

Zámocká reštaurácia
ROSALIA

Menu
à la Carte

*Vážený hostia,
veľmi nás poteší, 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.
Chef Executive Artur Parol and his team
wish you bon appetit.*



GALICIA NUEVA
ZÁMOCKÝ HOTEL****

Predjedlá *Appetizers*

Foie gras (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 80 g 12,40 €

sprudka opečená kačacia biela pečeň
s mangovo-zázvorovým chutney a bielym toastom

quickly seared white duck liver served with ginger-mango chutney and white toast

Kráľovské krevety (obsahuje/contains: 1, 2, 3, 7) 80 g 12,40 €

King Prawns

restované krevety s omáčkou sweet chilli, klíčkami mungo a čerstvým koriandrom
roasted prawns with sweet chilli sauce, mung sprouts and fresh coriander

Hovädzie carpaccio (obsahuje/contains: 1, 3, 7, 10) 80 g 9,80 €

Beef Carpaccio

marinovaná sviečkovica s čerstvou rukolou, parmezánom a olivovým olejom
marinated tenderloin with fresh arugula, parmesan and olive oil

Kozí syr (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 90 g 8,60 €

Goat Cheese

marinovaný s červenou repou, podávaný s čerstvou rukolou
marinated with red beets, served with fresh arugula

Polievky *Soups*

Slepačia Consommé (obsahuje/contains: 1, 3, 7, 9) 0,3 l 4,60 €

Chicken Consommé

hydínový vývar s koreňovou zeleninou a kúskami
mäsovej omelety s pažítkou

*poultry broth with root vegetables
and pieces of meat omelette with chives*

Kukuričná polievka (obsahuje/contains: 2, 7) 0,3 l 4,80 €

Corn Soup

krémová polievka s madagaskarskou krevetou
cream soup with Madagascar prawn

Hubové cappuccino „Galicia“ 0,2 l 4,40 €

(obsahuje/contains: 7)

Mushroom Cappuccino „Galicia“

Hlavné jedlá *Main courses*

Kačacie stehno (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 350 g 18,60 €
Duck Leg

pripravené metódou konfit, podávané s dusenou červenou kapustou, žemľovou knedľou a kačacím jusom s pomarančmi
„Confit“, served with sautéed red cabbage, bread dumplings and duck jus with oranges

Bravčový rezeň „DUROC“ (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 150 g 16,40 €
Pork Schnitzel “DUROC“

pripravený v strúhanke Panko, podávaný s viedenským zemiakovým šalátom a brusnicami
coated in panko bread crumbs served with Viennese potato salad and cranberries

Kuracie prsia (obsahuje/contains: 7) 220 g 14,80 €
Chicken Breast

grilované s kožou, servírované s mrkvovo-zemiakovou penou, glazovanou cuketou a maslovou omáčkou
grilled with skin, served with potato and carrot mousse, glazed zucchini and butter sauce

Rib eye steak (obsahuje/contains: 7) 200 g 28,80 €

Vysoká roštenka z mladého austrálskeho býčka „Black Angus“, ktorý sa chová výlučne na pastvinách a patrí medzi najkvalitnejšie hovädzie plemená na svete. Samozrejmosťou je aj certifikát halal. Steak je ochutený údenou soľou, servírovaný so steakovými hranolčekmi a s omáčkou podľa výberu.

High quality steak sliced of a young Australian bull “Black Angus“. The steak is seasoned with smoked salt, served with home made fries and sauce by choice.

omáčka zo zeleného korenia/green pepper sauce 40 g 3,00 €

krémová hubová omáčka/creamy mushroom sauce 40 g 3,00 €

(obsahuje/contains: 7)

bylinkové maslo/herb butter (obsahuje/contains: 7, 10) 12 g 1,90 €

Hovädzí steak (obsahuje/contains: 7) 200 g 26,60 €
Beef Steak

pripravený zo sviečkovice, podávaný s pečeným zemiakom
s kyslou smotanou, grilovanou zeleninou a omáčkou podľa výberu

