



Smith & Wollensky

Smith & Wollensky

Menu Prices — October 24, 2026

Smith & Wollensky menu with prices in United States, updated November 2019: 125 items across 16 categories, prices from \$8.00 to \$425.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Smith & Wollensky Menu with Prices (United States)

Smith & Wollensky menu with prices in United States, updated November 2019: 125 items across 16 categories, prices from \$8.00 to \$425.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/smith-wollensky

Menu categories: Steakhouse Sandwiches · Starters · Shellfish · Soups & Salads · Butcher's Table · USDA Prime Steakhouse Cuts · American Wagyu · Fresh Catch · Classic & New Sides · Desserts · Soup & Salads · Butcher's Table* · USDA Prime Steakhouse Cuts* · American Wagyu* · Dinner & Grilling Packages · Prepared Sides (Heat & Serve)

Steakhouse Sandwiches

ITEM	PRICE
Wollensky’s Butcher Burger* Un burger garni de bacon fumé au bois de pommier, de cheddar parfaitement affiné, et d'une mayonnaise enrichie de sauce...	\$21.00
Tenderloin Sandwich* Enveloppé de cheddar affiné, agrémenté d'oignons épicés, de confiture de bacon et d'une touche d’aïoli au raifort.	\$29.00
Lobster Roll traditional with lemon mayo	\$44.00
Cajun Burger* Blackened, bleu cheese, and red onion marmalade.	\$21.00
Chicken Sandwich Grilled chicken breast, bacon, cheddar, chipotle aioli, avocado, brioche	\$19.00

Starters

ITEM	PRICE
Crab Cake Lump Crab Meat, cognac mustard and ginger sauces	\$28.00
Angry Shrimp Crevettes en croûte croustillante avec une sauce au beurre de homard épicée.	\$27.00
Burrata basil pesto, roasted cocktail tomatoes	\$20.00
Scallops* braised ox tail, sweet potato hash, pumpkin seed gremolata	\$28.00
BBQ Ribs Découvrez les côtes de style St. Louis nappées dans une sauce BBQ signature à la Carolina. Servies avec une salade de po...	\$21.00
Butcher's Thick Cut Bacon mole, tomatillo, pickled Fresno chiles	\$25.00
American Wagyu Carpaccio* Tranches fines de filet Wagyu américain, accompagnées de roquette croquante, filet d'huile d'olive extra vierge, copeaux...	\$24.00
Tableside Steak Tartare* roasted bone marrow, grilled crostini	\$27.00
Beef Kushiyaki* marinated beef skewers, wasabi tofu, blistered shishito	\$20.00
Tuna Tartare* cucumber salad, avocado mousse, gochujang, crispy rice crackers	\$25.00

Shellfish

ITEM	PRICE
------	-------

Chilled Maine Lobster Tail	\$18.00
Queue de homard du Maine refroidie, servie avec une sauce cocktail traditionnelle, une pointe de moutarde au cognac et u...	
Colossal Crab Cocktail	\$24.00
Accompanied by classic cocktail sauce, cognac mustard and ginger sauce.	
Soups & Salads	
ITEM	PRICE
Wollensky Salad	\$16.00
Romaine lettuce, heirloom tomatoes, potato croutons, bacon lardons, marinated mushrooms, and dijon vinaigrette.	
Caesar Salad	\$16.00
Feuilles de laitue romaine croquantes nappées de la classique sauce Caesar, agrémentées de croûtons dorés et de fines la...	
Baby Iceberg Salad	\$17.00
Tomates cerises héritage, fromage bleu émietté, vinaigrette au fromage bleu, lardons croustillants et oignons verts se m...	
Greek Spinach Salad	\$17.00
Feuilles tendres d'épinards, olive savoureuses, tranches d'oignon rouge, rondelles de concombre, tomates anciennes juteu...	
Classic split pea soup	\$10.00
Soba noodle salad	\$17.00
soba noodles, savoy cabbage, pickled carrots, thai peanut vinaigrette	
Clam Chowder	\$14.00
New England Style	

