

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



GALICIA NUEVA
ZÁMOCKÝ HOTEL ****

Predjedlá *Appetizers*

Carpaccio z tuniaka sashimi *(obsahuje/contains: 4, 6, 11)* 80 g 14,00 €

Carpaccio from tuna sashimi

*preliate limetkovým wasabi dresingom, čerstvé klíčky
topped with lime wasabi dressing, fresh sprouts*

Foie gras paté s kačacím mäsom *(obsahuje/contains: 1, 3, 7)* 80 g 12,40 €

Foie gras pate with duck meat

*podávané s cumberland omáčkou a melba toastom
served with cumberland sauce and melba toast*

Hummus *(obsahuje/contains: 11)* 80 g 6,40 €

Hummus

*pomazánka z cíceru a sezamovej pasty, grilovaný baklažán
spread from chickpeas and sesame paste, grilled aubergine*

Hovädzí tartar *(obsahuje/contains: 1, 3, 7,10)* 100 g 13,20 €

Beef tartar

*s marinovanou zeleninou, cibuľou a cesnakom, toastový chlieb
with marinated vegetables, onion and garlic, toast bread*

Polievky *Soups*

Kačacie Consommé <small>(obsahuje/contains: 1, 3, 9)</small>	0,3 l	5,20 €
<i>Duck consommé</i>		
vývar z kačky s koreňovou zeleninou a špenátovými haluškami <i>duck broth with root vegetables and spinach gnocchi</i>		
Cícerový krém <small>(obsahuje/contains: 7)</small>	0,3 l	5,00 €
<i>Chickpeas cream</i>		
s trhanými hovädzimi líčkami a chilli olejom with shredded beef cheeks and chilli oil		
Hubové cappuccino „Galicia“ <small>(obsahuje/contains: 7)</small>	0,2 l	4,60 €
<i>Mushroom Cappuccino „Galicia“</i>		

Hlavné jedlá *Main courses*

Kuracie „Suprême“ *(obsahuje/contains: 7,11)* 220 g 16,80 €

Chicken „Suprême“

kuracie prsia s kožou a krídlou kost'ou, pripravené metódou Sous-vide, curry omáčkou s kokosovým mliekom a zeleninou, jazmínová ryža, čerstvý koriander, čierny sezam

chicken breast with skin and wing bone, prepared Sous-vide, curry sauce with coconut milk and vegetables, jasmine rice, fresh coriander and black sesame

Kačacie prsia Sous-vide *(obsahuje/contains: 1, 3, 7)* 220 g 24,90 €

Duck breast Sous-vide

podávané s dusenou červenou kapustou, pečeňovou knedľou a omáčkou demi-glace

served with roasted red cabbage, liver dumplings and demi-glace sauce

Medailóniky z bravčovej panenky *(obsahuje/contains: 7)* 180g 18,60 €

Pork tenderloin medallions

podávané na zemiakovom pyrú so šalotkovým ragout so slaninou a sušenými slivkami, zelené fazuľky na masle

served on mashed potatoes, shallots ragout with bacon and dried prunes, fine green beans on butter

Tel'ací rezeň *(obsahuje/contains: 1, 3, 7)* 150g 18,60 €

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

Hovädzie líčka (obsahuje/contains: 1, 9) 200 g 16,80 €

Beef cheeks

dusené na červenom víne a koreňovej zelenine,
hrachové pyré, pražená cibuľka
*stewed in red wine and root vegetables,
mashed peas, fried onion*

Rump steak (obsahuje/contains: 7) 200 g 23,80 €

hovädzia kvetová špička servírovaná s gratinovanými zemiakmi,
grilovanou hlivou ustricovou a omáčkou podľa výberu
*flower spike, served with gratinated potatoes,
grilled oyster mushrooms and sauce of your choice:*

omáčka zo zeleného korenia/green peppercorn 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 €

Jahňací hrebienok „Forgach“ 200 g 29,80 €

Lamb Rack „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

Šafránové rizoto (obsahuje/contains: 7) 300 g 12,80 €

Saffron risotto

so zeleným hráškom, sušenými paradajkami, parmezánom a rukolou
with green garden peas, sun dried tomatoes, parmesan and arugula

Linguine aglio e olio (obsahuje/contains: 1, 3, 7) 300 g 8,80 €

Linguine aglio e olio

pripravené na olivovom oleji s čerstvým cesnakom,
chilli, petržlenovou vňaťou a parmezánom
prepared in olive oil with fresh garlic, chilli, parsley and parmesan

