★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Vaso's Mediterranean Bistro

Vaso's Mediterranean Bistro

Menu Prices — October 24, 2026

Vaso's Mediterranean Bistro menu with prices in United States, updated October 2019: 161 items across 14 categories, prices from $1.95 to $33.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Vaso's Mediterranean Bistro Menu with Prices (United States)

Vaso's Mediterranean Bistro menu with prices in United States, updated October 2019: 161 items across 14 categories, prices from $1.95 to $33.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/vasos-mediterranean-bistro

Menu categories: Appetizers · Soup · Salads · Seafood · Chicken · Classics · Pasta · Pizza · Pita Bread Sandwiches · Kids · Sides · Desserts · Veal · Lamb

Appetizers

ITEM	PRICE
Spanakotiropita Feuilles de pâte filo croustillantes enveloppant un mélange savoureux d'épinards frais et de feta onctueuse.	**$12.00**
Saganaki Tranche épaisse de fromage kasseri, poêlée jusqu'à croustiller, arrivée à table encore crépitante, accompagnée d'une gén...	**$13.00**
Artichoke Fiorentina Full Blossomed Artichoke Baked in the Oven with Extra-Virgin Olive Oil, Garlic, Herbs & Spices	**$13.00**
Halloumi Cheese Tranches de fromage halloumi chypriote dorées à la perfection, nichées sur un pain pita. Accompagnées de tomates fraîche...	**$12.00**
Stuffed Mushrooms w/ Crabmeat Champignons farcis de chair de crabe, cuits au four sur commande.	**$13.00**
Escargot Mushrooms Stuffed with Escargot Baked to Order with Vaso’s Garlic Butter Sauce	**$7.95**
Calamari Fritti Calmars frits croquants enveloppés dans une fine pâte, accompagnés de sauce marinara et de quartiers de citron pour une...	**$13.00**
Triple Dip w/ Pita Bread Une sélection à partager composée de tzatziki frais, une tartinade crémeuse de feta épicée et du houmous maison, accompa...	**$10.00**
Greek Sampler Spanakotiropita, Keftedes(Greek Style Meatballs), Cucumbers, Tomatoes, Green Peppers, Feta Cheese, Grape Leaves, Peppero...	**$18.00**
Mussels Marinara Moules fraîches mijotées dans de l'huile d'olive extra vierge, accompagnées d'ail, de basilic et d'une touche d'herbes e...	**$12.95**

Soup

ITEM	PRICE
Avgolemeno (Bowl) Un savoureux mélange grec de poulet tendre, relevé par le zeste du citron, enrichi d'œufs et complété par l'onctuosité d...	**$7.00**

Salads

ITEM	PRICE
Avocado Salad Tranches d'avocat accompagnées de chair de crabe en morceaux, posées sur un lit de laitue romaine, agrémentées de tomate...	**$20.00**
Greek Salad Feuilles de romaine croquantes, délicates feuilles de vigne farcies aux légumes, tomates juteuses, concombre rafraîchiss...	**$17.00**
Gyro Salad Feuilles de laitue romaine croustillantes, tomates juteuses, concombres croquants et oignons rouges tranchés, agrémentés...	**$18.00**
Chicken Souvlaki Salad Un lit de laitue romaine croquante accompagné de coriandre fraîche, d'oignons fins, de pepperoncini légèrement piquants,...	**$21.00**
Horiatiki (Village) Salad Un méli-mélo de tomates mûres, de concombres croquants, de poivrons verts, d'oignons rouges, de pepperoncini épicés et d...	**$15.00**

