

ÉTLAP

ELŐÉTELEK SALÁTÁK BORKORCSOLYÁK

Tempura zöldségek, joghurtos-
zöldfűszeres mártogatós (1,3,7) 790 Ft

NÁDOR kolbásztál 850 Ft
*(saját házikolbászunk, bagett, fűszervaj, házi
vegyesvágott)*

LEVESEK

Napi leves a tábláról

Sütőtök krémleves, tökmagolaj, pirított tökmag
(7) 720 Ft

Gyöngytyúk leves,
házi csigatészta (1,3,9) 820 Ft

FŐÉTELEK

Aszalt paradicsomos-csirkés rizottó, rukkola
(7) 1820 Ft

Brie sajt pankó morzsában, zöld kuskusz,
áfonyachutney (1,3,7) 2200 Ft

Tejszínes-erdei gombás tagliatelle,
guanciale (1,3,7) 1950 Ft

Lazacos-brokkolis farfalle, mozzarella
(1,3,7) 2150 Ft

Borjúpaprikás (tejes borjúból), zöldfűszeres
tarhonya, tejföl (1,3,7) 2600 Ft

Konfitált kacsacomb, aszalt szilvás párolt lila
káposzta 2820 Ft

Konfitált marhapofa, szilvalekváros krokett
(1,3) 2900 Ft

Fogasfilé roston/rántva (1,3), párolt zöldségek,
vajmártás (7) 3450 Ft

Sous-vide szarvasnyak, erdei gombaragu,
pirított nudli (1,3) 3840 Ft

Cordon bleu (házi sonka, gouda sajt, pankó
morzsa), tepsis burgonya, remoulade mártás
(1,3,7) 2400 Ft

Ropogós sertéscsülök, marinált lilakáposzta,
mustármártás (7,10) 2600 Ft

Mustáros sertésszűz, sütőtökös burgonyapüré,
sült bacon, sült hagyma(7) 2800 Ft

Roston/rántott szürkeharcsa filé, cukkini
coleslaw (1,3,7) 3250 Ft

Vajban sült borjú bécsi(1,3,7), petrezselymes
burgonya, káposztasaláta (40 perc) 4450 Ft

Mogyoróvajjas sült csirkemell, párolt zöldbab
(5,7) 1950 Ft

Grillezett mozzarella, friss saláta, balsamecet
krém (7) 2600 Ft

Raclette tál (olvasztott sajt, héjában sült
burgonya, füstölt sonka, savanyú uborka,
gyöngyhagyma) (7) 1800 Ft

DESSZERTEK

Napi desszert a tábláról

Belga csokoládétorta, málna, pirított mandula
(1,3,7,8) 1050 Ft

SAVANYÚSÁGOK

Házi vegyes savanyúság 350 Ft

Kovászos uborka 390 Ft

GYEREKEKNEK

Rántott sajt, sült burgonya (1,3,7)
1180 Ft

Rántott csirkemell, sült burgonya (1,3)
1250 Ft

Aktuális napi ajánlatunkat keresse a táblán.

Az allergén anyagok száma ételeink után zárójelben
található.

1. glutén, 2. rákfélék, 3. tojás, 4. hal,
5. földimogyoró, 6. szójabab, 7. tej, 8. diófélék,
9. zeller, 10. mustár, 11. szezám, 12. kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfitok,
13. csillagfürt, 14. puhatestűek

SAJTTÁLAK

NÁDOR sajttál (18 dkg) 880 Ft
*(Maasdamer, hódmezővásárhelyi
Boppe fűszeres gouda
+ egy szabadon választott sajtféle)*

NÁDOR sajttál extra (24 dkg) 1160 Ft
*(Maasdamer, hódmezővásárhelyi
Boppe fűszeres gouda, francia brie
+ egy szabadon választott sajtféle)*

Peti classic sajttál (30 dkg) 1820 Ft
*(Maasdamer, hódmezővásárhelyi
Boppe fűszeres gouda, francia brie,
zöld pestós gouda
+ egy szabadon választott sajtféle)*

ITALLAP

RÖVID ITALOK

	2 cl	4 cl
Unicum	250 Ft	500 Ft
Jägermeister	250 Ft	500 Ft
Feeney's krémlikőr	270 Ft	540 Ft
Grants Whisky (Scotch)	320 Ft	640 Ft
Johnnie Walker Red label	320 Ft	640 Ft
Tullamore Dew Whisky (Irish)	420 Ft	840 Ft
Bols vodka	420 Ft	840 Ft
Hennessy V. S. cognac	500 Ft	1000 Ft
Pannonhalmi Apátsági bencés meggylikőr	500 Ft	1000 Ft

