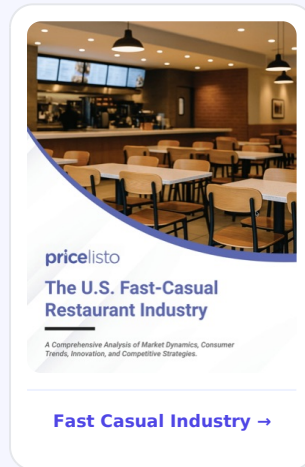




Orsa & Winston

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Starters & Salads

ITEM	PRICE
House Made Pickles Trout roe, dashi, butter, and puffy bread.	\$14.00
Tuna Tonnato Faux seulement	\$9.00
Cured Anchovies Chile, grilled bread, and sesame.	\$11.00
Peads & Barnetts Chaudrons de porc avec chiles et shichimi.	\$14.00
Misostrone Soup Légumes de saison, haricots, et rigatoni.	\$10.00
Vegetables & Lettuces Herb vinaigrette.	\$13.00
Roasted Sprouting Brassica Salad faux	\$11.00
Satsuma Sweet Potato Japanese brown sugar and butter.	\$13.00

Grain Bowls

ITEM	PRICE
Seafood Crudo Grain Bowl Barley, farro, quinoa, rice, white soy, chile, and yuzu.	\$16.00
Seasonal Vegetable Grain Bowl Un bol généreux rassemblant orge, quinoa, farro et riz, agrémenté de sauce soja blanche. Le tout est couronné de burrata...	\$13.00
Chicken Grain Bowl Poulet tendre accompagné d'un mélange nutritif de céréales comprenant orge, quinoa, farro et riz. Rehaussé d'une touche...	\$15.00

Sandos

ITEM	PRICE
Steakn Served with house made potato chips.	\$13.00
Chicken Katsu Un poulet katsu croustillant accompagné de nos croustilles maison.	\$13.00
Shrimp Katsu Fines tranches de crevettes panées, accompagnées de croustillantes chips de pommes de terre faites maison.	\$13.00
Porchetta Accompagnée de croustilles maison.	\$13.00

Plates

ITEM	PRICE
Satsuki Rice Porridge Une douce concoction de riz Satsuki ravi avec des touches de fraîcheur marine, réunissant l'uni, l'ormeau et le pétoncle...	\$28.00
Smoked Fish Plate Shoyu egg, pickles, creme fraiche, and house-made bread.	\$19.00

Green Barley Porrdige

\$13.00

Porridge d'orge verte garnie de furikake et accompagnée d'un œuf poché.