

# Jídelní lístek

Vážení hosté, vítáme Vás v restauraci GALATEA. Věděli jste, že ...

Náš personál Vás rád informuje o naší denní nabídce. K uspořádání rodinných oslav, společenských či firemních akcí Vám nabízíme možnost pronájmu restaurace, atraktivního vinného sklípku a venkovního, krytého griloviště. Restaurace je otevřena od 11 do 23 hodin. Teplé pokrmy podáváme do 22:30, studené do 23:00. Váš pokrm Vám rádi zabalíme s sebou. V případě dotazů kontaktujte prosím manažerku restaurace, Evu Pešanovou, na tel. 773 554 375, nebo na adrese [marketing@galatea.cz](mailto:marketing@galatea.cz).

Vážíme si Vaší důvěry a učiníme vše pro to, aby Vaše návštěva byla pro Vás jedinečným kulinářským zážitkem. Při přípravě všech pokrmů klademe důraz na čerstvé a kvalitní suroviny, jejichž bohatá chuť spolu s vizuální prezentací, zavedou Vaše kroky opět na náš práh.

Dobrou chuť

## Menü

Sehr geehrte Gäste, herzlich willkommen in unserem Restaurant GALATEA. Haben Sie gewusst, dass ...

Unser Personal wird Sie gerne über das Tagesangebot informieren. Für Ihre Familienfeier, Gesellschafts- oder Firmenveranstaltungen können Sie unser Restaurant, den Weinkeller oder den angenehmen überdachten Grillplatz mieten. Das Restaurant ist von 11:00 - 23:00 Uhr geöffnet. Warme Speisen können Sie bis 22:30, kalte Gerichte bis 23:00 Uhr genießen. Alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen. Ihre Fragen beantwortet gerne unser Restaurant Manager Eva Pešanová, Tel.: 773 554 375 oder Email: [marketing@galatea.cz](mailto:marketing@galatea.cz).

Ihr Vertrauen in uns ist wichtig und wir werden unser Bestes tun, um Ihnen einzigartige kulinarische Erlebnisse bieten zu können. Wir legen besonderen Wert auf frische und hochwertige Lebensmittel und hoffen, dass Sie der köstliche Geschmack in Verbindung mit dem stilvollen Anrichten der Speisen bald zu uns zurückführen wird.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

## Menu

Dear guests, welcome to restaurant GALATEA. Did you know that ...

Our staff is always glad to inform you about our daily special. You can book the restaurant, the attractive wine cellar and the outdoor roofed barbecue place to organize family, social or company gatherings. The restaurant is open from 11 a.m. till 11 p.m. Hot meals are served till 10:30 p.m., cold meals till 11 p.m. Your meal can also be prepared as a takeaway. Should you have any questions or comments, please contact the restaurant manager, Eva Pešanová, phone No.: 773 554 375, or via email [marketing@galatea.cz](mailto:marketing@galatea.cz).

We appreciate your trust and will do our best to ensure that your visit is a unique gourmet experience. We use top-quality fresh and healthy ingredients for preparing all our meals. The rich tastes together with impeccable visual presentation shall bring your steps back to our door.

BonAppetit

**OBĚDOVÉ MENU, NEJEN V POLEDNE...**

*MITTAGSMENÜ, NICHT NUR UM DIE MITTAGSZEIT...*

*LUNCH MENU SERVED NOT ONLY AT MIDDAY...*

Přírodní grilovaná kuřecí prsíčka s bylinkami Gegrillte Hühnerbruststücke mit Kräutern Grilled chicken breast with herbs	119 Kč
Kuřecí KUNG-PAO KUNG-PAO Hühnchen KUNG-PAO Chicken	189 Kč
Toskánské kuřecí medailonky Hühnermedaillons aus Toskanien Tuscany chicken medallions	129 Kč
Hovězí svíčková na smetaně s brusinkami, citronem a šlehačkou, houskový knedlík  Lendenstück vom Rind mit Rahm und Preiselbeeren, Zitrone und Schlagsahne, Semmelknödel Sirloin in cream with cranberries and lemon, whipped cream and dumplings	138 Kč
Haškův guláš ze dvou druhů masa, houskový knedlík Hašeks Gulash aus zwei Fleischarten, Semmelknödel Hašek's goulash with two kinds of meat, dumplings	115 Kč
Grilované medailónky z vepřové panenky se sušeným rajčátkem Schweinelenden-Medaillons vom Grill, mit Getrockneten Tomaten Grilled pork fillet medallions with sun dried tomatoes	169 Kč
Smažený vepřový řízek s citronem Gebratenes Schweineschnitzel mit Zitrone Fried pork fillet with lemon	115 Kč
Smažený sýr Gebratener Käse Deep fried cheese	75 Kč

