

*Zámocká reštaurácia*  
**ROSALIA** 

*Menu*  
*à la Carte*

*Vážení 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.  
Executive chef Artur Parol and his team wish you  
bon appétit.*



# Predjedlá *Appetizers*

---

**Foie gras** (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 80 g 11,80 €

*Foie gras*

sprudka opečená kačacia biela pečeň  
s džemom zo sušeného ovocia a z portského vína s bielym toastom  
*seared white duck liver with dried fruit and port wine jam, white toast*

**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*

**Qiuche fish** (obsahuje/contains: 1, 2, 3, 4, 7) 120 g 7,80 €

*Qiuche fish*

teplý slaný koláčik s údeným lososom, krevetami a pórom  
servírovaný s crème fraîche a wasabi  
*warm savory cake with smoked salmon, shrimp and leeks,  
served with s crème fraîche and wasabi*

**Tomato mozzarella** (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 125 g 8,20 €

*Tomato mozzarella*

buffalo mozzarella preložená tmavou paradajkou “Kumato“,  
podávaná s domácim pestom, olivovým olejom a balzamikovým octom  
*buffallo mozzarella with dark “Kumato“ tomato,  
homemade pesto, olive oil, balsamic vinegar*

# Polievky Soups

---

**Hovädzie Consommé** (obsahuje/contains: 1, 3, 9) 0,3 l 4,80 €

*Beef Consommé*

vývar z hovädzích chvostov a mäsa s rezancami a koreňovou zeleninou  
*beef tail and meat broth with noodles and root vegetables*

**Fazuľová polievka** (obsahuje/contains: 7) 0,3 l 4,20 €

*Bean Soup*

krém z červenej fazule podávaný s údenými kačacími prsami  
*red bean cream soup served with duck breast*

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

(obsahuje/contains: 7)

*Mushroom Cappuccino „Galicia“*

# Hlavné jedlá *Main courses*

---

**Kačacie prsia** (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 220 g 18,60 €

## *Duck Breast*

pripravené metódou „sous vide“ s pomarančovou soľou, podávané so zemiakovými gnocchi, s červenou repou a omáčkou demi - glace  
*cooked „sous vide“ with orange salt, served with potato gnocchi, beetroot, demi – glace sauce*

**Teľací rezeň** (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 150 g 16,40 €

## *Veal Chop*

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

**Kuracie „Supreme“** (obsahuje/contains: 7) 220 g 14,80 €

## *Chicken „Supreme“*

grilované s kožou, servírované so zemiakovým pyrém, s dusenou brokolicou s mandľami a so šalotkovou omáčkou s maslom  
*grilled bone – in, skin – on, mashed potatoes, steamed broccoli with almonds, shallot sauce with butter*

**Tafelspitz** (obsahuje/contains: 7, 9) 200 g 16,80 €

## *Tafelspitz*

varená hovädzia kvetová špička podávaná s opečenými zemiakmi s cibuľkou, krémovým špenátom, koreňovou zeleninou a chrenovou omáčkou  
*boiled beef topside served with roasted potatoes with onions, creamed spinach, root vegetables, horseradish sauce*

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

Vysoká roštenka z mladého austrálskeho býčka „Black Angus“, ochutená údenou soľou, sevírovaná s pečeným zemiakom s kyslou smotanou, grilovanou zeleninou a omáčkou podľa výberu.

*High quality steak sliced of a young Australian bull “Black Angus”.  
The steak is seasoned with smoked salt, 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 (obsahuje/contains: 7)	40 g	3,00 €
bylinkové maslo/herb butter (obsahuje/contains: 7, 10)	12 g	1,90 €

**Bravčová panenka A'la Wellington** 150 g 15,90 €

*Pork tenderloin A'la Wellington* (obsahuje/contains: 1, 3, 7,)

bravčová panenka zabalená do lístkového cesta, šunky a húb, podávaná s baby zeleninou a omáčkou demi - glace

*pork tenderloin wrapped in puff pastry, ham and mushrooms, served with baby vegetables, demi glace sauce*

**Jahňací hrebienok „Forgach“** 200 g 28,60 €

*Rack of Lamb „Forgach“* (obsahuje/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: 7) 300 g 9,90 €

*Risotto*

s dubákmi, parmezánovými hoblinami a čerstvou rukolou

*with oak bolete mushrooms, parmesan shavings and with fresh aragula*

**Tagliatelle di antipasti** (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 300 g 9,20 €

*Tagliatelle di antipasti*

prípravené na olivovom oleji s marinovanou zeleninou s cesnakom,  
so salámou a s chilli, dekorované čerstvou rukolou a parmezánom

*prepared in olive oil with marinated vegetables with garlic,  
salami and chilli, decorated with fresh arugula and parmesan*

**Grilovaný steak z lososa** (obsahuje/contains: 4, 7) 150 g 16,60 €

*Grilled Salmon Steak*

podávaný na dusenej zelenine s varenými zemiakmi a bylinkovým maslom

*served on steamed vegetables, boiled potatoes, herb butter*

**Fileta zo zubáča** (obsahuje/contains: 1, 3, 4, 7) 150 g 16,80 €

*Zander Fillet*

grilovaná fileta podávaná s lístkovým cestom

a krémovo – kalerábovým ragú na bielom víne

*grilled fillet with puff pastry, creamy kohlrabi ragout on white wine*

# Detské menu *Children's menu*

---

**Kuracie nugetky** (obsahuje: 1, 3, 4) 130 g 5,20 €  
*Chicken Nuggets*  
s hranolčkami, 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 caramel sauce*

# Šaláty *Salads*

---

**Cisársky šalát** (obsahuje/contains: 1, 3, 4, 7, 10) 300 g 13,60 €

*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*

**Hovädzí šalát** (obsahuje/contains: 7, 10) 300 g 14,60 €

*Beef salad*

ľadový šalát s tekvicovým olejom, so cherry paradajky a s čerstvou  
reďkovkou dekorovaný opečenými kúskami hovädzej sviečkovice  
a hlivou ustricovou  
*iceberg lettuce with pumpkin oil, cherry tomatoes, fresh radish, decorated  
with roasted pieces of beef sirloin and oyster mushrooms*



# 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 gateau 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*

**Maková torta** (obsahuje/contains: 3, 7)

*Poppy seed cake*

120 g 6,50 €

bezlepková torta s mascarpone podávaná s čučoriedkovou redukciou

*gluten-free cake with mascarpone, served with a blueberry reduction*

**Profiterols** (obsahuje/contains: 1, 3, 7, 8)

120 g 5,60 €

*Profiteroles*

plnené vanilkovou zmrzlinou, preliate horúcou čokoládou  
a posypané hoblinami z mandlí

*filled with vanilla ice cream, topped with hot chocolate,  
sprinkled with sliced almonds*

# Alergény *Allergens*

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 10 mg/kg alebo 10 mg/l  
Sulfur dioxide and sulfites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
13. Vlčí bôb a výrobky z neho  
Lupine and products thereof
14. Mäkkýše a výrobky z nich  
Molluscs 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 vykŕmená 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 mäso pochádza z Holandska.

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 veal is the Netherlands. 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 Riečicová  
Všetky ceny sú vrátane aktuálne platnej DPH. All prices are inclusive of VAT.

Ceny sú platné od 1. 5. 2021. The prices are valid from 1<sup>st</sup> of May 2021.

*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 uvedeníých 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

*alebo na e-mailovej adrese (e-mail):*

**prevadzka@hotelgalicianueva.sk**

**www.zamockyhotelgalicianueva.sk**

---

*Adresa / Adress:*

Zámocká 7, 985 11 Halič  
Slovak Republic

