

ALBION Étterem

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

Jókai Mór

Csodálatos környezetben, kényelmes, családi, 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!

Zóna adagok rendelésére a 4, 19, 20 és 21. számú ételek esetén van lehetőség, az ár 70%-át számoljuk fel.

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. Sült fokhagymás, gyömbéres gombakrém leves ínyenceknek		0,3 l	1 350,-
2. Húsleves gazdagon csészében, házi töltikével	G	0,3 l	1 150,-
3. Tanyasi forrófazék gazdagon, házi töltikével	G	0,5 l	2 350,-
4. Strázsahegyi marhagulyás bográcsban, csipetkével	G	0,5 l	2 400,-
5. Monori halászlé harcsafilével bográcsban <i>plusz hal rendelhető</i>		0,5 l	2 600,- <i>adagonként 900,-</i>
6. Házias gyümölcsleves hidegen, tejszínhabbal	L	0,3 l	1 150,-

Előételek

7. Rántott camembert sajt, áfonyalekvárral	G, L		2 300,-
8. Tatár beefsteak bekeverve	🕒		6 900,-
9. Haltepertő ínycsalátával	G		3 400,-
10. Velős „konc” fokhagymával és pirítóssal	🕒 G		3 600,-
11. Sajtκόstoló fatálon	L		4 950,-
12. Karamellizált kecskesajt aszaltparadicsomos rukkolasaláta ágyon			4 950,-

Főételek (köret külön választandó az ételekhez)

13. Sörivók kedvence (füstölt csülökkel, lilahagymával, trappista és krémsajttal töltött sertés karaj, reszelt sajttal megszórva)	G, L		3 900,-
14. Rántott borjúláb tartármártással	G, L		4 200,-
15. Monori cigánypecsenye szalonnataréjjal			3 200,-
16. OSCAR Steak (grillezett zöldspárga, tigrisrák, borsmártás) 20 dkg			8 600,-
17. Feketekagyló fehérboros, fokhagymás, petrezselymes mártásban, pirítóssal	G		4 900,-
18. Grillezett fogas filé			3 900,-
19. Grillezett csirkemell filé			2 850,-
20. Rántott sertésborda	G		2 950,-
21. Rántott csirkemell filé	G		2 950,-
22. Lazacfilé lapon sütve			5 200,-

Specialitások (körettel együtt)

23. Vegetáriánus tányér (grillezett sajt, tofu, gomba, L grillzöldségekkel és tartármártással, friss salátával)		4 200,-
24. Konfitált malaccsülök juhtúrós sztrapacskával G, L		5 850,-
25. Rose kacsamell rukkola-madársaláta ágyon, édesburgonyával, gyümölcs mártással		6 450,-
26. Vaslapon sült hizott kacsá-/libamáj szeletek salátaágyon édesburgonyával, lilahagyma lekvárral		9 200,-
27. Házi friss lecsó füstölt szalonnával, kolbásszal, nokedli (szezonális) G		4 200,-
28. Tigrisrák vaslapon grillezve bacon chips-szel, L tartármártással, citrommal, friss salátaágyon		6 600,-
29. Egészben sült pisztráng bacon chipsszel, petrezselymes burgonyával, tartármártással és citrommal G, L		4 900,-
30. Bélszín steak zöldborsmártással és krokettel G, L	20 dkg	8 800,-
31. Quesadilla bélszínfalatok (cheddar, jégсалáta, G, L bacon chips, BBQ öntet)	15 dkg	5 600,-
32. Grillezett sajt friss salátaágyon, olívaolajjal, tartármártással L		3 800,-
33. Marhapörkölt vajjas galuskával G		4 450,-
34. Pacalpörkölt „Nyerges módra” főtt burgonyával (időszakosan)		3 950,-
35. Burgundi vadragu házi zsemlegombóccal G		6 950,-
36. Harcsapaprikás juhtúrós sztrapacskával G, L		5 950,-
37. Tejszínes tagliatelle tigrisrákkal G, L		4 850,-
38. Juhtúrós sztrapacska füstölt szalonnapörccel G, L		3 600,-
39. Pájsli házi zsemlegombóccal (időszakosan) G		3 300,-

2 személyes bőségtálak

40. Nyerges tál (konfitált malaccsülök, sörivók kedvence, csirkemell filé Orly módra, rántott sajt, házi grillkobász, jázmin rizs, hasáburgonya, tartármártás) G, L		11 000,-
41. Albion grilltál (sertés flekken, konfitált malaccsülök, csirkemell filé roston, bélszíncsíkok lapon sütve, házi grillkolbász, jázmin rizs, hasáburgonya)		13 000,-
42. Halastál (egész pisztráng roston, tigrisrák grillezve, fogas filé roston, lazac filé grillezve, jázmin rizs, steakburgonya, tartármártás) G, L		12 000,-
43. Pipi tál (rántott csirkecomb filé, csirkemell falatok Orly tésztában, vasalt-fűszeres csirkecomb, caprese csirkemell, jázmin rizs, hasáburgonya) G, L		9 800,-

Gyerekménü – csak gyermekek részére, maximum 10 éves korig rendelhető

44. Gyermekeknek G, L	2 300,-
Csirkemell falatok Orly módra vagy rántott hús (sült krumplival vagy jázmin rizssel és ketchuppal, káposztasalátával)	

Köreték

45. Hasábburgonya	900,-
46. Steakburgonya	1 100,-
47. Édesburgonya	1 450,-
48. Petrezselymes burgonya	990,-
49. Krokett G, L	1 100,-
50. Jázmin rizs	990,-
51. Nokedli G	600,-
52. Tagliatelle tészta G	1 450,-
53. Tartármártás L	550,-
54. Friss saláta (jégсалáta, uborka, paradicsom, olajos öntet)	1 850,-
55. Grillezett zöldségek	1 950,-
56. BBQ szósz	400,-
57. Ketchup	400,-
58. Mustár	400,-
59. Tejföl L	400,-
60. Kenyér G	400,-/kosár

Savanyúk-saláták

61. Házi kovászos uborka	700,-
62. Házi káposztasaláta	800,-
63. Vecsési dézsás savanyúságok	700,-
64. Vasárnapi uborkasaláta, fokhagymás tejfölösen L	950,-
65. Hagymás paradicsomsaláta	950,-

Desszertek

66. Forró varázs (vaníliafagyi forró gyümölcsöntettel) L	1 900,-
67. Gundel palacsinta G, L	1 850,-
68. Friss palacsinták 2 db (ízes, kakaós, fahéjas, nutellás) G, L	1 100,-
69. Fagyi kehely tejszínhabbal L	600,-/gombóc
70. Sajttorta szelet G, L	1 250,-
71. Somlói galuska (időszakos) G, L	1 550,-
72. Házi készítésű TRÜFFEL torta L	1 650,-

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