## STUDENÉ PŘEDKRMY

*KALTE VORSPEISEN*

*COLD APPETIZERS*

- Carpaccio z lososa** **170 Kč**  
plátky čerstvé syrové ryby se snítkou kopru, limetkou a toastem
- Carpaccio vom Lachs**  
Frische rohe Lachsfiletscheiben mit aromatischem Dillzweig, Limette und Toastbrot
- Salmon carpaccio**  
slices of fresh raw salmon with aromatic dill, lime and toast
- Parmská šunka s melounem** **135 Kč**  
sušená šunka na žlutém melounu, sypaná parmezánem a sekaným fíkem
- Parmaschinken aufgefächert**  
Hauchdünne Scheiben vom Parmaschinken mit Zuckermelone, bestreut mit Parmesan und gehackten Feigen
- Prosciutto with cantaloupe**  
slices of prosciutto ham with cantaloupe, parmesan cheese and chopped fig
- Caprese** **115 Kč**  
rajčátka proložená plátky mozzarely a voňavou bazalkou
- Caprese**  
Von Hummeln Bestäubte Tomaten, durchlegt mit Mozzarella-Scheiben und aromatischem Basilikum
- Caprese**  
bumble bee pollinated tomatoes with mozzarella cheese and aromatic basil

## POLÉVKY

*SUPPEN*

*SOUPS*

### Hovězí

40 Kč

extra silný vývar z volské oháňky s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi z bio vajec

#### Rindsuppe

Kräftige Ochschwanzbrühe mit Leberknödeln und hausgemachten Nudeln aus Bio-Eiern

#### Beef soup

extra strong oxtail stock with liver dumplings and homemade noodles from organic eggs

### Denní nabídka

obsluha Vám prozradí co dnes mistr kuchař uvařil

#### Tagesangebot

Die Bedienung verrät Ihnen, was unser Küchenmeister heute für Sie vorbereitet hat

#### Daily offer

our waiters will gladly tell you what the chef has prepared today

### Hovězí vývar s petrželovými noky

40 Kč



Rinderbrühe mit Petersilienockerln

Beef broth with small parsley dumplings

### Čínská polévka

54 Kč

Chinesische Suppe

Chinese soup

**RYBY**  
*FISCHGERICHTE*  
**FISH**

<b>Pstruh</b>	dozlatova grilovaný pstruh s čerstvými bylinkami, uložený v zeleninovém hnízdě	<b>180 Kč*</b>
<b>Forelle</b>	Gegrillte Forelle mit frischen Kräutern in Gemüse nest	
<b>Trout</b>	grilled trout with fresh herbs in a vegetable nest	
<b>Losos s koproým dipem</b>	filet z norského lososa s grilovanou bio zeleninou, přelitý koprovo česnekovým dipem s opečenými brambůrky Roséval	<b>260 Kč</b>
<b>Lachs mit Dillsauce</b>	Filet vom norwegischen Lachs mit Bio Gemüse vom Grill, Knoblauch-Dill Sauce und Roséval Bratkartoffeln	
<b>Salmon with dill dip</b>	fillet of Norwegian salmon with grilled organic vegetables, dill-garlic dip and Roséval potatoes	
<b>Losos v kabátku</b>	filet z norského lososa v kabátku z parmské šunky na ovocném polštářku s vařenými bramborami	<b>290 Kč</b>
<b>Lachs im Mantel</b>	Filet vom norwegischen Lachs mit Parmaschinken umhüllt und auf einem Obstkissen serviert, unterlegt mit gekochten Kartoffeln	
<b>Coated salmon</b>	fillet of Norwegian salmon coated with Prosciutto ham on a fruit cushion over boiled potatoes	
<b>Tagliatelle</b>	těstoviny s čerstvou rajčatovo bazalkovou pulpou a kousky lososa	<b>170 Kč</b>
<b>Tagliatelle</b>	Bandnudeln mit frischer Tomaten-Basilikum-Sauce und Lachsstücken	
<b>Tagliatelle</b>	pasta with fresh tomato basil pulp and pieces of salmon	