Butcher's Table	
ITEM	PRICE
RR Ranch Signature Filet Mignon* (10 oz.)	\$68.00
Twin Petit Filet Mignon*	\$58.00
prosciutto wrapped	
Petit NY Strip* (8 oz.)	\$39.00
Prime NY strip steak, crispy yukon gold potatoes, asparagus, red wine demi-glace	
Steak Tip Au Poivre	\$30.00
brandy peppercorn sauce, roasted portabella mushrooms, whipped potatoes	
Gorgonzola Crusted Filet* 10 oz.	\$78.00
Filet de 10 oz surmonté de gorgonzola, enrichi d'une touche savoureuse de bacon et de ciboulette.	
Coffee and Cocoa Rubbed Filet* 10 oz.	\$71.00
Filet de 10 oz frotté au café et cacao, servi avec un beurre au piment ancho et des oignons épicés.	
Roast Beef Popovers	\$25.00
Popovers au bœuf rôti, garnis d'oignons et de champignons caramélisés, nappés d'une sauce au poivre et au brandy. Un sou...	

USDA Prime Steakhouse Cuts	
ITEM	PRICE
Signature USDA Prime Dry-Aged Bone-In Rib Eye* (28 plus oz.)	\$99.00
USDA Prime Boneless New York Strip* (16 oz.)	\$72.00
Cajun Marinated USDA Prime Dry-Aged Bone-In Rib Eye* (28 plus oz.)	\$99.00
USDA Prime Dry-Aged Bone-In New York Cut* (21 oz.)	\$87.00

ITEM	PRICE
USDA Prime Dry-Aged T-Bone* (26 oz) Une pièce majestueuse de 26 oz de bœuf USDA Prime, soigneusement vieillie à sec pour libérer toute sa profondeur de save...	\$90.00
American Wagyu	
Wagyu Filet Mignon* (9 oz) Black grade, roasted shallot, asparagus, marrow butter	\$94.00
Wagyu NY Strip* (9 oz) 9 oz. gold grade Wagyu, coffee and cocoa rub, roasted corn puree, chimichurri, smoked tableside	\$98.00
Wagyu Flat Iron Frites Un morceau de Wagyu de 12 oz de qualité supérieure, accompagné de beurre à la moelle osseuse. Servi avec des frites arom...	\$80.00
Fresh Catch	
Organic Salmon* Saumon bio délicatement poêlé, accompagné d'un ragoût de lentilles et d'andouille, le tout sublimé par une touche de beu...	\$44.00
Yellowfin Tuna* Reflot de thon à nageoires jaunes, saisi dans une feuille de riz, accompagné de sa fraîche rémoulade de chou rouge au gi...	\$48.00
Classic & New Sides	
Truffled Mac and Cheese	\$20.00
Hand Cut French Fries	\$9.00
Whipped Potatoes	\$12.00
Hasselback Potatoes sour cream, crisp prosciutto, gremolata	\$14.00
Sauteed Mushrooms	\$15.00
Sweet Potato Hash caramelized shallots, applewood smoked bacon	\$15.00
Sauteed Asparagus with Hollandaise	\$15.00
Onion Rings Fines rondelles d'oignons trempées dans une pâte légère et aérienne, frites à la perfection dorée. Elles offrent un croq...	\$10.00
Creamed Spinach Épinards hachés doucement cuits à la crème veloutée, rehaussés d'une pincée de muscade et de parmesan fondu. Délicieuse...	\$14.00
Sauteed Spinach	\$14.00
Brussels Sprouts caramelized shallots, bacon	\$16.00
Hash browns	\$16.00
Truffle French Fries herbs & Parmesan	\$15.00

Desserts

ITEM	PRICE
Gigantic Chocolate Cake Decadent and 10 layer chocolate layer cake brushed with baileys Irish cream, chocolate mousse, and covered with ganache.	\$15.00
Coconut Layer Cake Un moelleux gâteau à la noix de coco, garni de crème fouettée et imprégné d'un sirop au rhum Malibu, accompagné d'un cro...	\$12.00
New York Style Cheesecake Creamy and traditional New York style cheesecake with a sweet graham cracker crust, served with a raspberry coulis.	\$11.00

