★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

The Cowfish Sushi Burger Bar

The Cowfish Sushi Burger Bar

Menu Prices — October 23, 2026

The Cowfish Sushi Burger Bar menu with prices in United States, updated October 2019: 94 items across 15 categories, prices from $2.00 to $19.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

The Cowfish Sushi Burger Bar Menu with Prices (United States)

The Cowfish Sushi Burger Bar menu with prices in United States, updated October 2019: 94 items across 15 categories, prices from $2.00 to $19.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/the-cowfish-sushi-burger-bar

Menu categories: Popular Items · Appetizers · Salads · Sandwiches · Burgers · Sashimi · Nigiri · Classic Rolls · Fusion Specialties · Burgushi · Desserts · Kids Menu · Hand-Spun Milkshakes · Hot Teas · Beverages

Popular Items

ITEM	PRICE
Fusion Specialty Bento Box A combo meal featuring both burger and sushi, including the featured mini-burger of the week, sweet potato fries, Thai c...	**$16.00**
Bare Bones Burger Half-pound beef burger served on the guest's choice of bread. Choice of side. This item is served using raw or undercoo...	**$12.00**
Spicy Tuna Roll Tranches de thon fraîchement coupées, accompagnées de concombre croquant et d'une note piquante grâce à une mayonnaise é...	**$8.00**
Edamame Fèves de soja en cosse, parfaites pour les végétariens et ceux qui évitent le gluten, agrémentées de votre choix de sel...	**$7.00**
The All-American Bacon Double Cheeseburgooshi Deux galettes de bœuf nature bien assaisonnées, garnies de cheddar affiné et de bacon fumé au bois de pommier, enroulées...	**$16.00**
Firecracker Roll Shrimp tempura, kani inside coated with tempura flakes, topped with yellowtail, salmon, spicy mayo, masago, tobiko and s...	**$17.00**
The Jalapeño Popper Show-Stopper **Le Jalapeño Popper Show-Stopper**: Savourez un burger de bœuf de 225 grammes avec un cœur crémeux de fromage à la crèm...	**$15.00**
Shroomin' Swiss Burger Un généreux burger de bœuf de 225 grammes coiffé de fromage suisse fondu, accompagné de champignons savamment sautés. Le...	**$14.00**
Blackened Tuna Nachos Cinq croustillants chips de wonton accompagnés d'une onctueuse sauce au crabe, salsa à l'avocat et dés de tomates fraîch...	**$14.00**
The Big Squeal Burger de boeuf de 225g, porc effiloché, fromage Gouda fumé, croustillants d'oignons, coleslaw au bacon, sauce BBQ, lait...	**$16.00**

Appetizers

ITEM	PRICE
Crab Rangoon Dip Creamy crab rangoon with parmesan panko crust, wonton crisps, sweet chili sauce and chives	**$12.00**
Blue Crab Spring Roll Blue crab, Napa cabbage, ginger, bok choy and carrots with sweet chili sauce	**$9.00**
Spicy Togarashi Shrimp Crevettes croustillantes napées d'une sauce piquante au piment japonais. Accompagnées d'une salade de chou asiatique reh...	**$13.00**
Tuna & Avocado-Tini Morceaux de thon à nageoires jaunes et avocat mûr accompagnés d'une sauce au gingembre.	**$13.00**
Blackened Tuna Nachos (Appetizers) Cinq croustillants wontons garnis de dip au crabe rangoon, salsa d'avocat, tomates fraîches, et thon jaune noirci saisi...	**$14.00**
Crispy Calamari "T & T" Calamari tubes & tentacles, flash fried and served with a sweet chili sauce	**$12.00**
Edamame (Appetizers) Fèves de soja servies dans leur cosse, accompagnées de votre choix de sel de mer, de sel fumé à l'aulne ou de sel à la s...	**$7.00**

