

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*

Kráľovské krevety *(obsahuje/contains: 1, 2, 3, 7)* 110 g 16,60 €

King prawns

pripravené na olivovom oleji extra virgin, servírované s cesnakom, chilli papričkou, čerstvým rozmarínom a toastom
in extra virgin olive oil, garlic, chili pepper, fresh rosemary, toast

Hovädzí roštenec *(obsahuje/contains: 1, 3, 7, 10)* 80 g 13,50 €

Beef roast baked until pink

pečený do ružova, podávaný s piccatou z kváskového chleba, marinovanou zeleninou a dipom remoulade
sourdough bread piccata, marinated vegetables, remoulade sauce

Zapečený kozí syr s medom *(obsahuje/contains: 1, 3)* 100 g 12,00 €

Baked goat cheese with honey

s brusnicovým chutney s chilli papričkou a pečivom
cranberry chutney with chili pepper, bread

Vegánske fašírky z cícera a zo syra tofu 100 g 6,50 €

Vegan chickpea and tofu cheese patties *(obsahuje/contains: 1, 6, 7)*

na rukolovom šaláte, podávané s paradajkovou salsou s čerstvým koriandrom
on arugula salad, served with tomato salsa with fresh cilantro

Polievky *Soups*

Teľacie Consommé *(obsahuje/contains: 1, 3, 7, 9)* 0,3 l 6,40 €

Veal consommé

silný teľací vývar so zeleninou julienne a s celestínskymi rezancami

strong veal broth with julienne vegetables and celestine noodles

Hubové cappuccino „Galicia“ *(obsahuje/contains: 7)* 0,2 l 5,50 €

Mushroom Cappuccino „Galicia“

Paradajkový krém *(obsahuje/contains: 7, 9)* 0,3 l 5,40 €

Tomato cream

s koreňovou zeleninou, bazalkovým pestom a crème fraîche
with root vegetables, basil pesto and crème fraîche

Hlavné jedlá *Main Courses*

Kuracie prsia *(obsahuje/contains: 3, 7)* 150 g 18,10 €

Chicken breast

plnené údeným syrom a Schwarzwaldskou šunkou v cestíčku s parmezánom, servírované s Risi bisi a holandskou omáčkou
stuffed with smoked cheese and Black Forest ham in parmesan batter, Risi e Bisi, hollandaise sauce

Kačacie prsia *(obsahuje/contains: 1, 3, 7)* 220 g 29,60 €

Duck breast

jemne zaúdené, podávané so zemiakovými gnocchi s červenou repou a s omáčkou z portského vína
lightly smoked served with potato gnocchi, beetroot and port wine sauce

Bravčová panenka *(obsahuje/contains: 7)* 180 g 22,30 €

Pork tenderloin

pečená v šunke prosciutto, servírovaná so zemiakovým pyré s parmezánom, zeleninou ratatouille a s omáčkou demi-glace
baked in prosciutto ham, potato parmesan puree, ratatouille vegetables, Demi Glace sauce

Bravčová kotleta *(obsahuje/contains: 1, 3)* 220 g 14,30 €

Pork cutlet

pripravená v strúhanke Panko, podávaná s viedenským zemiakovým šalátom a brusnicami
prepared in Panko breadcrumbs, served with Viennese potato salad and cranberries

Dusené hovädzie rebrá (obsahuje/contains: 1, 6, 7) 280 g 17,40 €

Stewed beef ribs

s paštrnákovou kašou, petržlenovým olejom a praženou cibuľkou
served with parsnip puree, parsley oil, roasted onion

Hovädzí steak (obsahuje/contains: 7) 200 g 38,10 €

Beef steak

pripravený zo sviečkovice, podávaný s pučenými zemiakmi
s pórom a kyslou smotanou, čerstvým špenátom so cherry
paradajkami a omáčkou podľa výberu
*prepared from sirloin, served with smashed potatoes with leek
and sour cream, fresh spinach with cherry tomatoes*

