

# JADŁOSPIS

Pozdrawiamy na pokładzie fregaty Admirala Nelsona!

*Z nazwiskiem angielskiego admirała Horatio Nelsona wiążą się długie wyprawy wojenne, krwawe walki i wspaniałe zwycięstwa.*

*Jeżeli już nie wojnę, to w każdym razie próbujemy wskrzesić z przeszłości szczególny smak życia, w czym służy nam pomocą nasza nastrojowa restauracja i cukiernia.*

*Mamy nadzieję, że nasze wspaniałe poezje potraw zaspokoją wszystkie państwa potrzeby i przyjemnością będziecie wspominać spędzone tutaj miłe godziny.*

*Zanim zapoznacie się z naszymi przysmakami prosimy skosztujcie któregoś ze znakomitej jakości naszego palonego napoju spirytusowego, aby spożywanie naszych potraw sprawiło Państwu jeszcze większą rozkosz!*

*Życzymy emocjonującej podróży w królestwie smaków!*

## Przystawki przed podniesieniem żagli

1. Krem z bakłażanów (świeże warzywa, tost, masło ziołowe z serem pleśniowym) 1 950 Ft
2. Befszyk tatarski (świeże jarzyny, toast) 3 190 Ft
3. Avocado cream with smoked salmon (with toasted scone in crayfishbutter, fresh citrus salad) 1 990 Ft
- G** 4. Sałata grecka (ser feta, oliwki, papryka, ogórki, pomidory, oregano, cebulka liliowa) 1 390 Ft
5. Sałata cesarska (sałatka lodowa, ogórki, pomidory, przyprawiona śmietana, pierś kurczaka, kostki z bułki) 2 240 Ft

## Potrawy wegetariańskie

6. Mushroom creme filled cannelloni, with home made buttered camembert sauce 2 160 Ft
7. Tortilla z brokułowym kremem cheddar (sałata z pomidorów koktajlowych) 2 440 Ft
8. Grzyby z rusztu nadziewane czosnkiem niedźwiedzim z serem kozim z bulgur z grillowanymi warzywami 2 540 Ft
9. Panierowany ser z ziemniakami smażonymi z sosem majonezowym 2 190 Ft
- G** 10. Grilled ewe cheese with chili and with spicy sweet potato, fresh salad, with raspberry-vinegar 2 990 Ft

## Zupy bezpośrednio przed wciągnięciem kotwicy

11. Tomato soup with strawberry flavour and with grilled shrimp 1 540 Ft
- G** 12. Kremowa zupa z mango z mlekiem kokosowym 1 440 Ft
13. Potrawka z jelenia z leśnymi grzybami w chlebie 1 590 Ft
14. Zupa admirała Nelsona (mięso wołowe, jarzyny, grzyby, estragon, zaprawka musztardowa) 1 490 Ft
- L** 15. Rosół mięsny z kury Újházi (mięso z kury, jarzyny, grzyby, ciasto skręcone, Makaron ślimaczki z jajkami przepiórczymi) 1 340 Ft
- L** 16. Zupa rybna z suma 1 590 Ft

## Smaki regionu

17. Polędwica z mangalicy pieczona w domowej panierce (angielska mała marchewka, groszek cukrowy) 3 090 Ft
18. Roasted trotter slices with marjoram (fried onion rings, sour creme-bacon potatoes) 2 890 Ft
- G** 19. Polędwica z szarych krów upieczona na rosé („sos fatamorgana”, ziemniaki z pietruszką) 3 540 Ft

## Z ptactwa

- L** 20. Sezamowe skrzydełka chili z sosem sojowym i makaronem udon 2 940 Ft
21. Pierś z kurczaka faszerowana fetą i suszonymi pomidorami w bułce tartej panko (majonezowa sałatka z kapusty, ziemniaki w łupinkach) 2 760 Ft
- G** 22. Skrzydełka z kurczaka z chili (ziemniaki słomiane, świeża sałata, potrawka z ogórka ze śmietaną) 2 240 Ft
- G** 23. Chrupiące udko z gęsi (czerwona kapusta duszona w czerwonym winie z suszonymi śliwkami i boczkiem, tłuczone ziemniaki z cebulą) 3 640 Ft
- G** 24. Filet z udka kurczaka marynowany w jogurtowym rizlingu (świeża sałata, ziemniaki chips) 2 590 Ft
25. Zwijana pierś indyka (szynka, ser przyprawiony, z dodatkiem różnych warzyw) 2 890 Ft
- G** 26. Tajemnica wyspy skarbów (Pierś kurczaka, wątroba z kaczki, brzoskwinia, ser wędzony, piure ziemniaczane) 4 090 Ft
27. Fajitas z Kury (tortilla, Pierś kurczaka, ser, sos salsa, śmietana, sałatka lodowa, pomidorowa z olejem z oliwy) 3 190 Ft
- G** 28. Kura po włosku (Pierś kurczaka, ser mozzarella, pomidory, ser oregano, ryż ze szpinakiem, mieszanka sałatek, olej z oliwy z bazylią) 3 090 Ft