ITEM	PRICE
Parmesan Bacon Truffle Fries Frites croustillantes rehaussées d'une touche de truffe, généreusement saupoudrées de fromage parmesan râpé et de bacon...	**$11.00**
Spicy Poke Dip Un mélange de thon épicé, saumon et sériolle, accompagné d'une salade d'algues, servi avec des chips de wonton croustill...	**$12.00**

Salads

ITEM	PRICE
House Side Salad Un mélange de laitues, ponctué de rondelles de concombre fraîches et de tomates juteuses. Des spirales de betterave et d...	**$6.00**
Goat in the Garden Vegetarian. Fresh arugula, spinach, and basil with roasted walnuts, Asian pear, strawberries, and cheese with extra virg...	**$11.00**

Sandwiches

ITEM	PRICE
Chicken Bacon Avocado Grilled all natural chicken, applewood bacon, avocado, lettuce, tomato, wasabi mayo, brioche bun. Choice of side.	**$13.00**
Grilled Salmon Sandwich Filet de saumon grillé, fraîcheur de laitue croquante et tomate juteuse, rehaussés de l'aïoli citronné aux jalapeños, se...	**$16.00**

Burgers

ITEM	PRICE
The Boursin Bacon Burger Un généreux burger de boeuf d'une demi-livre garni de fromage Boursin à l'ail et aux fines herbes, de bacon fumé au bois...	**$15.00**
Black Truffle Cheese Burger Un juteux demi-livre de boeuf garni de fromage à la truffe noire se niche entre deux moitiés de pain brioché. Complété p...	**$15.00**
Bare Bones Burger (Burgers) Half-pound beef burger served on the guest's choice of bread. Choice of side. This item is served using raw or undercoo...	**$12.00**
The Jalapeño Popper Show-Stopper (Burgers) Un généreux burger de bœuf d'une demi-livre garni de fromage à la crème relevé au jalapeño et de bacon jalapeño croustil...	**$15.00**
Shroomin' Swiss Burger (Burgers) Faux filet de bœuf juteux garni de fromage suisse fondant et de champignons sautés, nappé d'une ailoli à l'ail rôti. Acc...	**$14.00**
The C.B.C.L.T. Un généreux burger de bœuf d'une demi-livre garni de bacon fumé au bois de pommier, nappé de fromage Cheddar, à la fois...	**$15.00**
The Texas Longhorn Un généreux burger de bœuf de 227 grammes recouvert de fromage Cheddar fondant et de croustillantes lanières d'oignon. D...	**$15.00**
Arnold Hamandeggar Half-pound beef burger, Cheddar cheese, grilled country shoulder ham, fried egg, applewood bacon, grilled onions, Cowfis...	**$16.00**
The Thundering Herd Bison Burger Half-pound chipotle bison burger, sharp white Cheddar cheese, avocado salsa, lettuce, chipotle aioli, red onion, sesame...	**$16.00**
The Big Squeal (Burgers) Un demi-livre de bœuf juteux, tendre porc effiloché, fromage Gouda fumé, croustillants d'oignons, coleslaw au bacon, nap...	**$16.00**

Sashimi

ITEM	PRICE

3 Piece Mix — **$8.50**
Une combinaison de trois morceaux choisis par notre chef : thon frais, saumon et sériole. Présenté sur glace.

7 Piece Mix — **$17.00**
Un assortiment de sept morceaux de thon, saumon et sériole, soigneusement choisis par le chef. Présenté sur de la glace...

Nigiri

ITEM	PRICE
Kani This item is served using raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfis...	**$2.00**
Masago Œufs de capelan. Ce plat est préparé avec des ingrédients crus ou peu cuits. La consommation de viandes, volailles, fru...	**$2.00**
Tuna faux	**$3.00**
Salmon Gluten sensitive. This item is served using raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry...	**$3.00**
Yellowtail Gluten sensitive. This item is served using raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry...	**$3.00**
Eel This item is served using raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfis...	**$3.00**
Smoked Salmon Gluten sensitive. This item is served using raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry...	**$3.00**
Tobiko Œufs de poisson volant.	**$3.00**

