

ALBION Étterem

*„Aki meg akarja ismerni egy nép kultúrai fokát,
nézze meg annak tűzhelyét.”*

Jókai Mór

Csodálatos környezetben, kényelmes, családias, tradicionális éttermünk igazi magyaros ízekkel, bőséges adagokkal, kedvező árakkal, udvarias kiszolgálással várja szeretettel betérő VENDÉGEIT!

Ételeinket minőségi alapanyagokból főzzük.

Allergén információ:

- **G:** gluténérzékeny nem fogyaszthatja
- **L:** laktózérzékeny nem fogyaszthatja

Az „☹” szimbólummal jelzett ételeink elkészítése alkalmanként hosszabb időt vehet igénybe!

Az „Időszakosan” jelölésű ételekről kérjük, kérdezzék a felszolgálót!

Az ételeink ára a köret árát nem tartalmazza, kivéve a specialitásaink és bőségtálaink!

Bővebb felvilágosításért kérjük, forduljon felszolgálóinkhoz!

Köszönjük!

Kedves Vendégeinknek jó étvágyat kívánunk!

Étlap

Levesek

1. Orjaleves csészében cércnametélttel G	0,3 l	1 250,-
2. Tanyasi húsleves orjával és marhahússal gazdagon, piros fazékban G	0,5 l	2 450,-
3. Strázsahegyi marhagulyás bográcsban házi csipetkével G	0,5 l	2 550,-
4. Monori halászlé harcsafilével bográcsban <i>plusz hal rendelhető</i>	0,5 l <i>adagonként</i>	2 700,- 900,-
5. Hideg gyümölcsleves tejszínhabbal csészében L	0,3 l	1 250,-

Előételek

6. Grillezett sajt friss salátaágyon L	2 990,-
7. Rántott camembert áfonyalekvárral G, L	2 690,-
8. Harcsatepertő kevert salátával G, L	4 400,-
9. Tatár beefsteak bekeverve ☹	6 900,-

Főételek sertésből

10. Rántott szelet tarjából 20 dkg G	3 450,-
11. Rántott szelet karajból 18 dkg G	3 250,-
12. Cigánypecsenye füstölt szalonnataréjjal 20 dkg	3 950,-
13. Sörivók kedvence (füstölt csülökkel, lilahagymával, trappista és krémsajttal töltött sertés karaj, reszelt sajttal megszórva) G, L	4 150,-
14. Konfitált malaccsülök juhtúrós sztrapacskával 35 dkg G, L	5 850,-
15. Szalontüdő „pájsli” házi zsemlegombóccal 25 dkg G, L	4 290,-

Főételek szárnyasból

16. Jércemellfilé roston 18 dkg	3 150,-
17. Rántott csirkemellfilé 18 dkg G	3 250,-
18. Rose kacsamell káposztás cvekedlivel 25 dkg G	6 650,-
19. Hízott libamáj roston, édesburgonya gerezddel, friss salátával, lilahagyma lekvárral 25 dkg	11 900,-
20. Ropogós kacsacomb steak burgonyával, párolt káposztával 35 dkg	6 250,-
21. Rose kacsamell friss salátával, édesburgonya gerezddel, erdei gyümölcs mártással 25 dkg	6 650,-

Főételek halakból

22. Tigrisrák tejszínes pestós tagliatellével 15 dkg G, L	5 450,-
23. Harcsapaprikás juhtúrós sztrapacskával 20 dkg G, L	5 950,-
24. Grillezett lazacfilé zöldspárgával, zöldborsmártással 20 dkg G, L	6 990,-
25. Tigrisrák vaslapon sütve friss salátával 20 dkg	6 650,-
26. Fogasfilé roston petrezselymes burgonyával 20 dkg	5 590,-
27. Egészben sült pisztráng petrezselymes burgonyával 30-35 dkg	5 590,-

Főételek marhahúsból

28. Pfeffer steak zöldborsmártással krokettel 25 dkg G, L	9 900,-
29. OSKAR steak zöldspárgával, grillezett tigrisrákkal, édesburgonya gerezddel, borsmártással 25 dkg G, L	13 000,-
30. Rántott borjúláb 20 dkg G	4 950,-
31. Borjúpaprikás vajasgaluskával 20 dkg G, L	5 950,-
32. Pacalpörkölt „Nyerges módra” főtt burgonyával 25 dkg	4 850,-

