

RESTAURANT

Rosalía

MENU à la Carte

*Vážení hostia,
velmi nás potěší, ak budeme môcť na základe vašich podnetov
naďalej zlepšovať naše služby. Šéfkuchár Artur Parol a jeho tím
vám želajú dobrú chuť.*

*Dear valued guests,
your feedback will inspire us to improve our services.
Bon Appetit, Executive Chef Artur Parol and his team.*

GALICIA  NUEVA
ZÁMOCKÝ HOTEL ****

PREDJEDLÁ • APPETIZERS

Foie gras (1) sprudka opečená kačacia biela pečeň s karamelizovanou hruškou, baby šalátom a melba toastom /seared duck white liver with caramelized pear, baby salad, melba toast/	80 g	11,80 €
Cviklové carpaccio Beetroot carpaccio (7, 8) servírované so syrom feta, s vlašskými orechami, rukolovým šalátom a pomarančovou omáčkou vinaigrette /served with feta cheese, walnuts and rocket salad, orange vinaigrette/	100 g	4,90 €
Vitello tonnato (4) teľací orech „sous vide“ s tuniakovým dresingom, kaparami a so cherry paradajkami /veal nut „sous vide“ with tuna dressing, capers and cherry tomatoes/	80 g	10,70 €
Tartar z lososa Salmon a la tartar (4, 7) prípravený z údeného lososa, podávaný s čerstvou uhorkou, červenou cibuľou, crème fraîche a čerstvým kôprom /smoked salmon served with fresh cucumber, red onion, cream fraiche and fresh dill/	100 g	8,70 €

POLIEVKY • SOUPS

Consommé (3, 9) domáci hovädzí vývar s celestínskymi rezancami a koreňovou zeleninou /homemade beef broth served with celestine noodles and root vegetables/	0,3 l	4,10 €
Hrášková Pea soup (7) krémová polievka zo zeleného hrášku podávaná s plátkami údenej kačky /creamy soup of green peas served with sliced smoked duck/	0,3 l	3,50 €
Hubové cappuccino „Galicia“ (7) Mushroom cappuccino „Galicia“	0,2 l	3,80 €





HLAVNÉ JEDLÁ • MAIN COURSE

Kačacie prsia Duck breast (1, 3, 7)
 pripravené metódou „sous vide“, podávané s červenou kapustou, karlovarskými knedličkami restovanými na masle a pomarančovou omáčkou
 /„sous vide“ served with red cabbage, sautéed carlsbad dumplings and orange sauce/

210 g 16,50 €

Bravčová panenka Pork tenderloin (7)
 jemne zaúdená, zabalená v parmskej šunke, servírovaná so zemiakovo-mrkvovou kašou, s ratatouille zeleninou a maslovou omáčkou demi-glace
 /lightly smoked, wrapped in parma ham served with potato and carrot´s purée ratatouille vegetables and buttered demi glace/

150 g 15,90 €

Kuracia saltimbocca Chicken saltimbocca (7)
 pečené kuracie prsia so šalviou, s parmskou šunkou a rizotom so sušenými paradajkami a sotírovaným čerstvým špenátom
 /roast chicken breast with sage, prosciutto crudo, risotto with sun dried tomatoes and sautéed fresh spinach/

150 g 13,00 €

Rib eye steak Rib eye steak (7)
 ochutený údenou soľou, servírovaný s restovanými zelenými fazuľkami, so cherry paradajkami, s gratinovanými zemiakmi a omáčkou podľa výberu (hubovo-krémová omáčka, omáčka zo zeleného korenia, brusnicová omáčka)
 /flavoured with smoked salt, sautéed green beans, cherry tomatoes, gratinated potatoes choice of a sauce (creamy mushroom sauce, green pepper sauce, cranberry sauce)/
 K steaku ponúkame kráľovskú grilovanú krevetku. /We can serve your steak with a grilled king prawn./

200 g 16,00 €

30 g 3,50 €

Chateaubriand (3, 7)
 pečená hovädzia svičkovica podávaná s omáčkou béarnaise, grilovanou špargľou, červenou cibuľou a baby zemiakmi
 /roast beef tenderloin served with bearnaise sauce, grilled asparagus, red onion and baby potatoes/

400 g 45,00 €

Teľací T-bone steak Veal T-Bone steak (7)
 podávaný so steakovými hranolčkami a s bylinkovým maslom
 /served with steak fries and herb butter/

300 g 34,90 €

Jahňací hrebienok „Forgach“ Lamb rack „Forgach“ (1, 7, 10)
 s krustou z dijonskej horčice podávaný s pečenou zeleninou s cesnakom a maslom
 /with Dijon mustard crust, roasted vegetables with garlic and butter/

200 g 26,00 €

Jelení chrbát „sous vide“ Venison loin „sous vide“ (1, 3, 7)
 podávaný s hlúzkovými gnocchi, so sotírovaným mangoldom a s hubovo-krémovou omáčkou /served with truffle gnocchi, sauté chard and creamy mushroom sauce/

200 g 25,00 €



Rizoto Risotto (7)
 krémové vegetariánske rizoto s červenou repou, kozím syrom a rukolou
 /creamy vegetarian risotto with beetroot, goat cheese and arugula/