ÁRPÁD PÁLINKA - BÉKÉSCSABA

Kisüsti fekete cseresznye	400 Ft	800 Ft
Kisüsti birsalma	500 Ft	1000 Ft
Prémium Érelet szilva	500 Ft	1000 Ft
Prémium Kajsziparack	570 Ft	1140 Ft
Prémium Piros vilmoskörte (MAGYARORSZÁG PÁLINKÁJA 2016)	670 Ft	1340 Ft
Prémium Feketeribizli	700 Ft	1400 Ft
Generáció Cuvée	460 Ft	920 Ft

SÖRÖK

	Csapolt	3 dl	5 dl
Paulaner világos		500 Ft	700 Ft
	Üveges		
Paulaner világos 0,5 l			550 Ft
Paulaner szűretlen búza 0,5 l			650 Ft
Paulaner alkoholmentes 0,33 l			450 Ft

ALKOHOLMENTES ITALOK

GYÜMÖLCSLEVEK

(direkt préselt, 100 %-os)

	3 dl	5 dl
Alma	400 Ft	640 Ft
Meggy	400 Ft	640 Ft

ÁSVÁNYVIZEK

Vis Vitalis szénsavas pannonhalmi apátsági ásványvíz 0,4 l 290 Ft

Vis Vitalis szénsav mentes pannonhalmi apátsági ásványvíz 0,4 l 290 Ft

Sajben szikvíz 0,9 l 200 Ft

ÜDÍTŐITALOK

Coca-Cola 0,25 l 250 Ft

Coca-Cola Zero 0,25 l 250 Ft

Cappy narancs 0,25 l 300 Ft

Kinley Tonic, gyömbér 0,25 l 300 Ft

KÁVÉK

Ristretto 290 Ft

Espresso 290 Ft

Doppio (dupla espresso) 520 Ft

Cappuccino 360 Ft

Espresso Macchiato 340 Ft

Latte Macchiato 430 Ft

Melange 460 Ft

Igény szerint bármelyik kávéféleségünket koffeinmentes kávéból is elkészítjük.

FORRÓ CSOKOLÁDÉK

Tejcsokoládés 330 Ft

Fehércsokoládés 330 Ft

TEÁK

Dammann „Caramel” 300 Ft
kristályfilteres fekete tea
(Indiai és sri lankai fekete tea karamell aromával és tejkaramella darabokkal)

Dammann „Earl Grey” 300 Ft
kristályfilteres fekete tea
(Kínai fekete tea bergamot olajjal ízesítve)

Dammann „Breakfast” 300 Ft
kristályfilteres fekete tea
(Indiai és sri lankai fekete tea)

Dammann „Gout Russe” 300 Ft
kristályfilteres fekete tea
(Kínai fekete teák keveréke citrusok olajával ízesítve)

Dammann „Gunpowder” 300 Ft
kristályfilteres zöld tea
(Kínai zöld tea)

Dammann „Tisane Menthe Poivrée” 300 Ft
kristályfilteres herba tea
(Herba tea borsmentából.)

Dammann „Passion de Fleurs” 320 Ft
kristályfilteres fehér tea
(Ízesített kínai fehér tea, rózsaszirmmal, rózsaoajjal, barack és maracuja aromával.)

Dammann „Pivoine Blanche” 320 Ft
kristályfilteres fehér tea
(Fehér tea kizárólag tavasszal szüretelt, szárított tealevelekből.)

Dammann „Samba” 320 Ft
kristályfilteres gyümölcs tea
(A 100 % gyümölcs tartalmú tea összetevői: hibiszkusz, alma, csipkebogyó, narancs, mangó és trópusi gyümölcs aromával)

Dammann „Provence” 300 Ft
kristályfilteres gyümölcs tea

(100 % gyümölcs tea: hibiszkusz, almadarabok, csipkebogyó, narancshéj, napraforgószirmok, sárga- és őszibarack ízesítéssel)