Classic Rolls

ITEM	PRICE
California Roll Kani frais enveloppé dans du riz doux, accompagné de tranches croquantes de concombre et d'avocat crémeux, le tout parse...	**$7.00**
Spicy Tuna Roll (Classic Rolls) Fines tranches de thon frais, accompagnées de concombre croquant et enrobées de mayonnaise épicée. Notez que ce plat pop...	**$8.00**
Spicy Yellowtail Roll Gluten sensitive. Fresh sliced yellowtail, scallions, spicy mayo. This item is served using raw or undercooked ingredie...	**$8.00**
Philly Roll Tranches de saumon frais, avocat crémeux et fromage à la crème onctueux, enroulés pour donner une touche unique à votre...	**$8.00**
Vegetarian Roll Rouler végétarien avec des ingrédients sans gluten. Avocat crémeux, concombre croquant, carotte tendre et betterave douc...	**$6.00**
Spicy Crunchy Roll Rouleau croustillant épicé: Crevette tempura, chair de crabe, mayo piquante, éclats de tempura croquants.	**$12.00**
Tempura Roll Faux seulement.	**$11.00**
Rainbow Roll California roll topped with assorted fish, masago and spicy mayo. This item is served using raw or undercooked ingredie...	**$15.00**
Bagel Roll Smoked salmon, kani, cream cheese roll battered and flash fried, topped with sweet eel sauce.	**$10.00**

Fusion Specialties

ITEM	PRICE

Mark's Roll **$15.00**
Tranches de thon frais, jalapeño, fromage à la crème, kani et ciboulette enroulées, puis enveloppées de panko et passées...

Firecracker Roll (Fusion Specialties) **$17.00**
Shrimp tempura, kani inside coated with tempura flakes, topped with yellowtail, salmon, spicy mayo, masago, tobiko and s...

Tropical Storm Roll **$19.00**
Kani, avocat et concombre nichés à l'intérieur, surmontés de thon, saumon, thazard et mayo japonaise. Un filet de sauce...

Volcanic Roll **$15.00**
Crevette tempura et crabe en morceaux enveloppés avec jalapeno, le tout couvert de thon épicé et saupoudré de poudre de...

Double Salmon Roll **$15.00**
Un roulé saumon sans gluten rassemble un cœur d'avocat et saumon fumé, nappé de saumon frais. Accompagné d'une mayonnais...

Miss Moffitt's Roll **$15.00**
Fresh tuna, cucumber, spicy mayo inside, coated in tempura flakes, topped with avocado and sweet eel sauce. This item i...

Blackened Tuna Roll **$17.00**
Crevette tempura et crabe en morceaux enveloppés avec du jalapeño, le tout couronné de thon juste saisi et épicé, agréme...

Georgia Roll **$19.00**
Rouleau Georgia avec crevettes tempura et kani, enveloppé de miettes croustillantes de tempura. Couronné de thon jaune e...

The Boss **$19.00**
Tempura shrimp, lump crab, jalapeño inside, topped with avocado, premium tuna, wasabi tobiko and wasabi mayo

Mad Mango-Cado Roll **$15.00**
Tempura de crevette et kani enroulés, enrobés de flocons tempura croustillants. Surmonté de tranches de mangue et d'avoc...

Mrs. Woodbury's Fresh Find **$19.00**
Thon frais et concombre enveloppés avec une touche de mayo épicée, couronnés de saumon de premier choix et d’avocat onct...

Fiery Dragon Roll **$18.00**
Rouleau Dragon de Feu À l'intérieur, crevettes tempura et chair de crabe se mêlent à des tranches de jalapeño. Surmonté...

