

*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*

---

**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 toust*

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

*Hummus*

pomazánka z cíceru a sezamovej pasty, grilovaný baklažán

*spread from chickpeas and sesame maste, grilled aubergine*

# Polievky *Soups*

---

**Kačacie Consommé** (obsahuje/contains: 1, 3, 9) 0,3 l **5,20 €**

*Duck consommé*

vývar z kačky s koreňovou zeleninou a špenátovými haluškami

*duck broth with root vegetables and spinach gnocchi*

**Hubové cappuccino „Galicia“** (obsahuje/contains: 7) 0,2 l **4,60 €**

*Mushroom Cappuccino „Galicia“*

# Hlavné jedlá *Main courses*

---

<b>Kačacie prsia Sous-Vide</b> <small>(obsahuje/contains: 1, 3, 7)</small>	220 g	<b>24,90 €</b>
<i>Duck breast Sous-Vide</i> podávané s dusenou červenou kapustou, pečehovou knedľou a omáčkou demi-glace <i>served with roasted red cabbage, liver dumplings and demi-glace sauce</i>		
<b>Tel'ací rezeň</b> <small>(obsahuje/contains: 1, 3, 7)</small>	150 g	<b>18,60 €</b>
<i>Veal Chop</i> pripravený v strúhanke Panko, podávaný s viedenským zemiakovým šalátom a brusnicami <i>coated in panko bread crumbs served with Viennese potato salad and cranberries</i>		
<b>Medailóniky z bravčovej panenky</b> <small>(obsahuje/contains: 7)</small>	180 g	<b>18,60 €</b>
<i>Pork tenderloin medallions</i> podávané na zemiakovom pyrú so šalotkovým ragout so slaninou a sušenými slivkami, zelené fazuľky na masle <i>served on mashed potatoes, shallots ragout with bacon and prunes, fine beans on butter</i>		
<b>Šafránové rizoto</b> <small>(obsahuje/contains: 7)</small>	300 g	<b>12,80 €</b>
<i>Saffron risotto</i> so zeleným hráškom, sušenými paradajkami, parmezánom a rukolou <i>with green garden peas, sun dried tomatoes, parmesan and arugula</i>		
<b>Steak z lososa</b> <small>(obsahuje/contains: 4, 7)</small>	150 g	<b>25,90 €</b>
<i>Salmon steak</i> podávaný s grilovanou zeleninou, baby zemiakmi a bylinkovým maslom <i>served with grilled vegetables, baby potatoes, herb butter</i>		

# 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*

# Dezerty *Desserts*

---

**Ekler** *(obsahuje/contains: 1, 3, 7)* 120 g 5,50 €

*Éclair*

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

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 Austria. The origin of pork come from Slovakia.

***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 1<sup>st</sup> April 2022.