

Vináreň / Tavern

NICOLAUS 

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*

Vegánsky hummus z červenej repy

80 g **6,50 EUR**

Vegan Beetroot Hummus (obsahuje / contains: 1)

granátové jablko, píniové orechy, pita chlieb
pomegranate, pine nuts, pita bread

Vitello Tonnato Sous Vide (obsahuje / contains: 3, 4)

80 g **14,50 EUR**

Vitello Tonnato Sous Vide

teľací orech, tuniakový dip, kapary, pečené cherry paradajky
sliced veal nut, tuna dip, capers, baked cherry tomatoes

Hovädzie Carpaccio (obsahuje / contains: 7, 10)

80 g **14,00 EUR**

Beef Carpaccio

hovädzia sviečkovica, parmezán, olivový olej, drvené čierne korenie
beef tenderloin, parmesan cheese, olive oil, crushed black pepper

Polievky *Soups*

Kohútie Consommé *(obsahuje / contains: 3, 9)* 0,3 l 6,00 EUR

Rooster Consommé

silný kohútí vývar so zeleninou brunoise, špenátová omeleta, pažitka

strong rooster broth with Brunoise vegetables, spinach omelette, chive

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

Mushroom Cappuccino „Galicia“

Vegánsky mrkvový krém *(obsahuje / contains: 0)* 0,3 l 5,50 EUR

Vegan Carrot Cream

zázvor, kokosové mlieko, čerstvý koriander

ginger, coconut milk, fresh coriander

Hlavné jedlá *Main courses*

Kačacie prsia Sous Vide *(obsahuje / contains: 1, 3, 7)* 220 g 29,90 EUR

Duck Breast Sous Vide

pyré z červenej kapusty, zemiakové knedličky so slaninou, kačací jus

red cabbage puree, potato dumplings with bacon, duck jus

Doma zaúdená bravčová panenka 160 g 23,00 EUR

Home Smoked Pork Tenderloin *(obsahuje / contains: 7)*

Schwarzwaldská šunka, pečený batát, kyslá smotana,

čerstvé hráškové lusky, Demi-Glace

Black Forest ham, baked sweet potato, fresh pea pods, Demi-Glace

Bravčový T-bone steak *(obsahuje / contains: 0)* 300 g **21,00 EUR**

Pork T-bone Steak

grilovaná zelenina, baby zemiaky

grilled vegetables, baby potatoes

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

krémová hubová omáčka / creamy mushroom sauce *(obsahuje / contains 7)* 40 g **4,50 EUR**

bylinkové maslo / herb butter *(obsahuje / contains: 7, 10)* 12 g **2,30 EUR**

Tagliolini aglio, olio e peperoncino 150 g **11,90 EUR**

Tagliolini Aglio, Olio e Peperoncino *(obsahuje / contains: 1, 3, 7)*

olivový olej, cesnak, čerstvé chilli, petržlenová vňať, parmezán

olive oil, garlic, fresh chilli, parsley, parmesan

kuracie prsia / chicken breast 80 g **3,00 EUR**

krevety / shrimps *(obsahuje / contains 7)* 80 g **8,00 EUR**

Vegánske ragú z hlivy ustricovej 150 g **14,50 EUR**

Oyster Mushroom Vegan Ragout *(obsahuje / contains: 1, 3, 7)*

Basmati ryža, chilli, pražená cibuľa

basmati rice, chilli, fried onions

Grilovaný filet zo zubáča *(obsahuje / contains: 4, 7)* 150 g **25,00 EUR**

Grilled Pike Perch Fillet

zemiakovo-cuketové rösti, čerstvá uhorka s crème fraîche, wasabi, limetka, zemiaková slama

potato-zucchini rösti, fresh cucumber with crème fraîche, wasabi, lime, potato straw

Šaláty *Salads*

Cézar šalát *(obsahuje / contains: 1, 3, 4, 7, 10)*

Caesar Salad

rímsky šalát, Cézar dresing, krutóny, parmezán, pražené semiačka

romaine lettuce with Caesar dressing, croutons, parmesan,

roasted seeds

kuracie prsia, slanina / chicken breast, bacon

300 g

16,00 EUR

grilovaný syr halloumi / grilled halloumi cheese

300 g

19,00 EUR

Dezerty *Desserts*

Lieskovcový rocher *(obsahuje / contains: 3, 7, 8)*

95 g

8,00 EUR

Hazelnut Rocher

pusinky z bielkov v čokoláde, domáce lieskovcové praliné, orieškový krém,

mliečna čokoláda s pečenými kúskami lieskovcov

egg white meringues in chocolate, homemade hazelnut praline, hazelnut

cream, milk chocolate with baked hazelnut pieces

Sušená Pavlova tortička *(obsahuje/contains: 3)*

75 g

7,00 EUR

Dried Pavlova cake

krém Chantilly, malinový coulis

Chantilly cream, raspberry coulis

Pistáciová Pavlova tortička *(obsahuje / contains: 3, 7)*

100 g

9,00 EUR

Pistachio Pavlova Cake

pistáciový mascarpone krém, malinové coulis, pistácie,

lyofilizované maliny

pistachio mascarpone cream, raspberry coulis, pistachios,

freeze-dried raspberries

Detské menu *Children's menu*

Kuracie prsíčka (*obsahuje / contains: 7*) 120 g **7,50 EUR**

Chicken breasts
zemiaková kaša
mashed potatoes

Kuracie nugetky (*obsahuje / contains: 1, 3, 4*) 130 g **8,50 EUR**

Chicken Nuggets
hranolčky, kečup alebo tatárska omáčka
french fries, ketchup or tartar sauce

Špagety (*obsahuje / contains: 1, 3, 7*) 200 g **8,00 EUR**

Spaghetti
paradajková omáčka, syr
tomato sauce, cheese

Domáce palacinky (*obsahuje / contains: 1, 3, 7*)

Home-made Crêpes

horúce ovocie, šľahačka / hot fruits, whipped cream 150 g **9,00 EUR**

zmrzlina, karamelová omáčka / ice cream, caramel sauce 150 g **10,00 EUR**

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 vykĺmená 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. Tefacie 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 the 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 VAT inclusive.
Ceny sú platné od 10.02. 2024. The prices are valid from 10 February 2024.***