

MENIU

Bun venit la bordul fregatei amiralului Nelson!

Sperăm că specialitățile noastre culinare v-au satisfăcut toate poftele și exigențele, și vă gândiți cu satisfacție la orele plăcute petrecute la noi.

Călătorie pasionantă în împărăția gusturilor!

Aperitive înainte de a desface pânzele

- 1. Selecție de cremă de casă pe ciabatta prăjită**
(crema de ton feta, Liptauer, hummus cu busuioc) **2 990 HUF**
- 2. Salată Caesar** (piept de pui, salată romană, așchii de parmezan) **3 490 HUF**
- 3. Creveți cu usturoi în ulei cu chili, cu pâine prăjită** **3 990 HUF**
- 4. Biftec tartar Angus** (pâine de casă, legume, ceapa murata, unt condimentat) **5 190 HUF**

Preparate vegetariene

- 5. Clătită din cartofi cu salată proaspătă** (smântână cu usturoi, cașcaval răzuit) **3 190 HUF**
- 6. Cașcavel pane** (cartofi steak, sos tartar) **3 690 HUF**
- 7. Brânză la grătar cu salată proaspătă** **3 790 HUF**

Supă înainte de a ridica ancora

- 8. Supă de pere caramel sărat** **1 990 HUF**
- 9. Supă de ciuperci de pădure cu trufe și smântână** (crutoane cu busuioc) **2 190 HUF**
- 10. Supă bogată de carne de vită** (din tafelspitz) **2 390 HUF**
- 11. Gulaș „Matróz”** (tocăniță de vită, cârnați, smântână, cartofi, fasole) **2 490 HUF**
- 12. Supă de brânză de bere irlandeză cu bacon prăjit** **2 690 HUF**

Fresh Italian pasta

- 13. Tagliatelle di maiale** (muschiulet de porc, rucoala, parmezan, smantana, vin alb) **3 890 HUF**
- 14. Tagliatelle cu ciuperci de pădure și pesto cu parmezan** **3 990 HUF**
- 15. Piept de pui cu smântână, usturoi, spanac și tagliatelle** **3 990 HUF**
- 16. Spaghete carbonara originale cu guanciale** **3 990 HUF**
- 17. Spaghetti alla Calabrese** (carnati uscati, Ajvar, chili, ulei de masline, parmezan) **4 290 HUF**
- 18. Spaghete cu creveți cu usturoi, chili, rucola și roșii cocktail** **4 690 HUF**

Gusturi regionale

19. Tocană de legume cu cârnați mangalița și pâine 2 990 HUF
20. Tocană de vită sură în vin roșu cu tăieței cu brânză 4 790 HUF

Preparate din carne de pui

21. Cordon bleu din piept de curcan (cartofi pai, sos tartar) 4 290 HUF
22. Piept de pui la grătar cu caș de casă la grătar, cu salată proaspătă 4 290 HUF
23. Piept de pui la grătar cu ananas și mozzarella la grătar (orez Jasmine) 4 290 HUF
24. Piept de pui parmezan in sos de rosii, copt la cuptor cu mozzarella, cu salata proaspata 4 490 HUF
25. Fajitas de pui (tortilla, piept de pui, cașcaval, sos salsa, smântână, salată iceberg) 4 490 HUF
26. Piept de rață roz cu pere și sfeclă roșie (sos de ficat de rață coniac, piure de cartofi cu trufe) 5 990 HUF

Preparate din carne de porc

27. Ceafă țigănească din ceafă întreagă prăjită (cartofi pai, sos de ardei) 4 390 HUF
28. Fleică de porc prăjită lent (piure de cartofi cu smântână, sfeclă la grătar, ceapă prăjită) 4 190 HUF
29. Ciolan întreg cu dulceata de ceapa 5 790 HUF
30. Cotlet pane umplut cu bacon, cașcaval și ceapă (piure de cartofi cu smântână, compot de piersici) 4 390 HUF
31. Borzaska /șnițel unguresc/ (cotlet de porc, salată proaspătă, smântână cu usturoi) 4 390 HUF
32. BBQ SpareRibs (cartofi pai, sos BBQ) 4 990 HUF
33. File de porc cu tocană de ficat de rață cu ciuperci (clătită din cartofi, ceapa prajita) 5 890 HUF

