

Vináreň / Tavern

NICOLAUS 

Vinárenské menu

*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.
Chef Executive Artur Parol and his team wish you
bon appetit.*

GALICIA  **NUEVA**
ZÁMOCKÝ HOTEL ****

Predjedlá *Appetizers*

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

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
*buffalo mozzarella with dark tomato “Kumato“,
homemade pesto, olive oil, balsamic vinegar*

Výber medzinárodných nárezov 150 g 10,00 €

a údenín s pochutinami (obsahuje/contains: 1, 3, 7)

Selection of international cold cuts with condiments

Výber kvalitných zrejúcich a tvrdých syrov 200 g 11,00 €
s olivami marinovanými v peste a s krekrami

*Selection of quality ripening cheeses with marinated (obsahuje/contains: 1, 3, 7, 8)
olives in pesto served with crackers*

Polievky *Soups*

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

Bravčová panenka A' la Wellington (obsahuje/contains: 1, 3, 7)

Pork tenderloin A' la Wellington 150 g 15,90 €

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

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

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

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

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

Dezerty *Desserts*

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 blueberry reduction*

Zmrzlinový pohár s čerstvým ovocím

Ice-cream

(zmrzlina podľa dennej ponuky) *(obsahuje/contains: 1, 3, 7, 8)*

240 g 5,20 €

Ice-cream with fresh fruits according to the daily menu

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 vykŕmená pečeň pochádzajú z Maďarska. Hovädzia sviečkovica

a hovädzia roštenka pochádzajú zo slovenského chovu od nášho overeného dodávateľa.

Teľacie mäso pochádza z Holandska.

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 veal is the Netherlands.

*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 1st of May 2021.

GALICIA  NUEVA
ZÁMOCKÝ HOTEL ****