



# MENIU

## Bun venit la bordul fregatei amiralului Nelson!

De numele amiralului englez Horatio Nelson se leagă campanii lungi, bătălii însângerate și victorii prețioase. Chiar dacă nu vrem să vă amintim de război, vrem să evocăm acele vremuri și senzațiile din trecut, restaurantul și cofetăria noastră oferind un sprijin impresionant în acest scop.

Sperăm că specialitățile noastre culinare v-au satisfăcut toate poftetele și exigențele, și vă gândiți cu satisfacție la orele plăcute petrecute la noi.

Înainte de a gusta delicatesele noastre, vă invităm să beți un pahărel de tărie de calitate superioară din oferta noastră, astfel consumarea preparatelor noastre vă va oferi o plăcere gastronomică și mai intensă!

*Călătorie pasionantă în împărăția gusturilor!*

## Aperitive înainte de a desface pânzele

Creme de vinete (legume proaspete, pâine proaspete)	1850
Biftek tartar (legume proaspete, pâine prăjită, Unt condimentat, cu mușcăi albastru)	3090
Variații de găscă grasă cu cozonac proaspăt și cu emulsie de mere	2790
Salată grecească (brânză feta, măsline, ardei grași, castraveți, roșii, oregano, ceapă roșie)	1290
Salată Caesar (salată aisberg, castraveți, roșii, smântână condimentată, piept de pui, crutoane)	2150

## Preparate vegetariene

Salată de quinoa cu legume și mozzarella, cu sos de vinegrette á la Dijon	1990
Tortilla cu cremă de broccoli cu brânză cheddar (salată cu roșii cocktail)	2390
Ciuperci umplute cu brânză de capră cu leurolă la grătar, bulgur cu legume la grătar	2450
Cașcaval pane cu cartofi copti și sos tartar	2090
Caș de oaie la grătar cu salată proaspătă cu zmeură	2390

## Supe înainte de a ridica ancora

Supă cremă de usturoi cu bucăți de cărnați condimentați	1340
Supă de spumă de mango cu lapte de cocos	1390
Ciorbă de cerb cu ciuperci de pădure, în chiflă	1490
Supa amiralului Nelson (carne de vită, legume, ciuperci, tarhon, dres cu sos cu muștar)	1450
Supă de găină „Újházi” (carne de găină, legume, ciuperci, Melcișori cu ouă de prepeliță)	1290
Gulaș de somn	1550

## Gusturi regionale

Antricot la tavă de porc mangalița, în pesmet de casă (morcovi mici englezește, mazăre fină)	2990
Pulpă de iepure pane, pesmet Panko (cartofi cu unt, morcovi cu oțet de vin)	2990
Mușchi de vițel gri prăjit rosé (sos „déliab”, cartofi prăjiți întregi)	3450

## Fripturi calde înainte de bătălie

### Preparate din carne de pui

Nuggets de pui cu sesam și chili, cu paste udon cu sos de soia	2890
Piept de pui umplut cu brânză feta și roșii uscate în pane panko (salată de varză cu maioneză, bucăți de cartofi prăjiți cu tot cu coaja)	2690
Aripi de pui cu chili (cartofi pai, salată verde, tocană de castravete cu smântână)	2190
Pulpă de găscă fragedă (varză roșie călită în vin roșu cu prune uscate, cu bacon și cu cartofi bătuți)	3590
File pulpa de pui marinată în iaurt cu rizling (salată proaspete, cartofichips)	2550
Piept de curcan rulat (șuncă, cașcaval condimentat, garnitură asortată)	2790
Secretul insulei cu comori (piept de pui, ficat de rață, pișci, cașcaval afumat, piure de cartofi)	3990
Fajitas de pui (tortilla, piept de pui, cașcaval, sos salsa, smântână, salată aisberg cu roșii)	3090
Piept de pui în stil italian (piept de pui, mozzarella, roșii, oregano, orez cu spanac, salată mixtă, ulei de măsline cu busuioc)	2990