Seafood

ITEM	PRICE
Scampi & Garlic Shrimp Sautéed in a Garlic, Lemon Butter White Wine Sauce with Artichoke Hearts & Served Over Pasta	**$23.00**
Scampi Marinara Crevettes sautées dans de l'huile d'olive extra vierge avec ail et herbes fraîches, flambées au vin blanc et nappées d'u...	**$26.00**
Filet of Flounder Filet de plie légèrement enrobé de farine et d'œuf, puis poêlé dans une sauce au citron, beurre et vin blanc, agrémenté...	**$20.95**
Calamari Fritti (Seafood) Baby Squid Lightly Batted & Fried Served with Marinara Sauce	**$19.95**
Vaso's Shrimp Crevettes mijotées dans l'huile d'olive extra-vierge avec de l'ail frais, du basilic, des tomates en dés, du fromage fet...	**$29.00**
Scampi Margarita Crevettes sautées aux champignons et aux oignons, nappées d'une sauce crémeuse au vin blanc, servies sur un lit de pâtes...	**$24.95**
Shrimp Stuffed w/ Crabmeat Crevettes garnies de chair de crabe juteuse, doucement cuites au four avant d'être dorées à la poêle. Rehaussées d'une s...	**$26.00**
Seafood Veneciana Pétoncles, calmars et crevettes géantes poêlés avec oignons et champignons, servis sur des pâtes nappées d'une sauce cré...	**$30.00**
Pan Fried Stuffed Filet of Sole Sole délicatement farci de chair de crabe tendre, enrobé de chapelure légère et doré à la poêle. Déposé sur un lit de sa...	**$24.95**
Filet of Sole Florentine Filet of Sole Stuffed with Jumbo Lump Crabmeat, Baked in the Oven with Onions & Mushrooms in a White Wine Cream Sauce,...	**$25.95**
Stuffed Trout Almondine Faux-filet de truite arc-en-ciel garni de votre choix : épinards et fromage feta ou chair de crabe géante, cuit au four,...	**$24.95**

Chicken

ITEM	PRICE
Grilled Chicken Kabob Poulet mariné grillé accompagné d'un savoureux mélange de champignons nappés d'une sauce au brandy. Servi avec du riz pa...	**$24.00**
Classic Chicken Parmigiana Poulet Parmigiana classique nappé d'une sauce tomate savoureuse, gratiné au fromage provolone.	**$19.00**
Chicken Saltimbocca Poulet Scaloppini garni de jambon, de fromage provolone et d'herbes, légèrement saupoudré de farine avant d'être plongé...	**$20.00**
Chicken Francese Fines tranches de poulet enrobées de farine, plongées dans l'œuf, puis poêlées dans une sauce au citron, beurre et vin b...	**$21.00**
Chicken Cacciatore Chicken Scaloppini Sautéed with Garlic, Herbs, Green Peppers, Onions, Mushrooms, White Wine & Tomato Sauce	**$19.00**
Chicken Marsala Émincé de poulet tendrement enrobé de farine et poêlé avec des champignons portobello, nappé d'une sauce marsala brune.	**$21.00**
Chicken Piccata Fines tranches de poulet enrobées d'une fine couche de farine, sautées avec des cœurs d'artichaut, servies dans une sauc...	**$21.00**
Chicken Sorrentina Chicken Scaloppini Layered with Ham, Fresh Sliced Tomato, Fresh Basil Leaf & Fresh Sliced Buffalo Mozzarella Sautéed in...	**$23.00**
Chicken Terra Mara Filet de poulet scaloppini enveloppé de jambon et fromage provolone, délicatement enfariné et trempé dans l'œuf, puis sa...	**$24.00**

