

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*

Vegánsky hummus z červenej repy *(obsahuje / contains: 1)* 80 g **6,50 EUR**

Vegan Beetroot Hummus

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

Mousse z údeného pstruha *(obsahuje / contains: 4, 7)* 80 g **13,90 EUR**

Smoked Trout Mousse

chren, kôpor, pažitka, paštrnákový chips
horseradish, dill, chive, parsnip chips

Hovädzie Carpaccio *(obsahuje / contains: 7, 10, *)* 80 g **14,00 EUR**

Beef Carpaccio

hovädzie mäso, parmezán, olivový olej, drvené čierne korenie
beef meat, 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, pažítka
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*

Grilované kukuričné kuracie „Suprême“ 230 g 21,00 EUR

Grilled Corn Chicken „Suprême“ (obsahuje / contains: 1, 7)

vegetariánska musaka, kuracie Velouté, Demi-Glace
vegetarian moussaka, chicken Velouté, Demi-Glace

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 (obsahuje / contains: 7) 160 g 23,00 EUR

Home Smoked Pork Tenderloin

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) 350 g 22,00 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

Teľacia Saltimbocca alla Romana *(obsahuje / contains: 1, 7)* 150 g **29,90 EUR**

Veal Saltimbocca alla Romana

prosciutto, šalvia, polenta, čerstvý špenát, koktailové paradajky
prosciutto, sage, polenta, fresh spinach, cocktail tomatoes

Hovädzí flank steak *(obsahuje / contains: 7)* 200 g **25,00 EUR**

Beef Flank Steak

gratinované zemiaky, čerstvé fazuľové lusky, cherry paradajky
gratin potatoes, fresh bean pods, cherry tomatoes

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**

Konfitované jahňacie lýtko „Forgach“ 350 g **39,90 EUR**

Confit Lamb Kalf „Forgach“ *(obsahuje / contains: 7)*

gremolata, zelenina ratatouille, zemiaková pena, jahňací jus
gremolata, ratatouille, potato foam, lamb jus

Rizoto s pancettou *(obsahuje / contains: 7)* 300 g **14,50 EUR**

Risotto with Pancetta

hl'uzovková pasta, parmezán, rukola
truffle paste, parmesan cheese, arugula

Tagliolini aglio, olio e peperoncino 250 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

Grilovaná fileta 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*

Steak z tuniaka Sashimi (obsahuje / contains: 4, 7) 200 g 37,50 EUR

Tuna Steak Sashimi

čerstvá zelená špargľa, varené zemiaky, guacamole
fresh green asparagus, boiled potatoes, guacamole

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**

Šalát s kozím syrom *(obsahuje / contains: 8, 10)*

250 g **16,50 EUR**

Salad with goat cheese

listový šalát, kozí syr, vlašské orechy, sušené brusnice,

horčicovo medový dresing

leaf salad, goat cheese, walnuts, dried cranberries,

mustard honey dressing

Trhaný listový šalát *(obsahuje / contains: 3, 4)*

250 g **21,00 EUR**

Shredded Leaf Salad

doma marinovaný a grilovaný nórsky losos, limetkový dresing,

kôpor, poširované vajce, pečené paradajky

home-marinated and grilled Norwegian salmon, lime dressing,

dill, poached egg, roasted tomatoes

Detské menu *Children's menu*

Predjedlá *Appetizers*

Šalát s kuracím mäsom *(obsahuje / contains: 1, 3, 4)* 100 g **5,80 EUR**

Salad with chicken

*listový šalát, sušené paradajky, dressing vinagrette
leaf salad, sun-dried tomatoes, vinaigrette dressing*

Toast so šunkou a syrom *(obsahuje / contains: 1, 7)* 90 g **4,00 EUR**

Toast with ham and cheese

Hlavné jedlá *Main Courses*

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

*hranolčeky, 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**

Dezerty *Desserts*

Magická čokoládová guľa *(obsahuje / contains: 7)* 120 g **11,00 EUR**

Magic Chocolate Sphere

čerstvé ovocie, krém Chantilly, horúca karamelová omáčka
fresh fruit, Chantilly cream, hot caramel sauce

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*

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, pečené kúsky lieskovcov
*egg white meringues in chocolate, homemade hazelnut praline,
hazelnut cream, milk chocolate, baked hazelnut pieces*

Malinový obláčik *(obsahuje / contains: 1, 3, 7)* 80 g **7,90 EUR**

Raspberry "Nube"

mousse z bielej čokolády a mascarpone, malinový puk, čokoládový
korpus, poleva z bielej čokolády s lyofilizovanými malinami
*white chocolate and mascarpone mousse, raspberry puck, chocolate
body, white chocolate frosting with freeze-dried raspberries*

Pavlova tortička *(obsahuje / contains: 3)* 75 g **7,00 EUR**

Pavlova Cake

krém Chantilly, malinový coulis
Chantilly cream, 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
Sulphur dioxide and sulphites 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

* Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso konzumovali deti, tehotné ženy, dojčiace ženy a osoby s oslabenou imunitou.

* Uncooked meat is not recommended for children, pregnant women, breastfeeding women and people with weakened immunity.

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 vykŕmená 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. Beef tenderloin, beef sirloin and pork come from Slovak cattle rearing from our reliable supplier. The origin of lamb rack is New Zealand. The origin of veal is 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.

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 graduation
celebration, please do not hesitate to contact us any time
on below telephone numbers or via email.*

Telefónne číslo Telephone number: +421 47 28 52 201

Mobil Mobile number: +421 918 471 762

prevadzka@hotelgalicianueva.sk

www.zamockyhotelgalicianueva.sk

Adresa / Address:

Zámocká 7, 985 11 Halič
Slovakia