

ÉTLAP

Üdvözljük 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, cukrászdánk. Reméljük fenséges ételkölteményeink kielégítik minden igényüket és meglepéssel gondolnak vissza az itt eltöltött kellemes órákra.

Mielőtt megismerkednének ingyencégeinkkel kóstolják meg éttermünk valamelyik kiváló minőségű pálinkáját, hogy ételeink elfogyasztása még nagyobb élvezetet nyújtson Önöknek!

Izgalmas utazást kívánunk az ízek birodalmában!

Előételek

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Görög saláta (fetasajt, olívbogyó, paprika, uborka, paradicsom, oregáno, lilahagyma) | 940 |
| Padlizsánkrém (primőr zöldségek, toast) | 1620 |
| Tatárbeefsteak (primőr zöldségek, toast, kéksajtos fűszervaj) | 2890 |
| Cézár saláta (jégsaláta, uborka, paradicsom, fűszeres tejföl, csirkemell, zsemlekockák) | 2090 |

Vegetáriánus ételek

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Gorgonzolás Fiochetti (tejszínes, camembertes mártás) | 1790 |
| Medvehagymás kecskesajttal töltött gombafejek roston (grillezett zöldséges bulgur) | 2250 |
| Rántott sajt (steakburgonya, tartármártás) | 1990 |

Levesek

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Kókusztejes mangó habléves | 1190 |
| Erdei gombás szarvasragu leves cipóban | 1350 |
| Francia hagymaleves cipóban | 1250 |
| Nelson admirális levese (marhahús, zöldségek, gomba, tárkony, mustáros habarás, tejföl) | 1250 |
| Újházi tyúkhúsleves (tyúkhús, zöldségek, gomba, csigászta) | 1150 |
| Harcshalászlé | 1460 |

Az ételek ízét és minőségét a hajó mesterszakácsa, **Makszim Tamás** és Csapata garantálja.

Áraink minden esetben körettel együtt értendők!

① = Fél adagban is rendelhető - ez esetben 65%-os árat számítunk fel.

Ⓢ = Gluténmentes étel

Ⓛ = Laktózmentes étel

Az étlapot készítette: Tandí Design Kft. / www.tandistudio.hu

Frissensültek...

...szárnyasokból

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Chilis csirkeszárnyak (szalmaburgonya, friss saláta, tejfölös uborkaragu) | 1890 |
| Zöldfűszeres tagliatelle (tejszínes, póréhagymás csirkemell csíkok, parmezán sajt) | 2140 |
| Omlós libacomb (vörösborsban párolt aszalt szilvás és baconos lilakáposzta, hagymás törtburgonya) | 3410 |
| Rizlinges joghurtban pácolt csirkecomb filé (friss saláta, chipsburgonya) | 2350 |
| Sellők ajándéka (pulykamell feta sajttal, paradicsommal és baconnal töltve, sajtos burgonyapüré) | 2560 |
| Göngyölt pulykamell (sonka, fűszeres sajt, vegyes köret) | 2460 |
| Mustáros pulykamell zöldségköpenyben (sajtos lilahagymás tarjával töltve, tejfölös héjas cikkburgonya) | 2720 |
| Kincses sziget rejtélye (kacsamájjal, őszibarackkal és füstölt sajttal sült roston csirkemell, burgonyapüré) | 3770 |
| Baconos pulykamell (pulykamell, bacon, friss saláta ezer sziget öntettel, steakburgonya) | 2770 |
| Csirkefajtas (tortilla, csirkemell, sajt, salsa szósz, tejföl, jégsaláta) | 2890 |
| Olaszos csirke (csirkemell, mozzarella, paradicsom, oregáno, parajos rizs, friss saláta, bazsalikomolaj) | 2770 |

...sertéshúsból

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Rabok nyárása (füstölt tarja, sertés szűz, debreceni kolbász, füstölt szalonna, paprika, hagyma, görög saláta, gombás magyaros újbungonya) | 3410 |
| Roston sült majorannás csülökszeletek (rántott hagymakarikák, tejfölös, szalonnás karikaburgonya) | 2560 |
| Fokhagymás sertésstarja tejfölös, szalonnás burgonyatallérral | 2860 |
| Hajótöröttek megmentője (kacsamájjal és gombával töltött sertéskaraj, vegyes köret) | 3450 |
| Borzaska (sertéskaraj lepcsánka bundában, steakburgonya, fokhagymás tejföl) | 2560 |

