

Titkos Kert Vendéglő

Kedves Vendégünk!

Ételeink frissen készülnek, telt ház vagy sok rendelés esetén kérjük türelmedet, mindent megteszünk, hogy a rendelt étel a lehető leghamarabb az asztalodra kerüljön.

Véleményedet, javaslataidat szívesen fogadjuk személyesen vagy facebook oldalunkon.

Reméljük, találsz kedvedre való fogást és a jövőben is kipróbálsz új ételeinket.

Jó étvágyat kívánunk!

Andi, Péter és a Titkos csapat

Ételeink ára tartalmazza a köretet.

A számla végösszege szervízdíjat nem tartalmaz.

Allergén élelmiszer összetevők listája

1. Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek, kivéve

a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is

b) búzából készült maltodextrin

c) árpából készült glükózszirup,

d) gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.

2. Rákfélék és azokból készült termékek.

3. Tojás és abból készült termékek.

4. Halak és azokból készült termékek, kivéve

a) vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv,

b) a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vizahólyag.

5. Földimogyoró és abból készült termékek.

6. Szójabab és abból készült termékek, kivéve

a) finomított szójabab olaj és zsír

b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát,

c) a szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol észterek,

d) a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.

7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is), kivéve

a) tejsavó, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják,

b) laktit.

8. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és azokból készült termékek, kivéve

a) diófélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.

9. Zeller és abból készült termékek.

10. Mustár és abból készült termékek.

11. Szezám-mag és abból készült termékek.

12. Kén-dioxid és SO₂ -ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.

13. Csillagfürt és abból készült termékek.

14. Puhatestűek és abból készült termékek



Levesek

Fokhagymakrémleves cipóban (1,7,8)  2.190,-

Tárkonyos raguleves csészében (7,10) 1.890,-

Halászlé szürkeharcsa-filével (2,4,9,14) 3.390,-

Hideg gyümölcsleves csészében (1,7)  1.690,-



Előételek

(teljes adagok!)

<i>Tatárbeefsteak bélszínből (1,3,7,10)</i>	7.990,-
<i>Háromkrémes mártogatós (1,3,4,7,10)</i>  <i>Zakuszká, padlizsánkrém, hummusz, zöldségekkel, pirítóssal</i>	3.990,-
<i>Grill camembert friss salátával, (7,9)</i>  <i>zfűszeres öntettel</i>	3.790,-
<i>Ráknyárs friss zöldsalátával (2,9)</i> <i>zfűszeres öntettel, édes chili mártással</i>	3.990,-
<i>Rántott Edamí sajt csónakhasábbal (1,3,7)</i> 	3.690,-
<i>Cézársaláta csírkemellel (1,3,7)</i>	4.490,-
<i>Cézársaláta rákkaal (1,2,3,7)</i>	5.290,-



Szárnycs ételek

<i>Cheddar sajttal, érlelt sonkával töltött csirkemell pankómorzsában, jázminrizzsel (1,3,7)</i>	6.190,-
<i>Konfitált kacsacomb (2 db) burgonyapürével, párolt lilakáposztával (7,8)</i>	6.590,-
<i>Csirkemellcsíkok sokmagvas bundában kevert salátával, répás majonézzel (1,3,7,8,11)</i>	5.290,-
<i>Csípős Chiquita vegyes körettel (7) (krémsajttal, Jalapeno paprikával töltött, baconbe göngyölt csirkemellfilé)</i>	5.490,-
<i>Fíncsi csirke házi tócsnival (1,3,7) (háromhagymás tejföllel, sajttal besütött csirkemell)</i>	5.290,-
<i>Rántott csirkemell vegyes körettel (1,3)</i>	4.290,-
<i>Csirkés tortilla csónakhasábbal (1,3,7,9) (csirkemell, friss zöldség, fokhagymás tejföl)</i>	4.690,-



Sertés ételek

Bolognai sertésborda (1,3,7,9) 5.690,-

*Szüzérmék tejszínes-erdei gombás
mártással, házi tócsnival (1,3,7,10) 5.990,-*

*Füstös batyu (7) 5.590,-
(füstölt sajttal és füstölt csülökkel töltött
sertésborda, steakburgonyával)*

Cigánypecsenye tarjából csónakhasábbal (10) 4.790,-

*Títkos sziget (1,3,7) 5.390,-
(házi tócsni, sertésborda gombával,
hagymával, sajttal grillezve)*