## DRŮBEŽ

*GEFLÜGEL*

*POULTRY*

- Tatranské kuře** **180 Kč**  
dozlatova usmažené domácí bramboráčky ukryté pod kousky kuřecího masa a zeleniny gratinované se sýrem
- Huhn auf Hohe Tatra Art**  
Goldgebratene hausgemachte Kartoffelpuffer, versteckt unter Hühnerfleisch und Gemüse, mit Käse überbacken
- Tatra chicken**  
golden fried, home-made potato pancakes under pieces of chicken and vegetables with cheese au gratin
- Kuřecí steak s rajčatovo mangovou salsou** **230 Kč**  
grilovaná kuřecí prsíčka se salsou z rajčátek a manga, gratinovaná s mozzarellou na kuskusovém loži
- Hühnersteak mit Tomaten-Mango-Salsa**  
Hühnerbrust vom Grill mit Tomaten-Mango-Salsa, mit Mozzarella überbacken, auf einem Kuskus-Bett
- Chicken steak with tomato and mango salsa**  
grilled chicken breast with tomato and mango salsa, mozzarella au gratin on couscous bed
- Kuřecí steak se švestkou** **200 Kč**  
kuřecí prsa naplněná švestkami a ořechy, přelitá smetanovo vinnou omáčkou, podávaná s divokou rýží
- Hühnersteak mit Pflaumen**  
Hühnerbrustroulade mit Pflaumen und Nüssen in Weinrahmsauce, Wildreis
- Chicken plum steak**  
chicken breast steak filled with plums and nuts, cream and wine sauce, served with wild rice
- Kuře Tandoni** **190 Kč**  
kuřecí paličky marinované v indickém koření na salátovém lůžku s pečenou bramborou přelitou česnekovým dipem
- Huhn auf Tandoni Art**  
Hühnerkeulen in indischer Gewürzmarinade auf Grünem Salat, mit Bratkartoffel und Knoblauch-Dip
- Tandoori chicken**  
chicken drumsticks marinated in Indian spices on salad bed with roast potato and garlic dip

## HOVĚZÍ MASO

*RINDFLEISCH*

*BEEF*

Naše hovězí maso pochází z Jižní Ameriky. Do naší kuchyně se dostává vakuově balené bez zamražení, právě v tom nejlepším čase zrání, nejvhodnějším pro jeho přípravu.

Unser erstklassiges Rindfleisch beziehen wir aus Südamerika. Das Fleisch erhalten wir vakuumverpackt, nie tiefgekühlt, richtig abgelagert, in perfekter Fleischreife.

Our beef comes from South America. It is delivered to our kitchen in vacuum packing without freezing, at the best stage of maturing and most suitable for preparation.

### Steak Wasabi

480 Kč

argentinský angus s růžovým závorem, černým sezamem, wasabi a řasou nori

#### Beefsteak "Wasabi"

Angus Rind aus Argentinien mit rosa Ingwer, schwarzem Sesam und Nori Meeresalgen

#### "Wasabi" beef steak

Argentinian angus with pink ginger, black sesame seeds, wasabi and nori seaweed

### Pfeffersteak

440 Kč

argentinský angus na zeleném pepři

#### Pfeffersteak

Angus Rind aus Argentinien auf grünem Pfeffer

#### Pepper steak

Argentinian angus on green pepper

### Steak Piri Piri

450 Kč

argentinský angus protkaný ďábelsky pálivými chili papričkami

#### Steak "Piri Piri"

Angus Rind aus Argentinien gespickt mit höllisch scharfen Chilischoten

#### "Piri Piri" steak

Argentinian angus with devilishly hot chili peppers

### Rib Eye

290 Kč

kořeněný uruguayský roštěnec podávaný s omáčkou tzatziki

#### Rib Eye

Gewürztes Rindersteak aus Uruguay in Tzatzikimarinade

#### Rib Eye

Uruguay sirloin marinated in tzatziki sauce

**Bramborák s májovou řepou** 360 Kč  
šťavnaté plátky ze svíčkové, vrstvené s čerstvým bramborákem a  
májovou řepou, přelité jemnou česnekovou omáčkou

