

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 împărăpia gusturilor!

Aperitive înainte de a desface pânzele

Măduvă cu pătrunjel, cu sare de mare și pâine de casă prăjită	2 150 HUF
Salată ardelenescă de vinete (legume proaspete, pâine de casă cu rozmarin)	2 290 HUF
Salată Caesar (salată iceberg, castraveți, roșii, smântână condimentată, piept de pui, crutoane din pâine)	2 450 HUF
Brânză de capră la cuptor (chutney de prune și amestec de salată proaspătă)	3 350 HUF
Biftec tartar (cu legume timpurii, unt condimentat și pâine de casă cu rozmarin)	3 590 HUF

Preparate vegetariene

Gnocchi cu spanac și sos de cașcaval condimentat	2 190 HUF
Legume coapte cu mozzarella	2 350 HUF
Cașcaval pane (cu cartofi steak și sos tartar)	2 490 HUF
Paste de casă cu hribi și parmezan răzuit	2 690 HUF
Brânză de capră la grătar, cu vinete prăjite	3 250 HUF

Supe înainte de a ridica ancora

Supă cremă de sfeclă roșie cu jeleu de hrean cu mirodenii verzi	1 490 HUF
Gulașul amiralului (fasole, cioan afumat, legume, rondele de cârnați, smântână)	1 650 HUF
Supă de pui (piept de pui, mazăre verde, legume, ciuperci, pătrunjel verde, curcuma)	1 690 HUF
Supă de vită cu os cu măduvă (ardei iute, hrean, pătrunjel verde, pâine de casă)	1 690 HUF
Ciorba pescarului din somn	1 790 HUF
Supă cremă fierbinte din frăguțe (cu găluște de griș dulci și migdale prăjite)	1 850 HUF

Gusturi regionale

- Piept de porc umplut cu tocană din picioare de porc, cu cartofi natur cu pătrunjel** 3 590 HUF
- Vrăbioară de mangaliță copt pe cărbune mangal** (cu ciuperci de pădure aromate, clătite din cartofi cu arpagic și pireu de fasole albă) 3 990 HUF
- Strip steak în sânge** (cartofi la grătar cu brânză albastră, cremă de ardei copti și sfeclă roșie, sos de piper verde) 4 590 HUF

Preparate din carne de pui

- Pulpe de pui în crustă de muștar și piper** (morcov dulce-acrișor, orez jasmine cu pătrunjel, ou poșat cu unt) 2 750 HUF
- Piept de pui prăjit cu semințe de brad, cu tagliatelle de casă cu pesto** 2 790 HUF
- Piept de pui prăjit în crustă de cașcaval** (cu salată proaspătă și orez cu spanac) 2 950 HUF
- Piept de pui cu scorțișoară și citrice** (cu pireu din cartofi dulci și sos de mere) 2 990 HUF
- Piept de curcan maturat cu iaurt, miere și muștar** (cu risotto de mei și chipsuri de cărnați) 3 190 HUF
- Pulpe de pui dezosate prăjite cu piele** (cu cremă de ardei, legume coapte, rondele de cartofi) 3 240 HUF
- Fajitas de pui** (tortilla, piept de pui, cașcaval, sos salsa, smântână, salată iceberg) 3 490 HUF
- Piept de pui umplut cu brânză de capră cu mirodenii verzi, învelit în bacon** (cu chipsuri de cartofi cu smântână și rucola) 3 590 HUF
- Piept de rață și pulpă de rață gras** (cu sos de nuci și gutui și cu cartofi dulci) 4 890 HUF

Preparate din carne de porc

- Ciolan crocant de mangaliță** (cartofi țărănești cu mere-linte-varză, sos de muștar) 2 990 HUF
- Ceafă de mangaliță prăjită întreg, cu cartofi haiducești și tocană de legume proaspete** 3 250 HUF
- Cotlet de porc umplut, cu rondele crocante de cartofi și orez cu pătrunjel** 3 190 HUF
- Clătita de cartofi umplută a mateloților** (cu papricaș de porc, cașcaval răzuit, brânză burduf, smântână, ceapă roșie, roșii, slănină afumată, salată de varză, ciolan afumat) 3 290 HUF
- Ciolan fraged de purcel** (cu cartofi zdrobiți și tocană de fasole cu hașmă) 3 990 HUF