Starters

ITEM	PRICE
Crab Cake Lump Crab Meat, cognac mustard and ginger sauces	\$28.00
Scallops* Faux	\$28.00
Angry Shrimp Crevettes croustillantes enrobées, servies avec une sauce au beurre de homard épicée.	\$27.00
Burrata Crème de burrata enrichie par un pesto de basilic vibrant, accompagnée de tomates cocktail lentement rôties jusqu'à ce q...	\$20.00
BBQ Ribs St. Louis style, Carolina BBQ Sauce, bacon potato salad, b&b pickles	\$21.00
Tuna Tartare* cucumber salad, avocado mousse, gochujang, crispy rice crackers	\$25.00
American Wagyu Carpaccio* SRF Wagyu tenderloin, arugula, EVOO, parmesan, grilled ciabatta	\$24.00
Tableside Steak Tartare* roasted bone marrow, grilled crostini	\$27.00
Roast Beef Popovers Des oignons caramélisés et des champignons enveloppés dans des popovers, accompagnés d'une sauce au poivre et brandy, le...	\$23.00
Butcher's Thick Cut Bacon mole, tomatillo, pickled Fresno chiles	\$25.00
Beef Kushiyaki* marinated beef skewers, wasabi tofu, blistered shishito	\$20.00

Shellfish

ITEM	PRICE
Colossal Crab Cocktail Un généreux cocktail de crabe accompagné d'une sauce cocktail traditionnelle, d'une moutarde au cognac et d'une sauce au...	\$24.00
Chilled Maine Lobster Tail (each) Chaque queue de homard du Maine est servie froide, avec une sauce cocktail classique, une sauce à la moutarde et au cogn...	\$18.00

Soup & Salads

ITEM	PRICE
Caesar Salad Romaine lettuce, traditional dressing, croutons, and parmesan frico.	\$16.00

ITEM	PRICE
Baby Iceberg Salad Steakhouse classic, baby heirloom tomatoes, crumbled bleu cheese, bleu cheese dressing, bacon lardons, and scallions.	\$17.00
Classic Split Pea Soup The Smith and Wollensky original recipe.	\$10.00
Wollensky Salad Romaine lettuce, heirloom tomatoes, potato croutons, bacon lardons, marinated mushrooms, and dijon vinaigrette.	\$16.00
Clam Chowder Une soupe crémeuse riche, remplie de palourdes tendres et patates douces. Rehaussée d'herbes aromatiques et d'un bouillo...	\$14.00

Butcher's Table*

ITEM	PRICE
RR Ranch Signature Filet Mignon* (10 oz.)	\$68.00
Surf and Turf for Two* 18 oz. filet, twin Maine lobster tails with garlic butter & chimichurri	\$165.00
Coffee and Cocoa Rubbed Filet* 10 oz. Entrecôte de 10 oz, généreusement frottée avec un mélange de café et cacao, puis rehaussée d'un beurre infusé au piment...	\$71.00
Filet Oscar* 10oz. Savourez un tendre filet de 10 oz accompagné de chair de crabe juteuse, garni de pointes d'asperges croquantes, le tout...	\$91.00
Gorgonzola Crusted Filet* 10 oz. Un filet de bœuf de 10 oz nappé d'une croûte savoureuse de gorgonzola, accompagné de morceaux de bacon croustillant et d...	\$78.00
Twin Petit Filet Mignon* prosciutto wrapped	\$58.00
Veal Chop fennel pollen and lemon zest rub, lemon oil, arugula	\$70.00
Bone-In Rib Eye* 26 Oz. S&W umami dry rub	\$75.00

USDA Prime Steakhouse Cuts*

ITEM	PRICE
Signature USDA Prime Dry-Aged Bone-In Rib Eye* (28 plus oz.)	\$99.00
USDA Prime Boneless New York Strip* (16 oz.) Une pièce de bœuf de 16 oz, soigneusement sélectionnée, parée sans os et grillée à la perfection. Cette coupe juteuse de...	\$72.00
USDA Prime Dry-Aged Porterhouse for Two* (42 oz.)	\$195.00
USDA Prime Dry-Aged T-Bone* (26 oz.)	\$90.00
USDA Prime Dry-Aged Bone-In New York Cut* (21 oz.)	\$87.00
Cajun Marinated USDA Prime Dry-Aged Bone-In Rib Eye* (28 plus oz.)	\$99.00

American Wagyu*

ITEM	PRICE
Wagyu Filet Mignon* (9 oz.) Tendre filet mignon Wagyu de 9 oz, cuisiné avec soin. Accompagné d'échalotes rôties et d'asperges croquantes, rehaussé p...	\$94.00
Wagyu Porterhouse for Two* (38+ oz.) Gold grade Wagyu, fondant potatoes, roasted brussels sprouts	\$270.00