*prepared from tenderloin, served with roasted potatoes with sour
cream, grilled vegetables and sauce of your choice*

omáčka zo zeleného korenia/green pepper sauce	40 g	3,00 €
krémová hubová omáčka/creamy mushroom sauce	40 g	3,00 €
(obsahuje/contains: 7)		
bylinkové maslo/herb butter (obsahuje/contains: 7, 10)	12 g	1,90 €

Ossobucco (obsahuje/contains: 7, 9) 280 g 22,20 €
Ossobucco

dusené teľacie lýtko s koreňovou zeleninou podávané
s domácimi gnocchi a gremolatou

stewed veal shanks with root vegetables served with homemade gnocchi and gremolata

Jahňací hrebienok „Forgach“ (obsahuje: 1, 3, 7, 10) 200 g 28,60 €
Lamb Rack „Forgach“ (contains: 1, 3, 7, 10)

s krustou z dijonskej horčice podávaný s grilovanou zeleninou a cesnakom
with Dijon mustard crust served with grilled vegetables and garlic

Rizoto (obsahuje/contains: 2, 7) 300 g 13,20 €
Risotto

krémové rizoto s kuracím mäsom alebo krevetami, so sušenými
paradajkami, s čerstvou rukolou a parmezánom Grana Padano

*creamy chicken or prawns risotto with dried tomatoes,
fresh arugula and Parmesan cheese Grana Padano*

Linguine Carbonara (obsahuje/contains: 1, 3) 300 g 9,80 €
Linguine Carbonara

podávané s pancettou, vaječným žĺtkom a Grana Padano
served with pancetta, egg yolk and Grana Padano

Penne alla ARRABBIATA (obsahuje: 1, 3, 7) 300 g **9,80 €**

Penne all'Arrabbiata (contains: 1, 3, 7)

servírované s čerstvými paradajkami, cesnakom, chilli,
petržlenovou vňaťou a ovčím syrom Pecorino

*served with fresh tomatoes, garlic, chilli,
parsley and sheep cheese Pecorino*

Grilovaný steak z lososa (obsahuje/contains: 4, 7, 9) 150 g **18,80 €**

Grilled Salmon Steak

podávaný so zelerovým pyré, s čerstvým baby špenátom
a omáčkou beurre blanc

served with celery puree, fresh baby spinach and beurre blanc sauce

Fileta z halibuta (obsahuje/contains: 4, 7) 160 g **16,80 €**

Halibut Fillet

pripravená na masle, servírovaná so šalátovou zeleninou
a s krémovou omáčkou z červenej šošovice

*prepared with butter, served with salad vegetables
and red lentil cream sauce*

Detské menu *Children's menu*

Kuracie nugetky (obsahuje: 1, 3, 4) 150 g 5,20 €
Chicken Nuggets

s hranolčekmi, kečupom alebo tatárskou omáčkou
with French fries, ketchup or tartar sauce

Špagety (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 200 g 5,20 €
Spaghetti

s paradajkovou omáčkou a so syrom
with tomato sauce and cheese

Domáce palacinky (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 150 g 5,20 €
Home-made Crêpes

s horúcim ovocím a so šľahačkou alebo so zmrzlinou a s karamelovou omáčkou
with hot fruits and whipped cream or ice cream and with caramel sauce

Šaláty *Salads*

Cisársky šalát (obsahuje/contains: 1, 3, 4, 7, 10) 300 g 14,20 €
Caesar salad

rímsky šalát s caesar dresingom, krutónmi, parmezánom a praženými semiačkami
podávaný s kuracím mäsom a so slaninou alebo s grilovaným syrom halloumi
*romaine lettuce with caesar dressing, crutons, parmesan, roasted seeds, served
with chicken meat and bacon or grilled halloumi cheese*

Šalát nicoise (obsahuje/contains: 3, 4, 10) 300 g 12,80 €
Salad Niçoise

mix listových šalátov s tuniakom a fazuľkami, olivami,
ančovičkami, zemiakmi a pošírovaným vajíčkom
mix of lettuce with tuna and beans, olives, anchovies, potatoes and poached egg