Linguine aglio e olio con scampi 300 g 13,80 €

Linguine aglio e olio con scampi (obsahuje/contains: 1, 2, 3, 7)

pripravené na olivovom oleji s čerstvým cesnakom a chilli, krevetami,
petržlenovou vňaťou a parmezánom

preparerd in olive oil with fresh garlic and chilli, parsley, shrimps, parmesan

Vegánske curry (obsahuje/contains: 6) 300 g 14,80 €

Vegan curry

restovaná hliva ustricová s čerstvou zeleninou a tofu syrom,
preliata curry omáčkou s kokosovým mliekom, jazmínová ryža, čerstvý koriander
*roasted oyster mushroom with fresh vegetables and tofu cheese,
topped with curry sauce, coconut milk, jasmine rice, fresh coriander*

Fish and chips (obsahuje/contains: 1, 3, 4) 150 g 19,80 €

Fish and chips

filet z nílskeho ostrieža smažený v pivnej kruste,
steakové hranolky, octová majonéza s wasabi pastou

*Nile perch fillet fried in beer dough,
french fries, vinegar mayonnaise with wasabi*

Steak z lososa (obsahuje/contains: 4, 7) 150 g 25,90 €

Salmon steak

podávaný s grilovanou zeleninou, baby zemiakmi a bylinkovým maslom
served with grilled vegetables, baby potatoes, herb butter

Šaláty *Salads*

Cisársky šalát *(obsahuje/contains: 1, 3, 4, 7, 10)* 300 g 15,80 €

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

Caprese šalát *(obsahuje/contains: 7, 8)* 250 g 16,80 €

Caprese salad

miešaný šalát z rukoly, baby mozzarely, cherry paradajok a olív, dochutený domácim pestom, olivovým olejom a octom balsamicom
mixed arugula salad, baby mozzarella, cherry tomatoes and olives, flavored with homemade pesto, olive oil and balsamic vinegar

Detské menu *Children's menu*

Kuracie nugetky *(obsahuje: 1, 3, 4)* 130 g 6,80 €

Chicken Nuggets

s hranolčkami, kečupom alebo tatárskou omáčkou
with french fries, ketchup or tartar sauce

Špagety *(obsahuje/contains: 1, 3, 7)* 200 g 5,80 €

Spaghetti

s paradajkovou omáčkou a so syrom
with tomato sauce and cheese

Domáce palacinky *(obsahuje/contains: 1, 3, 7)* 150 g 6,80 €

Home-made Crêpes

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

Dezerty *Desserts*

Zámocký rez „Diane“ *(obsahuje/contains: 1, 3, 7, 8)* 120 g 5,80 €

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: 7)* 120 g 8,80 €

Magic chocolate ball

plnená čerstvým ovocím, krémom chantilly, preliata horúcou

karamelovou omáčkou

stuffed with fresh fruit, chantilly cream, topped with hot caramel sauce

Ekler *(obsahuje/contains: 1, 3, 7)*

Éclair

120 g 5,50 €

odpaľované cesto plnené parížskym krémom s bielou čokoládou

a škoricou, dekorované čerstvým ovocím

batter filled with Parisian cream with white chocolate

and cinnamon, fresh fruits

Zmrzlinový rez *(obsahuje/contains: 1, 3, 7)* 120 g 7,80 €

Ice cream slice

piškótový korpus vrstvený so zmrzlinou, ozdobený zapečenou snehovou

penou a omáčkou z Amarena višni

sponge cake layered with ice cream, decorated with baked snow mousse

and Amarena sour cherries sauce

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

Vážený hostia.

Mäso, ktoré pripravujeme v našej reštaurácii, pochádza od slovenských, ale aj zahraničných dodávateľov.

Hydinové mäso a kačacia vykĺmená pečeň pochádzajú z Maďarska.

Hovädzia sviečkovica, hovädzia roštenka a bravčové mäso pochádza zo slovenského chovu od nášho overeného dodávateľa.

Jahňací hrebienok má pôvod v Novom Zélande. Teľacie mäso pochádza z Rakúska.

Hovädzia kvetová špička Rump steak pochádza z Južnej Ameriky.

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, the beef sirloin and pork 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 from Austria. Rump steak, *flower spike* come from South America.

*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. 4. 2022. The prices are valid from 1st of April 2022.

Ďakujeme za návštevu

Thank you for your visit



GALICIA NUEVA
ZÁMOCKÝ HOTEL****

Pre rezerváciu stola, rodinnej oslavy, pracovného obeda, 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

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

prevadzka@hotelgalicianueva.sk

www.zamockyhotelgalicianueva.sk

Adresa / Adress:

Zámocká 7, 985 11 Halič
Slovak Republic