Classics

ITEM	PRICE
Moussaka Faux-filet haché, tranches d’aubergines et pommes de terre superposées, nappées d'une sauce béchamel onctueuse, le tout...	**$18.00**
Eggplant Parmigiana Sautéed Breaded Eggplant Topped with Tomato Sauce and Provolone Cheese Served with Pasta	**$18.00**
Classic Greek Platter Viandes épicées de Vaso accompagnées de pita grillé au four, généreuses tranches de tomate, et frites croustillantes, le...	**$19.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Spaghetti Bolognese	**$14.00**
Spaghetti Marinara	**$16.00**
Spaghetti & Meatballs Spaghetti enrobé d'une sauce tomate riche et maison, adoucie par des herbes fraîches. Les boulettes de viande, tendres e...	**$17.00**
Fettucini	**$15.00**
Spaghetti Carbonara Spaghetti délicatement enrobés de crème soyeuse, agrémentés de bacon croustillant, oignons fondants. Le mariage d'œufs e...	**$16.00**
Linguini Alle Vongole De tendres palourdes sont nichées sur un lit de linguine.	**$18.00**
Veggie Pasta Pasta Sauteed in Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Fresh Basil, Diced Tomatoes & Parmesan Cheese	**$17.00**
Penne a la Vodka Penne enrobées d'une sauce crémeuse à la vodka et tomates.	**$16.00**
Penne Pesto Pâtes penne agrémentées d'une sauce pesto maison préparée par Vaso.	**$17.00**

Pizza

ITEM	PRICE
10" Cheese Pizza	**$12.95**

Pita Bread Sandwiches

ITEM	PRICE
Gyro Sandwich Fines tranches de viande gyro découpées directement de la broche, accompagnées d'oignons croquants, de laitue fraîche, e...	**$10.00**
Chicken Souvlaki Sandwich Poulet souvlaki savoureux grillé avec soin, accompagné d'oignons croquants, de laitue fraîche, de tomates juteuses et de...	**$15.00**
Pork Souvlaki Sandwich Tendre filet de porc savoureux assaisonné à la perfection, garni d'oignons croquants, de laitue fraîche et de tomates ju...	**$10.95**

Kids

ITEM	PRICE
Chicken Tenders w/ Fries	**$6.95**

ITEM	PRICE
Ravioli w/ Cheese	**$6.95**
Ravioli w/ Meat Une pâte de ravioli tendre, farcie d'un mélange savoureux de bœuf et de porc, mijotés lentement avec des herbes aromatiq...	**$8.00**
Spaghetti w/ Tomato Sauce Spaghetti accompagné d’une sauce tomate mijotée, où l'ail rôti et l'huile d'olive extra vierge apportent une richesse do...	**$8.00**
Spaghetti w/ Meat Sauce Fausses maisons de grès serpenteuses avec une sauce riche et parfumée. La viande tendre se mélange aux tomates mûries au...	**$8.00**
Grilled Cheese w/ Fries	**$8.00**

Sides

ITEM	PRICE
Pita Bread faux	**$2.00**
Rice	**$4.00**
French Fries	**$4.00**
Garlic Bread Tranches de baguette artisanale dorées au four, généreusement frottées à l'ail, puis nappées d'un filet d'huile d'olive...	**$8.00**
Tzatziki	**$3.00**
Hummus Un équilibre savoureux entre pois chiches crémeux et sésame parfumé, ce houmous est finement assaisonné avec une touche...	**$2.95**
Zesty Feta	**$4.95**
Feta Fries	**$5.00**
Stuffed Grape Leaves Feuilles de vigne farcies tendrement enveloppées, remplies d'un mélange parfumé de riz parfumé, de pignons de pin croqua...	**$9.00**
Side Salad	**$4.00**
Spaghetti	**$3.95**

Desserts

ITEM	PRICE
Tiramisu Faux de cognac dans le mascarpone et les biscuits savoiardi imprégnés de liqueur de noisette Frangelico.	**$9.00**
Galaktobourcko Pâtisserie réchauffée à la cannelle et au sucre, enveloppée de pâte phyllo, garnie d'une crème à l'orange infusée de liq...	**$6.95**
Baklava Mixed with Kataifi and Walnuts	**$6.95**
Rice Pudding Onctueux et crémeux, ce riz au lait est mijoté lentement avec du lait entier doux et une touche de sucre. Parfumé à la c...	**$7.00**
Cannoli Fallacieusement croquant, le cannoli maison de Vaso's se déploie avec une ricotta soyeuse agrémentée d'une touche de van...	**$6.95**
Cheesecake	**$6.95**
Chocolate Cake	**$6.95**

