

# ÉTLAP

## Üdvözöljük 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 megelégedéssel gondolnak vissza az itt eltöltött kellemes órákra.

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

*Izgalmas utazást kívánunk az ízek birodalmában!*

## Előételek

Csontvelő petrezselyemmel, tengeri sóval és pirított házi kenyérrel	2150
1 Erdélyi padlizsánkrém (friss zöldségek, rozmaringos házi kenyér)	2290
1 Cézár saláta (jégsaláta, uborka, paradicsom, fűszeres tejföl, csirkemell, pirított zsemlekecska)	2450
Kemencében sült kecskesajt (szilva csatni és friss kevert saláta)	3350
Tatárbeefsteak (primőr zöldségek fűszervajjal és rozmaringos házi kenyérrel)	3590

## Vegetáriánus ételek

Gnocchi parajjal és fűszeres sajtmártással	2190
1 Sült zöldségek mozzarella sajttal sütve	2350
1 Rántott sajt (steak burgonyával és tartármártással)	2490
Vargányás házi tészta parmezán forgácsal	2690
Friss házi sajtok grillezve, sült padlizsánnal	3250

## Levesek

1 Cékla krémleves zöldfűszeres tormaszelével	1490
Tengernagy gulyása (bab, füstölt csülök, zöldségek, kolbászcipsz, tejföl)	1650
Csirkeraagu leves (csirkemell, zöldborsó, zöldségek, gomba, petrezselyemzöld, kurkuma)	1690
Marhahúsleves velős csonttal (erős paprika, torma, petrezselyemzöld, házi kenyér)	1690
Harcshalászlé	1790
1 Forró szamóca krémleves (édes grízgombóccal és pirított mandulával)	1850

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

Az ételek ízét és minőségét a hajó főszakácsa,

**Szennyesi Mátyás** és Csapata garantálja.

Áraink minden esetben körettel együtt értendők!

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

Ⓞ= Gluténmentes étel

Ⓛ= Laktózmentes étel

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

## Régiós ízek

Körömpörkölttel töltött mangalica dagadó, petrezselymes burgonyával	3590
Faszéren sült mangalica szűz (illatos erdei gombákkal, snidlinges tócsnival és fehérbab pürével)	3990
Szürkeborjú hátszín roséra sütve (kéksajttal grillezett burgonyával, sült paprikakrémmel és céklával, zöldbors mártással)	4590

## Frissensültek... ...szárnyasokból

Tanyasi csirkecomb mustáros borsos kéregben (édes savanyú répa, petrezselymes jázminrizs, vajás buggyantott tojás)	2750
Csirkemell fenyőmaggal pirítva, házi pestós tagliatellével	2790
Sajtkéregben sült jércemell (friss salátával, parajos rizzsel)	2950
Fahéjas-citrusos jércemell (édesburgonyapürével, almaraguval)	2990
Joghurtos mézes-mustáros érlelt pulykamell (köles rizottóval és kolbász chipssal)	3190
Bőrén sült csirkecombfilé (paprikakrémmel, sült zöldségekkel, karikaburgonyával)	3240
1 Csirkefajtas (tortilla, csirkemell, sajt, salsa szósz, tejföl, jégsaláta)	3490
Zöldfűszeres kecskesajttal töltött jércemell, bacon szalonna köntösben (tejfölös-ruccolás chipsburgonya)	3590
Hízott kacsamell és kacsacomb (diós-birsalmás raguval és édesburgonyával)	4890

## ...sertéshúsból

Ropogós mangalica csülök (almás-lencsés-káposztás házi burgonyával, mustár mártással)	2990
Egészben sült mangalica tarja betyárburgonyával, friss lecsóval	3250
Töltött sertéskaraj ropogós burgonyakoronggal és petrezselymes rizzsel	3190
Matrózok töltött tócsnija (sertéspaprikás, reszelt sajt, juhtúró, tejföl, vöröshagyma, paradicsom, füstölt szalonna, káposztasaláta, füstölt csülök)	3290
Zsenge malaccsülök (tört burgonyával, gyöngyhagymás babraguval)	3990

