



Swift's Attic

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)

2025 US Dining Restaurants & Industry Market Research

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Snacks

ITEM	PRICE
Mash-ups Panko fried mash potato balls, filled with today’s special selection and served with a side of housemade dipping sauce.	\$10.00
Tiger Apricots Abricots enveloppés de bacon, garnis de mascarpone au miel chipotle, finement rehaussés d'une émulsion de coriandre, ser...	\$14.00
Charred Edamame Edamame grillé nappé d'huile pimentée, accompagné de trois types de sel et de bonbons pétillants.	\$9.00
Rillette and Focaccia Chicken and chorizo rilette, avocado puree, pickled onions, candied pecan, and housemade focaccia.	\$15.00
How We Roll (Snacks) Marinated sirloin, grilled scallion, kimchi rice, red miso aioli, panko, and galbi sauce.	\$19.00

Vegetables

ITEM	PRICE
Kale Caesar Kale, parmesan cheese, and croutons.	\$10.00
Broccoli Crunch Salad Un mélange croquant où le brocoli vapeur rencontre du chou rouge, du chou frisé et de la roquette. Des noix de cajou au...	\$13.00
Carrots Al Pastor Carottes colorées rôties, accompagnées d'un beurre d'ananas, garnies de morceaux d'ananas grillés, reposant sur une puré...	\$17.00
Fungus Among Us Local wild mushroom risotto, white miso, mirepoix, sherry, crispy shallot, and mushroom conserva.	\$21.00
Fried Brussels Sprouts Légèrement croustillantes, les choux de Bruxelles sont accompagnés d'un condiment nuoc cham à la lime doigt. Le mariage...	\$11.00
Pad Thai (Vegetables) Des nouilles de carotte et morceaux de courge musquée se marient avec du tempeh chorizo relevé. Le tout est enveloppé da...	\$16.00

Meat and Seafood

ITEM	PRICE
Lamb Meatballs (Meat and Seafood) Boulettes d'agneau épicées, accompagnées de feta et d'orzo à la grecque, nappées d'une sauce au safran et poivron piquil...	\$26.00
Swift Kick in the Chicken (Meat and Seafood) Poitrine de poulet marinée servie avec une onctueuse sauce au tahini à la truffe. Accompagnée de pommes de terre fingerl...	\$28.00
Lipstick on a Pig Braised pork cheeks, Carolina gold hoppin’ john, pickled watermelon, and pineapple quince agrodolce.	\$24.00
Seoul Food Grilled gulf shrimp, Korean BBQ butter, kimchi grits, bacon, fried soft-boiled egg, jalapeno, Fresno pepper, radish, and...	\$23.00
Just for the Halibut (Meat and Seafood) Pistachio-crusted halibut, blood orange beurre blanc, charred butter lettuce, pistachio green goddess, and be tuile.	\$38.00
Grilled Prime Baseball Sirloin Faux-filet de baseball grillé accompagné de sauce béarnaise, de chou-fleur romanesco à la douce touche de piment et d'un...	\$45.00

Dessert

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

The Dude Abides	\$10.00
Cheesecake Kahlua onctueuse, agrémentée de chocolat blanc, nappée d'un coulis de fraise, posée sur un crumble Oreo, avec...	

Papi Churro	\$10.00
Churros en beignet au beurre noisette et crème sure, accompagnés de confiture de fraise et de caramel chocolaté-espresso...	

Picked for you

ITEM	PRICE
Just for the Halibut	\$38.00
Pistachio-crusted halibut, blood orange beurre blanc, charred butter lettuce, pistachio green goddess, and be tuile.	
How We Roll	\$19.00
Marinated sirloin, grilled scallion, kimchi rice, red miso aioli, panko, and galbi sauce.	
Swift Kick in the Chicken	\$28.00
Poitrine de poulet cuite avec soin, accompagnée d'une sauce tahini à la truffe. Servie avec des pommes de terre grelots...	
Pad Thai	\$16.00
Butternut squash, carrot noodles, tamarind peanut sauce, tempeh chorizo, trumpet mushroom, and green onion.	
Lamb Meatballs	\$26.00
Boulettes d'agneau épicées mêlées à de la feta, accompagnées d'orzo façon horiatiki et nappées d'une sauce au poivron pi...	