## Z mięsa wieprzowego

29. Golonka Kentucky z prosiaka (świeża sałata z octem balsamicznym, frytki ze słodkich) 3 590 Ft
- G** 30. Rożen niewolników (karczek wędzony, polędwica wieprzowa, kiełbasa debreczeńska, słonina wędzona, papryka, cebula, sałata grecka, ziemniaki młode z grzybami po węgiersku) 3 690 Ft
31. Mexican pork short rib (with grilled vegetables stuffed taco, with spicy yogurt) 3 490 Ft
32. Czosnkowy schab wieprzowy (talary ziemniaczane ze śmietaną i boczkiem) 3 140 Ft
- L** 33. Ratunek rozbitków (kotlet schabowy, wątroba z kaczki, grzyby, dodatki mieszane) 3 890 Ft
34. Kotlet schabowy zmierzwiony w pokryciu naleśnikowo-ziemniaczanym, ziemniaki pieczone, śmietana czosnkowa) 2 820 Ft

## Z wołowiny

35. Sznyceł wiedeński z Kawałki ziemniaków z masłem i rozmarynem 3 690 Ft

36. Żeberka wołowe z serem cheddar z pieczoną cebulą, z ziemniakami steak 4 690 Ft

**G** 37. Steak Ribey marynowany w maśle (słodkie ziemniaki, z cytrusowo-bazyliową sałatą) 5 390 Ft

38. Przymak Nelsona (steak, bekon, grzyby smażone, ser owczy, ziemniaki w mundurkach, papryka pieczona, cebula smażona w krążki, sos chili) 5 390 Ft

39. Pulled beef in tortilla (fresh salad, yogurt creme with chili) 3 590 Ft

## Z ryb

40. Catfish in crispy potato-cheese sauce (sweet potato pottage with spinach) 3 460 Ft

41. Filet z sandacza w panierce z parmezanu z zielonymi ziołami (zielone szparagi, sos maślany, ziemniaki puree) 3 290 Ft

42. Paprykarz z suma z kluskami z koperkiem z owczym serem 3 460 Ft

43. Pstrąg migdałowy (na łożu z greckiej sałatki) 3 390 Ft

## Przysmaki kucharza okrętowego

44. Policzki wołowe z leśnymi grzybami (brązowy sos, krokietki śliwkowe) 3 360 Ft

45. Ziołowy, oliwkowy, kruchy filet z łososia (gnocchi, zielone szparagi, sos aksamitny z zielonymi przyprawami) 3 790 Ft

**G** 46. Pierś z indyka z boczkiem i mozzarellą (zielona sałata, ziemniaki steak, krem tyjące wusp) 3 290 Ft

## Półmiski dwuosobowe

47. Drewniany talerz dla dwóch osób 5 460 Ft  
(filet z uda kurczaka z rożna, karkówka wieprzowa z rożna, pierś z indyka z rożna, plastry polędwicy, śmietanowoczosnkowe talarki ziemniaczane, boczek jak grzebyk koguta, pieczona kiełbasa debreczyńska, domowe kiszonki)

48. Dwuosobowy półmisek Nelsona 5 460 Ft  
(pierś indyka nadziewana karczkiem wędzonym po parysku, ser panierowany, Pierś kurczaka z rusztu, filety z sandacza, grzyby panierowane zmierzwiona sztuka mięsa, pieczona kiełbasa debreceńskiej, placek jajeczny, dodatki po parysku)

49. Dwuosobowy półmisek rybny 5 460 Ft  
(wędzony chrupiący łosoś, filety z sandacza po parysku, karp panierowany, stek z suma, zapiekany z marchewką w sosie serowym z bryndzy, sałatka admiralska, ryż z jarzynami, pomidor nadziewany szpinakiem czosnkowym)

## Sałatki przeciwko skorbutowi

50. Sałatka z pomidorów 620 Ft

51. Sałatka z ogórków 620 Ft

52. Sałatka z kapusty mongolskiej 690 Ft

53. Surówka z kapusty z majonezem 690 Ft

54. Ogórki konserwowe 620 Ft

55. Papryka Cecei 620 Ft

56. Mieszanka krajana 620 Ft

57. Sałatka z buraków 620 Ft

## Desery po bitwie

58. Jagodowe creambrulee 1 320 Ft

59. Sour cherry chokolade mousse with crispy goose crackling chokolade 1 320 Ft

60. Cottage cheese pancake, baked in vanilla-sour creme 1 190 Ft

Our further offer from the choice of the confectionery!

## Menu dla dzieci

61. Pierś z kurczaka z papryką z maślanymi kluseczkami 1 440 Ft

62. Katlet z piersi kurczaka z pieczonymi ziemniakami 1 340 Ft

63. Spagetti bolognese 1 690 Ft

## Restauracja NELSON - Piwiarnia - Cukiernia

4200 Hajdúszoboszló, Hősök tere 4.

### Godziny otwarcia:

P-W-S-C-N: 07:00 - 22:00 • P-S: 07:00 - 23:00

Tel.: 06 52 270 226

nelsonpub@nelsonpub.hu • www.nelsonpub.hu

Eksploatuje: Nelson Hotel Kft

Nasze ceny w każdym przypadku zawierają dodatki!

KWOTA KOŃCOWA RACHUNKU ZAWIERA 10% OPŁATY SERWISOWEJ.

**Smacznego życzy miejsce zwycięzców  
PUB NELSONA!**

**G: Gluten free**

**L: Lactose free**