



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

Salata grecka (ser feta, oliwki, papryka, ogórki, pomidory, oregano, cebulka liliowa)	1150
Krem z bakłażanów (świeże warzywa, tost, masło ziołowe z serem pleśniowym)	1740
Befszyk tatarski (świeże jarzyny, toast)	2990
Salata cesarska (sałatka lodowa, ogórki, pomidory, przyprawiona śmietana, pierś kurczaka, kostki z bułki)	2090

Potrawy wegetariańskie

Fioletowe gnocchi z zielonymi szparagami z sosem brei	1990
Grzyby z rusztu nadziewane czosnkiem niedźwiedzim z serem kozim z bulgur z grillowanymi warzywami	2340
Panierowany ser z ziemniakami smażonymi z sosem majonezowym	1990

Zupy bezpośrednio przed wciągnięciem kotwicy

Zupa krem czerwony cheddar z karmelizowaną, cebulową bagietką	1290
Kremowa zupa z mango z mlekiem kokosowym	1290
Potrąka z jelenia z leśnymi grzybami w chlebie	1390
Zupa admirała Nelsona (mięso wołowe, jarzyny, grzyby, estragon, zaprawka musztardowa)	1350
Rosół mięsny z kury Újházi (mięso z kury, jarzyny, grzyby, ciasto skręcone, muszelki)	1190
Zupa rybna z suma	1490

Smaki regionu

Kapusta nadziewana „Faluvéghalmi” (ciełęcina, wieprzowina, jęczmień perłowy, śmietana bawola)	2490
Palinkowe golonko z mangalica (z warzywnym prosem, majonezem sliwkowym)	3190
Polędwica z szarych krów upieczona na rosé („sos fatamorgana”, ziemniaki z pietruszką)	3250

Dania świeżo pieczone przed potyczką

Z ptactwa

Ravioli nadziewane mięsem z drobiu w śmietankowym sosie koperkowym	2190
Skrzydółka z kurczaka z chili (ziemniaki słomiane, świeża sałata, potrawka z ogórka ze śmietaną)	1990
Pragnienie Lady Hamilton (tagliatelle z zielonymi przyprawami, kawałki piersi z kurczaka ze śmietaną i porem, ser parmezan)	2290
Chrupiące udko z gęsi (czerwona kapusta duszona w czerwonym winie z suszonymi śliwkami i boczkiem, tłuczone ziemniaki z cebulą)	3490
Filet z udka kurczaka marynowany w jogurtowym rizlingu (świeża sałata, ziemniaki chips)	2450
Prezent syrenek (piers indyka nadziewana serem feta, pomidorami i boczkiem, serowe puree ziemniaczane)	2640
Zwijana pierś indyka (szynka, ser przyprawiony, z dodatkiem różnych warzyw)	2650
Musztardowa pierś indyka w powłoce jarzynowej (nadziewana karkiem z czerwoną cebulką i serem, ząbki ziemniaków w mundurkach ze śmietaną)	2790
Tajemnica wyspy skarbów (piers kurczaka, wątroba z kaczki, brzoskwinia, ser wędzony, piure ziemniaczane)	3790
Fajitas z Kury (tortilla, Pierś kurczaka, ser, sos salsa, śmietana, sałatka lodowa, pomidorowa z olejem z oliwy)	2960
Kura po włosku (Pierś kurczaka, ser mozzarella, pomidory, ser oregano, ryż ze szpinakiem, mieszanka sałatek, olej z oliwy z bazyliką)	2840

Z mięsa wieprzowego

Rożen niewolników (karczek wędzony, polędwica wieprzowa, kiełbasa debreczeńska, słonina wędzona, papryka, cebula, sałata grecka, ziemniaki młode z grzybami po węgiersku)	3520
Kawałki golonki z majerankiem pieczone na ruszcie z pieczonymi pierścionkami z cebuli z plasterkami ziemniaków ze śmietaną i boczkiem	2670
Czosnkowy schab wieprzowy (talary ziemniaczane ze śmietaną i boczkiem)	2930
Ratunek rozbitków (kotlet schabowy, wątroba z kaczki, grzyby, dodatki mieszane)	3490
Kotlet schabowy zmierzwiony w pokryciu naleśnikowo-ziemniaczanym, ziemniaki pieczone, śmietana czosnkowa)	2620

Z wołowiny

Steak z polędwicy (wątroba z kaczki, twaróg owczy, placki z grzybami, krem jogurtowy z chili)	4970
Sznicel wiedeński z Kawałki ziemniaków z masłem i rozmarynem	3520
Rostbef wołowy marynowany z chili (z cebulą lyońską, ziemniakami steak)	3360
Przysmak Nelsona (steak, bekon, grzyby smażone, ser owczy, ziemniaki w mundurkach, papryka pieczona, cebula smażona w krążki, sos chili)	4990

Z ryb

Filet z sandacza w panierce z parmezanu z zielonymi ziołami (zielone szparagi, sos maślan, ziemniaki puree)	3090
Rolada z sumą z boczkiem (zapiekane ziemniaki, świeża sałata, krem z awokado z chili)	3060
Paprykarz z sumą z kluskami z koperkiem z owczym serem	3190
Pstrąg migdałowy (na łożu z greckiej sałatki)	3150

Przysmaki kucharza okrętowego

Ziołowy, oliwkowy, kruchy filet z łosia (gnocchi, zielone szparagi, sos aksamitny z zielonymi przyprawami)	3590
Pierś z indyka z boczkiem i mozzarellą (zielona sałata, ziemniaki steak, krem tysiące wysp)	2990
Marynowany karczek jeleni pieczony na żelaznej płycie (potrawka z grzybów leśnych, krokietki ziemniaczane ze śliwkami)	3250

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)	4990
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)	4990
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)	4990

Sałatki przeciwko skorbutowi

Sałatka z pomidorów	570
Sałatka z ogórków	570
Sałata z kapusty	570
Ogórki konserwowe	570
Papryka Cecei	570
Mieszanka krajana	570
Sałatka z buraków	570

Desery po bitwie

Pączek z prosa z bżem z truskawkami	1190
Niespodzianka z białą czekoladą ze słonym karmelem w zamykanej butelce	1190
Naleśniki z gorącą potrawką wiśniową	1040

Menu dla dzieci

Spaghetti po bolońsku	1590
Pierś z kurczaka z papryką z maślanymi kluseczkami	1290
Katlet z piersi kurczaka z pieczonymi ziemniakami	1190

Jakość i smak potraw gwarantuje okrętowy mistrz kucharski
Makszim 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!**