Veal

ITEM	PRICE
Veal Sorrentina Veau Scaloppini superposé de jambon, de tranches de tomate, de feuilles de basilic frais et de mozzarella de bufflonne,...	**$24.95**
Veal Saltimbocca Veal Scaloppini layered with Ham, Provolone Cheese & Herbs lightly dusted with Flour, lightly dipped in Egg then Sautéed...	**$28.00**
Veal Francese De tendres escalopes de veau, enrobées d'une fine couche de farine, passées dans l'œuf puis doucement sautées à la poêle...	**$24.95**
Veal Chop Chop de veau grillé à la flamme de charbon, sauté ensuite avec des champignons portobello et nappé d'une sauce au brandy...	**$29.95**
Veal Margarita Veal Scaloppini lightly dusted with Flour, lightly dipped in Egg then Pan Sautéed in a Cream Sauce with Artichoke Hearts...	**$24.95**
Veal Cacciatore Scaloppine de veau dorée avec de l'ail, des herbes fraîches, des poivrons verts croquants, des oignons tendres, des cham...	**$24.95**
Veal Piccata Fines tranches de veau légèrement enrobées de farine, puis sautées avec des cœurs d'artichaut dans une sauce au citron,...	**$26.00**
Veal Terra Mara Fines tranches de veau recouvertes de jambon et de fromage provolone, délicatement enrobées de farine et légèrement trem...	**$26.95**

Lamb

ITEM	PRICE
Lamb Kapama Agneau Kapama : Un jarret d'agneau mijoté lentement avec de l'ail et des tomates prunes, accompagné de pâtes nappées de...	**$28.00**
Lamb Chops Des tendres côtelettes d'agneau marinées dans du vin rouge, mêlées à une sélection d'herbes et d'épices, puis grillées à...	**$33.95**

Appetizers

ITEM	PRICE
Spanakotiropita Feuilles de pâte filo dorées, renfermant un savoureux mélange d'épinards et de fromage feta.	**$9.95**
Saganaki Un morceau de fromage Kasseri doré à la poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant, présenté à la table, accompagné d'une...	**$10.00**
Artichoke Fiorentina Full Blossomed Artichoke Baked in the Oven with Extra-Virgin Olive Oil, Garlic, Herbs & Spices	**$10.00**
Halloumi Cheese Halloumi grillé délicatement sur un pain pita, garni de tranches de tomates juteuses, concombres croquants et olives gre...	**$10.95**
Stuffed Mushrooms w/ Crabmeat Champignons farcis au crabe et cuits à la perfection sur commande.	**$9.95**
Jumbo Portobello De généreux champignons Portobello cuits au four avec soin, imbibés d'une huile d'olive extra-vierge. Parfumés à l'ail,...	**$8.95**
Escargot Champignons farcis d'escargots, cuits à la commande avec la sauce au beurre à l'ail de Vaso.	**$7.95**
Clams Casino Clams on Half Shell topped with a Parmesan Cheese Breading, Garlic, Bacon & Fresh Herbs Baked to Order	**$9.95**
Calamari Fritti Tendres anneaux de calmar enrobés d'une pâte croustillante, puis dorés à la perfection. Accompagnés de sauce marina...	**$9.95**

ITEM	PRICE
Triple Dip w/ Pita Bread Un trio de saveurs méditerranéennes vous attend. Savourez le tzatziki frais, la tartinade au feta relevée et le hummus o...	**$8.95**
Greek Sampler Tartelette aux épinards et fromage, boulettes de viande à la grecque, concombres, tomates, poivrons verts, fromage feta,...	**$16.00**
Mussels Marinara Moules fraîches sautées à l'huile d'olive extra-vierge, rehaussées par de l'ail parfumé, du basilic, un assortiment d'he...	**$12.95**
Hot Antipasto Two Clams Casino, Two Escargots, Two Stuffed Mushrooms with Crabmeat & a Jumbo Shrimp	**$12.95**

