

SHO TIHANY

RESTAURANT & FINE CSÁRDA

MENÜ

A SHO TIHANY GASZTRONÓMIAI KONCEPCIÓJA

A SHO TIHANY restaurant & fine csárda tisztelettel és szeretettel fordul a legkiválóbb hazai alapanyagok és a magyar konyha hagyományai felé. A gasztronómiai koncepciót a balatoni csárdák izgalmas világára, jól ismert fogásaira építjük, míg az étterem terasza egy csodás provence-i villa atmoszféráját idézi. Séfünk Tihany, a Balaton-felvidék és a Káli-medence legkiválóbb termelőinek alapanyagaiból alkot, melyeket szinte kivétel nélkül a régióból igyekszünk beszerezni. Szeretnénk, ha vendégeink a gyönyörű balatoni panoráma kényeztetésében élvezhetnék a legkiválóbb lokális ízeket és ismerkedhetnének a régió gasztronómiai identitásával. Az étlapon szereplő fogásokat sokáig dédelgettük gondolatban, majd gondosan teszteltük saját magunkon, családjunkon és barátainkon is. Ahogy ezt a Kung Fu Pandában is láthattuk: “a titkos összetevő az, hogy nincs titkos összetevő”. Illetve ha mégis, az nem más, mint az alapanyagok kiemelkedő minősége, a frissesség és a kreatív technológia. Mindezeket az értékeket azonban nem valamiféle „újrágondolt ételkavalkád” megteremtésére, hanem sokkal inkább a hagyományos ízek, a magyar, illetve a balatoni regionális konyha bámulatos és egyszerűen-nagyszerű fogásainak bemutatása céljából alkalmazzuk. Az igazi balatoni halászlétől (“Petyek”) a bakonyi mangalica Welligton, vagy a fogaspaprikáson át a tihanyi madártejig minden fogásunkra büszkék vagyunk és szívből ajánljuk, hogy megkóstold őket.

REMÉLJÜK TETSZENI FOG A SHO!



A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számolunk fel. Ha ételallergiád van, vagy bármilyen speciális étrendet követsz, kérjük jelezd előre a felszolgálóinknak!
Áraink forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

SHOOTIHANY

RESTAURANT & FINE CSÁRDA

Előétel

Marhatatár kovászolt kenyér,
savanyított zöldségek

5.800 Ft



Tojásosnokedli-felfújt, pirított
római saláta

3.700 Ft



Rántott haltej, citrommajonéz,
római saláta

4.200 Ft



Marinált pisztráng,
zellervariációk

3.900 Ft



Leves

& balatoni halászlé variációk

Hideg vajtökleves, savanyított
vajtök, zöldalma, pirított
tökmag, lágy kecskesajt

3.800 Ft



Marhapofagulyás, kovászolt
kenyér

4.200 Ft



Eredeti Balatoni Halászlé
(avagy „Fonyódi
Petyek”), kovászolt kenyér

...csészében

ponty 3.800 Ft | harcsa 4.600 Ft

vegyes 4.200 Ft



...bográcsban

ponty 4.900 Ft | harcsa 6.200 Ft

vegyes 5.800 Ft



A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számolunk fel. Ha ételallergiád van, vagy bármilyen speciális étrendet követsz, kérjük jelezd előre a felszolgálóinknak! Áraink forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

SHOOTIHANY

RESTAURANT & FINE CSÁRDA

Főétel

Rántott borjúpacal, petrezselymes burgonya

6.800 Ft



Laskapaprikás, klasszikus tojásos nokedli

4.800 Ft



Konfitált kacsacomb, káposztástészta-batyu, savanyított japán szilva, lilakáposzta-dzsem

7.200 Ft



Fogaspaprikás, túrós csusza, szalonnapörcc

7.800 Ft



Bakonyi mangalica Wellington

8.300 Ft



Csirkepaprikás, vajás-petrezselymes nokedli

6.500 Ft



Marhapofapörkölt, lángos, tejföl

7.200 Ft



Saláta

Tihany kertje saláta, levendula vinaigrette

3.500 Ft



+ grillezett csirkemell

2.600 Ft

+ roston sült fogas

3.500 Ft



+ rántott borjúpacal

2.800 Ft



+ sült kecskesajt

2.800 Ft



Mézben karamellizált fügesaláta, grillezett kecskesajt, málnás kápiadresszing, dió

5.200 Ft



A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számolunk fel. Ha ételallergiád van, vagy bármilyen speciális étrendet követsz, kérjük jelezd előre a felszolgálóinknak! Áraink forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

SHO TIHANY

RESTAURANT & FINE CSÁRDA

Kölyök

Rántott csirkemell
burgonyapüré

3.800 Ft



Extra pékáru

Kovászolt kenyér

1.400 Ft



Desszert

Császármorzsa, zsályás
baracklekvár

3.900 Ft



Savanyú

Kovászos uborka

1.400 Ft

Tihanyi madártej, levendulás
vattacukor

3.500 Ft



Ecetes római saláta

1.200 Ft

Túrós palacsinta
mille-feuille, vaníliasodó

4.200 Ft



Uborkasaláta (tejföllel vagy
tejföl nélkül is kérheted)

1.400 Ft













A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számolunk fel. Ha ételallergiád van, vagy bármilyen speciális étrendet követsz, kérjük jelezd előre a felszolgálóinknak!
Áraink forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

SHO TIHANY

RESTAURANT & FINE CSÁRDA

Allergének

-  Glutént tartalmazó, gabonákkal készülő termékek
-  Tojás és az abból készült termékek
-  Halfélék és az azokból készült termékek
-  Földimogyoró és az abból készült termékek
-  Szójabab és az abból készült termékek
-  Tej és tejtermékek
-  Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és az abból készült termékek
-  Zeller és az abból készült termékek
-  Mustár és az abból készült termékek
-  Csillagfűrt és az abból készült termékek



A számla végösszegéhez 12% szervízdíjat számolunk fel. Ha ételallergiád van, vagy bármilyen speciális étrendet követsz, kérjük jelezd előre a felszolgálóinknak!
Áraink forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.