**Kartoffelpuffer mit Frühlingssgrübe**  
Saftiger in Scheiben geschnittener Lungenbraten durchgelegt mit frischem  
Kartoffelpuffer und Frühlingssgrübe, dazu feine Knoblauchsauce

**Potato pancakes with may beet**  
juicy beef fillets layered with fresh potato pancakes and may beet  
with mild garlic sauce

**Mexický kotlík** 299 Kč  
svíčkové nudličky, fazole, paprika, pór, feferonky

**Mexikanischer Kochkessel**  
Lendenstreifen, Bohnen, Paprika, Porree, Pepperoni

**Mexican kettle**  
sirloin strips, beans, pepper, leek, hot pepper

## VEPŘOVÉ MASO

*SCHWEINEFLEISCH*

*PORK*

**Vepřová panenka s listovým špenátem** 280 Kč  
vepřová panenka plněná listovým špenátem podávaná na kuskusu

**Schweinelende mit Blattspinatfüllung**  
auf Kuskus serviert

**Pork fillet stuffed with spinach leaves**  
served on couscous

**Vepřová panenka na rozmarýnu** 280 Kč  
vepřová panenka na rozmarýnu s sherry rajčátky a slaninkou s  
brambůrky Roséval

**Schweinelende mit Rosmarin**  
Sherrytomaten, Speck, mit Roséval-Kartoffeln serviert

**Pork fillet with rosemary**  
cherry tomatoes and bacon, served with Roséval potatoes

<p><b>Vepřová panenka s celerovo jablečným relish</b>  grilovaná vepřová panenka se šťouchaným bramborem</p> <p><b>Schweinelende mit Sellerie-Apfel-Püree</b>  Schweinelende vom Grill mit gestampften Kartoffeln</p> <p><b>Pork fillet with celery and apple relish</b>  grilled fillet with mashed potatoes</p>	<b>230 Kč</b>
<p><b>Vepřová krkovice s cibulkou</b>  grilovaná krkovička s cibulkou a lyonskými bramborami</p> <p><b>Halsstück mit Zwiebel</b>  Halsstück vom Grill mit Zwiebel und Kartoffeln auf Lyoner Art</p> <p><b>Pork neck with onions</b>  grilled pork neck with onions and potatoes lyonnaise</p>	<b>240 Kč</b>
<p><b>Vepřová krkovice s pepřovou omáčkou</b>  podávaná s bio bramboráčky</p> <p><b>Halsstück mit Pfeffersauce</b>  serviert mit Bio-Kartoffelpuffer</p> <p><b>Pork neck with black pepper sauce</b>  served with organic potato pancakes</p>	<b>265 Kč</b>

## VEGETARIÁNSKÉ POKRMY

*VEGETARISCHES*

VEGETARIAN

<p><b>Kuskus s tofu</b>  bio kuskus s kousky zeleniny a osmaženým uzeným tofu</p> <p><b>Kuskus mit Tofu</b>  Bio Kuskus mit Gemüse und gebratenem Räuchertofu</p> <p><b>Tofu couscous</b>  organic couscous with vegetables and fried, smoked tofu</p>	<b>110 Kč</b>
<p><b>Zapečené brambory</b>  brambory zapečené s hříbký a sušenými rajčaty</p> <p><b>Überbäckene Kartoffeln</b>  mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten</p> <p><b>Potatoes au gratin</b>  with mushrooms and dried tomatoes</p>	<b>110 Kč</b>

**PŘÍLOHY**  
*BELLAGEN*  
*SIDE DISHES*

Vařené brambůrky Roséal	38 Kč
Gekochte Roséal Kartoffeln	
Boiled potatoes Roséal	
Šťouchané brambory	38 Kč
Gestampfte Kartoffeln	
Mashed potatoes	
Kuskus se zeleninou	38 Kč
Kuskus mit Gemüse	
Vegetable couscous	
Hranolky	38 Kč
Pommes Frites	
French fries	
Divoká rýže	38 Kč
Wildreis	
Wild rice	
Lyonské brambory - dozlatova opékané brambory se slaninou a cibulkou	38 Kč
Kartoffeln auf Lyoner Art - goldgebratene Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln	
Potatoes lyonnaise - golden roasted potatoes with bacon and onions	
Čerstvé domácí bio bramboráčky	38 Kč
Frische hausgemachte Bio Kartoffelpuffer	
Fresh, home made organic potato pancakes	
Zelené fazolky	38 Kč
Grüne Bohnen	
Green beans	

