

pricelisto

ZAYTINYA

Zaytinya

Menu Prices — August 23, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Competitor Price Intelligence →](#)

Zaytinya Feasts

ITEM	PRICE
Menu for 2 false	\$70.00
Celebration Rice Feast for 4 false	\$230.00

Spreads

ITEM	PRICE
Hommus Un mélange crémeux de pois chiches, rehaussé d'ail et de tahini.	\$10.00
Baba Ghannouge Fire-roasted eggplant, tahini, lemon, garlic	\$10.00
Labneh Lebanese strained yogurt with za'atar	\$10.00
Taramosalata traditional spread of cured carp roe	\$10.00
Htipiti Poivrons rouges rôtis et marinés, accompagnés de feta émietlée et relevés d'une touche de thym.	\$10.00
Hommus Ma Lahm hommus, spiced ground lamb, pine nuts, house-pickled vegetables, mint	\$13.00

Flat Bread

ITEM	PRICE
Halloumi Pide Une pâte moelleuse garnie de sauce tomate à la turque, avec des couches de mozzarella fondante et de fromage Halloumi gr...	\$12.00
Charred Eggplant Pide Kasar cheese, onions and peppers cooked slowly in olive oil, finished with pomegranate molasses	\$12.00
Soujouk Pide Un pide garni de saucisse soujouk épicée et de fromage kasar, servi avec un œuf cuit à 65 degrés pour une touche crémeus...	\$13.00
Za'atar Pide Une pâte cuite au four garnie d'un mélange parfumé de za'atar, graines de sésame et sumac, surmontée de fromage kasar fo...	\$12.00
Cheese Pide Turkish tomato sauce, mozzarella cheese, greek oregano	\$10.00
Egg and Pastirma Pide Spiced dry cured beef loin, 65° egg, kasar cheese	\$13.00
Pepper and Pastirma Pide Turkish tomato sauce, piquillo peppers, cured and spiced dry cured beef loin	\$13.00

Cures & Cheeses

ITEM	PRICE
Artisanal Cheese Pikilia Ladotyri, un fromage de brebis traditionnel affiné dans l'huile d'olive, accompagné de pistaches confites et grillées. V...	\$21.00
Olive Orektika Olives grecques marinées avec des graines de coriandre et une touche de citron, accompagnées de pickles au curcuma et de...	\$11.00

ITEM	PRICE
Roussas Feta Honeycomb Soft and crumbly sheep’s and goat’s milk cheese served with honeycomb	\$9.00
Ladotyri Pistachio Traditional sheep’s milk cheese aged in olive oil and served with candied and roasted pistachio	\$9.00
Vlahotiri Date Firm Sheep’s milk cheese aged 90 days and served with dates and date molasses	\$7.00
Pastirma Faux filet de bœuf séché préparé à l'ancienne, parfumé de cumin, fenugrec et paprika.	\$10.00

Soups & Salads

ITEM	PRICE
Fattoush Tomates juteuses, concombres croquants, oignons rouges, poivrons verts et radis frais se mêlent à des chips de pita crou...	\$10.00
Maroulosalata Heirloom lettuces, herbs, pickled onions, Greek vinaigrette	\$10.00
Tabbouleh parsley, bulgur wheat, diced tomatoes, onions, mint, lemon dressing	\$11.00
Avgolemono Soup Classic Greek egg and lemon soup, served with shredded roasted chicken, carrot, onion, celery, greens, kritharaki pasta	\$10.00
Beet Salata Une assiette vibrante de betteraves rôties, rehaussées par une vinaigrette au citron éclatante. Les noisettes grillées a...	\$12.00