*Rántott csülök pankó morzsában (1,3,7) 5.390,-
fűszeres steakburgonyával, majonézes tormával*

*Hamis borzas vegyes körettel (1,3,7) 5.590,-
(rántott szelet fokhagymás tejföllel, sajttal gazdagon megszórva)*



Steak

<i>Marhasteak (25 dkg bélszínből) (1,7)</i>	<i>10.490,-</i>
<i>fűszeres steakburgonyával, borsmártással vagy kakukkfűves gombamártással</i>	
<i>Marhasteak cheddar sajttal besütve, (1,7)</i>	<i>10.990,-</i>
<i>steakburgonyával, borsmártással vagy kakukkfűves gombamártással</i>	

Halak

<i>Hek rántva (kb. 35 dkg) (1,3,4,7)</i>	<i>3.490,-</i>
<i>Harcsapaprikás túrós csuszával (1,3,4,7)</i>	<i>6.490,-</i>
<i>Lazacfilé spenótos tagliatellével (1,3,4,7)</i>	<i>6.390,-</i>
<i>Rántott afrikai harcsafilé majonézes burgonyasalátával (1,3,4,7)</i>	<i>4.890,-</i>

2-6 személyes sültestálak

Csírkefogó tál (2-3 személyes) (1,3,7,11) 12.990,-

Farmer jérce (baconbe tekert csírkefalatok)

Rántott Camembert

Sokmagvas csírkemell csíkok

Fincsi csirke (háromhagymás tejföllel, sajttal besütött csírkemell)

köret: hasábburgonya, rizs

Kistitkos tál (2-3 személyes) (1,3,7,10) 12.990,-

Cigánypecsenye (tarjából)

Rántott sajt, rántott gomba

Cordon Bleu (Szauna sonkával, sajttal töltve rántva)

köret: hasábburgonya, rizs

Roston tál 2.0 (3-4 személyes) (1,7,10) 16.990,-

Titkos sziget (sertésborda gombával, hagymával, sajttal grillezve)

Dél-Amerikai csírkemell roston

Füstös batyu

Konfitált kacsacomb (2 db)

köret: Steakburgonya, gríllzöldség, házi tócsni

Titkos tál (5-6 személyes) (1,3,7,10) 22.990,-

Rántott sertésborda, rántott sajt, rántott gomba

Csípős Chiquita (Jalapenoval, krémsajttal töltött csírkemell)

Cigánypecsenye tarjából

Cordon Bleu (sajttal, sonkával töltött sertésborda rántva)

Fincsi csirke (háromhagymás tejföl, sajt grillezve)

köret: hasábburgonya, rizs



Tészták

Kókusztejes zöldségcurry tagliatellével (1,3,7) 3.690,-
kérheted jázminrizzsel is 

Csirkével 4.390,-

Rákkal (2) 4.990,-

Túrós csusza szalonnapörccel (1,3,7) 3.690,-

Bolognai Spagetti (1,3,7,9) 3.690,-

Tejszínes-spenótos tagliatelle (1,3,7)  3.290,-

Csirkével 3.890,-

Rákkal (2) 4.690,-

Erdei gombás tagliatelle (1,7)  3.590,-

Csirkével 4.290,-



Választható köreteink

Jázmínrizs	900,-
Csónakhasáb	900,-
Fűszeres steakburgonya	900,-
Majonézes burgonyasaláta	1.100,-
Burgonyapüré	1.100,-
Tócsni	1.500,-
Friss saláta	1.500,-

Savanyúságok

Kovászos uborka (szezonálisan)	1.090,-
Csemege uborka	1.090,-
Uborkasaláta	1.090,-
Vegyes vágott	1.090,-
Almapaprika (csípős)	1.090,-
Savanyú mix (4 -féle)	2.390,-

Öntetek, egyéb

Tartármártás, áfonyalekvár (3,7,10)	750,-
Majonéz, répás majonéz	
Ketchup, tejföl (3,7,10)	590,-



Desszertek

Aranygaluska (1,3,7,8)  1.950,-

Brownie vaníliafagylalttal (1,3,7)  1.850,-

Palacsinta (2 db) (1,3,7,8) 

Lekváros-díós 1.290,-

Túrós-Nutellás 1.290,-

Klasszikus

lekváros, kakaós, fahéjas 1.090,-

Nutellás, díós, túrós 1.190,-