

# 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**

- 1. Bruschetta cu roșii și pesto de casă** (parmezan, pâine de casă) **2 290 HUF**
- 2. Salată Caesar** (piept de pui, salată romană, așchii de parmezan) **2 990 HUF**
- 3. Creveți cu usturoi în ulei cu chili, cu pâine prăjită** **3 390 HUF**
- 4. Biftec tartar Angus** (pâine de casă, legume) **4 290 HUF**

## **Preparate vegetariene**

- 5. Clătită din cartofi cu salată proaspătă** (smântână cu usturoi, cașcaval răzuit) **2 590 HUF**
- 6. Cașcavel pane** (cartofi steak, sos tartar) **2 990 HUF**
- 7. Brânză la grătar cu salată proaspătă** **3 190 HUF**
- 8. Spaghette arrabbiata** (chili, usturoi, roșii, așchii de parmezan) **3 090 HUF**
- 9. Spaghette alla norma** (roșii, zucchini, boabe de capere, vinete) **3 390 HUF**

## **Supă înainte de a ridica ancora**

- 10. Supă de prune cu scorțișoare** **1 690 HUF**
- 11. Supă de ciuperci de pădure cu trufe și smântână** (crutoane cu busuioc) **1 790 HUF**
- 12. Supă ragu de pui** (piept de pui, ciuperci, legume, lămâie, cimbru) **1 990 HUF**
- 13. Supă bogată de carne de vită** (din tafelspitz) **1 890 HUF**
- 14. Gulaș „Matróz”** (tocăniță de vită, cârnați, smântână, cartofi, fasole) **2 090 HUF**
- 15. Supă de pește și fructe de mare / felul principal/** (fructe de mare, roșii, vin alb și pâine prăjită) **4 290 HUF**

## **Gusturi regionale**

16. Tocană de legume cu cârnați mangalița și pâine 2 490 HUF
17. Tocană de vită sură în vin roșu cu tăieței cu brânză 3 990 HUF

## **Preparate din carne de pui**

18. Cordon bleu din piept de curcan (cartofi pai, sos tartar) 3 390 HUF
19. Piept de pui cu smântână, usturoi, spanac și tagliatelle 3 290 HUF
20. Piept de pui la grătar cu caș de casă la grătar, cu salată proaspătă 3 490 HUF
21. Piept de pui la grătar cu ananas și mozzarella la grătar (orez Jasmine, sos de capere cu smântână) 3 790 HUF
22. Piept de pui prăjit în pesmet Panko condimentat (orez Jasmine, salată Paris Island la grătar, smântână cu usturoi) 3 690 HUF
23. Fajitas de pui (tortilla, piept de pui, cașcaval, sos salsa, smântână, salată iceberg) 3 790 HUF
24. Pulpă de rață confiată (varză cu vin roșu, crochete de cartofi cu măr) 3 590 HUF
25. Piept de rață Rosé și ficat de rață (piure de cartofi cu trufe, ceapă prăjită, sos de afine cu vin roșu) 6 290 HUF

## **Preparate din carne de porc**

26. Spaghette Carbonara cu smântână 3 490 HUF
27. Ceafă țigănească din ceafă întreagă prăjită (cartofi pai, sos de ardei) 3 490 HUF
28. Fleică de porc prăjită lent (piure de cartofi cu smântână, sfeclă la grătar, ceapă prăjită) 3 390 HUF
29. Ciolan întreg crocant (varză bavareză, salată de cartofi, sos de bere) 4 490 HUF
30. Cotlet pane umplut cu bacon, cașcaval și ceapă (piure de cartofi cu smântână, compot de piersici) 3 790 HUF
31. Borzaska /șnițel ungiuresc/ (cotlet de porc, salată proaspătă, smântână cu usturoi) 3 990 HUF
32. Pulled Pork în tortilla (cartofi pai, sos BBQ) 3 890 HUF
33. BBQ SpareRibs (cartofi pai, sos BBQ) 4 490 HUF
34. File de porc cu tocană de ficat de rață cu ciuperci (clătită din cartofi, ceapă roșie murată) 4 990 HUF