Soup

ITEM	PRICE
Avgolemeno Une soupe réconfortante d'origine grecque où le poulet tendre se mêle à un bouillon citronné et crémeux, épaissi par des...	**$3.95**

Salads

ITEM	PRICE
Avocado Salad Tranches d'avocat accompagnées de chair de crabe généreuse, reposant sur un lit de laitue romaine. Ce plat est agrémenté...	**$13.95**
Greek Salad Feuilles de romaine croquantes, tomates juteuses, concombre frais et oignons tranchés sont mariés à des feuilles de vign...	**$10.95**
Gyro Salad Un lit de laitue romaine croquante accompagné de tomates juteuses, de concombres frais et d'oignons émincés. Le tout est...	**$14.95**
Chicken Souvlaki Salad Romaine Lettuce Leaves, Cilantro, Onions, Pepperoncini, Tomatoes, Cucumbers, Greek Olives, Crumbled Feta Cheese & Pita B...	**$16.00**
Horiatiki (Village) Salad Tomates juteuses, concombres croquants, poivrons verts, rondelles d'oignons rouges et olives grecques généreuses, le tou...	**$15.00**

Seafood

ITEM	PRICE
Scampi & Garlic Crevettes sautées dans une sauce à l'ail, au citron et au beurre, enrichie de vin blanc, agrémentées de cœurs d'artichau...	**$16.95**
Scampi Marinara Crevettes poêlées dans une huile d'olive extra-vierge avec une touche d'ail et d'herbes aromatiques, flambées au vin bla...	**$16.95**
Filet of Flounder Filet de fletan délicatement enrobé de farine et d'œuf, sauté dans une sauce au beurre citronné au vin blanc, relevée pa...	**$14.95**
Calamari Fritti (Seafood) Baby Squid Lightly Batted & Fried Served with Marinara Sauce	**$14.95**

Chicken

ITEM	PRICE
Grilled Chicken Kabob Faux.	**$14.95**
Classic Chicken Parmigiana Poulet Parmigiana Classique : Un tendre filet de poulet pané nappé d'une sauce tomate riche, par essence méditerranéenne...	**$13.95**

ITEM	PRICE
Chicken Saltimbocca Escalope de poulet, garnie de jambon et de fromage provolone, rehaussée de fines herbes. Légèrement enrobée de farine, t...	**$20.00**
Chicken Francese De tendres escalopes de poulet enrobées d'un voile de farine, trempées délicatement dans l'œuf, puis dorées à la poêle....	**$14.95**
Chicken Cacciatore Chicken Scaloppini Sautéed with Garlic, Herbs, Green Peppers, Onions, Mushrooms, White Wine & Tomato Sauce	**$14.95**
Chicken Marsala Poulet scaloppini enrobé d'une fine couche de farine, sauté avec des champignons Portobello et nappé d'une sauce Marsala...	**$14.95**
Chicken Piccata Fines tranches de poulet délicatement enrobées de farine, poêlées avec des cœurs d'artichauts et nappées d'une sauce au...	**$14.95**
Chicken Sorrentina Escalopes de poulet nappées de jambon, tomate fraîchement tranchée, feuille de basilic et mozzarella de bufflonne. Le to...	**$14.95**

Classics

ITEM	PRICE
Moussaka Couches de boeuf haché, aubergines et pommes de terre, nappées d'une sauce béchamel soyeuse, puis cuites lentement au fo...	**$13.95**
Eggplant Parmigiana Sautéed Breaded Eggplant Topped with Tomato Sauce and Provolone Cheese Served with Pasta	**$12.95**
Classic Greek Platter Une sélection de viandes assaisonnées par Vaso, accompagnées de pain pita grillé au four. Des tranches de tomates fraîch...	**$16.00**