Burgushi

ITEM	PRICE
The Cowfish Bento Box A combo meal featuring both burger and sushi, including a mini-burger with American cheese, pickles and chopped red onio...	**$14.00**
Fusion Specialty Bento Box (Burgushi) Un agencement unique qui rassemble des éléments de burger et de sushi. Découvrez un mini-burger hebdomadaire avec frites...	**$16.00**
The All-American Bacon Double Cheeseburgooshi (Burgushi) Une création unique mélangeant saveurs américaines et touches asiatiques. Savoureux bœuf assaisonné et fromage cheddar f...	**$16.00**
The Deliverance Roll - Southern Style Bar-B-Q-Shi Un rouleau audacieux avec du porc effiloché juteux et des oignons caramélisés, enveloppé soigneusement dans du papier de...	**$16.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Mochi Une trilogie glacée de mochi, chaque boule enrobe un cœur crémeux de chocolat, de vanille et de thé vert.	**$7.00**
The Mousse is Loose Des étages variés de brownie au fudge classique se mêlent à une mousse au chocolat onctueuse et une mousse à la vanille...	**$8.00**

Kids Menu

ITEM	PRICE
California Roll (Kids Menu) Kani, cucumber, avocado.	**$7.00**

ITEM	PRICE
Tempura Shrimp Roll Tempura de crevettes croustillantes, accompagnées de chair de crabe et de concombre croquant.	**$7.00**
Vegetarian Roll (GF) (V) Des tranches d'avocat, de concombre frais, de carotte croquante et de betteraves sont délicatement roulées ensemble.	**$6.00**
Dragon Bitez Morceaux de poulet naturel grillés avec soin, accompagnés de votre choix de sauce ranch, miel-moutarde ou BBQ.	**$6.00**
Gorilla CHeeZ Cheesy classic fresh off the grill!	**$6.00**
Ninja Nuggets Morceaux de poulet savoureux, cuits à la friture éclair, accompagnés de sauces ranch, miel et moutarde ou BBQ.	**$6.00**
PB&J Sushi Roll Un roulé de pain blanc enveloppe du beurre d'arachide naturel et de la confiture, tranché en petites bouchées.	**$6.00**
Mac & CHeeZ Fresh elbow noodles in a creamy housemade cheddar cheese sauce.	**$6.00**
The Cowfish Mini-Burgers Deux mini-burgers de bœuf garnis de fromage américain.	**$7.00**

Hand-Spun Milkshakes

ITEM	PRICE
Classic Shake Une boisson onctueuse préparée à la main, offrant jusqu'à trois saveurs selon votre envie : chocolat, vanille, fraise, c...	**$7.00**
Cake Shake Une glace à la vanille mélangée à la main avec un choix de préparation de gâteau d'anniversaire, vanille ou chocolat.	**$7.00**
Cookies & Cream Une glace à la vanille fraîche est mélangée à la main avec des morceaux d'Oreo croquants.	**$7.00**
Caramel Chocolate Espresso Malt Glace à la vanille avec une touche de café intense, mélangée à du caramel doux et du chocolat.	**$7.00**
The Cara Shake Crème glacée à la vanille mélangée à la main avec du chocolat et du beurre d'arachide. Couronnée de mousse au chocolat,...	**$7.00**
The Grasshopper Gluten sensitive. A minty chocolate masterpiece, featuring vanilla bean ice cream hand spun with Andes chocolate mints.	**$7.00**
The Marshmallow Crispy Treat Rice Krispies and mallow cream blended with vanilla bean ice cream. Topped with crispy rice treats.	**$7.00**
Gimmie More S'more Shake Crème glacée à la vanille mêlée à du chocolat noir double, de la crème de guimauve et des biscuits Graham croustillants.	**$7.00**

Hot Teas

ITEM	PRICE
Organic Earl Grey Thé noir de qualité, infusé avec de l'huile de bergamote italienne naturelle et parsemé de fleurs de bleuet.	**$4.00**
Chamomile Medley Decaf Un mélange apaisant de camomille avec une douceur rappelant le miel, rehaussé par le goût frais de la menthe verte et la...	**$4.00**
Jasmine Green Tea A truly premium tea, made with spring-harvested green leaf buds infused with fresh jasmine flowers.	**$4.00**

Beverages

ITEM	PRICE
Soft Drinks	**$3.00**
Fresh Iced Tea	**$3.00**
Fresh Brewed Coffee	**$3.00**
Bottled Water	**$5.00**