

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*

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 piccatta, marinated vegetables, remoulade sauce

Vegánske fašírky z cícera a 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 celestínskymi
rezancami

*strong veal broth with julienne vegetables and celestine
noodles*

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*

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

Duck breast

jemne zaúdené, podávané so zemiakovými gnocchi s červenou repou a 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 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

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

Tomato risotto

s kuracím mäsom, parmezánom a rukolou

with chicken, parmesan and arugula

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

Grilled pike perch fillet

v bylinkovej kruste, podávaná so zemiakovým rösti, horčicovo-medovým dipom s kôprom, rukolou a cherry paradajkami

in an herb crust, potato rösti, mustard honey dip with dill, arugula, cherry tomatoes

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 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*

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

Château Cake „Diane“

čokoládový korpus Schwarzwald s višňami Amarena a šľahačkou
*chocolate black forest gâteau with Amarena sour cherries
and whipped cream*

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

Dried Pavlova cake

s malinovým coulis

with raspberry coulis

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
Sulfur dioxide and sulfites 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

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 vykúrená 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 January 2023.