

Zámocká reštaurácia
ROSALIA

Menu *à la Carte*

*Vážený 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.
Executive Chef Artur Parol and his team wish you Bon Appetit.*



Predjedlá *Appetizers*

Vegánsky zeleninový tartar (obsahuje / contains: 10) 80 g 7,50 EUR

Vegan Vegetable Tartare

paradajka, paprika, červená cibuľa, cuketa, baklažán, olivy, kapary, granátové jablko
tomato, pepper, red onion, zucchini, eggplant, olives, capers, pomegranate

Odporúčané víno/Recommended wine:

Sauvignon 2025, MOVINO, Privat Exclusive, biele/white-suché/dry 0,15 l 6,00 EUR

Údený hovädzí jazyk (obsahuje / contains: 9) 80 g 11,00 EUR

Smoked Beef Tongue

fermentovaná zelenina, chren

fermented vegetables, horseradish

Odporúčané víno/Recommended wine:

Hron 2024, MOVINO, Privat Exclusive, červené/red-suché/dry 0,15 l 6,00 EUR

Mousse z údenej maslovej makrely 80 g 9,50 EUR

Smoked Butterfish Mousse (obsahuje / contains: 1, 4, 7)

crème fraîche, kôpor, citrón, chlebový chips

crème fraiche, dill, lemon, bread chips

Odporúčané víno/Recommended wine:

Il Fresco Prosecco DOC, Villa Sandi, Brut 0,10 l 4,80 EUR

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

Beef Carpaccio

hovädzie mäso, rukola, parmezán, olivový olej, drvené čierne korenie, balsamico

beef meat, arugula, parmesan cheese, olive oil, crushed black pepper, balsamico

Odporúčané víno/Recommended wine:

Hron 2024, MOVINO, Privat Exclusive, červené/red-suché/dry 0,15 l 6,00 EUR

Polievky *Soups*

Consommé z pečenej sliedky *(obsahuje / contains: 1, 3, 7, 9)* 0,3 l 5,50 EUR

Roast Chicken Consommé

krupicové knedlíčky, koreňová zelenina Julienne, ligurček
semolina dumplings, root vegetables Julienne, lovage

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

Mushroom Cappuccino „Galicia“

Vegánska marocká polievka z červenej šošovice

Vegan Moroccan Red Lentil Soup *(obsahuje / contains: 0)* 0,3 l 5,00 EUR

koreňová zelenina, paradajky, koriander
root vegetables, tomatoes, coriander

Hlavné jedlá *Main Courses*

Kuracie stehno Sous Vide	230 g	21,00 EUR		
<i>Sous Vide Chicken Thigh</i> (obsahuje / contains: 7)				
prosciutto, šalvia, sušené paradajky, šafránové rizoto				
<i>prosciutto, sage, sun-dried tomatoes, saffron risotto</i>				
Odporúčané víno/Recommended wine:				
<i>Prosecco Brut DOCG, Bepin de Eto, IT, biele/white-Brut</i>			0,75 l	45,00 EUR
Kačacie prsia Sous Vide	220 g	26,50 EUR		
<i>Duck Breast Sous Vide</i>				
oškvarkové gnocchi, baby špenát, glazovaná šalotka, omáčka s portským vínom				
<i>crackling gnocchi, baby spinach, glazed shallots, port wine sauce</i>				
Odporúčané víno/Recommended wine:				
<i>Pinot Noir 2021, Domin & Kušický, červene/red-suché/dry</i>			0,75 l	41,00 EUR
Bravčová panenka	180 g	24,50 EUR		
<i>Pork Tenderloin</i>				
v prosciutto šunke, zemiaková pena s parmezánom, zlatá repa,				
<i>demi glace omáčka so striebornou cibuľkou</i>				
in prosciutto ham, potato mousse with parmesan, golden beetroot,				
<i>demi glace sauce with silver onion</i>				
Odporúčané víno/Recommended wine:				
<i>Chardonnay Battonage 2023, Pivnica Csernus, biele/white, suché/dry</i>			0,75 l	45,00 EUR
Kotlety z mladého prasiatka	280 g	25,00 EUR		
<i>Piglet Cutlets</i>				
grilovaná zelenina, baby zemiaky				
<i>grilled vegetables, baby potatoes</i>				
omáčka zo zeleného korenia / green peppercorn sauce			40 g	4,50 EUR
Odporúčané víno/Recommended wine: Malbec Mendoza 2020, Achaval Ferrer, suché/dry			0,75 l	63,00 EUR
krémová hubová omáčka / creamy mushroom sauce (obsahuje / contains: 7)			40 g	4,00 EUR
Odporúčané víno/Recommended wine: Rulandské modré 2021, Domin & Kušický, suché/dry			0,75 l	41,00 EUR
bylinkové maslo / herb butter (obsahuje / contains: 7, 10)			15 g	2,30 EUR
Odporúčané víno/Recommended wine: Sauvignon Blanc 2024, Babich, suché/dry			0,75 l	47,00 EUR