## SALÁTY

### SALATE

### SALADS

<b>Kuřecí</b>		<b>150 Kč</b>
pečené kousky kuřecích prsou, rajčata, paprika, okurka, slunečnicová semínka		<b>400 g</b>
<b>Hühnersalat</b>		
Gebratene Hühnerbrust, Tomaten, Paprika, Gurke, Sonnenblumenkerne		
<b>Chicken salad</b>		
roasted chicken breast, tomatoes, pepper, cucumber, sunflower seeds		
<b>Šopský</b>		<b>130 Kč</b>
rajčata, paprika, okurka, balkánský sýr		<b>400 g</b>
<b>Balkansalat</b>		<b>65 Kč</b>
Tomaten, Paprika, Gurke, Feta Käse		<b>200 g</b>
<b>Mixed salad</b>		
tomatoes, pepper, cucumber, Feta cheese		
<b>Řecký</b>		<b>140 Kč</b>
hlávkový salát, cibule, paprika, rajčata, olivy, balkánský sýr		<b>400 g</b>
<b>Griechischer Bauernsalat</b>		<b>70 Kč</b>
Kopfsalat, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Oliven, Feta Käse		<b>200 g</b>
<b>Greek salad</b>		
lettuce, onions, pepper, tomatoes, olives, Feta cheese		
<b>Lososový</b>		<b>175 Kč</b>
grilované kousky lososa, ledový salát, salát Lollo Rosso, cherry rajčátka, sušená rajčata, parmezán		<b>400 g</b>
<b>Lachssalat</b>		
Gegrillter Lachs, Eissalat, Lollo Rosso Salat, Cherrytomaten, getrocknete Tomaten, Parmesan		
<b>Salmon salad</b>		
grilled salmon, iceberg lettuce, Lollo Rosso lettuce, cherry tomatoes, sundried tomatoes, parmesan		
<b>Tofu</b>		<b>140 Kč</b>
uzené tofu, hruškové nudličky, cherry rajčátka, vlašské ořechy, salát Lollo Rosso, salát dubový list		<b>400 g</b>
<b>Tofu</b>		<b>70 Kč</b>
Räichertofu, Birnewürfel, Cherrytomaten, Walnusse, Lollo Rosso Salat		<b>200 g</b>
<b>Tofu</b>		
Smoked tofu, pear slices, cherry tomatoes, walnuts, Lollo Rosso salad		

**DEZERTY**

*DESSERTS*

*DESSERTS*

Jablkový závin se skořicovou zmrzlinou a šlehačkou Apfelstrudel mit Zimteis und Schlagsahne Appel pie with cinnamon icecream and whipped cream	75 Kč
Pošírovaná hruška v červeném víně s lesními plody a zmrzlinou Pochierte Birne in Rotwein mit Waldfrüchten und Eis Poached pear in red wine with wild berries and ice cream	120 Kč
Palačinky se zakysanou smetanou a lesním ovocem Palatschinken mit Sauerrahm und Waldfrüchten Crêpes with sour cream and wild berries	95 Kč
Lívance s borůvkovou pěnou Dalken mit Heidelbeerschaum Pancakes with blueberry mousse	75 Kč

**Denní nabídka**

obsluha Vám prozradí co dnes mistr kuchař uvařil

**Tagesangebot**

Die Bedienung verrät Ihnen, was unser Küchenmeister heute für  
Sie vorbereitet hat

**Daily offer**

our waiters will gladly tell you what the chef has prepared today

Smluvní ceny včetně DPH / Vertragspreise einschl. MWSt. / Contractual prices incl. VAT.

Couvert (pečivo, dochucovací prostředky) 15 Kč/os. / Brot und Würzbeilagen 15 CZK/Personen.

Couvert (bread or rolls, condiments) CZK 15/person.

\*Nadváha 1 dkg pstruh: 5 Kč / Mehrgewicht 1 dkg: Forelle 5 CZK / Extra weight 1 dkg: trout CZK 5