## **Preparate din carne de vită**

- 35. Obraz de vită gătit lent în bere Guinness** (crochete de cartofi cu mere, cu ciuperci de pădure) **4 790 HUF**
- 36. Șnițel vienez uriaș din carne de vițel** (salată de cartofi călduță, gem de afine) **5 290 HUF**
- 37. Steak de vițel în crustă de mirodenii verzi** (sos de smântână cu coniac, mămăligă cu parmezan, sparanghel verde la grătar) **5 790 HUF**
- 38. Angus rib-eye steak** (300g / fasole cu roșii, salată Paris Island la grătar, cartofi steak) **7 990 HUF**
- 39. Mușchi de vită Stroganoff** (orez Jasmine, crochete de cartofi cu mere) **8 290 HUF**
- 40. Steak mușchi de vită Angus** (sos whisky, piure de cartofi cu trufe, sparanghel verde, ciuperci la grătar) **9 690 HUF**
- 41. Surf'n'turf – Steak mușchi de vită cu creveți** (sos de capere cu smântână, cartofi steak) **9 990 HUF**

## **Preparate pescărești**

- 42. Frutti di mare – Fructe de mare cu tagliatelle** **3 990 HUF**
- 43. Spaghette cu creveți cu usturoi, chili, rucola și roșii cocktail** **3 990 HUF**
- 44. File de șalău la grătar** (spanac cu usturoi, cartofi cu pătrunjel) **3 990 HUF**
- 45. File de șalău în înveliș crocant** (salată proaspătă, cartofi pai, maioneză cu chili) **4 190 HUF**
- 46. Papricaș de somn cu tăiței cu brânză și slănină crocantă** **3 990 HUF**
- 47. File se somn la grătar cu tocană de scoici cu usturoi** (sparanghel verde, pireu de cartofi) **4 290 HUF**
- 48. File de somon la grătar cu condimente verzi și sparanghel verde** (orez Jasmine, sos din boabe de capere) **4 990 HUF**
- 49. Somon la grătar cu creveți cu smântână și usturoi** (tagliatelle, salată Paris Island) **5 990 HUF**

## **Platouri pentru 2 persoane**

- 50. Platou Nelson pentru două persoane** **6 990 HUF**  
(cordonbleu din piept de curcan, piept de pui la grătar, caș pane, șnițel unguresc, ceafă țigănească, cartofi pai, legume la grătar, orez Jasmine, cașcaval ras)
- 51. Platou Fatányéros** **6 990 HUF**  
(piept de pui la grătar, fleică de purcel, ceafă țigănească, spare ribs, trandafir de slănină, cârnaț debrucener prăjit, cartofi steak, smântână cu usturoi, salată de varză cu ceapă și morcovi)

## **Salate**

52. Castraveți murați	790 HUF
53. Salată de varză cu ceapă și morcovi	790 HUF
54. Salată de varză cu maioneză	790 HUF
55. Salată grecească	1 990 HUF

## **Deserturi după bătaie**

56. Clătite cu mac (sos de vanilie, sos de căpșuni)	1 690 HUF
57. Brownie clasic cu înghețată de caramel	1 890 HUF
58. Lava cake (înghețată de vanilie, sos de vișine)	1 890 HUF

Pentru alte oferte de desert, vă rugăm să aruncați o privire asupra ofertei noastre disponibile pe tot parcursul zilei la cofetăria noastră.

## **Meniu pentru copii**

59. Spaghette cu roșii și cașcaval	2 290 HUF
60. Batoane de pește cu cartofi pai, cu sos tartar	2 290 HUF
61. Șnițel din piept de pui cu cartofi pai	2 390 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](mailto:nelsonpub@nelsonpub.hu)

[www.nelsonpub.hu](http://www.nelsonpub.hu) • [facebook.com/nelsonetterem](https://www.facebook.com/nelsonetterem)

*Operator: Nelson Hotel Kft*