omáčka zo zeleného korenia/green peppercorn sauce 40 g 4,00 €

krémová hubová omáčka/creamy mushroom sauce (obsahuje/contains: 7) 40 g 4,30 €

bylinkové maslo/herb butter (obsahuje/contains: 7, 10) 12 g 2,20 €

Jahňací hrebienok „Forgach“ 250 g 39,40 €

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

Paradajkové rizoto (obsahuje/contains: 7) 300 g 12,60 €

Tomato risotto

s kuracím mäsom, parmezánom a rukolou
with chicken, parmesan and arugula

Paradajkové rizoto (obsahuje/contains: 2, 7) 300 g 18,80 €

Tomato risotto

s tigrími krevetami, parmezánom a rukolou
with king prawns, parmesan and arugula

Penne so šampiňónmi a slaninkou 300 g 12,70 €

Penne with mushrooms and bacon (obsahuje/contains: 1, 3, 7)

s crème fraîche, bazalkovým pestom a parmezánom
with crème fraîche, basil pesto and parmesan

Grilovaný údený syr tofu (obsahuje/contains: 6) 150 g 12,20 €

Grilled smoked tofu cheese

s cicerovým pyré a so zeleninou ratatouille
with chickpea puree and ratatouille vegetables

Grilovaná fileta zo zubáča (obsahuje/contains: 1, 4, 10) 150 g 22,50 €

Grilled pike perch fillet

v bylinkovej kruste, podávaná so zemiakovým rösti,
s horčicovo-medovým dipom s kôprom, rukolou
a so cherry paradajkami
*in an herb crust, potato rösti, mustard honey dip with dill,
arugula, cherry tomatoes*

Steak z lososa (obsahuje/contains: 4, 7, 10) 150 g 24,70 €

Salmon steak

s paštrnákovým pyré, glazovanou mrkvou s lesným medom,
petržlenovou vňaťou a bylinkovým maslom
*parsnip puree, glazed carrots with forest honey
and parsley, 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

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

Beef salad

mix listových šalátov s kúskami hovädzieho mäsa, červenou cibuľou, so cherry paradajkami, s tekvicovým olejom a parmezánom

mix of lettuces with beef strips, red onion, cherry tomatoes, pumpkin oil, parmesan cheese

Detské menu *Children's menu*

Kuracie nugetky *(obsahuje: 1, 3, 4)* 130 g **8,50 €**

Chicken Nuggets

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

Špagety *(obsahuje/contains: 1, 3, 7)* 200 g **7,60 €**

Spaghetti

s paradajkovou omáčkou a so syrom
with tomato sauce and cheese

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

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

Dezerty *Desserts*

Zámocký rez „Diane“ (obsahuje/contains: 1, 3, 7, 8) 120 g 6,90 €

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 11,40 €

Magic chocolate ball

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

Domáca maková torta (obsahuje/contains: 3, 7) **bezlepková** 120 g 9,10 €

Homemade gluten-free poppy seed cake

s mascarpone a so sorbetom z čiernych ríbezlí
with mascarpone and blackcurrant sorbet

Sušená Pavlova tortička (obsahuje/contains: 3) 40 g 4,00 €

Dried Pavlova cake

s malinovým coulis
with raspberry coulis

Alergény/Allergens

- Obilniny obsahujúce glutén (lepok)
Cereals containing gluten
- Kôrovce a výrobky z nich
Crustaceans and products thereof
- Vajcia a výrobky z nich
Eggs and products thereof
- Ryby a výrobky z nich
Fish and products thereof
- Arašidy a výrobky z nich
Peanuts and products thereof
- Sójové bôby a výrobky z nich
Soybeans and products thereof
- Mlieko a mliečne výrobky (vrátane laktózy)
Milk and products thereof (including lactose)
- Orechy a výrobky z nich
Nuts and products thereof
- Zeler a výrobky z neho
Celery and products thereof
- Horčica a výrobky z nej
Mustard and products thereof
- Sezamové semeno a výrobky z neho
Sesame seeds and products thereof
- 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
- Vlčí bôb a výrobky z neho
Lupine and products thereof
- 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 a kačacia vykrmená pečeň pochádzajú z Maďarska.

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

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

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 from Austria.

*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 23.1. 2023. The prices are valid from 23st of January 2023.

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 : +421 918 471 762

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

prevadzka@hotelgalicianueva.sk

www.zamockyhotelgalicianueva.sk

Adresa / Adress:

Zámocká 7, 985 11 Halič
Slovak Republic