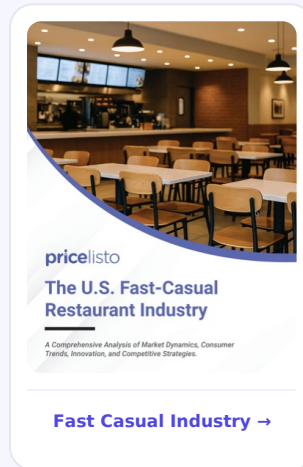




The Fish Market

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Chowder & Bread

ITEM	PRICE
Cheesy Garlic Bread with Crab all the cheesy goodness with loose crab meat on top	\$18.25
New England Clam Chowder (White)	\$5.00
Manhattan Clam Chowder (Red) Plongez dans un bouillon rouge vif, plein de tendres palourdes de l’Atlantique et de légumes frais. Chaque cuillerée rév...	\$5.00
Cheesy Garlic Bread Un pain au levain coupé en deux, garni d'une onctueuse sauce au fromage romano et cuit au four pour une texture dorée et...	\$9.50
Sourdough Rolls (4 Pieces) with salted butter packets	\$2.95

Oysters

ITEM	PRICE
Oysters on the Half Shell (6 Pieces) shucked raw oysters packed with ice and ramekins of cocktail sauce, freshly ground horseradish & lemon	\$16.50
Baked Oysters Rockefeller (4 Pieces) fresh oysters baked with creamy spinach & romano cheese	\$17.25

Appetizers

ITEM	PRICE
Prawn Cocktail Cinq crevettes délicatement pochées dans un mélange de vin blanc, citron et herbes aromatiques, accompagnées de notre sa...	\$17.95
Salt and Pepper Calamari Morceaux de calamars tendres, rehaussés de poivrons et de jalapenos, délicatement enrobés puis dorés à la perfection. Se...	\$15.95
Crab Spinach Artichoke Dip spiced pita chips	\$17.75
Ahi Poke ginger, soy, green onion, sesame, chili, wonton chips	\$18.75
Rockfish Ceviche lime, coconut milk, red onion, tomato, serrano, avocado, tortilla chips	\$14.25
Fish Market Crab Cakes Deux croquettes de crabe servies avec une sauce tartare maison, accompagnées d'un délicat mélange de jeunes pousses.	\$17.95
Ahi Tuna - Sashimi or Seared Fines tranches de thon ahi servies crues en sashimi ou légèrement grillées. Accompagnées de wasabi piquant, gingembre ma...	\$17.95
Smoked Fish Sampler you can only get this here! House smoked at our very own farallon fisheries in south san Francisco. Sampler includes sal...	\$22.50
Steamed West Coast Clams 14 oz steamed with white wine, butter, fresh garlic; served with garlic bread.	\$18.25
Steamed West Coast Black Mussels 14 oz steamed with white wine, butter, fresh garlic; served with garlic bread.	\$18.25

Salad

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

Baby Kale Salad Betteraves rôties, quinoa rouge, pomme croquante, fromage de chèvre crémeux et noisettes. Parfait avec une vinaigrette c...	\$12.95
Caesar Salad Laitue romaine croquante, parsemée de fromage pecorino Romano, accompagnée de nos croustillants croûtons à l’ail sur lev...	\$10.50
The Cobb Salad bacon, egg, avocado, blue cheese crumbles, cucumber, tomato - we suggest white balsamic vinaigrette	\$12.75
Louie Salad egg, cucumber, tomatoes, red onion - we suggest louie dressing	\$19.75

Sandwiches

ITEM	PRICE
Crispy Fish Tacos guajillo salsa, pico, queso fresco, lime slaw, cilantro, side pinto beans	\$17.75
Nashville Hot Halibut Du flétan fraîchement pêché enrobé d'une huile de chili piquante, accompagné d'une onctueuse aïoli à l'estragon. Se glis...	\$20.95
Crab and Shrimp Roll Roll garni de crabe royal et crabe des neiges, accompagné de crevettes tigrées, concombres croquants, une touche de citr...	\$19.50
Bacon Cheeseburger cheddar, lettuce, tomato, onion, brioche bun	\$19.75
Jam'n Salmon Burger fresh scottish salmon ground in-house then perfectly seared + our bacon jam, swiss, lettuce, tomato, buttery brioche bun...	\$18.95

Fish & Chips

ITEM	PRICE
Beer Battered Canadian Cod made with stone's house blonde ale and served with French fries and coleslaw + ketchup, house cocktail sauce and house t...	\$22.50
Beer Battered Pacific Prawns Prawns enrobées dans une pâte légère à la bière blonde de la maison, accompagnées de frites croustillantes et de salade...	\$22.95
Beer Battered Combo Plate Une assiette de délices marins qui marie un morceau de morue canadienne et trois crevettes, tous enveloppés dans une pât...	\$23.25