2017 ROSÉ LAP

BORLAP

PEZSGŐK, HABZÓBOROK

GERE-WENINGER Cuvée 2200 Ft/palack
Villány · 11,5 % vol 440 Ft/1,5 dl

GÜNZER Cuvée 2300 Ft/palack
Villány · 11,5 % vol 460 Ft/1,5 dl

DÚZSI Cuvée 2300 Ft/palack
Szekszárd · 11,5 % vol 460 Ft/1,5 dl

SZELESHÁT Pinot Noir 2300 Ft/palack
Szekszárd · 13 % vol 460 Ft/1,5 dl

ZARDETTO Prosecco DOC 3450 Ft/palack
Treviso/ITA · 11% vol 690 Ft/1,5 dl

VAYI Frizzante Rose 2016 3650 Ft/palack
Tokaj-Hegyalja · 12 % vol 730 Ft/1,5 dl

KREINBACHER Extra Dry 4780 Ft/palack
Somló · 12% vol 950 Ft/1,5 dl

CARASSIA Rose Brut 5500 Ft/palack
Szilágyság/Erdély · 12% vol 1100 Ft/1,5 dl

FEHÉRBOROK

LANTOS Kövidinka 2016 · Kunság · 12,5 % vol	1790 Ft/palack 360 Ft/1,5 dl
BAKONYI Csavargó 2016/2017 · Villány · 12 % vol	2280 Ft/palack 460 Ft/1,5 dl
FÜLEKY Sárgamuskotály Dry 2015 · Tokaj · 12,5 % vol	3300 Ft/palack 660 Ft/1,5 dl
LÉGLI Chardonnay 2016/2017 · Balatonboglár · 12,5 % vol	3500 Ft/palack 700 Ft/1,5 dl
VILLEBOIS Sauvignon blanc 2015 · Loire /FRA · 12 % vol	3700 Ft/palack 740 Ft/1,5 dl
ORSOLYA Abrakadabra 2016 · Eger · 14 % vol	3800 Ft/palack 760 Ft/1,5 dl
2HA Pinot Gris 2016 Szt. György hegy · 12,5 % vol	4600 Ft/palack 920 Ft/1,5 dl
FRITZ HAAG Riesling Troocken 2015 · Mosel/GER · 11,5 % vol	4890 Ft/palack 970 Ft/1,5 dl
JORDAN Chenin Blanc 2015 · Stellenbosch/RSA · 13,5 % vol	5370 Ft/palack 1060 Ft/1,5 dl
VILLA TOLNAY Panoráma Olaszrizling 2015 · Csobánc · 13,5 % vol	5400 Ft/palack 1000 Ft/1,5 dl
BALASSA Nyúlászó Furmint 2015 · Tokaj · 14 % vol	6980 Ft/palack 1350 Ft/1,5 dl

VÖRÖSBOROK

SZEMES Cuvée 2014 · Villány · 13,5 % vol	2650 Ft/palack 530 Ft/1,5 dl
MOULIN DE GASSAC Classic Rouge 2016 · Languedoc/FRA · 12,5% vol	2900 Ft/palack 580 Ft/1,5 dl
BUKOLYI Kisfiam 2015 · Eger · 13,5% vol	3590 Ft/palack 720 Ft/1,5 dl
BALLA GÉZA Feketeleányka 2014/2015 · Ménes · 13 % vol	3820 Ft/palack 770 Ft/1,5 dl
PENFOLDS Shiraz-Cabernet 2016 · Barossa Valley/AUS · 13,5% vol	4200 Ft/palack 840 Ft/1,5 dl
LOSONCI Pinot Noir 2015 · Mátra · 12,5% vol	4290 Ft/palack 850 Ft/1,5 dl
PANNONHALMI APÁTSÁGI Hemina 2015 · Pannonhalma · 14,5 % vol	4400 Ft/palack 890 Ft/1,5 dl
MÁRKVÁRT Bikavér 2013 · Szekszárd · 13% vol	4550 Ft/palack 920 Ft/1,5 dl
BAKONYI Cabernet Franc Makár 2015 · Villány · 14% vol	4980 Ft/palack 1020 Ft/1,5 dl
KISS GÁBOR Cabernet Sauvignon 2015/2016 · Villány · 13 % vol	5370 Ft/palack 1060 Ft/1,5 dl
BOTT FRIGYES Kékfrankos 2015 · Garam-mente · 13% vol	6500 Ft/palack 1280 Ft/1,5 dl

DESSZERTBOROK

TOKAJ NOBILIS Kövérszőlő 3980 Ft/palack
2016 · Tokaj · 11,5% vol 790 Ft/1,5dl
maradék-cukor tart.: 57 g/l

VAYI Cuvée (0,5 l) 5500 Ft/palack
2015 · Tokaj · 9,5% vol 1100 Ft/dl
maradék-cukor tart.: 115 g/l

Üzemeltető: Szomatika Bt.

www.nadoretterem.hu

facebook: NÁDOR- A csabai ízek háza

PAP PÉTER
üzletvezető, sajtóműves
Tel.: + 36 70 247-9571

PAPP JÁNOSNÉ ANNA
chef