



Zuzu Restaurant

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Picked For You	
ITEM	PRICE
Zuzu Pupu Platter Grape leaves, spinach dumplings, meat empanadas, chicken brik, Kibby Mishi . Served with Loomis, tabouli, baba ghanouj,...	\$34.00
Braised Lamb Shank Agneau de jarret mijoté lentement accompagné de champignons portobello et tomates, le tout rehaussé d'un demi-glace au p...	\$17.00
Spinach Dumplings false	\$9.00
Red Hot Buffalo Tenders Tendres morceaux de poulet enrobés d'une sauce piquante buffalo, accompagnés de bâtonnets croquants de céleri et d'une o...	\$14.00
Msaah Eggplant casserole, caramelized onions, tomatoes, and chickpeas in red sauce. Served with brown rice.	\$15.00
Appetizers	
ITEM	PRICE
Fried Calamari Tossed with cherry peppers, parmesan, parsley, and a side of citrus aioli.	\$14.00
Atlantic Salmon Cakes Morceaux de saumon de l'Atlantique enrobés de panko et dorés à la poêle. Accompagnés d'une sauce aioli légèrement citron...	\$11.00
Shrimp Cocktail Six crevettes géantes accompagnées de sauce cocktail.	\$14.00
Steamed Mussels Moules vapeurs doucement mijotées dans un mélange de vin blanc, ail et bouillon au citron. Accompagnées de tranches de p...	\$17.00
Chicken Brik Plate Seasoned chicken rolled in a crispy pastry. Served with whipped garlic and harisa.	\$12.00
Red Hot Buffalo Tenders (Appetizers) Served with celery and blue cheese.	\$14.00
Hoomis false	\$8.00
Falafel Mélange de pois chiches et fines herbes, ces petits beignets sont frits à la perfection, créant une croûte dorée qui cèd...	\$9.00
Spinach Dumplings (Appetizers) false	\$9.00
Baba Ghanouj	\$9.00
Tabouli	\$8.00
Cold Combination Tabulé frais, houmous crémeux et baba ghanouj fumé.	\$12.00
Pumpkin Kibby Mishi Épices chaleureuses et chair de citrouille douce enveloppées dans une croûte croustillante à base de boulgour finement t...	\$9.00
Black Olive Pate false	\$6.00
Fool M'Dammas Fava beans, chickpeas, diced tomatoes, onions & Seasonings.	\$9.00
Veggie Grape Leaves	\$10.00

ITEM	PRICE
Vegetable Lentil Soup Une soupe richement parfumée avec des lentilles moelleuses, mijotée doucement avec des légumes de saison. Des carottes c...	\$8.00
Pupu Platters	
ITEM	PRICE
Zuzu Pupu Platter (Pupu Platters) Un assortiment pour deux : feuilles de vigne farcies, raviolis aux épinards, empanadas au bœuf, brik de poulet et Kibby...	\$34.00
Vegetarian Pupu Platter Un assortiment végétarien à partager, comprenant des raviolis aux épinards, taboulé, loomis, pâte d’olives noires, labne...	\$32.00
Salads	
ITEM	PRICE
Homemade Soup	\$8.00
Kebab	\$5.00
Mediterranean Romaine croustillante, fèves fava, oignons en dés, pois chiches et tomates, le tout mariné dans une vinaigrette au citro...	\$9.00
Entrees	
ITEM	PRICE
Grilled Sirloin Steak Ce steak de surlonge grillé est préparé selon votre goût, accompagné de purée de pommes de terre crémeuse, de légumes de...	\$18.00
Braised Lamb Shank (Entrees) Le jarret d'agneau mijote lentement aux côtés de champignons portobello et de tomates, nappé d'un demi-glace au porto ru...	\$17.00
Tequila Shrimp Shrimp with black beans, brown rice, pico de gallo, and tequila. Flash seared with lime.	\$19.00
Seared Herb Salmon Herb crusted salmon with sauteed baby spinach. Served with ginger infused brown rice and citrus broth.	\$18.00
Fried Haddock Haddock pané croustillant accompagné d'une sauce tartare maison.	\$18.00
ZuZu Burger Un savoureux burger composé de bœuf naturel, accompagné de feuilles de laitue craquantes, de rondelles de tomate juteuse...	\$13.00
ZuZu Veggie Burger Un savoureux burger végétarien garni de laitue croquante, de tomate juteuse et d'oignon. Accompagné de frites croustilla...	\$12.00
Sides Mashed potatoes, french fries, onion rings, pilaf, salad, garlic bread, and roasted sweet potatoes	\$5.00
Kabob Duo Plate	\$12.00
Middle Eastern	
ITEM	PRICE
Pumpkin Kibby Labanieh Associant citrouille et blé concassé, cette recette de Mama Amalia se révèle en de délicates couches farcies d'épinards,...	\$16.00
Kibby with yogurt and salad Une combinaison copieuse de graines de blé concassées mélangées à du bœuf et de l'agneau savoureusement assaisonné. Acco...	\$15.00

