés d'Aleppo, a...	\$3.50
Dessert Duo	\$6.00