



## TRITON Restaurant (1912)

### Menü des Heiligen Stephan (25. - 26.12.2011)



#### Glas Pálffy Sekt Brut - méthode traditionnelle

Marinierter Lachs mit Chicorée-Salat und Fenchelkompott  
Kartoffelkreme mit geräuchertem Kaninchen und Kräuteröl

Gebratene Putenbrust mit Mango und Minze gereicht  
mit Kastanienfüllung und Vanillepaprika

Kokoskreme mit warmer Schokolade und Himbeergelee

**Wahl - Tee oder Kaffee**



### МЕНЮ СВ. СТЕФАНА (25. – 26.12.2011 г.)



#### Бокал Pálffy Sekt Brut - méthode traditionnelle

Маринованный лосось с салатом из цикория и фенхелевым компотом

Картофельный суп-пюре с копченой крольчатинной и пряным маслом

Печеная грудка индейки с манго и мятой, подаваемая с каштановой начинкой и  
ванильным перцем

Кокосовый крем с теплым шоколадом и малиновым желе

**Чай по выбору или кофе**

**890,- CZK / persone / 1 чел.**

TRITON Restaurant (1912)

RESERVATION: 00420 221 081 230

Václavské náměstí 26, 110 00 Prague 1

[fbm@adria.cz](mailto:fbm@adria.cz) [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)