Dezerty *Desserts*

Zámocký rez „Diane“ (obsahuje/contains: 1, 3, 7, 8) 120 g **4,40 €**
Château Cake „Diane“

čokoládový korpus Schwarzwald s višňami Amarena a so šľahačkou
chocolate black forest gâteau with Amarena sour cherries and whipped cream

Magická čokoládová guľa (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 120 g **8,60 €**
Magic chocolate ball

plnená čerstvým ovocím, krémom chantilly,
preliata horúcou karamelovou omáčkou
*stuffed with fresh fruit, chantilly cream,
topped with hot caramel sauce*

Crème brûlée (obsahuje/contains: 3, 7) 120 g **4,80 €**
Crème Brûlée

zapečený krémový dezert
custard dessert topped with caramelised layer

Domáci krémeš (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 120 g **5,60 €**
Cremeschnitte

lístkové cesto plnené vanilkovým krémom, preliate čokoládou
puff pastry filled with vanilla cream, topped with chocolate

Alergény *Allergens*

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

Pôvod mäsa v jedálnom lístku

The Origin of the Meat on the Menu

Vážení hostia,

mäso, ktoré pripravujeme v našej reštaurácii, pochádza od slovenských, ale aj zahraničných dodávateľov. Hydinové mäso, ako aj kačacia vykrmená pečeň pochádzajú z Maďarska. Hovädzia sviečkovica a hovädzia roštenka pochádzajú zo slovenského chovu od nášho overeného dodávateľa. Jahňací hrebienok má pôvod v Novom Zélande. Teľacie Osso Bucco pochádza z Holandska a bravčové karé „Duroc“ má pôvod v susednom Rakúsku. Hovädzia vysoká roštenka Rib Eye pochádza z Austrálie z mladých býčkov chovaných na pastvinách. Toto mäso má aj certifikát halal.

Dear guests,

the meat prepared in our restaurant is supplied from Slovakia, but also from abroad. The origin of poultry as well as of the white duck liver is Hungary. The beef tenderloin and the beef sirloin come from a Slovak cattle rearing from our reliable supplier. The origin of the lamb rack is New Zealand. The origin of the Osso Bucco calf is the Netherlands and the origin of the pork loin „Duroc“ is the neighbouring Austria. The beef top sirloin Rib Eye originates from young Australian bulls kept on pastures. This meat is also halal certified.

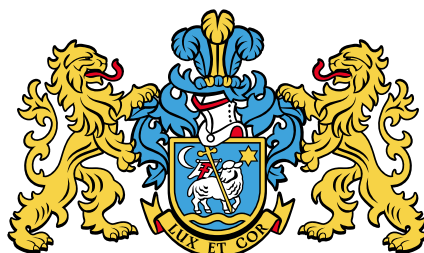
Budeme radi, ak počas prevádzky budeme môcť na základe vašich podnetov naďalej zlepšovať naše služby.

Your feedback will inspire us to improve our services.

Zodpovedný vedúci (Food & Beverage Manager): Ing. Monika Majeriková
Všetky ceny sú vrátane aktuálne platnej DPH. All prices are inclusive of VAT.
Ceny sú platné od 1. 1. 2020. The prices are valid from 1st of January 2020.

Ďakujeme za návštevu

Thank you for your visit



GALICIA NUEVA
ZÁMOCKÝ HOTEL ****

*Pre rezerváciu stola, rodinnej oslavy,
pracovného obeda či večere alebo osláv promócií,
nás kedykoľvek kontaktujte
na nižšie uvedených telefónnych číslach:*

*To reserve the table, family celebration, work lunch or dinner or even
celebration of graduation, please do not hesitate to contact us any time
on below telephone numbers or via email adress:*

Telefónne číslo Telephone number : +421 47 28 52 201

Mobil Mobile number : +421 918 471 762

alebo na e-mailovej adrese (e-mail):
prevadzka@hotelgalicianueva.sk

www.zamockyhotelgalicianueva.sk

Adresa / Adress:
Zámocká 7, 985 11 Halič
Slovak Republic