ITEM	PRICE
Long Bone Wagyu Filet* (18 oz.) Gold grade Wagyu, arugula, EVOO, lemon, crispy garlic	\$155.00
Wagyu NY Strip* (9 oz.) 9 oz. gold grade Wagyu, coffee and cocoa rub, roasted corn puree, chimichurri, smoked tableside	\$98.00
Wagyu Flat Iron Frites 12 oz. gold grade Wagyu, bone marrow butter and rosemary frites	\$80.00

Fresh Catch

ITEM	PRICE
Chilean Sea Bass* Faux-filet de Légine australe, accompagné de pommes fondantes et nappé d'un bisque de homard crémeux, avec une touche de...	\$54.00
Organic Salmon* bone-in salmon steak, lentil and andouille stew, garlic butter	\$48.00
Yellowfin Tuna* rice paper-seared, ginger, red cabbage slaw, coconut carrot puree	\$50.00

Classic & New Sides

ITEM	PRICE
Truffled Mac and Cheese Un mariage onctueux de macaronis al dente, enveloppés dans une béchamel riche au fromage, rehaussée par de fines touches...	\$20.00
Whipped Potatoes	\$12.00
Sauteed Spinach	\$14.00
Sauteed Mushrooms	\$16.00
Creamed Spinach	\$14.00
Brussels Sprouts caramelized shallots, bacon	\$16.00
Hand Cut French Fries	\$10.00
Sauteed Asparagus with Hollandaise Asperges sautées douces, servies avec une sauce hollandaise onctueuse et citronnée. Les tiges sont délicatement sautées...	\$15.00
Onion Rings	\$12.00
Hasselback Potatoes sour cream, crisp prosciutto, gremolata	\$14.00
Hash Browns	\$16.00
Sweet Potato Hash Faux	\$15.00
Truffle French Fries Frites croustillantes parsemées de parmesan et rehaussées d'une touche délicate de truffe et d'herbes.	\$15.00

Desserts

ITEM	PRICE
Gigantic Chocolate Cake Une impressionnante montagne de bonheur chocolaté en dix couches, chaque étage est délicatement imbibé de crème Bailey's...	\$15.00

ITEM	PRICE
Coconut Layer Cake	\$12.00
Coconut sponge cake layered with whipped cream and malibu rum syrup, served with a crisp tuile and shaved coconut.	
New York Style Cheesecake	\$11.00
Creamy and traditional New York style cheesecake with a sweet graham cracker crust, served with a raspberry coulis.	
Dinner & Grilling Packages	
Classic SandW Steakhouse Dinner	\$425.00
Raw USDA Prime Bone In Rib Eyes 28oz., Iceberg Wedge Salad, Creamed Spinach, Whipped Potatoes, Gigantic Chocolate, Cocon...	
Backyard SandW Grilling	\$360.00
Faux-Filets de 10 oz, agrémentés de votre choix de rub Cajun ou café-cacao. Accompagnés de cocktail de crevettes ou de p...	
Signature SandW NY Dinner	\$395.00
Raw USDA Prime Boneless NY Strips 18 oz., Choice of Peppercorn Sauce or Red Wine Demi-Glace, Choice of S&W Crab Cakes or...	
Wollensky's Butcher Burger Bar	\$170.00
Raw S&W 10 oz. Burger Patties, House-Made Brioche Rolls, Applewood Smoked Bacon, Aged Cheddar, Lettuce, Tomato & Pickles...	
Prepared Sides (Heat & Serve)	
Brussel Sprouts with Bacon and Shallots	\$11.00
Les choux de Bruxelles sont délicatement rôtis pour libérer leur douceur naturelle, mariés à des lardons croustillants q...	
Creamed Spinach	\$9.00
Whipped Potatoes	\$8.00
Pommes de terre fouettées, aériennes et crémeuses, mélangées avec du beurre frais et une pincée de sel de mer. La textur...	
Truffled Mac and Cheese	\$11.00
De tendres pâtes baignent dans une sauce crémeuse au cheddar affiné, accentuée par une touche terreuse de truffes fines....	
Sauteed Mushrooms	\$11.00
Sauteed Asparagus	\$11.00
Mini twice baked potatoes	\$8.00
Creamy Coleslaw	\$8.00