...marhahúsból

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Bélszín steak (kacsamáj, juhtúró, szegfűgombás lepcsánka, chilis joghurt krém) | 4820 |
| Bélszínsteak fűszeres vajhabbal (kétszersült burgonya, csipős tzaziki, friss saláta) | 4820 |
| Bécsi szelet (borjúkaraj, vaj, rozsmaringos cikkburgonyával) | 3450 |
| Chilivel érelt marha rostélyos (lyoni hagyma, steakburgonya) | 3250 |
| Nelson kedvence (bélszín steak, bacon, piritott gomba, füstölt sajt, héjas cikkburgonya, sült paprika, rántott hagymakarika, chili szósz) | 4870 |

...halakból

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Fogasfilé joghurtos kukoricapelyhenben („kuszkus kaviár”, tejszínes hollandi krém) | 3090 |
| Baconos harcsatekeres (kétszersült burgonya, chilis avokádó krém, friss saláta) | 2980 |
| Harcspaprikás kapros juhtúrós sztrapacskaival | 3130 |
| Mandulás pisztráng görög salátával | 3080 |
| Lazac filé (zöldséges fokhagymás hajdina, hollandi mártás) | 3490 |
| Kétszemélyes halas tál (füstölt lazacpogós, párizsi fogas filé, rántott pontyfilé, harcsasteak karottával és juhtúrós sajtmártással gratinírozva, tengernagysaláta, zöldséges rizs, fokhagymás parajjal töltött paradicsom) | 4920 |

Főszakácsunk kedvencei

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Szarvas nyak erdei gombákkal (barnamártás, szilvás burgonyakrokkett) | 3120 |
| Fatányéros két személyre (roston csirkecomb filé, sertésstarja, pulykamell, bélszínselet, tejfölös-fokhagymás burgonyatallér, kakastaréj szalonna, sült debreceni kolbász, házi vegyes savanyúság) | 4920 |
| Kétszemélyes Nelson tál (sajttal, lilahagymával és füstölt tarjával töltött pulykamell párizsiasan, rántott sajt, roston csirkemell, roston fogas filé, rántott gomba, borzas szelet, sült debreceni kolbász, tojáslepeny, párizsi köret) | 4920 |
| Grilltál (roston sertéskaraj, csirkemell, borjúhúspogácsa, sült debreceni kolbász, kakastaréj szalonna, steakburgonya, zöldfűszeres chilis joghurtkrém) | 3280 |

Saláták

| | |
|------------------|-----|
| Paradicsomsaláta | 570 |
| Uborkasaláta | 570 |
| Káposztasaláta | 570 |
| Csemege uborka | 570 |
| Cecei paprika | 570 |
| Céklasaláta | 570 |
| Vegyes vágott | 570 |

Desszertek

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| Francia bundás kalács (sült almapüré, tejszínes mákpuding) | 1140 |
| Fehér csokis meglepetés sós karamellával csatos üvegben | 1140 |
| Túrós palacsinta forró, fűszeres meggyraguval | 990 |
| További süteményeinkért kérjük tekintse meg cukrászdánk aktuális kínálatát! | |

Gyerekménü

| | |
|----------------------------------|------|
| Rántott pipimell sült krumplival | 1150 |
| Halrudacska krumplipürével | 1150 |

**Jó étvágyat kíván a győztesek helye:
a Nelson Étterem!**

NELSON ÉTTEREM - CUKRÁSZDA

4200 Hajdúszoboszló, Hősök tere 4.

Nyitva tartás:

H-CS, V: 07.00-22.00

P-SZ: 07.00-24.00

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

www.nelsonpub.hu • [facebook.com/nelsonetterem](https://www.facebook.com/nelsonetterem)

Üzemeltető: Nelson Hotel Kft.