### Preparate din carne de porc

Ciolan de purcel Kentucky (salată proaspătă cu oțet balsamic, cartofi dulce prăjiți)	3490
Frigăruile prizonierilor (ceafă afumată, mușchi de porc, cârnat Debrețin, slănină afumată, ardei grași, ceapă, salată grecească, cartofi noi cu ciuperci în stil unguresc)	3590
Felii de ciolan afumat la grătar, cu maghiran, cu felii de ceapă friptă și felii de cartofi cu smântână și slănină	2790
Garf de porc cu usturoi (cartof cu slalina și cu smintina)	3040
Salvarea naufragaților (cotlet de porc, ficat de rață, ciuperci, garnitură asortată)	3690
Ciufulici (cotlet de porc în blăniță de cartofi, cartofi prăjiți, smântână cu usturoi)	2740

## Preparate din carne de vită

Tocăniță de vițel cu roșii condimentate (spaghete, brânză dziugas)	2890
Șnițel vienez cu Cartofi wedges cu unt și rozmarin	3590
Costița de vită cu ceapă coptă cu brânză cheddar, cu cartofi steak	4590
Steak Ribey măturat în unt (cartofi dulce cu salată cu busuioc și citrice)	5190
Favoritul de Nelson (steak,bacon,ciuperci prajit, gomolya, felie de cartof, ardei prajit, ciapa pane, sos chili)	5290
Steak vrăbioară cu sos de legume cu dafin (gnocchi mov, mazăre fină cu unt)	5390

## Preparate pescărești

File de crap gratinate cu spanac cu brânză de oaie, cu salată proaspătă cu oțet balsamic și roșii	3390
File de șalău pane cu parmezan și verdețuri (sparanghel verde, sos de unt, piure de cartofi)	3190
Tocană de somn cu strapacica cu brânză de oaie cu mărar	3390
Păstrăvi cu migdale pe pat de salată grecească	3290

## Preferatele bucătarului corăbiei

Carne de cap de vită cu ciuperci de pădure (sos maro, crochete cu prune)	3290
File fraged condimentat de somon cu măsline (gnocchi, sparanghel verde, velute)	3690
Piept de curcan cu bacon și mozzarella (salată verde, cartofi steak, cremă „ezersziget”)	3190

## Platouri pentru 2 persoane

Platou Nelson pentru două persoane (piept de pui umplut cu ceafă afumată în stil parizian, cașcaval pane, piept de pui la grătar, file de șalău la grătar, ciuperci pane, cotlet ciufulici, cârnați Debretin prăjiți, omletă, garnitură pariziană)	5250
Farfurie de copac (pulpa de pui la gratar, garf la gratar, sin de curca la gratar, muschi, cartof cu smântina si cu usturoi, cirnati „debrecen” prjiti, muraturi de casa)	5250
Platou cu pește pentru două persoane (somon afumat, file de șalău parizian, crap pane, file de somn cu morcovi și gratinat cu sos de brânză, salata amiralului, orez cu legume, roșii umplute cu spanac și usturoi)	5250

## Salate împotriva scorbutului, „boala marinarilor”

Salată de roșii	590
Salată de castraveți	590
Salată de varză	590
Castraveți cornișon	590
Ardei murați	590
Salat de sfecla	590
Murături asortate	590

## Deserturi după bătălie

Cream brulee cu afine	1290
Surpriză cu ciocolată albă și caramelă cu sare, în sticlă cu cataramă	1260
Plăcintă cu brânză cu sos de vișine	1090
Alte oferte din sortimentele cofetăriei!	

## Meniu pentru copii

Piept de pui cu boia, găluști cu unt	1390
Piept de pui pane cu cartofi pai	1290

Restaurantul - Berăria - Cofetăria NELSON  
4200 Hajdúszoboszló, p-ța Hősök nr. 4.

### Deschis zilnic:

L-M-M-J-D: 07:00 - 22:00 • V-S: 07:00 - 24:00

Tel.: 06 52 270 226

nelsonpub@nelsonpub.hu • www.nelsonpub.hu

Unitate gestionată de: Nelson Hotel Kft

Alte oferte din sortimentele cofetăriei!

Prețurile includ întotdeauna și garnitura!

Pentru jumătăți de porție se aplică un preț de 65%!  
SUMA FINALĂ A NOTEI DE PLATĂ INCLUDE ȘI TAXĂ  
DE SERVIRE 10%!

Spiritul amiralului Nelson este veșnic printre noi,  
și la plecare îi salută pe cei mai dragi oaspeți cu glasul  
clopoțelului!

**NELSON PUB, localul învingătorilor vă  
dorește poftă bună!**