## ...marhahúsból

Marhapofa erdei gombával, szilvás burgonyakrokettel	3740
Bécsi szelet (borjúkaraj, fűszeres cikkburgonyával, majonézes káposztasalátával)	3990
Nelson kedvence (belsőzín steak, bacon, pirított gomba, füstölt sajt, héjas cikkburgonya, rántott hagymakarika, kapri mártás)	5990
Érlelt bélszín libamájjal (kukoricapudinggal, illatos gombakrémmel töltött tésztácskával, füstölt fűrjtojással)	6290
Budapest bélszín újszerűen (zöldborsópüré, lecsó, házi burgonya, rizs, libamáj, bacon szalonna)	6290

## ...halakból

Sáfrányos pisztráng, vajás petrezselymes burgonyával	3390
Fogasfilé sörtesztában (zöldborsópürével, fűszeres chipsburgonyával, vajás hollandi mártással)	3690
Ropogós harcsasült, paprikasalátával és citromos vajmártással (karikaburgonya, zöld spárga, pritaminpaprika, lilahagyma, ruccola-madársaláta olivajjal-balzsameccettel, tengeri só)	3590
Rácponty újrágondolva (tejfölös halmártás, törtburgonya, pontyszelet, konfitált hagyma tejfölhabbal)	3690

## Főszakácsunk kedvencei

Mangalicakaraj steak (fűszeres túróval töltött burgonyával, friss lecsóval)	3490
Áfonyás vörösboros vaddisznó lapocka (grillezett polentával, hagymás juhtúróval)	4090
Bőrén sült lazacfilé (pikáns fokhagymás avokádóraguval, ruccolás burgonyapürével)	3990
Konfitált libacomb és rozé libamell (zöldségekkel töltött palacsintával, rakott burgonyával, káposzta krémmel és céklás meggyraguval)	4690

## Kétszemélyes tálak

Kétszemélyes Nelson tál (sajttal, lilahagymával és füstölt tarjával töltött pulykamell párizsiasan, rántott sajt, roston csirkemell, konfitált tarja, rántott gomba, borzas szelet, sült debreceni kolbász, tojáslepény, párizsi köret)	5990
Fatányéros két személyre (bőrén sült csirkecomb filé, konfitált mangalica tarja, tanyasi csirkemell, hólyagos malaccsászár, betyárburgonya, kakastaréj, szalonna, sült debreceni kolbász, házi vegyes savanyúság)	5990
Kétszemélyes halas tál (füstölt lazacropogós, párizsi fogas filé, rántott pontyfilé, harcsa steak, karottával és juhtúros sajtmártással gratinírozva, tengernagysaláta, zöldséges rizs, fokhagymás parajjal töltött paradicsom)	6190

## Saláták

Paradicsomsaláta	690
Uborkasaláta	690
Csemege uborka	690
Cecci paprika	690
Céklasaláta	690
Vegyes vágott savanyúság	690
Mongol káposztasaláta	690
Majonézes káposztasaláta	690

## Desszertek

1 Túrós palacsinta (forró meggyraguval és fehér csokoládéval ékesítve)	1390
Nelson máglyarakás	1490
Forró csokoládévulkán vanília fagyalattal	1450

*További süteményeinkért kérjük tekintse meg cukrászdánk aktuális kínálatát!*

## Gyerekmenü

Rántott pipimell sültburgonyával	1540
Csirkeburger sültburgonyával	1590
Carbonara spagetti	1790

## NELSON ÉTTEREM - CUKRÁSZDA

4200 Hajdúszoboszló, Hősök tere 4.

### NYITVATARTÁS:

Hétfőtől csütörtökig és vasárnap: 07:00 - 22:00

Pénteken és szombaton: 07:00 - 23:00

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.

