

Меню

Приветствуем Вас на борту фрегата «Адмирал Нельсон»!

Надеемся, что богатое разнообразие наших блюд сможет удовлетворить вкусы каждого, и побывавшие в нашем заведении гости с удовольствием будут вспоминать приятно проведенное здесь время.

Желаем захватывающего путешествия в царство разнообразия вкусов!

Закуски

- | | |
|--|-----------|
| 1. Рийет из утки с домашним хлебом | 3 890 HUF |
| 2. Салат «Цезарь» (куриное филе, римский салат, пармезан) | 3 890 HUF |
| 3. Креветки с острым чесночным маслом и тостами | 4 290 HUF |
| 4. Татарский бифштекс (домашний хлеб, маринованный лук, масло) | 5 690 HUF |

Вегетарианские блюда

- | | |
|---|-----------|
| 5. Сыр в кляре (картопля фри, соус тар-тар) | 3 990 HUF |
| 6. Ofenkartoffeln (картофель по домашнему с шпинатом, грибами, моцареллой, чесночно-сметанным соусом) | 3 990 HUF |

Супы

- | | |
|--|-----------|
| 7. Суп с грушей, солёным карамеллю та фисташок | 2 290 HUF |
| 8. Суп с запеченных батат в духовке с пармезаном та овощными котлетами | 2 490 HUF |
| 9. Грибной сливочный суп с трюфелями (крутоны с базиликом) | 2 490 HUF |
| 10. Говяжий бульон наваристый (из тафельшпиц) | 2 690 HUF |
| 11. Гуляш по-матросски (тушеная говядина, колбаса, сметана, фасоль) | 2 690 HUF |

Свежая итальянская паста

- | | |
|--|-----------|
| 12. Ньокки с зеленой спаржей, грибами и пармезаном | 4 290 HUF |
| 13. Настоящие спагетти карбонара с гуанчиале | 4 390 HUF |
| 14. Куриная грудка с тальятелле со сливками, чесноком и шпинатом | 4 390 HUF |
| 15. Паста тальятелле с шалфеем и овощным рагу из утки | 4 990 HUF |

16. Спагетти с креветками, чесночным чили, рукколой и коктейльными томатами 4 990 HUF
17. Лосось с водкой та пастой тальятелле 5 490 HUF

Региональные вкусы

18. Домашнее лечо с колбасой из мангалицы и хрустящим хлебом 3 590 HUF
19. Говядина в красном вине, тушенная с творожным чатни 5 490 HUF

Свежеиспеченные...

...крылатые

20. Кордон блю (картопля фри, соус тар-тар) 4 790 HUF
21. Куриная грудка на гриле с ананасом и моцареллой (жасминовый рис) 4 590 HUF
22. Куриная грудка с пармезаном в томатном соусе, запеченная в духовке с моцареллой, со свежим салатом 4 690 HUF
23. Куриная грудка на красном вине с лесными грибами и трюфельным пюре 4 790 HUF
24. Куриные энчилады с сыром чеддер 4 990 HUF
25. Розовая утиная грудка с пюре из сладкого картофеля (жареный фундук, коньячно-вишневый соус, лесные грибы) 6 190 HUF

...свинина

26. Жаркое по-брашовски (бекон, зеленый горошек, чили, лук, чеснок, картофель) 4 590 HUF
27. Жареная корейка, фаршированная беконом, сыром и луком (сливочное пюре, компот из персиков) 4 790 HUF
28. Цыганское жаркое с жареным комом (картофель фри и перечный соус) 4 790 HUF
29. Поркетта со зелеными специями, чесночным шпинатом и полентой с пармезаном 4 990 HUF
30. BBQ SpareRibs /40-50 дкг/ (картофель стейк, соус барбекю) 5 790 HUF
31. Хрустящая рулька с луковым джемом 6 390 HUF
32. Рулет из вырезки с утиной печенью и грибным рагу (полента с пармезаном) 5 990 HUF

...говядина

33. Зимнее рагу из говяжьих щек та полентой с пармезаном 6 290 HUF
34. Венский шницель (маслянистое картофельное пюре, черничное варенье) 6 190 HUF
35. Ангусский стейк рибай /300г/ (соус из зеленого перца, лук по-лионски, Печеный картофель) 11 490 HUF
36. Стейк из филе ангуса /200г/ (соус из грибного виски, спаржа на гриле, картофельное пюре с трюфелем) 12 490 HUF

... рыба

37. Филе щуки в хрустящей шубе (свежий салат, запеченный картофель, майонез чимичурри) 6 190 HUF
38. Сом тушеный с творожной пастой и хрустящим беконом 5 090 HUF
39. Филе сома на гриле с чесночным рагу из мидий (спаржа и картофельное пюре) 5 590 HUF
40. Филе тосканского лосося, запеченное в духовке (жареные ньокки, чесночный шпинат, томаты коктейльные, сливки, пармезан) 6 490 HUF
41. Креветки на гриле с салатом, авокадо и винегретом из манго 4 990 HUF

Тарелки на двоих

42. Тарелка Нельсона 9 890 HUF
(грудка индейки кордон блю, куриная грудка гриль, жареный сыр, фаршированная свиная отбивная, жаркое по-цыгански, картофель фри, овощи гриль, рис жасмин, тертый сыр)
43. Деревянная тарелка на двоих 9 890 HUF
(куриная грудка на гриле, зеленая поркетта со специями, жаркое по-цыгански, свиные ребрышки, колбаса по-дебреченски, стейк фри, сметана с чесноком, салат из монгольской капусты)

Салаты

44. Греческий салат	2 790 HUF
45. Соленья	990 HUF
46. Салат из монгольской капусты	990 HUF
47. Салат из капусты	1 290 HUF

Дессерты

48. Мягкие вареники на пару с маком и ванильным соусом	2 490 HUF
49. «Нельсон Макош Губа» с ванильным соусом и клубничным мороженым	2 390 HUF
50. Классический шоколадный брауни с карамельным мороженым	2 390 HUF
51. Горячий шоколадный торт (ванильное мороженое с вишней)	2 390 HUF

Чтобы узнать о других десертных предложениях, ознакомьтесь с нашим предложением, доступным в течение всего дня в нашей кондитерской.

Детско еменю

52. Картошка фри с сырным соусом чеддер и крошками бекона	2 990 HUF
53. Томатные спагетти с сыром	3 290 HUF
54. Рыбные палочки с картофелем фри и соусом тар-тар	3 290 HUF
55. Жареная куриная грудка с жареным картофелем	3 390 HUF

NELSON ÉTTEREM - CUKRÁSZDA

4200 Hajdúszoboszló, Hősök tere 4.

График работы:

С понедельника до четверга и воскресенье: 07:00 - 22:00

Пятница и суббота: 07:00 - 23:00

Тел.: +36 (52) 270 226 • nelsonpub@nelsonpub.hu
www.nelsonpub.hu • facebook.com/nelsonetterem