Séf ajánlata

33. Vörösboros, gombás szarvastokány barnamártással, G zsemlegombóccal 20 dkg	7 990,-
34. Serpenyős sztrapacska szalonnapörccel, tejfelesen tálalva 25 dkg G, L	4 500,-
35. Vegetáriánus MIX tányér: friss saláta, grill saslik, grillezett kukorica, rántottsajt, tartármártás G, L	5 100,-

Bőségtálak

36. 2 személyes Nyerges tál (konfitált malaccsülök vagy kacsacomb, sörivók kedvence, csirkemell falatok Orly módra, rántott trappista sajt, natúr gombafejek, szalonnataréj, rizs, hasáburgonya, tartármártás) G, L	13 000,-
37. 2 személyes Pipi tál (csirkemell falatok Orly tésztában, caprese csirkemellfilé, rántott csirkecombfilé, grillezett csirkecombfilé grillezett kukorica, rizs, hasáburgonya, tartármártás) G, L	11 000,-
38. 2 személyes grillmix (jércemellfilé roston, bélszínfalatok vaslapon sütve, mustáros flekken, grillezett sajt, csevapcsicsa, szalonnataréj, grillzöltség saslik, vaslapon sült gombafejek, grillezett kukorica, édesburgonya gerezdek, rizs, tartármártás) L	16 000,-

Gyerekenzü – csak gyermekek részére, maximum 10 éves korig rendelhető

39. Gyermekeknek G, L	2 500,-
Csirkemell falatok Orly módra vagy rántott hús (sült krumplival vagy rizzsel és ketchuppal, káposztasalátával)	

Pizzák **G, L**

40. NÉGYSAJTOS (paradicsomszósz, mozzarella, trappista, füstölt, feta sajttal)	3 900,-
41. NYERGES (paradicsomszósz, mozzarella, sonka, gomba, kukorica)	3 900,-
42. SONKÁS (paradicsomszósz, mozzarella, sonka)	3 900,-
43. MAGYAROS (paradicsomszósz, mozzarella, bacon, füstöltkolbász, lilahagyma)	3 900,-
44. DIABOLÓ (paradicsomszósz, mozzarella, szalámi)	3 900,-
45. MEDITERRÁN (tejfölös alap, GYROS hús, lilahagyma, paradicsom, fetasajt)	3 900,-

Köreték

46. Hasábburgonya	1 100,-
47. Édesburgonya	1 850,-
48. Petrezselymes burgonya	1 100,-
49. Steakburgonya	1 450,-
50. Krokett G, L	1 450,-
51. Rizs	900,-
52. Galuska G	900,-
53. Grillezett zöldségek	2 650,-
54. Friss saláta (jégсалáta, uborka, paradicsom, öntet)	2 450,-
55. Tartármártás L	600,-
56. BBQ szósz	500,-
57. Ketchup	500,-
58. Mustár	500,-
59. Tejföl L	500,-
60. Kenyér G	600,-/kosár

Savanyúságok-saláták

61. Házi kovászós uborka	900,-
62. Házi káposztasaláta	900,-
63. Vecsési dézsás savanyúságok	900,-
64. Uborkasaláta	1 100,-
65. Hagymás paradicsomsaláta	1 100,-

Desszertek

66. Somlói galuska pirított dióval	G, L	1 690,-
67. Forró varázs (vaníliafagyi forró gyümölcsöntettel)	L	2 650,-
68. Sajttorta szelet	G, L	1 500,-
69. Palacsinta 2 db/adag (ízes, fahéjas, kakaós, mogyorókrémes)	G, L	1 300,-
70. Gesztenyepüré tejszínhabbal	L	1 590,-
71. Fagyi kehely tejszínhabbal	L	700,-/gombóc

Kedves Vendégeink!

Őszintén reméljük, hogy étlap ajánlatunkból kedvükre tudtak választani. Ha szeretik és keresik a ritkán fellelhető ételeket, úgy visszavárjuk Önöket a „Régi Kedvencek” kóstolására.

Kérjük, érdeklődjének éttermünkben telefonon (0629-410 758), vagy e-mailben az info@nyergeshotel.hu címen.

Áraink szervízdíjat NEM tartalmaznak!

Áraink forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.

Bankkártyát (Mastercard, Maestro, Visa) és SZÉP kártyát elfogadunk.

Ha kifog Önön a tányér tartalma, kérésére a maradék ételt szívesen becsomagoljuk, a csomagolásért extra díjat számolunk fel.



Köszönjük, hogy az ALBION éttermet választották!
Visszavárjuk Önöket!

Kafka család
Tulajdonos

Kiss József
Főpincér

Pavlyás István
Konyhafőnök