Preparate din carne de vită

Obraz de vită cu ciuperci de pădure și crochete de cartofi cu prune 3 740 HUF

Șnițel vienez (cotlet de vițel, cartofi wedges condimentați, salată de varză cu maioneză) 3 990 HUF

Favoritul lui Nelson (steak din mușchi de vită, bacon, ciuperci prăjite, cașcaval afumat, cartofi wedges, rondele de ceapă pane, sos capri) 5 990 HUF

Mușchi de vită maturat cu ficat de găscă (cu budincă de porumb, paste umplute cu cremă de ciuperci aromate, ouă de prepeliță afumată) 6 290 HUF

Mușchi de vită Budapesta reinterpretată (piure de mazăre, ghiveci, cartofi, orez, ficat de găscă, bacon) 6 290 HUF

Preparate pescărești

Păstrăv cu șofran și cartofi natur cu unt și pătrunjel 3 390 HUF

File de șalău pane (cu piure de mazăre, chipsuri de cartofi condimentate. sos olandez) 3 690 HUF

File de somn crocant cu salată de ardei și sos de unt cu lămâie (rondele de cartofi, sparanghel, gogoșari, ceapă roșie, salată de rucola cu ulei de măsline și oțet balsamic și cu sare de mare) 3 590 HUF

Crap reinterpretat (sos de pește cu smântână, cartofi zdrobiți, file de crap, ceapă confiată cu frișcă) 3 690 HUF

Preferatele bucătarului corăbiei

Steak cotlet de mangaliță (cu cartofi umpluți cu brânză condimentată, cu ghiveci proaspăt) 3 490 HUF

Spată de mistreț fiert în vin roșu cu afine (cu mămăligă la grătar și brânză burduf cu ceapă) 4 090 HUF

File de somon prăjit cu piele (cu sos picant de avocado cu usturoi și pireu de cartofi cu rucola) 3 990 HUF

Pulpă de rață confiată și piept de rață în sânge (cu clătită umplută cu legume, cartofi gratinați, cremă de varză și sos de vișine cu sfeclă roșie) 4 690 HUF

Platouri pentru 2 persoane

Platou Nelson pentru două persoane 5 990 HUF
(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 Debrecin prăjiți, omletă, garnitură pariziană)

Farfurie de copac 5 990 HUF
(pulpa de pui la gratar, garf la gratar, sin de curca la gratar, muschi, cartof cu smântina și cu usturoi, cirnati „debrecen” prjiti, muraturi de casa)

Platou cu pește pentru două persoane 6 190 HUF
(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)

Salate

Salată de roșii	690 HUF	Salată de sfeclă roșie	690 HUF
Salată de castraveți	690 HUF	Murătură asortată	690 HUF
Castraveți murați	690 HUF	Salată de varză mongolă	690 HUF
Ardei gras	690 HUF	Salată de varză cu maioneză	690 HUF

Deserturi după bătălie

Clătite cu brânză (cu sos de vișine fierbinte și ciocolată albă)	1 390 HUF
Prăjitura rugul lui Nelson	1 490 HUF
Vulcan de ciocolată cu înghețată de vanilie	1 460 HUF
Alte oferte din sortimentele cofetăriei!	

Meniu pentru copii

Piept de pui pane cu cartofi prăjiți	1 540 HUF
Hamburger de pui cu cartofi prăjiți	1 590 HUF
Spaghete Carbonara	1 790 HUF

NELSON PUB, localul învingătorilor vă dorește poftă bună!

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

Prețurile includ întotdeauna și garnitura!

Restaurantul - Cofetăria NELSON

4200 Hajdúszoboszló, Hősök tere 4.

Deschis zilnic:

L-M-M-J-D: 07:00 - 22.00

V-S: 07:00 - 23:00

Tel.: +36 (52) 270 226 • nelsonpub@nelsonpub.hu

www.nelsonpub.hu • facebook.com/nelsonetterem

Operator: Nelson Hotel Kft