

APPETIZERS

Sesame-crusted Seared Ahi Tuna And Avocado 10.95
Thon rouge enrobé de sésames avec de l'avocat Thon rouge Ahi poêlé . Servi avec du wasabi, de la sauce soja et du gingembre

Oysters On The Half Shell
Huitres fraîches en demi-coquille Au vinaigre balsamique et aux échalotes
à la demi-douzaine MP à la douzaine MP

Fried Oysters 11.95
Huitres gratinées Huitres gratinées avec le Panko à la sauce au citron aux haricots noirs. Servies avec de la rémoulade Flaherty et de la sauce cocktail

Clams Or Mussels or Combination 11.95
Moules Marinières /Palourdes Marinières/Ou assortiment des deux

Crab And Fire-roasted Artichoke Quesadilla 12.95
Tortilla farcie au crabe Dungeness et à l'artichaut rôti Servie avec une sauce piquante et une mousse d'avocats

Dungeness Crab Cocktail 14.95
Cocktail de Crabe Crabe Dungeness à la sauce cocktail

Crispy Local Calamari 8.95
Calamars croustillants de la baie de Monterey Anneaux et tentacules de calamar frits. Servis avec une sauce cocktail et une sauce tartare

Signature Crab Cakes 12.95
Tartelettes de Crabe Accompagnées d'une sauce citron au maïs et aux haricots noirs

Castroville Artichoke 8.95
Artichaut de Castroville A déguster chaud ou froid

Salmon And Tuna Tartare 10.95
Tartare de thon et de saumon

Jumbo Prawns Cocktail 14.95
Cocktail de gambas Avec une sauce cocktail piquante

Castroville Fried Artichoke Hearts 8.95
Cœurs d'artichaut de Castroville frits avec une sauce Ranch à l'ail

Peel and Eat Shrimp 12.95
Crevettes Crevettes tigrées, servies dans leur carapace. Bouillon de palourde et sauce cocktail

SOUPS AND CHOWDERS

Flaherty's Signature Clam Chowders:
Clam Chowder Flaherty Velouté de palourdes « façon Nouvelle-Angleterre »ou «Manhattan Red »
Demi -portion 5.95 Dans un panier fait de pain blanc 10.50
Avec une salade maison 11.95

Lobster and Tomato Bisque tasse 8.50 bol 10.50
Le homard et tomates Bisque avec les artichauts

Oyster Stew 13.95
Velouté d'huitres A la sauce crème piquante et au xérès

Flaherty's Carmel Bay Fish Stew 13.95
Ragoût de poisson Poissons locaux dans un bouillon de palourde

Crab Chowder 12.95

Velouté de Crabe Au maïs et aux pommes de terre

SALADS

Classic Wedge Salad With Bay Shrimp 10.95
Salade classique avec crevettes : laitue, fromage bleu, tomates, noix confites, lard fumé

Salinas Valley Mixed Greens 5.95
Salade verte : avec haricots et tomates, sauce à choix

Seafood Mediterranean Salad 13.95
Salade méditerranéenne aux fruits de mer : feta, olives, concombre, tomates, poivrons grillés, oignon rouge, calamars, crevettes de la baie de Monterey, sauce vinaigrette

Flaherty's Seafood Cobb 16.95
Salade Cobb aux fruits de mer : crabe et crevettes de la Baie de Monterey, œuf dur, lard fumé, fromage bleu Maytag, tomates, avocat, laitue romaine, sauce à choix

Classic Caesar Salad 9.50
Salade Caesar : laitue romaine, parmesan, croûtons à l'ail
Avec crevettes roses grillées 14.95
Avec poulet rôti 12.95

Dungeness Crab Louis 18.95
Salade au crabe Dungeness: Crabe Dungeness haché, œuf dur, concombre, tomates, olives

Flaherty's Famous Lazy Man's Cioppino 16.95
Ragoût de fruits de mer aux tomates et au vin blanc. Crevettes roses / Coquilles Saint Jacques / Poisson du jour/Palourdes/ Moules / Calamars

SANDWICHES

Amazing Croissant Crab Louis Melt 13.95
Croissant au crabe Pain complet, fromage fondu

Original New Orleans Shrimp Po' Boys And French Fries 13.95
Sandwiches aux crevettes Nouvelle-Orléanaises

Grilled Ahi Tuna Sandwich With Classic Caesar 15.95
Sandwiches au thon rouge Avec salade Caesar

Lobster Blt 15.95
Sandwiches au homard

California Club 12.95
Sandwiches au poulet

Charbroiled Hamburger 10.95
Hamburger au bœuf haché Avec avocat, fromage, ou bacon ajouter ,75

Fresh Fish Sandwich MP
Sandwiches au poisson frais

Bay Shrimp Louie Sandwich 12.95
Sandwiches aux crevettes

Tempura Calamari Sandwich 12.95
Sandwiches aux calamars
BRUNCH

Smoked salmon omelette 11.95
Omelette au saumon fumé Avec salade Caesar et beignets de pommes de terre

Crab and Avocado Omelette 12.95
Omelette de crabe et avocats Avec salade Caesar et beignets de pommes de terre

MAINS

Pacific Coast Sand Dabs 14.95
Limande-sole gratinée croustillante au beurre blanc

Linguini With Fresh Clams 15.95
Linguine aux palourdes au vin blanc

Prawns Italiano 16.95
Gambas à l'italienne Gambas poêlés à l'ail . Avec échalotes, câpres, tomates, cœurs d'artichaut, champignons, olives noires. Accompagnées de pâtes Linguini

English Fish And Chips 13.95
Poisson et pommes frites Poisson du jour et pommes frites accompagnés de salade maison

Seafood Tacos With Black Beans And Rice
Tacos farcis de fruits de mer ou de poisson Accompagnés de haricots noirs et de riz
Tacos farcis de poisson (2) 11.95 Tacos farcis de crabe 13.50

Flaherty's Fish Bowl 13.95
Poisson dans un lit de chou Avec poivrons rouges et jaunes, haricots noirs, riz

FROM THE GRILL

Grilled Wild Salmon 17.95
Saumon Grillé Nappé au coulis aux fruits de la passion

Grilled Double Breast Chicken 15.95
Blanc de poulet double à la mangue

Rib Eye Steak MP
Côte de bœuf

New York Steak MP
Entrecôte Nappé au vinaigre balsamique

Steak from the Grill
Steak Grillé : **Accompagné de poisson frais ajouter 6**
Accompagné de crevettes roses ajouter 7
Accompagné de queue d'homard MP

MP : Les prix peuvent varier selon les prix du marché
Attention : les poissons sont susceptibles de contenir des arêtes, l'eau est servie uniquement sur demande, un pourboire de 18 % sera ajouté aux couverts de six personnes ou plus, consommer du poisson ou de la viande crue peut accroître le risque d'intoxication alimentaire.