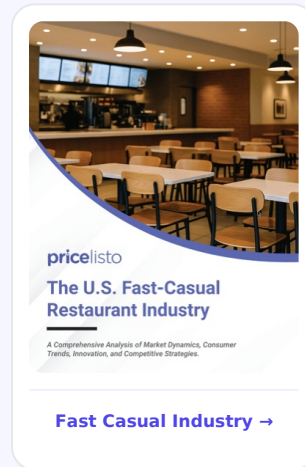




Sea Level NC

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Share

ITEM	PRICE
Calabash Shrimp Faux.	\$15.00
Grilled Oysters "Chicago style", herbed Parmesan, giardiniera.	\$14.00
Corn Fritters De petits beignets de maïs dorés, accompagnés d'une sauce aigre-douce légèrement relevée.	\$9.00
Grilled Watermelon Salad Tranches de melon grillé assorties à une croûte de melon marinée, sublimées par un melon miel fermenté au jalapeño. Acco...	\$11.00
7 Flavor Squid Noix de cajou grillées, citronnelle parfumée, piments ardents, basilic thaï et tamari sucré-épicé.	\$14.00
Fried Calamari	\$14.00

Buns & Tacos

ITEM	PRICE
Shrimp Steam Bun Fish caramel sauce, pickled veggies, greens.	\$5.50
Fried Chicken Steam Bun Servi dans un pain vapeur moelleux, ce poulet frit est agrémenté de fromage de chèvre au jalapeño et piment, rehaussé pa...	\$5.50
Pork Belly Steam Bun Tendre poitrine de porc Hickory Nut Gap enveloppée dans un doux pain vapeur, agrémentée de sauce BBQ asiatique. Accompag...	\$5.50
Fried Oyster Taco Un taco aux huîtres frites garni de jeunes pousses et relevé d'une crème d'aïoli au jalapeño pour une touche épicée.	\$5.50
Fish Taco Taco garni de poisson, avec une salsa de maïs vibrant, une touche piquante de shallots marinés et un lit de verdure...	\$5.50
Staff Feature Changes daily.	\$5.50

Soups & Salads

ITEM	PRICE
Clam Chowder Faux	\$11.00
Lobster Bisque Bisque onctueuse à la chair tendre de homard du Maine, rehaussée d'une touche de crème fraîche et parsemée de fines tran...	\$13.00
Cold Soba Noodles Faux-fillet de soba garni de shishito grillés, savoureuses perles de saumon, copeaux de bonite, le tout arrosé d'une vin...	\$14.00
Peachy Salmon Salad Kale, quinoa, grilled peaches, red onion, pomegranate, sweet glazed salmon, peach and pecan dressing.	\$18.00
Apple Walnut Salad Mixed greens, maple ginger vinaigrette, goat cheese.	\$11.50
Sea Level Salad Faux huîtres panées sur un lit de romaine croquante et de chou, accompagnées de grains de maïs sucrés et de tranches de...	\$16.50
House or Caesar Salad false	\$9.50

Sandwiches

ITEM	PRICE
Catfish Reuben Filet de poisson-chat des Carolines, subtilement épicé, accompagné de fromage suisse fondant et de notre coleslaw maison...	\$14.50
Lobster Roll Fausses couches de homard frais, servi soit froid avec de la mayonnaise et du céleri croquant ou bien chaud avec du beur...	\$28.50
Shrimp - Po Boy Local tomato, lettuce, remoulad.	\$14.50
Sea Level Burger Marmelade d'oignons balsamique, Brie crémeux fondu, épinards frais et aïoli au bacon.	\$15.00
Springer Mountain Fried Chicken Goat cheese infusé au piment jalapeño, accompagné de sa relish aux poivrons.	\$14.00
Black Bean Burger Une galette de haricots noirs et champignons, enrobée de panko, accompagnée de pousses d'épinards fraîches. Garnie de fr...	\$13.00

House Favorites

ITEM	PRICE
Grilled Salmon Farm and sparrow farro, hiram's maitake mushrooms, corn puree, jalapeño pesto.	\$25.00
NC Shrimp & Grits Comeaux andouille, adluh stone ground grits, fire roasted salsa.	\$22.00
Fried NC Catfish Faux-filet de poisson-chat de Caroline croustillant, accompagné de grits de maïs moulu Adluh et de notre relish maison c...	\$21.00
Springer Mountain Airline Chicken Breast Servie sur un lit de purée de pois blancs d'Anson Mills, ce poulet de Springer Mountain est accompagné de ses brochettes...	\$22.00

Sides

ITEM	PRICE
House Cut Fries false	\$5.50
Corn Fritters (Sides) false	\$5.50
Braised Greens	\$5.50
Market Vegetable false	\$5.50
Slaw false	\$5.50
Adluh Stone Ground Grits false	\$5.50

Soft Drinks

ITEM	PRICE
Counter Culture Coffee	\$3.75
Rishi Hot Tea	\$5.00

ITEM	PRICE
Housemade Lemonade fausse	\$3.25
Sparkling Water false	\$6.00
Boylans Soda false	\$3.25