Grilled Fresh Catch

ITEM	PRICE
Fresh Farmed Idaho Rainbow Trout with choice of two sides	\$25.95
Fresh Farmed Scottish Salmon with choice of two sides	\$28.25
Fresh Wild California Halibut with choice of two sides	\$35.75
Fresh Wild Yellowfin Tuna (Ahi) Un choix de deux accompagnements pour accompagner notre thon ahi sauvage et frais.	\$39.25
Fresh Wild Pacific Swordfish false	\$30.95
Fresh Wild Pacific Sea Bass with choice of two sides	\$31.95

Lobster & Crab

ITEM	PRICE
Wild Honduran Lobster Tail 10-12oz tail; served with drawn butter and choice of two sides	\$59.95
Wild Bering Sea King Crab Legs (1 lb) with drawn butter and choice of two sides	\$75.00

Specialties

ITEM	PRICE
Fish and Shrimp Yellow Curry Crevettes et poisson baignant dans un curry jaune à la noix de coco, agrémenté de légumes sautés pour une touche de croq...	\$18.95
Seared East Coast Scallops Fregola perlée, concombre croquant, chutney de tomates savoureux et jeunes pousses de pois, le tout rehaussé d'une touch...	\$33.50
Panko Crusted Calamari Steak with choice of two sides	\$23.25
Ahi Poke Bowl marinated yellowfin tuna, edamame, cucumber, pickled ginger, avocado, sushi rice, spicy aioli	\$21.25
Garlic Prawn Linguine five (5) sautéed prawns, garlic butter, fresh linguine; served with garlic bread	\$26.50
Angus Strip Steak (10oz) Un morceau de steak Angus de 10 oz, servi avec du beurre parfumé aux herbes et parsemé d'oignons croustillants. Accompag...	\$36.25
Crab Cioppino Un mélange varié de fruits de mer mijoté dans notre sauce marinara maison, parsemé de fromage Romano. Accompagné de ling...	\$31.25
Chicken Breast with choice of two sides	\$20.75

Scratch Dessert

ITEM	PRICE
Key Lime Pie graham cracker crust, raspberry sauce, raspberry garnish	\$9.95
Snickerdoodle Bar	\$5.00

Sides

ITEM	PRICE
Side Pomegranate Glazed Cauliflower Cauliflower florets are lightly roasted until tender and golden, then tossed in a tangy pomegranate glaze. Hints of swee...	\$4.00
Sourdough Rolls (4) Rouleaux de levain servis avec des sachets de beurre salé.	\$2.95
Side Au Gratin Potatoes	\$4.00
Side Green Beans with Balsamic Pearl Onions and Almonds	\$4.00
Side Fishwife Rice	\$4.00
Side French Fries false	\$4.00

ITEM	PRICE
Side Coleslaw Chou fraîchement râpé et carottes croquantes, mélangés dans une vinaigrette crémeuse légèrement sucrée et acidulée. Une...	\$4.00
Side Salad greens, tomatoes, cucumber, house garlic sourdough croutons	\$5.50
Kid's Menu	
Kid's Broiled Atlantic Cod	\$9.95
Kid's Broiled Teriyaki Chicken	\$9.95
Kid's Chicken Strips Bâtonnets de poulet tendre enrobés d'une chapelure légère, dorés au four jusqu'à l'obtention d'une croûte croustillante....	\$9.95
Kid's Fish and Chips Morceaux de cabillaud enrobés d'une pâte croustillante, accompagnés de frites dorées.	\$9.95
Kid's Linguine	\$9.95
Soft Drinks	
Hank's Gourmet Root Beer 12 oz bottle	\$4.25
San Pellegrino Sparkling Fruit Beverage	\$4.25
Watermelon Cooler Généreux morceaux de pastèque, rehaussés par des feuilles de menthe fraîche et un soupçon de jus de lime, le tout couron...	\$6.95
Acqua Panna Water (still) false	\$8.25
San Pellegrino Sparkling Water 750 ml; glass bottle	\$7.00
Blackberry Breeze blackberry, mint, fresh lime, ginger beer	\$6.95
Wine List	
Cambria Julia's Vineyard Rose of Pinot Noir Santa Maria Valley, CA, ABV 13.5%	\$22.00
La Crema Chardonnay false	\$26.00
The Fish Market Chardonnay false	\$18.00
Vive Malbec by Alta Vista Mendoza, AR, ABV 13.5%	\$18.00
The Fish Market Cabernet Sauvignon California, ABV 13.5%	\$18.00
Domaine Carneros Brut by Taittinger California, ABV 12.0%	\$42.00

ITEM	PRICE
Oyster Bay Sauvignon Blanc Marlborough, Nouvelle-Zélande, TAV 13,0%	\$22.00
J. Lohr Falcon's Perch Pinot Noir false	\$22.00