★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

The Hidden House

The Hidden House

Menu Prices — October 25, 2026

The Hidden House menu with prices in United States, updated April 2020: 27 items across 6 categories, prices from $7.00 to $42.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

The Hidden House Menu with Prices (United States)

The Hidden House menu with prices in United States, updated April 2020: 27 items across 6 categories, prices from $7.00 to $42.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/the-hidden-house

Menu categories: Appetizers · Salads · Burgers and Sandwiches · Entrees · Sides · Desserts

Appetizers

ITEM	PRICE
Charred Bone Marrow Korean chili glaze, caper-cashew gremolata, pickled shallots, grilled country bread and frisee salad.	**$15.00**
Avocado Toast Smashed avocado, artisan toast, arugula, frisse, tomatoes, red onion, radish and shallot dressing.	**$13.00**
Pork Belly Taco Glacé sucré au hoisin enveloppant des morceaux de porc fondants, rehaussés par des carottes marinées, jalapeños, chou na...	**$12.00**
Fried Calamari Calmars frits accompagnés de piments calabrais, rehaussés de coriandre et d'ail, servis avec une sauce à trempette yuzu-...	**$15.00**
Truffle Mac & Cheese Cavatelli mélangés avec cheddar blanc, fontina et Gruyère, parfumés à l'huile de truffe, le tout saupoudré de chapelure...	**$12.00**
Shishito Pepper Des poivrons shishito grillés habillés d’un glaçage au soja doux, accompagnés de gingembre confit, de flocons de bonite...	**$10.00**
Popcorn Shrimp Crispy shrimp, sesame aioli, nori ebi, arugula, scallions, orange segments and herb salad.	**$14.00**

Salads

ITEM	PRICE
Asian Salad Bell peppers, cabbage, bok choy, snap peas, cashews, mint, scallions, crispy wontons and jalapeno-miso dressing.	**$15.00**
Kale Caesar Salad Feuilles de kale marinées et laitue gemme mélangées avec des câpres, des morceaux de bacon croustillants, et des œufs ha...	**$13.00**
House Salad Local mixed greens, cherry tomatoes, cucumber, feta cheese, pomegranate seeds, watermelon radish, shaved carrots and sha...	**$9.00**

Burgers and Sandwiches

ITEM	PRICE
Double Burger Deux galettes savoureuses garnies de laitue croquante, d'oignon juteux, de fromage américain fondant, et d'une sauce spé...	**$14.00**
B.L.A.T. Sandwich Pain artisanal grillé, garni de bacon croustillant, de laitue bibb, de tomate beefsteak juteuse et d'avocat crémeux, le...	**$14.00**
Chicken Sandwich Poulet grillé mariné accompagné de fromage pepperjack fondant, d'une onctueuse sauce chipotle aioli, de laitue gem fraîc...	**$14.00**
H.H. Burger Un burger unique avec une touche de café, assaisonné de poussière d'espresso et nappé d'une sauce BBQ au bourbon légèrem...	**$16.00**
Italian Sandwich Salami, prosciutto, spicy capicola, cherry peppers, pepperoncini, provolone cheese, tomato confit, iceberg lettuce, red...	**$14.00**

Entrees

ITEM	PRICE
Boneless Ribeye 16 oz. ribeye, porcini crust, asparagus mushroom risotto and truffle demi.	**$42.00**
Roasted Cauliflower Crispy cauliflower, calabrian chilis, cauliflower puree, romesco, chimichurri and herb salad. Vegetarian.	**$18.00**
Hanger Steak Steak de hampe en croûte de poivre, servi avec un rösti croustillant de pommes de terre et de poireaux, accompagné de be...	**$28.00**
Shrimp Pesto Pasta Des pâtes fines accompagnées d'un pesto à la roquette et aux amandes, enrichies d'artichauts et de tomates fraîches, le...	**$16.00**
Crispy Chicken Poulet croustillant accompagné d'une purée de pommes de terre onctueuse, confit d'ail, broccolini al dente, champignons...	**$20.00**
Crispy Duck Breast Grilled peaches, bok choy, goat cheese, arugula pesto, sherry syrup and rosemary duck jus.	**$26.00**
Squash Ravioli Brown butter sage cream, candied walnuts, pearl onions, shiitake mushrooms, apples, Parmesan, crispy kale and prosciutto...	**$18.00**

Sides

ITEM	PRICE
Grilled Asparagus Asperges de gros calibre grillées, assaisonnées avec du sel de mer maldon, un filet d'huile d'olive et une touche d'herb...	**$8.00**
Charred Brussels Sprouts Choux de Bruxelles grillés à la flamme, accompagnés de gochujang épicé, échalotes caramélisées, ail savoureux et bacon c...	**$8.00**
Potato Puree Pommes de terre Idaho écrasées, enrichies de beurre et de crème.	**$7.00**

Desserts

ITEM	PRICE
Flourless Chocolate Cake Noix confites, baies fraîches, crème de framboise.	**$9.00**
Caramel Budino Un velouté de crème au sucre brun, nappé d'une sauce caramel salée.	**$9.00**