Vegetables

ITEM	PRICE
Crispy Brussels Afelia Choux de Bruxelles croustillants mariés aux graines de coriandre, agrémentés de baies d'épine-vinette, le tout rehaussé...	\$11.00
Cauliflower Tiganites Tahini, preserved lemon, pine nuts, capers, golden spice vinaigrette	\$11.00
Falafel Boules croustillantes aux pois chiches, accompagnées de pickles au curcuma, tomates cerises juteuses, et une sauce onctu...	\$10.50
Mushroom Kapnista Smoked mushrooms, dates, roasted walnuts, cumin, labneh	\$16.00
Piyaz Haricots géants importés, réchauffés avec soin, accompagnés de chou frisé, de tomate rôtie au four, et relevés d'une tou...	\$10.50
Kolokithokeftedes zucchini and kefalograviera cheese patties, caper yogurt	\$10.50
Grape Leaves Dolmades grape leaves with rice, tomato, fennel, pine nuts, sultanas, served with labneh	\$13.00
Mujadara Ragoût libanais de lentilles et riz, accompagné d'échalotes croustillantes et d'une sauce au yogourt soubise.	\$10.50
Imam Bayildi Inspired by the legendary preparation from the Ottoman era, eggplant, onions and tomato slowly cooked in olive oil with...	\$11.00
Plain Rice false	\$5.00

Seafood

ITEM	PRICE
Garides me Anitho Crevettes sautées avec une touche de moutarde, rehaussées par la fraîcheur du citron et l'arôme des échalotes. Un soupço...	\$16.00

Meat & Poultry

ITEM	PRICE
Kebab Platter Lamb, kofte, chicken and adana kebabs served with tomato, onion and garlic toum	\$45.00
Shish Taouk Morceaux de poulet grillés, accompagnés de sumac vive et d'oignons, relevés de la crémeuse sauce toum à l'ail et accompa...	\$12.00
Kofte Kebab Grilled ground beef kebab spiced with marash pepper, mint and oregano, smoked yogurt sauce, charred cucumber, herbs	\$13.00
Lamb Baharat Spiced rubbed lamb leg kebab, tabbouleh, charred tomatoes, tahini sauce	\$13.00
Beef Soutzoukakia Cumin spiced meatballs in tomato sauce scented with cinnamon, feta, capers	\$11.00
Chicken Youvetsi Poulet tendre mijoté avec une sauce tomate parfumée à la cannelle. Accompagné de pâtes kritharaki, le tout généreusement...	\$11.00
Adana Kebab L'agneau haché grillé avec soin, accompagné de tomates juste saisies. Un pain pita parfumé au harissa enrobe le tout, ta...	\$13.00
Bone Marrow Kibbeh beef and bulgur wheat fritters, bone marrow filling, almonds, pine nuts, currants, labneh	\$13.00

Dessert

ITEM	PRICE
Greek Yogurt with Apricots Abricots infusés au muscat accompagnent une crème de yaourt à la vanille, parsemée de poudre de pistache.	\$10.00
Turkish Coffee Chocolate Cake Un cœur fondant de gâteau au chocolat Valrhona, agrémenté de pistaches grillées, accompagné d'une glace au mastic et de...	\$10.00

Alcoholic Beverages - Beer (Alcohol)

ITEM	PRICE
Almaza	\$10.00

Alcoholic Beverages - Sparkling (Alcohol)

ITEM	PRICE
BTL Raventos Jose Cuvee	\$29.00

Alcoholic Beverages - White (Alcohol)

ITEM	PRICE
BTL Sokos Savvatiano false	\$21.00

Alcoholic Beverages - Red (Alcohol)

ITEM	PRICE
BTL Mitravelas Red On Black false	\$20.00

Alcoholic Beverages - Rose (Alcohol)

ITEM	PRICE
Kir Yianni Akakies Rosé, Xinomavro, Naoussa, Greece	\$31.00
BTL Dio Fili Rose	\$20.00

Alcoholic Beverages - Cocktails (Alcohol)

ITEM	PRICE
Cocktail Flight false	\$42.00
Metaxa Mule Kit false	\$65.00

Non Alcoholic Beverages

ITEM	PRICE
Sparkling Water false	\$5.00
Diet Coke	\$3.00
Still Water	\$5.00
Sprite false	\$3.00
Coke false	\$3.00