300 g 11,00 €

Kuriatkové rizoto Chanterelle risotto (7)
 podávané s čerstvým špenátom, so slaninou a syrom „Grana Padano“
 /served with fresh spinach, bacon and cheese „Grana Padano“/

300 g 12,00 €

Čerstvé pappardelle Fresh pappardelle (1, 3, 7, 14)
 s mušľami, feniklom, olivovým olejom, pestom a parmezánom
 /with mussels, fennel, olive oil, pesto and parmesan/

300 g 15,00 €

Tagliatelle porcíni Tagliatelle ai porcini (1, 3, 7)
 čerstvé krémové cestoviny s dubákmi, so schwarzwaldskou šunkou, s pažítkou a parmezánom
 /fresh creamy pasta with boletus mushrooms and black forest ham, chives and parmesan/

300 g 14,50 €

Fileta z tresky Cod filet (4, 7, 9)
 podávaná s citrónovou omáčkou, so zelerovým pyrém, s restovanou šalotkou a so cherry paradajkami
 /served with lemon sauce, celeriac puree, sautéed shallots and cherry tomatoes/

150 g 8,90 €

Grilovaná fileta z lososa Grilled salmon filet (4, 7)
 podávaná s omáčkou beurre blanc s kôprom, so zelenou špargľou na masle a s varenými baby zemiakmi
 /served with beurre blanc sauce with dill, buttered asparagus and boiled baby potatoes/

150 g 15,80 €

DETSKÉ MENU • CHILDREN'S MENU

Kuracie prsty Chicken fingers (1, 3)
 podávané s ryžou alebo hranolčkami, kečupom a tatárskou omáčkou
 /served with rice or fries ketchup or tartar sauce/

100 g 5,00 €

Špagety Spaghetti (1, 3, 7)
 s paradajkami a so syrom
 /with tomatoes and cheese/

200 g 5,00 €

Palacinky Pancakes (1, 3, 7)
 s horúcim ovocím a so šířaháčkou alebo so zmrzlinou a s karamelovou omáčkou
 /with hot forest fruit and whipped cream or with ice cream and caramel sauce/

150 g 5,00 €





ŠALÁTY • SALADS

Hovädzí šalát Beef salad (10)
 chrumkavé listy šalátov so cherry paradajkami a s miešanou zeleninou
 dekorované hlivou ustricovou a opečenými kúskami hovädzej sviečkovice
 /crunchy salad leaves with cherry tomatoes, mixed vegetables, garnished with Oyster mushroom
 and roast beef tenderloin/ 300 g **13,00 €**

Cisársky šalát Caesar salad (1, 3, 4, 7, 10)
 rímsky šalát s caesar dresingom, krutónmi, parmezánom a praženými semiačkami
 podávaný s kuracím mäsom a so slaninou alebo s grilovaným syrom halloumi
 /romaine letuce with caesar dressing, crutons, parmesan, roasted seeds, served with chicken meat
 and bacon or grilled halloumi cheese/ 300 g **9,80 €**

DEZERTY • DESSERTS

Čokoládový koláč s krémom amaretto (1, 3, 7)
 Chocolate cake with amaretto cream 120 g **3,50 €**

Crème brûlée (3, 7)
 zapečený krémový dezert
 /baked creamy dessert/ 120 g **4,90 €**

Zámocká torta „Diane“ Chateau cake „Diane“ (1, 3, 7, 8)
 čokoládový korpus Schwarzwald s višňami Amarena a so šľahačkou
 /chocolate black forest gateau with Amarena sour cherries and whipped cream/ 200 g **7,20 €**

Magická čokoládová guľa Magic chocolate ball (7)
 plnená čerstvým ovocím, krémom chantilly, preliata horúcou karamelovou omáčkou
 /stuffed with fresh fruit, chantilly cream, topped with hot caramel sauce/ 120 g **7,00 €**

ALERGÉNY

1. Obilniny obsahujúce glutén (lepok) /Cereals containing gluten/
2. Kôrovce a výrobky z nich /Crustaceans and products thereof/
3. Vajcia a výrobky z nich /Eggs and products thereof/
4. Ryby a výrobky z nich /Fish and products thereof/
5. Arašidy a výrobky z nich /Peanuts and products thereof/
6. Sójové bôby a výrobky z nich /Soybeans and products thereof/
7. Mlieko a mliečne výrobky (vrátane laktózy) /Milk and products thereof (including lactose)/
8. Orechy a výrobky z nich /Nuts and products thereof/
9. Zeler a výrobky z neho /Celery and products thereof/
10. Horčica a výrobky z nej /Mustard and products thereof/
11. Sezamové semeno a výrobky z neho /Sesame seeds and products thereof/
12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10mg/kg alebo 10mg/l
 /Sulfur dioxide and sulfites in concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/l/
13. Vlčí bôb a výrobky z neho /Lupine and products thereof/
14. Mäkkýše a výrobky z nich /Molluscs and products thereof/

Zodpovedný vedúci: Igor Knapo /Food & Beverage Manager/

Hmotnosť jedál je uvedená v surovom stave. /The weights of the foods are in their raw state recorded./
 Všetky ceny jedál sú vrátane aktuálne platnej DPH. /All prices of the foods are inclusive of VAT./
 Ceny sú platné od 1. februára 2018. /The prices are valid from 1st February 2018./