Pasta

ITEM	PRICE
Spaghetti Bolognese Spaghetti enrobé d'une sauce bolognaise traditionnelle mijotée lentement. La viande hachée tendre se mêle à des tomates...	**$9.95**
Spaghetti Marinara Spaghetti enrobé d’une sauce mère tomate-basilic mijotée lentement, éclatante de saveurs fraîches. Tomates mûries au sol...	**$10.95**
Spaghetti & Meatballs	**$10.95**
Meat or Cheese Ravioli	**$13.95**
Fettucini	**$15.00**
Spaghetti Carbonara Spaghetti mélangé avec du bacon poêlé, des oignons, une sauce crémeuse à base d'œuf, et agrémenté de fromage.	**$11.95**
Linguini Alle Vongole De tendres palourdes Top Neck délicatement posées sur un lit de linguini.	**$15.95**
Veggie Pasta Pâtes sautées dans de l'huile d'olive extra vierge, rehaussées d'ail, de basilic frais, de dés de tomates et parsemées d...	**$14.95**
Penne a la Vodka Pâtes penne enrobées d'une sauce tomate crémeuse infusée à la vodka.	**$10.95**
Penne Pesto Pâtes penne enrobées de notre sauce pesto maison préparée avec soin.	**$14.95**

Pizza

ITEM	PRICE

10" Greek Pizza — **$17.95**
Pâte maison de Vaso nappée d'huile d'olive extra vierge, agrémentée d'origan et d'ail. Garnie de fromage provolone fonda...

10" Cheese Pizza — **$12.95**

Pita Bread Sandwiches

ITEM	PRICE
Gyro Sandwich Fines tranches de viande de gyro découpées sur broche, accompagnées d'oignons croustillants, de laitue fraîche, de tomat...	**$10.00**
Chicken Souvlaki Sandwich Poulet souvlaki grillé selon la recette spéciale de Vaso, accompagné d'oignons, laitue, tomates fraîches, fromage feta s...	**$7.95**
Pork Souvlaki Sandwich Tranches de tendre filet de porc mariné, grillé à la perfection et nichées dans un pain pita chaud. Garnitures fraîches...	**$8.95**

Kids

ITEM	PRICE
Chicken Tenders w/ Fries	**$6.95**
Ravioli w/ Cheese	**$6.95**
Ravioli w/ Meat	**$6.95**
Spaghetti w/ Tomato Sauce	**$6.95**
Spaghetti w/ Meat Sauce Un savoureux spaghetti plonge dans une sauce tomate maison mijotée lentement, agrémentée de savoureux morceaux de bœuf h...	**$6.95**
Grilled Cheese w/ Fries	**$6.95**

Sides

ITEM	PRICE
Pita Bread	**$1.95**
Pita Chips	**$3.95**
Rice	**$2.95**
French Fries	**$2.95**
Garlic Bread	**$8.00**
Tzatziki	**$2.95**
Hummus Fèves de pois chiches doucement mélangées avec de l'ail mûr et une touche de citron frais. Une pincée de cumin ajoute de...	**$2.95**
Onion Rings	**$2.95**
Zesty Feta	**$4.95**
Feta Fries	**$5.00**
Stuffed Grape Leaves Tendres feuilles de vigne farcies de riz parfumé, délicatement mélangé avec des herbes fraîches et des épices subtiles....	**$6.95**
Side Salad Craquez sous la fraîcheur des légumes verts croquants, accompagnés de tomates juteuses et de concombres riches en goût....	**$3.95**
Spaghetti	**$3.95**

Desserts

ITEM	PRICE
Tiramisu Vaso's Secret is a Splash of Cognac in the Marscapone and Lady Fingers doused with Frangelico Hazelnut Liqueur	**$6.95**
Galaktobourcko Pâtisserie feuilletée à la cannelle et au sucre, renfermant un onctueux flan à l'orange parfumé au liqueur.	**$6.95**
Baklava Mélange de kataifi croustillant et de noix rôties.	**$6.95**
Rice Pudding	**$6.95**
Cannoli Coquilles croustillantes farcies d'une crème onctueuse au ricotta, rehaussée d'une pointe de chocolat noir et d'une touc...	**$6.95**
Cheesecake	**$6.95**
Chocolate Cake	**$6.95**