Preparate din carne de vită

- 34. Obraz de vită gătit lent în bere Guinness** (crochete de cartofi cu mere, cu ciuperci de pădure) **5 990 HUF**
- 35. Snițel vienez** (salată de cartofi, gem de afine) **5 990 HUF**
- 36. Steak de vițel în crustă de mirodenii verzi** (sos de smântână cu coniac, mămăligă cu parmezan, sparanghel verde la grătar) **6 590 HUF**
- 37. Angus rib-eye steak** (300g / sos de ardei verde, salată Paris Island la grătar, cartofi steak) **9 990 HUF**
- 38. Steak mușchi de vită Angus** (sos whisky, piure de cartofi cu trufe, sparanghel verde, ciuperci la grătar) **11 590 HUF**

Preparate pescărești

- 39. File de șalău la gratar** (slanina prajita, salata verde la gratar, ciuperci, piure de cartofi cremos) **5 890 HUF**
- 40. File de șalău în înveliș crocant** (salată proaspătă, cartofi pai, remouladă de castraveți) **5 590 HUF**
- 41. Papricaș de somn cu tăiței cu brânză și slănină crocantă** **4 590 HUF**
- 42. File se somn la grătar cu tocană de scoici cu usturoi** (sparanghel verde, pireu de cartofi) **4 990 HUF**
- 43. File de somon la grătar cu condimente verzi și sparanghel verde** (orez Jasmine, sos din boabe de capere) **5 990 HUF**
- 44. Midii negre în stil italian cu ciabatta** **3 990 HUF**

Platouri pentru 2 persoane

- 45. Platou Nelson pentru două persoane** **8 390 HUF**
(cordonbleu din piept de curcan, piept de pui la grătar, caș pane, șnițel unghuresc, ceafă țigănească, cartofi pai, legume la grătar, orez Jasmine, cașcaval ras)
- 46. Platou Fatányéros** **8 390 HUF**
(piept de pui la grătar, fleică de purcel, ceafă țigănească, spare ribs, trandafir de slănină, cârnaț debrcener prăjit, cartofi steak, smântână cu usturoi, salată de varză cu ceapă și morcovi)

Salate

47. Salată grecească	2 390 HUF
48. Castraveți murați	890 HUF
49. Salată de varză cu ceapă și morcovi	890 HUF
50. Salată de varză cu maioneză	890 HUF

Deserturi după bătălie

51. Germknödel austriac - găluște cu drojdie umplute cu afine și prune cu sos de vanilie	2 290 HUF
52. Clatite cu mac-cirese cu sos de portocale de vanilie	1 990 HUF
53. Brownie clasic cu înghețată de caramel	2 190 HUF
54. Lava cake (înghețată de vanilie, sos de vișine)	2 190 HUF

Pentru alte oferte de desert, vă rugăm să aruncați o privire asupra ofertei noastre disponibile pe tot parcursul zilei la cofetăria noastră.

Meniu pentru copii

55. Spaghette cu roșii și cașcaval	2 790 HUF
56. Batoane de pește cu cartofi pai, cu sos tartar	2 990 HUF
57. Șnițel din piept de pui cu cartofi pai	2 990 HUF

NELSON PUB, localul învingătorilor vă dorește poftă bună!

Spiritul amiralului Nelson este veșnic printre noi, și la plecare îi salută pe cei mai dragi oaspeți cu glasul clopodelului!

Prețurile includ întotdeauna și garnitura!

Restaurantul - Cofetăria NELSON

4200 Hajdúszoboszló, Hősök tere 4.

Deschis zilnic:

L-M-M-J-D: 07:00 - 22.00

V-S: 07:00 - 23:00

Tel.: +36 (52) 270 226 • nelsonpub@nelsonpub.hu

www.nelsonpub.hu • facebook.com/nelsonetterem