

# ALBION Étterem

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

*Jókai Mór*

Csodálatos környezetben, kényelmes, családias, tradicionális éttermünk, szezonális muskátlis terasszal, 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!

Zóna ételek rendelése esetén a kalkulált ár 70%-át számoljuk fel.

Az ételeink ára a köret árát nem tartalmazza, kivéve a specialitásainkat, melyek köretet is tartalmaznak!

Bővebb felvilágosításért kérjük, forduljon felszolgálóinkhoz!

**Kedves Vendégeinknek jó étvágyat kívánunk!**

# Étlap

## Levesek

1. Brokkolikrémleves		0,3 l	950.-
2. Húsleves gazdagon csészében	<b>G</b>	0,3 l	950.-
3. Tanyasi forró fazék gazdagon velőscsonttal (orjacsont, cérnametélt, zöldség)	<b>G</b>	0,6 l	2.100.-
4. Strázsahegyi gulyásleves bográcsban	<b>G</b>	0,5 l	1.850.-
5. Monori halászlé pontyfilével bográcsban		0,5 l	1.950.-
6. Monori halászlé harcsafilével bográcsban <i>plusz hal rendelhető (adagonként)</i>		0,5 l	1.950.- 800.-
7. Házias meggyleves tejszínhabbal	<b>L</b>	0,3 l	950.-

## Előételek

8. Rántott camembert sajt, áfonyalekvárral és sült almával	<b>G, L</b>		2.300.-
9. Tatár beefsteak bekeverve “🕒”		20 dkg	4.400.-
10. Haltepertő ínyenc salátával	<b>G</b>	18 dkg	3.200.-
11. Velős „konc” fokhagymával és pirítóssal “🕒”	<b>G</b>		2.700.-

## Főételek (köret külön választandó az ételekhez)

12. Sörivók kedvence (füstölt csülökkel, lilahagymával, trappista és krémsajttal töltött sertés karaj, reszelt sajttal megszórva)	<b>G, L</b>		3.300.-
13. Rántott borjúláb tartármártással	<b>G, L</b>	20 dkg	3.500.-
14. Monori cigánypecsenye szalonnataréjjal		18 dkg	2.950.-
15. Bélszín steak tükörtojással		22 dkg	4.500.-
16. Mediterrán fogasfilé pesztóval, füstölt sajttal grillezve	<b>L</b>	18 dkg	4.200.-
17. Grillezett fogasfilé		18 dkg	3.400.-
18. Grillezett csirkemell filé		18 dkg	2.450.-
19. Rántott sertésborda	<b>G</b>	22 dkg	2.550.-
20. Rántott csirkemell filé	<b>G</b>	18 dkg	2.550.-
21. Hamburger	<b>G, L</b>		2.100.-
22. Sajtburger	<b>G, L</b>		2.200.-

23. Cézár saláta	<b>G, L</b>	2.350.-
24. Görög saláta	<b>L</b>	1.950.-
25. Tejszínes tagliatelle garnélarákkal	<b>G, L</b>	3.350.-

## Specialitások (körettel együtt)

26. Vegetáriánus tányér (grillezett és rántott sajt, grillezett tofu, friss zöldségekkel és tartármártással)	<b>G, L</b>	3.400.-
27. Konfitált malaccsülök pékné burgonyával	40 dkg	4.850.-
28. Rose kacsamell pirított fenyő magvas rukkolás madársaláta ágyon balzsamecettel	25 dkg	4.100.-
29. Vaslapon sült hízott kacsamájseletek salátaágyon édesburgonyával	20 dkg	5.300.-
30. Házi friss lecsó füstöltzalonnával, kolbásszal, nokedlivel (szezonális)	<b>G</b>	3.300.-
31. Garnélarák vaslapon grillezve bacon chips, saláta, tartármártás és citrom	18 dkg <b>L</b>	4.550.-
32. Bőren sült lazacfilé vaslapon sütve pesztós, aszalt paradicsomos tagliatelle tésztával“🕒”	18 dkg <b>G, L</b>	4.890.-
33. Egészben sült pisztráng bacon chipsszel, petrezselymes burgonyával, tartármártással és citrommal	35 dkg <b>G, L</b>	4.350.-
34. Bélszín steak borsmártással és krokettel	<b>G, L</b> 22 dkg	5.600.-
35. Grillezett sajt friss salátaágyon, olíva- vagy tökmagolajjal	<b>L</b>	2.990.-
36. Marhapörkölt házi tarhonyával	<b>G</b>	3.990.-
37. Pacalpörkölt „Nyerges módra” főtt burgonyával		3.450.-

## 2 személyes bőségtálak

38. <b>Nyerges tál</b> (konfitált malaccsülök, sörivók kedvence, csirkemell filé orly, rántott trappistasajt, házi grillkobász, rizs, hasáburgonya, tartármártás)	<b>G, L</b>	8.990.-
39. <b>Albion grilltál</b> (sertés flekken, konfitált malaccsülök, csirkemell filé roston, bélszíncsíkok lapon sütve, házi grillkolbász, rizs, hasáburgonya)		9.990.-
40. <b>Halastál</b> (egész pisztráng roston, garnélarák grillezve, fogasfilé rántva, lazacfilé grillezve, rizs, steamburgonya, tartármártás)	<b>G, L</b>	9.200.-
41. <b>Pipi tál</b> (rántott csirkecomb filé, csirkemell falatok orly tésztában, vasalt-fűszeres csirkecomb, caprese csirkemell, rizs, hasáburgonya)	<b>G, L</b>	8.400.-

## Gyerekménü – csak gyermekek részére, maximum 10 éves korig rendelhető

42. Gyermekeknek való	<b>G, L</b>	2.400.-
a.	Húsleves cérnametélttel (csésze)	
b.	Csirkemell falatok Orly módra <b>vagy</b> rántott hús (sült krumplival és ketchuppal)	
c.	Ízes/kakaós palacsinta 1 db vagy 1 gombóc fagyalt	

## Köreték

43. Hasábburgonya		600.-
44. Steakburgonya		800.-
45. Édesburgonya		800.-
46. Petrezselymes burgonya		600.-
47. Krokett	<b>G, L</b>	800.-
48. Rizs		500.-
49. Nokedli	<b>G</b>	400.-
50. Tagliatelle tészta	<b>G, L</b>	900.-
51. Tartármártás	<b>L</b>	450.-
52. Friss saláta (jégsaláta, paradicsom, öntet)		1.400.-

## Savanyúk-saláták

53. Házi kovászos uborka		600.-
54. Házi káposztasaláta		600.-
55. Vecsési dézsás savanyúságok		600.-
56. Vasárnapi uborkasaláta, fokhagymás tejfölösen	<b>L</b>	800.-
57. Hagymás paradicsomsaláta		800.-

## Desszertek

58. Forró varázs (vaníliafagyi forró málnaöntettel)	<b>L</b>	1.600.-
59. Mór ingben (csoki kuglóf csokoládészósszal, vaníliafagyival)	<b>G, L</b>	1.450.-
60. Friss palacsinták 2 db (ízes, kakaós, fahéjas, nutellás)	<b>G, L</b>	900.-
61. Fagyi kehely (gombóconként)	<b>G, L</b>	500.-
62. Sajttorta szelet	<b>G, L</b>	950.-

## **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, érdeklődjenek éttermünkben telefonon (0629-410 758), vagy emailen az [info@nyergeshotel.hu](mailto:info@nyergeshotel.hu) címen.

Áraink a szervízdíjat NEM tartalmazzák.

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