Konfitované hovädzie rebrá (obsahuje / contains: 9) 280 g 32,00 EUR

Confit Beef Ribs

hrachové pyr e, fazuľov e struky, pra en a cibuľka, hov adzi jus

pea puree, French beans, roasted onion, beef jus

Odporu anan  v no/Recommended wine:

Malbec Mendoza 2020, Achaval Ferrer,  erven e/red, such e/dry 0,75 l 63,00 EUR

Teľac i rezeň v str uhanke Panko (obsahuje / contains: 1, 3) 150 g 25,00 EUR

Veal Cutlets in Panko Breadcrumbs

viedensky zemiakovy šal at, brusnice

Viennese potato salad, cranberries

Odporu anan  v no/Recommended wine:

Vetl nske Zelen  2025 Fresh, Skovajsa, biele/white, such e/dry 0,75 l 31,00 EUR

Hov adzi flank steak (obsahuje / contains: 0) 200 g 31,50 EUR

Beef Flank steak

restovane zemiaky s cibuľou,  erstvy cukrov  hr a ok s pancettou

roasted potatoes with onions, fresh sugar peas with pancetta

om a ka zo zelen ho korenia / green peppercorn sauce 40 g 4,50 EUR

Odporu anan  v no/Recommended wine:

Ch teauneuf du Pape 2020, Lavau (Ch teau Maucoil),  erven e/red, such e/dry 0,75 l 85,00 EUR

kr emov  hubov  om a ka / creamy mushroom sauce (obsahuje / contains: 7) 40 g 4,00 EUR

Odporu anan  v no/Recommended wine:

Cuve  El & Fi III. Private Reserve 2017, Vin rstvo Fondrk,  erven e/red, such e/dry 0,75 l 78,00 EUR

bylinkov  maslo / herb butter (obsahuje / contains: 7, 10) 15 g 2,30 EUR

Odporu anan  v no/Recommended wine:

Clos de Los Siete by Michel Rolland 2019,  erven e/red, such e/dry 0,75 l 72,00 EUR

Jahňac i hrebienok „Forgach“ 230 g 49,00 EUR

Lamb Rack „Forgach“ (obsahuje / contains: 1, 7)

mlad  jahňacie kar  s rebrovou ko t ou v bylinkovej kruste,

pod avan  so syrovo-zemiakov m souffle, zeleninou ratatouille a bylinkov m demi glace

young lamb rack with rib bone in herb crust, served with cheese and potato souffl e,

ratatouille vegetables and herb demi glace

Odporu anan  v no/Recommended wine:

Ch teauneuf du Pape 2020, Lavau (Ch teau Maucoil),  erven e/red, such e/dry 0,75 l 85,00 EUR

Cviklové rizoto (obsahuje / contains: 7) 300 g 18,00 EUR

Beetroot Risotto

pancetta, píniové oriešky, zlatá repa, parmezán, rukola
pancetta, pine nuts, golden beetroot, parmesan, arugula

Odporúčané víno/Recommended wine:

Sauvignon Blanc 2024, Babich, biele/white, suché/dry 0,75 l 47,00 EUR

Hubové pappardelle (obsahuje / contains: 1, 3, 7) 300 g 16,00 EUR

Mushroom Pappardelle

smotana, parmezán, rukola

cream, parmesan, arugula

Odporúčané víno/Recommended wine:

Chardonnay Battonage 2023, Pivnica Csernus, biele/white, suché/dry 0,75 l 45,00 EUR

Vegánske zeleninové curry (obsahuje / contains: 11) 180 g 15,00 EUR

Vegan Vegetable Curry

basmati ryža, chilli, koriander, čierny sezam

basmati rice, chili, coriander, black sesame

Odporúčané víno/Recommended wine:

Sauvignon Blanc 2025 Fresh, Tajna Vineyards & Winery, biele/white, suché/dry 0,75 l 31,00 EUR

Grilovaný filet zo zubáča (obsahuje / contains: 3, 4, 7, 9) 160 g 25,50 EUR

Grilled Pikeperch Fillet

zeleninové špagety, zelerové pyrė, bazalková espuma

vegetable spaghetti, celery puree, basil foam

Odporúčané víno/Recommended wine:

Sauvignon Blanc 2024, Babich, biele/white, suché/dry 0,75 l 47,00 EUR

Steak z tuniaka Sashimi (obsahuje / contains: 4, 7) 200 g 36,00 EUR

Tuna Steak Sashimi

podávaný s vlažným zeleninovým šalátom, tzatziki dipom, limetkou a čerstvým oreganom

served with warm vegetable salad, tzatziki dip, lime and fresh oregano

Odporúčané víno/Recommended wine:

Mosel Riesling 2024 VDP, Nik Weis, St. Urbans-Hof, biele/white, suché/dry 0,75 l 45,00 EUR

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

Odporúčané víno/Recommended wine:

