

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. Rilette de rață cu trufe și pâine de casă | 3 890 HUF |
| 2. Salată Caesar (piept de pui, salată romană, așchii de parmezan) | 3 890 HUF |
| 3. Creveți cu usturoi în ulei cu chili, cu pâine prăjită | 4 290 HUF |
| 4. Biftec tartar Angus (pâine de casă, legume, ceapa murata, unt condimentat) | 5 690 HUF |

Preparate vegetariene

- | | |
|--|-----------|
| 5. Brânză pane (cartofi steak, sos tartar) | 3 990 HUF |
| 6. Ofenkartoffeln (cartofi prajiti cu spanac, ciuperci, mozzarella, smantana cu usturoi si salata proaspata) | 3 990 HUF |

Supa înainte de a ridica ancora

- | | |
|--|-----------|
| 7. Supă de pere caramel sărat | 2 290 HUF |
| 8. Supa de cartofi dulci cu parmezan si chiftele de legume | 2 490 HUF |
| 9. Supă de ciuperci de pădure cu trufe și smântână (crutoane cu busuioc) | 2 490 HUF |
| 10. Supă bogată de carne de vită (din tafelspitz) | 2 690 HUF |
| 11. Gulaș „Matróz” (tocăniță de vită, cârnați, smântână, fasole) | 2 690 HUF |

Fresh Italian pasta

- | | |
|---|-----------|
| 12. Gnocchi cu sparanghel verde, ciuperci și parmezan | 4 290 HUF |
| 13. Spaghete carbonara originale cu guanciale | 4 390 HUF |
| 14. Piept de pui cu smântână, usturoi, spanac și tagliatelle | 4 390 HUF |
| 15. Paste tagliatelle cu salvie cu sos de rață de legume | 4 990 HUF |
| 16. Spaghete cu creveți cu usturoi, chili, rucola și roșii cocktail | 4 990 HUF |
| 17. Tagliatelle cu somon și vodka | 5 490 HUF |

Gusturi regionale

18. Tocană de legume cu cârnați mangalița și pâine 3 590 HUF
19. Tocană de vită sură în vin roșu cu tăieței cu brânză 5 490 HUF

Preparate din carne de pui

20. Cordon bleu din piept de curcan (cartofi pai, sos tartar) 4 790 HUF
21. Piept de pui la grătar cu ananas și mozzarella la grătar (orez Jasmine) 4 590 HUF
22. Piept de pui parmezan în sos de roșii, copt la cuptor cu mozzarella, cu salata proaspata 4 690 HUF
23. Vin roșu piept de pui cu ciuperci sălbatice cu piure de cartofi cu trufe 4 790 HUF
24. Enchilada de pui cu brânză Cheddar 4 990 HUF
25. Piept de rata roz cu piure de cartofi dulci (alune prajite, sos de cirese coniac, ciuperci salbatice) 6 190 HUF

Preparate din carne de porc

26. Roast a la Brasov (fâșie de bacon, mazăre verde, chili, ceapă, usturoi, cartofi) 4 590 HUF
27. Cotlet pane umplut cu bacon, cașcaval și ceapă (piure de cartofi cu smântână, compot de piersici) 4 790 HUF
28. Ceafă țigănească din ceafă întreagă prăjită (cartofi pai, sos de ardei) 4 790 HUF
29. Porchetta cu spanac usturoi și măămăligă cu parmezan 4 990 HUF
30. BBQ SpareRibs /40-50 dkg/ (cartofi pai, coleslaw) 5 790 HUF
31. Ciolan întreg cu dulceata de ceapa 6 390 HUF
32. Rulada de muschi cu ficat de rata si raguut de ciuperci (mămăligă cu parmezan) 5 990 HUF

Preparate din carne de vită

- 33. Ragu cu obraz de vita de iarna cu mamaliga de parmezan** 6 290 HUF
- 34. Snițel vienez** (piure de cartofi cu unt, gem de afine) 6 190 HUF
- 35. Angus rib-eye steak /300g/**
(sos de ardei verde, ceapa de Lyon, fenkartoffeln) 11 490 HUF
- 36. Steak mușchi de vită Angus /200g/**
(sos whisky de ciuperci, sparanghel la gratar, piure de cartofi cu trufe) 12 490 HUF

Preparate pescărești

- 37. File de șalău în înveliș crocant** (salată proaspătă, cartofi pai, maioneza chimichurri) 6 190 HUF
- 38. Papricaș de somn cu tăiței cu brânză și slănină crocantă** 5 090 HUF
- 39. File de somn la grătar cu tocană de scoici cu usturoi** (sparanghel verde, piure de cartofi) 5 590 HUF
- 40. File de somon la grătar cu condimente verzi și sparanghel verde** (gnocchi prajiti, sos din boabe de capere) 6 490 HUF
- 41. Creveți la grătar cu salată, vinaigretă de avocado și mango** 4 990 HUF

Platouri pentru 2 persoane

- 42. Platou Nelson pentru două persoane** 9 890 HUF
(cordonbleu din piept de curcan, piept de pui la grătar, caș pane, cotlet de porc umplut, ceafă țigănească, cartofi pai, legume la grătar, orez Jasmine, cașcaval ras)
- 43. Platou Fatányéros** 9 890 HUF
(piept de pui la grătar, porchetta, ceafă țigănească, spare ribs, trandafir de slănină, cârnaț debrcener prăjit, cartofi steak, smântână cu usturoi, salată de varză cu ceapă și morcovi)

Salate

44. Salată grecească	2 790 HUF
45. Castraveți murați	990 HUF
46. Salată de varză cu ceapă și morcovi	990 HUF
47. Coleslaw	1 290 HUF

Deserturi după bătălie

48. Germknödel austriac	2 490 HUF
49. 'Nelson Mákos Guba' cu sos de vanilie și înghețată de capsuni	2 390 HUF
50. Brownie clasic cu înghețată de caramel	2 390 HUF
51. Lava cake (înghețată de vanilie, sos de vișine)	2 390 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

52. Cartofi prăjiți cu sos de brânză cheddar și crumbles de bacon	2 990 HUF
53. Spaghette cu roșii și cașcaval	3 290 HUF
54. Batoane de pește cu cartofi pai, cu sos tartar	3 290 HUF
55. Șnițel din piept de pui cu cartofi pai	3 390 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 clopocelului!

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