



JADŁOSPIS

Pozdrawiamy na pokładzie fregaty Admirała 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 szczególnie 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

Sałata grecka (ser feta, oliwki, papryka, ogórki, pomidory, oregano, cebulka liliowa)	1190
Krem z bakłażanów (świeże warzywa, tost, masło ziołowe z serem pleśniowym)	1830
Befszyk tatarski (świeże jarzyny, toast)	2990
Sałata cesarska (sałatka lodowa, ogórki, pomidory, przyprawiona śmietana, pierś kurczaka, kostki z bułki)	2150

Potrawy wegetariańskie

Zapiekanka ze słodkich ziemniaków z jajkiem na parze, z serwatką z gałką muszkatołową	1690
Grzyby z rusztu nadziewane czosnkiem niedźwiedzim z serem kozim z bulgur z grillowanymi warzywami	2390
Panierowany ser z ziemniakami smażonymi z sosem majonezowym	2040

Zupy bezpośrednio przed wciągnięciem kotwicy

Czosnkowa zupa krem z okruszkami kielbasy z przyprawami	1290
Kremowa zupa z mango z mlekiem kokosowym	1360
Potrąwka z jelenia z leśnymi grzybami w chlebie	1450
Zupa admirała Nelsona (mięso wołowe, jarzyny, grzyby, estragon, zaprawka musztardowa)	1420
Rosół mięsny z kury Újházi (mięso z kury, jarzyny, grzyby, ciasto skręcone, Makaron ślimaczki z jajkami przepiórczymi)	1240
Zupa rybna z suma	1520

Smaki regionu

Udka z królika w okruszkach panko (ziemniaki z masłem, marchew z octem winnym)	2790
Konfitowana w chlebie golonka cielęca (kiszona kapusta, śmietana)	2890
Kapusta nadziewana „Faluvégthalmi” (cielęcina, wieprzowina, jęczmień perłowy, śmietana bawola)	2560
Polędwica z szarych krów upieczona na rosé („sos fatamorgana”, ziemniaki z pietruszką)	3390

Dania świeżo pieczone przed potyczką

Z ptactwa

Skrzydółka z kurczaka z chili (ziemniaki słomiane, świeża sałata, potrawka z ogórka ze śmietaną)	2140
Pragnienie Lady Hamilton (tagliatelle z zielonymi przyprawami, kawałki piersi z kurczaka ze śmietaną i porem, ser parmezan)	2360
Chrupiące udka z gęsi (czerwona kapusta duszona w czerwonym winie z suszonymi śliwkami i boczkiem, tłuczone ziemniaki z cebulą)	3540
Filet z udka kurczaka marynowany w jogurtowym rizlingu (świeża sałata, ziemniaki chips)	2490
Prezent syrenek (pierś indyka nadziewana serem feta, pomidorami i boczkiem, serowe puree ziemniaczane)	2720
Zwijana pierś indyka (szynka, ser przyprawiony, z dodatkiem różnych warzyw)	2740
Musztardowa pierś indyka w powłoce jarzynowej (nadziewana karkiem z czerwoną cebulką i serem, ząbki ziemniaków w mundurkach ze śmietaną)	2840
Tajemnica wyspy skarbów (Pierś kurczaka, wątroba z kaczki, brzoskwinia, ser wędzony, piure ziemniaczane)	3890
Fajitas z Kury (tortilla, Pierś kurczaka, ser, sos salsa, śmietana, sałatka lodowa, pomidorowa z olejem z oliwy)	3090
Kura po włosku (Pierś kurczaka, ser mozzarella, pomidory, ser oregano, ryż ze szpinakiem, mieszanka sałatek, olej z oliwy z bazyliką)	2990

Z mięsa wieprzowego

Rożen niewolników (karczek wędzony, polędwica wieprzowa, kielbasa debreczeńska, słonina wędzona, papryka, cebula, sałata grecka, ziemniaki młode z grzybami po węgiersku)	3590
Kawałki golonki z majerankiem pieczone na ruszcie z pieczonymi pierścionkami z cebuli z plasterkami ziemniaków ze śmietaną i boczkiem	2740
Czosnkowy schab wieprzowy (talary ziemniaczane ze śmietaną i boczkiem)	2990
Ratunek rozbitków (kotlet schabowy, wątroba z kaczki, grzyby, dodatki mieszane)	3560
Kotlet schabowy zmierzwiony w pokryciu naleśnikowo-ziemniaczanym, ziemniaki pieczone, śmietana czosnkowa)	2690

