

ÉTLAP

Üdvözöljük Önöket Nelson Admirális fregattján!

Horatio Nelson angol tengernagy nevéhez hosszú hadjáratok, véres küzdelmek és fényes győzelmek fűződnek. Ha a háborút nem is, de a különleges életérzést próbáljuk felidézni a múltból, amelyhez segítségül szolgál hangulatos éttermünk és ételválasztékunk. Reméljük, étlapunk kínálata kielégíti minden igényüket, és megelégedéssel gondolnak vissza az itt elfogyasztott fogásokra és a kellemes környezetre.

Izgalmas utazást kívánunk az ízek birodalmában!

Előételek vitorlabontás előtt

Szarvasgombás kacsarilette házi kenyérral	3 890
Cézár saláta (csirkemell, római saláta, parmezán forgács)	3 890
Garnéla falatok fokhagymás chilis olajban házi kenyérral 🍷	4 290
Tatár beefsteak Angus (házi kenyér, savanyított hagyma, fűszervaj)	5 690

Vegetáriánus ételek

🍷 Rántott sajt (steak burgonya, tartármártás)	3 990
Ofenkartoffeln (héjában sült burgonya spenóttal, gombával, mozzarellával, fokhagymás tejjöllel sütve, friss salátával)	3 990

Levesek közvetlenül borgony felhúzása előtt

Sós karamellás körteleves pisztáciával	2 290
Sütőben sült édesburgonya leves parmezánnal, zöldségfasírttal	2 490
🍷 Tejszínes szarvasgombás erdei gombaleves (bazsalikomos kruton)	2 490
Marhahúsleves gazdagon (tafelspitzből) 🍷	2 690
Matróz gulyás (marhapörkölt, kolbász, tejföl, bab) 🍷	2 690

Friss olasz tészták

Gnocchi zöld spárgával, gombával és parmezánnal	4 290
Eredeti spagetti carbonara guanciale-ből	4 390
Tejszínes, fokhagymás, spenótos csirkemell tagliatellével	4 390
Zsályás tagliatelle tészta zöldséges kacsaraguval	4 990
Garnélás spagetti fokhagymás chilivel, rukkolával, koktél paradicsommal	4 990
Vodkás lazac tagliatellével	5 490

Régiós ízek

Házi lecsó mangalica kolbásszal, tunkolós kenyérral ☒	3 590
Hortobágyi szürkemarha pörkölt túrós csuszával	5 490

Frissensültek ütközet előtt... szárnyasokból

Cordon bleu pulykamell (sült burgonya, tartármártás)	4 790
Roston csirkemell grillezett ananással, mozzarellával (jázmin rizs) ☒	4 590
Parmezános csirkemell paradicsomszószban, mozzarellával sütőben sütvé, friss salátával	4 690
Vörösboros erdeigombás csirkemell szarvasgombás burgonyapürével	4 790
☐ Cheddar sajtos csirkés enchilada	4 990
Rosé kacsamell édesburgonya pürével (pirított mogyoró, konyakmeggyosz, erdei gomba)	6 190

...sertésből

Brassói szűzpecsenye ahogy mi szeretjük (szalonna csík, zöldborsó, chili, hagyma, fokhagyma, burgonya)	4 590
Rántott karaj baconnel, sajttal és hagymával töltve (tejszínes burgonyapüré, barack befőtt)	4 790
Cigánypecsenye egészben sült tarjából (sült burgonya, paprikás szósz) ☒	4 790
Zöldfűszeres porchetta fokhagymás spenóttal, parmezános polentával	4 990
BBQ Spare Ribs /40-50 dkg/ (steak burgonya, coleslaw) ☒ ☒	5 790
Ropogós egész csülök pékné módra, hagymalekvárral ☒ ☒	6 390
Sertésszűz tekercs kacsamájas-gombás raguval, parmezános polentával	5 990

...marhából

Téli marhapofa ragu parmezános polentával	6 290
Borjúbécsi (vajás burgonyapüré, áfonya lekvár)	6 190
Angus Rib-Eye steak /300g/ (zöldbors mártás, lyoni hagyma, ofenkartoffeln) ☒ ☒	11 490
Angus bélszín steak /200g/ (gombás whisky mártás, grillezett zöldspárga, szarvasgombás burgonyapüré) ☒	12 490
<i>A séfünk a legjobb ízélmény érdekében médium és médium rare sütést ajánl.</i>	

...halakból

Fogasfilé ropogós bundában (friss saláta, sült burgonya, chimichurris majonéz)	6 190
Harcsapaprikás túrós csuszával és ropogós szalonnával	5 090
Grillezett harcsafilé fokhagymás kagylóraguval (zöldspárga, burgonyapüré) ☒	5 590
Toszkán lazacfilé sütőben sütvé (sült gnocchi, spenót, koktélpáradicsom, tejszín, parmezán)	6 490
Grillezett garnéla salátával, avokádóval és mangó vinegrettel	4 990

Kétszemélyes tálaink

Nelson tál (*cordon bleu pulykamell, roston csirkemell, rántott sajt, töltött karaj, cigánypecsenye, sült burgonya, grillezett zöldségek, jázmin rizs, reszelt sajt*) **9 890**

Fatányéros (*roston csirkemell, zöldfűszeres porchetta, cigánypecsenye, spare ribs, szalonna rózsa, sült debreceni, steak burgonya, fokhagymás tejföl, mongol káposztasaláta*) **9 890**

Saláták

Görög saláta **2 790**

Csemege uborka **990**

Mongol káposztasaláta **990**

Coleslaw saláta **1 290**

Desszertek csata után

Puha mákos gőzgombócok vaníliaöntettel **2 490**

Nelson mákos guba vaníliaöntettel, eper fagylalttal **2 390**

Klasszikus csokis brownie karamell fagylalttal **2 390**

Forró csokoládétortácska (*vanília fagylalt, meggyragu*) **2 390**

További süteményeinkért kérjük tekintse meg cukrászdánk kínálatát!

Gyerekménü

Cheddar sajtszószos sült burgonya bacon morzsával **2 990**

Paradicsomos spagetti sajttal **3 290**

Halrudacsák sült burgonyával, tartármártással **3 290**

Rántott csirkemell sült burgonyával **3 390**

Jó étvágyat kíván a győztesek helye: a Nelson Étterem!

Az ételek ízét és minőségét a hajó főszakácsa, **Gönczi László** és Csapata garantálja. Ételeink frissen készülnek, ezért a forgalmasabb időszakban kérjük vendégeink türelmét.

Áraink minden esetben körettel együtt, forintban értendők!

Ⓢ = Gluténmentes étel

Ⓛ = Laktózmentes étel

● = Fél adag 70%-os áron

NELSON ÉTTEREM - CUKRÁSZDA

4200 Hajdúszoboszló, Hősök tere 4.

Üzemeltető: Nelson Hotel Kft.

+36 (52) 270 226 • +36 (20) 314 52 26

nelsonpub@nelsonpub.hu

www.nelsonpub.hu • facebook.com/nelsonetterem

NYITVATARTÁS:

Hétfő, kedd, szerda, csütörtök és vasárnap: 7:00 - 22:00

Péntek és szombat: 7:00 - 23:00

Az étlapot készítette: Tandi Design Kft. • www.tandistudio.hu

