

# 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 gondolkodni vissza az itt töltött kellemes órákra.

Mielőtt megismerkednénk ingyencégeinkkel kóstolják meg éttermünk valamelyik kiváló minőségű pálinkáját, hogy ételeink elfogyasztása még nagyobb élvezetet nyújtson Önöknek!  
*Izgalmas utazást kívánunk az ízek birodalmában!*

## Előételek

● Padlizsánkrém (primőr zöldségek, toast)	1850
● Tatárbeefsteak (primőr zöldségek, toast, kéksajtos fűszervaj)	3090
Hízott libavariációk friss kalácsal és alma emulzióval	2790
Görög saláta (fetasajt, olívabogyó, paprika, uborka, paradicsom, oregáno, lilahagyma) ☉	1290
● Cézár saláta (jégsaláta, uborka, paradicsom, fűszeres tejföl, csirkemell, zsemlekockák)	2150

## Vegetáriánus ételek

Zöldséges, mozzarellás quinoa saláta dijoni vinaigrettevel ☉	1990
● Tortilla brokkolis cheddar krémmel (kóktélpáradicsomos saláta)	2390
● Medvehagymás kecskesajttal töltött gombafejek roston (grillezett zöldséges bulgur)	2450
● Rántott sajt (steakburgonya, tartármártás)	2090
Grillezett gomolyasajt füstölt málnás friss salátával ☉	2390

## Levesek

● Fokhagyma krémleves fűszeres kolbász morzsával	1340
● Kókusztejes mangó habléves ☉	1390
● Erdei gombás szarvasragu leves cipóban	1490
● Nelson admirális levese (marhahús, zöldségek, gomba, tárkony, mustáros habarás, tejföl)	1450
● Újházi tyúkhúsleves (tyúkhús, zöldségek, gomba, fűrtőjós csigatészta) ☉	1290
● Harcsahalászlé ☉	1550

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

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

Áraink minden esetben körettel együtt értendők!

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

☉ = Gluténmentes étel

☉ = Laktózmentes étel

Az étlapot készítette: Tandi Design Kft. / [www.tandistudio.hu](http://www.tandistudio.hu)

## Régiós ízek

Házi morzsában sült mangalica szűz (angolos bébirépa, cukorborsó)	2990
Nyúlcomb pankó morzsában (vajás burgonya, borecetes sárgarépa)	2990
Szürkeborjú hátszín roséra sütve („déliab mártás”, petrezselymes parázburgonya) ☉	3450

## Frissensültek...

### ...szárnyasokból

Szezámagos, chilis szárnyas nuggets szójaszószos udontésztával ☉	2890
Fetával és aszalt paradicsommal töltött csirkemell pankó morzsában (majonézes káposzta saláta, héjas cikkburgonya)	2690
Chilis csirkeszárnyak (steakburgonya, friss saláta, tejfölös uborkaragu) ☉	2190
Omlós libacomb (vörösborban párolt aszalt szilvás és baconos lilakáposzta, hagymás törtburgonya) ☉	3590
● Rizlinges joghurtban pácolt csirkecomb filé (friss saláta, chipsburgonya) ☉	2550
● Göngyölt pulykamell (sonka, fűszeres sajt, vegyes köret)	2790
● Kincses sziget rejtélye (libamájjal, őszibarackkal és füstölt sajttal sült roston csirkemell, burgonyapüré) ☉	3990
● Csirkefáitak (tortilla, csirkemell, sajt, salsa szósz, tejföl, jégsaláta)	3090
● Olaszos csirke (csirkemell, mozzarella, paradicsom, oregáno, parajos rizs, friss saláta, bazsalikomos olívaolaj) ☉	2990

### ...sertéshúsból

Kentucky malaccsütlök (balsamecetes friss saláta, édesburgonya hasáb)	3490
Rabok nyárása (füstölt tarja, sertés szűz, debreceni kolbász, füstölt szalonna, paprika, hagyma, görögsaláta, gombás magyaros újburgonya) ☉	3590
● Roston sült majorannás csülökszeletek (rántott hagymakarikák, tejfölös, szalonnás karikaburgonya)	2790
● Fokhagymás sertésstarja tejfölös, szalonnás burgonyatallérral	3040
● Hajtóröttek megmentője (libamájjal és gombával töltött sertéskaraj, vegyes köret) ☉	3690
● Borzaska (sertéskaraj lepcsánka bundában, steakburgonya, fokhagymás tejföl)	2740

### ...marhahúsból

● Fűszeres paradicsomos borjúragu (spagetti tészta, džiugos sajt)	2890
Bécsi szelet (borjúkaraj, vajás, rozmaryingos cikkburgonyával)	3590
Marhaoldalas cheddarsajtos sült hagymával, steakburgonyával	4590
Vajban érlelt Ribeye steak (édes burgonya, citrusos-bazsalikomos saláta) ☉	5190
Nelson kedvence (bélzín steak, bacon, pirított gomba, füstölt sajt, héjas cikkburgonya, rántott hagymakarika, kapri mártás)	5290
Bélzín steak babéros zöldsémártással (lila gnocchi, vajás cukorborsó)	5390

### ...halakból

● Juhtúrós spenóttal gratinrozott pontyfilé (balsamecetes, paradicsomos friss salátával)	3390
Fogasfilé zöldfűszeres parmezán bundában (zöldspárga, vajmártás, burgonyapüré)	3190
● Harcsapaprikás kapros juhtúrós sztrapacskával	3390
Mandulás pisztráng görög salátával	3290

## Főszakácsunk kedvencei

Marhapofa erdei gombákkal (barnamártás, szilvás burgonyakroket)	3290
Fűszeres olivás omlós lazafile (gnocchi, zöldspárga, zöldfűszeres velouté)	3690
Baconos pulykamell mozzarellával (zöldsaláta, steakburgonya, ezersziget krém) ☉	3190

## Kétszemélyes tálak

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)	5250
Fatányéros két személyre (roston csirkecomb filé, sertésstarja, pulykamell, bélzínszelet, tejföls-fokhagymás burgonyatallér, kakastaréj szalonna, sült debreceni kolbász, házi vegyes savanyúság)	5250
Kétszemélyes halas tál (füstölt lazacropogós, párizsi fogas filé, rántott pontyfilé, harcsasteak karottával és juhtúrós sajtmártással gratinrozva, tengernagysaláta, zöldeséges rizs, fokhagymás parajjal töltött paradicsom)	5250

## Saláták

Paradicsomsaláta	590
Uborkasaláta	590
Mongol káposztasaláta	590
Csemege uborka	590
Cecei paprika	590
Céklsaláta	590
Vegyes vágott	590

## Desszertek

Áfonyás créme brûlée	1290
Fehérsokis meglepetés sós karamellával, csatos üvegben	1260
● Túrós palacsinta forró, fűszeres meggyraguval	1090
További süteményeinkért kérjük tekintse meg cukrászdánk aktuális kínálatát!	

## Gyerekméni

Paprikás csirkemell vajás nokedlivel	1390
Rántott pipimell sült krumplival ☉	1290

## 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](mailto:nelsonpub@nelsonpub.hu)

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

Üzemeltető: Nelson Hotel Kft.