Z wołowiny

Zraz wołowy (sos z musztardy dżońskiej, frytki ze słodkich ziemniaków, świeża sałata)	3590
Sznicel wiedeński z Kawałki ziemniaków z masłem i rozmarynem	3590
Rostbef wołowy marynowany z chili (z cebulą lyońską, ziemniakami steak)	3450
Przysmak Nelsona (steak, bekon, grzyby smażone, ser owczy, ziemniaki w mundurkach, papryka pieczona, cebula smażona w krążki, sos chili)	5150

Z ryb

Filet z tuńczyka marynowany w pomidorach z chrupiącymi kawałkami boczku, z szerokimi paskami makaronu z jajkami przepińczymi	3190
Filet z sandacza w panierce z parmezanu z zielonymi ziołami (zielone szparagi, sos maślan, ziemniaki puree)	3190
Paprykarz z sumą z kluskami z koperkiem z owczym serem	3290
Pstrąg migdałowy (na łożu z greckiej sałatki)	3240

Przysmaki kucharza okrętowego

Policzki wołowe z leśnymi grzybami (brązowy sos, krokiety śliwkowe)	3190
Ziołowy, oliwkowy, kruchy filet z łosia (gnocchi, zielone szparagi, sos aksamitny z zielonymi przyprawami)	3690
Pierś z indyka z boczkiem i mozzarellą (zielona sałata, ziemniaki steak, krem tysiące wysp)	3140

Półmiski dwuosobowe

Drewniany talerz dla dwóch osób (filet z uda kurczaka z różną, karkówka wieprzowa z różną, pierś z indyka z różną, plastry polędwicy, śmietanowo-czosnkowe talarki ziemniaczane, boczek jak grzebyk koguta, pieczona kielbasa debreczyńska, domowe kiszonki)	5150
Dwuosobowy półmisek Nelsona (pierś indyka nadziewana karczkiem wędzonym po parysku, ser panierowany, Pierś kurczaka z rusztu, filety z sandacza, grzyby panierowane zmierzwiona sztuka mięsa, pieczona kielbasa debreczyńska, placek jajeczny, dodatki po parysku)	5150
Dwuosobowy półmisek rybny (wędzony chrupiący łosoś, filety z sandacza po parysku, karp panierowany, stek z sumą, zapiekany z marchewką w sosie serowym z bryndzy, sałatka admirałska, ryż z jarzynami, pomidor nadziewany szpinakiem czosnkowym)	5150

Sałatki przeciwko skorbutowi

Sałatka z pomidorów	590
Sałatka z ogórków	590
Sałata z kapusty	590
Ogórki konserwowe	590
Papryka Cecei	590
Mieszanka krajana	590
Sałatka z buraków	590

Desery po bitwie

Komosa ryżowa (quinoa) z nugatem	1290
Niespodzianka z białą czekoladą ze słonym karmelem w zamykanej butelce	1220
Naleśniki z gorącą potrawką wiśniową	1070

Menu dla dzieci

Spaghetti po bolońsku	1640
Pierś z kurczaka z papryką z maślanymi kluseczkami	1360
Katlet z piersi kurczaka z pieczonymi ziemniakami	1240

Jakość i smak potraw gwarantuje okrętowy mistrz kucharski
Maksim Tamás.

Restauracja NELSON - Piwiarnia - Cukiernia

4200 Hajdúszoboszló, Hősök tere 4.

Godziny otwarcia: P-W-S-C-N 07:00-22:00 • P-S 07:00-24:00

Tel.: 06 52 270 226

nelsonpub@nelsonpub.hu • www.nelsonpub.hu

Eksploatuje: Nelson Hotel Kft

Nasze ceny w każdym przypadku zawierają dodatki!

W przypadku zamówienia połowy porcji naliczamy
65% ceny!

KWOTA KOŃCOWA RACHUNKU ZAWIERA 10% OPŁATY
SERWISOWEJ.

**Smacznego życzy miejsce zwycięzców
PUB NELSONA!**