

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, családunkon 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. A balatoni halászlétől (“Fonyódi Petyek”) a rántott mangalica tarja steak-en, vagy a Fogas Kárpátin át a rebarbarás-epres gombócig minden fogásunkra büszkék vagyunk és szívből ajánljuk, hogy megkóstold őket.



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

SHOOTIHANY

RESTAURANT & FINE CSÁRDA

LEVES & ELŐÉTEL

Balaton-felvidéki gombaleves

szarvasgombakrémmel  

érelt tojássárgája, gombaropogós

3 900 Ft

Friss Lecsó

Merguez-kolbással 

hatféle paprika, lecsókrém, fürjtojás

3 700 Ft

Gyümölcsleves erdei

gyümölcsökből  

vörösboros cigánymeggy,

gyümölcskaviár

3 700 Ft

Kacsamáj mousse

kolbászmorzzával  

rebarbarás eper chutney,

kovászos kenyér

4 800 Ft

Balatoni halászlé (avagy

„Fonyódi Petyek”)   

pontyfilé, harcsakolbász, tejföl,

kovászos kenyér

4 200 Ft

Zsíros deszka

savanyított lilahagyma, kovászos

uborka-relish, mangalicafátyol,

rozmingos vajban pirított kenyér

3 300 Ft

Hortobágyi húsos palacsinta

kolbászos házi gofri,

csirkepaprikás, tejfölmousse

3 900 Ft



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

SHOOTIHANY

RESTAURANT & FINE CSÁRDA

FŐÉTEL

Cigánypecsenye

fokhagymás mangalicatarja,
káposztasteak, infúzionált káposztahab,
mangalicazsírban konfitált burgonya

6 200 Ft

Rántott mangalica tarja steak

citrusos-majonézes
burgonyasaláta, szalmaburgonya,
dijoni mustáros barbecue-szószt

6 400 Ft

Fogas Kárpáti

folyami rák, puliszkakrém,
kaporropogós, fehérbormártás

6 600 Ft

„Félig rántott” sajt

burgonyapüré, magyaros hagymasaláta

5 200 Ft

Csirkepaprikás

selymes paprikás mártás, „rizibizi”

6 400 Ft

Hagymás rostélyos

magyar tarka hátszín, lyoni hagyma,
puliszka, vörösboros meggyszósz

7 200 Ft

Friss kapros krumplifőzelék füstölt-rántott padlizsánnal

5 800 Ft



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

SHO TIHANY

RESTAURANT & FINE CSÁRDA

SALÁTA

„Tihany kertje” saláta

2 800 Ft

+ Feltét opciók:

+ szuvidált fogasszelet 

2 400 Ft

+ rántott padlizsán  

1 800 Ft

+ „félíg rántott” sajt  

2 000 Ft

+ rántott mangalica tarja steak  

2 400 Ft

SHO prémium saláta

madársaláta, rukkola, kevertsaláta,
„Nemesi Úr” dresszingje, kacsamáj,
vargánya

5 800 Ft

DESSZERT

Rákóczi túrós

vaníliás linzertészta, túrómousse,
házi rumosbarack-szirup, olasz
meringue, méz-tuille

3 600 Ft

Rigó Jancsi

házi brownie, rumos
csokoládémousse, csokimáz, házi
levendulafagylalt

3 300 Ft

Rebarbarás-epres gombóc

édes pankómorzsa, fahéjas
tejfölhab

3 400 Ft



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

SHOOTIHANY

RESTAURANT & FINE CSÁRDA

SAVANYÚ

Kovászos uborka 🍷

1 400 Ft

Hagymasaláta 🥬

1 200 Ft

Uborkasaláta

(tejföllel vagy tejföl nélkül is kérheted)

1 400 Ft

EXTRA PÉKÁRU

Extra adag kovászos kenyér 🍷

1 100 Ft

ALLERGÉNEK

🍷 gluténtartalmú gabonafélék 🐠 rákfélék ○ tojás 🐟 halfélék
🥜 földimogyoró 🌱 szójabab 🥛 tej és laktóz 🌰 diófélék
🌿 zeller 🥒 mustár ✨ csillagfürt



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