Sauvignon 2025, MOVINO, Privat Exclusive, biele/white-suché/dry

0,15 l

6,00 EUR

kuracie prsia, slanina / chicken breast, bacon

300 g

19,00 EUR

grilovaný syr halloumi / grilled halloumi cheese

300 g

19,00 EUR

Šalát s teľacím mäsom *(obsahuje / contains: 3, 4, 7)*

250 g

21,00 EUR

Salad With Veal Meat

listový šalát, tuniakový dresing, teľací orech, baby mozzarella, kapary, cherry paradajky

lettuce salad, tuna dressing, veal sirloin, baby mozzarella, capers, cherry tomatoes

Odporúčané víno/Recommended wine:

Sauvignon 2025, MOVINO, Privat Exclusive, biele/white-suché/dry

0,15 l

6,00 EUR

Detské menu *Children's menu*

Predjedlá *Appetizers*

Šalát s kuracím mäsom (obsahuje / contains: 1, 3, 4) 100 g 6,00 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

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

Špagety (obsahuje / contains: 1, 3, 7) 200 g 7,50 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*

Mangová pologuľa s marakujou 120 g **8,50 EUR**

Mango half sphere with passion fruit (obsahuje / contains: 4, 7)

Odporúčané víno/Recommended wine:

Rizling Rýnsky cibébový výber 2017, Château Belá, sladké/sweet 0,50 l **85,00 EUR**

Crème brûlée (obsahuje / contains: 3, 7) 120 g **8,00 EUR**

Odporúčané víno/Recommended wine:

Rizling Rýnsky cibébový výber 2017, Château Belá, sladké/sweet 0,50 l **85,00 EUR**

Višňovo-čokoládová kocka „Diane“ 120 g **8,50 EUR**

Cherry-chocolate cube Diane (obsahuje / contains: 1, 3, 7)

Odporúčané víno/Recommended wine:

Crémant de Loire Rosé Brut, De Chanceny, ružové/rosé-Brut 0,75 l **45,00 EUR**

Lieskovcový rocher (obsahuje / contains: 3, 7, 8) 95 g **8,50 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

Odporúčané víno/Recommended wine:

Dunaj 2022, Velkeer, červené/red, suché/dry 0,75 l **39,00 EUR**

Magická čokoládová guľa (obsahuje / contains: 7) 150 g **11,00 EUR**

Magic Chocolate Sphere

čerstvé ovocie, krém Chantilly, vanilková zmrzlina, malinové pyrė, horúca karamelová omáčka fresh fruit, Chantilly cream, vanilla ice cream, raspberry puree, hot caramel sauce

Odporúčané víno/Recommended wine:

Petit Merle Oaked (Merlot) 2020, Repa Winery, červené/red, suché/dry 0,75 l **44,00 EUR**

„Crêpes Suzette“ flambované palacinky (obsahuje / contains: 1, 3, 7)

s karamelovo-pomarančovou omáčkou, v 150 g **25,00 EUR**
zážitkovo pripravované pred Vaším zrakom.

flambéed crêpes with caramel-orange sauce

prepared in an experiential way before your eyes.

Odporúčané víno/Recommended wine:

Tokajský výber 5 putňový 2007, J & J Ostrožovič, biele/white, sladké/sweet 0,5 l **89,00 EUR**

Mangovo - kokosová kocka (obsahuje / contains: 3, 7) 100 g **8,50 EUR**

Mango-coconut cube

Alergény / Allergens

1. Obilniny obsahujúce glutén (lepok)
Cereals containing gluten
2. Kôrovce a výrobky z nich
Crustaceans and products thereof
3. Vajcia a výrobky z nich
Eggs and products thereof
4. Ryby a výrobky z nich
Fish and products thereof
5. Arašidy a výrobky z nich
Peanuts and products thereof
6. Sójové bôby a výrobky z nich
Soybeans 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
9. Zeler a výrobky z neho
Celery and products thereof
10. Horčica a výrobky z nej
Mustard and products thereof
11. Sezamové semeno a výrobky z neho
Sesame seeds and products thereof
12. 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
13. Vlčí bôb a výrobky z neho
Lupine and products thereof
14. 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 zo Slovenska a od zahraničných dodávateľov.
Kotleta z mladého prasiatka pochádza z nemeckého chovu a bravčová panenka z Čile.
Hydinové mäso pochádza zo Slovenska, Maďarska a Francúzska.
Hovädzie a teľacie mäso pochádzajú z Rakúska.
Jahňací hrebienok má pôvod na Novom Zélande.

Dear guests.

The meat prepared in our restaurant is supplied from Slovakia and abroad.
The origin of piglet cutlet is German breeding and pork tenderloin is from Chile.
The origin of poultry is Slovakia, Hungary and France.
Beef and veal meat comes from Austria.
The origin of lamb rack is New Zealand.

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 5. 3. 2026. The prices are valid from 5th of March 2026.

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 uvedeníých 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@gnzh.sk

www.galicianueva.sk

Adresa / Address:

Zámocká 7, 985 11 Halič
Slovakia