ITEM	PRICE
Maklouta Un copieux ragoût libanais combinant un mélange de haricots, des lentilles et des oignons caramélisés, rehaussé d'un éve...	\$13.00
Middle Eastern Cous Cous Chickpeas, caramelized onions, and mixed vegetables.	\$11.00
Msaah (Middle Eastern) Eggplant casserole, caramelized onions, tomatoes, and chickpeas in red sauce. Served with brown rice.	\$15.00

Beverages

ITEM	PRICE
Carrot Juice false	\$6.00
Grapefruit Juice false	\$3.00
Pineapple Juice Jus d'ananas fraîchement pressé, mettant en avant la douceur sucrée de l'ananas mûr. Servi bien frais, chaque gorgée rév...	\$3.00
Fresh Squeezed Orange Juice	\$6.00
Fresh Strawberry, Orange, and Banana Juice	\$5.00
Red Bull false	\$5.00
Fountain Soda false	\$3.00

Desserts

ITEM	PRICE
Homemade Baklava Fines couches de pâte phyllo délicatement superposées, garnies de noix hachées et subtilement parfumées à la cannelle. C...	\$6.00
Chocolate Baklava	\$6.00
Chocolate Baklava Sundae	\$6.00
Carrot Cake Une douceur moelleuse aux accents d'épices réchauffantes, ce gâteau aux carottes marie habilement le croquant des noix a...	\$7.00
Homemade Flan Un flan maison soyeux à souhait, préparé avec des œufs frais et du lait entier pour une texture crémeuse. Laissez-vous t...	\$8.00
Cheesecake false	\$7.00
Chocolate Cake	\$7.00
Homemade Rice Pudding With honey and chia seeds.	\$6.00
Ice Cream false	\$3.00

Picked For You

ITEM	PRICE
Figgy Feta Waffle Gaufre nappée de sirop de figue et miel, parsemée de fromage feta émietté. Accompagnée de frites.	\$11.98

ITEM	PRICE
Shakshouka Des œufs pochés plongent dans une sauce tomate parfumée avec du poivron rouge rôti, de l'ail, des oignons et une touche...	\$11.99
French Toast	\$9.34
Chia Rice Pudding	\$7.00
Veggie Sausage false	\$4.00

Benedicts

ITEM	PRICE
Eggs Benedict Œufs pochés délicatement déposés sur un muffin anglais moelleux, accompagnés de tranches de jambon tendre. Le tout nappé...	\$11.98

Scrambles

ITEM	PRICE
Eggs Deux œufs préparés selon votre préférence, accompagnés de pommes de terre rissolées et de pain grillé.	\$8.99
Iron Fist Two eggs scrambled with fava beans, parsley, diced onions, and tomatoes. Served with fries and toast.	\$10.95
Omelette Two eggs with spinach, feta cheese, and tomato. Served with fries and toast.	\$9.97

Sandwiches

ITEM	PRICE
The Hangover Sandwich Oeuf à la coque, fromage fondant, bacon fumé au bois de pommier, guacamole sur un pain grillé. Accompagné de frites.	\$9.97
Breakfast Burger Un généreux burger pour le petit-déjeuner avec un steak haché de 225 grammes grillé à la perfection, garni de bacon crou...	\$10.95

Specialties

ITEM	PRICE
Shakshouka (Specialties) Oeufs pochés dans une sauce tomate agrémentée de poivrons rouges rôtis, ail, oignons, cumin et Aleppo. Garnis de feta et...	\$11.99
Huevos Rancheros Eggs topped with cheddar, with sour cream, fresh guacamole, black beans, and corn tortillas on the side. Served with fri...	\$11.98
Chicken and Waffles Fried marinated tenders. Served with fries.	\$11.98
Figgy Feta Waffle (Specialties) Gaufre garnie de sirop de figues et miel, agrémentée de fromage feta émietté. Accompagnée de frites.	\$11.98
Steak and Eggs Un duo classique revisité avec deux œufs, morceaux de surlonge grillés et tomates grillées, accompagnés de pommes de ter...	\$13.98

Favorites

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

Waffles false	\$7.47
Pancakes	\$5.99
French Toast (Favorites)	\$9.34
Sides	
ITEM	PRICE
Bacon false	\$2.96
Veggie Sausage (Sides) Un mélange savoureux de légumes frais et aromates soigneusement hachés, cette saucisse végétarienne est grillée lentemen...	\$4.00
Canadian Bacon false	\$2.96
Homefries	\$2.96
Kafta Sausage	\$2.96
Desserts	
ITEM	PRICE
Baklava Fine couches of phyllo pastry house a harmony of crushed walnuts and almonds, draped with a luscious honey syrup. Each b...	\$6.00
Chia Rice Pudding (Desserts) Les graines de chia se rencontrent avec le lait de coco crémeux et sont doucement mariées avec du riz cuit à la perfecti...	\$7.00
Carrot Cake Une part de gâteau aux carottes, doucement épicée de cannelle et de muscade, mêlant carottes râpées et noix croquantes p...	\$7.00
Homemade Flan	\$8.00
Chocolate Cake	\$6.00
Chocolate Baklava Feuilles de pâte filo délicatement empilées, offrant un croquant irrésistible, sont enrobées de chocolat riche et onctue...	\$6.00