



TRITON RESTAURANT

Г А С Т Р О К А Л Е Н Д А Р Ь 2010

Позвольте соблазнить вас ассортиментом кулинарных деликатесов из нашего гастрономического календаря, предлагающего вам исключительную возможность отведать блюда, связанные с определённым временем года, специфическим праздником, интересным событием или обычаями других краёв, и всё это – в виде сезонных меню.

Наши сезонные меню – это превосходный и оригинальный подарок-впечатление. Так что если вы хотите кого-нибудь порадовать, преподнести уникальный подарок или приготовить сюрприз, предлагаем вам возможность закупки меню по вашему выбору в виде роскошного подарочного [гурмет-сертификата](#), а всё остальное поручите нам!

круглый год: Candlelight menu

Порадуйте свою дорогую половину. Романтический ужин при свечах в незабываемой атмосфере сталактитовой пещеры в стиле модерн непременно порадует в качестве подарка к годовщине свадьбы, а также при других торжественных случаях только для двоих...

круглый год: Honeytoon Menu

Меню для молодожёнов. Вы подумаете – зачем подавать молодожёнам кулинарные деликатесы, если они всё равно интересуются только друг дружкой? Потому что мы хотим, чтобы первые минуты их супружества были совершенными и незабываемыми, и, по отзывам молодых пар, нам это удаётся... Приходите сами убедиться.

круглый год: Чешское дегустационное меню

Чешская кухня – это не только свинина с кнедниками и капустой. Мы стремимся улучшить мнение общественности о качестве традиционной чешской кухни и вновь открывать забытые рецепты наших бабушек. Ведь в их поваренных книгах скрывались подлинные сокровища. Наиболее востребованное меню из нашего постоянного ассортимента...

6 января: Православное меню

Традиционное меню из 12 блюд по рецептам старинной русской кухни, модифицированным в духе современных течений в гастрономии. Не только для наших российских клиентов!

11–14 февраля: Валентинское меню

Романтическая атмосфера, цветок для дамы и деликатесы достойные такого события, каким является праздник влюблённых.

1–5 апреля: Пасхальное меню

Независимо от того, что вы празднуете, – Воскресение Христово или приход весны – наш шеф-повар порадует вас меню, составленным из весенних продуктов. А как его описать? Что вы скажете насчёт следующего: свежее, вкусное и здоровое?

6–9 мая: Fitness menu

Нам хочется, чтобы наши клиенты при каждом посещении имели возможность отведать разные блюда. Мы готовим для вас меню из самых свежих и качественных продуктов. Рады будем забронировать вам место в тренажёрном зале World Classe, находящемся прямо возле нашего ресторана.

13–31 мая: Спаржевые дни

Сделайте выбор в нашем меню блюд из спаржи! Спаржа для нас является символом наступления тёплых дней, и под руководством нашего шеф-повара она превращается не только во вкусный, но и здоровый деликатес.

3–13 июня: Клубничное меню

Клубника – что ещё добавить? Её любят все. Наверняка вы её готовите и дома всеми возможными способами. Приходите посмотреть, что ещё можно приготовить из клубники. Вы будете приятно удивлены!!

Летний сезон: Меню стейков & салатов

Самые сочные стейки, приправленные собственными травами, выращенными во Францисканском саду. В качестве гарнира – салаты всех сортов – подлинное освежение в жаркие летние дни.

август: Арбузные дни

Фокусы с арбузами – их можно есть, и всегда – с большим аппетитом. Однако из них можно также вырезать небольшие произведения искусства. Приходите посмотреть, а главное – попробовать...

27 сентября – 3 октября: Меню «Бабье лето»

И вы собираете в саду осенние фрукты, ходите за грибами, завариваете консервы? Приходите отведать вместе с нами бабье лето со всеми дарами полей, садов и лесов, которые оно нам предлагает. Наши бабушки наверняка использовали все эти дары в кухне чаще, чем мы, – и знали, почему. Меню, составленное из свежесобранных продуктов, – подбабочающая встреча наступающей осени.

18–31 октября: Блюда, фламбированные у вашего стола

Новое меню в нашем гастрономическом календаре порадует не только постоянных посетителей! Подключите все свои чувства, наш персонал готовит уникальное впечатление прямо перед вашими глазами.

11–14 ноября: Свято-Мартинское меню

В старые времена неотъемлемой принадлежностью праздника Святого Мартина был свято-мартинский гусь. Приходите отведать это блюдо, приготовленное по традиционному рецепту в интерпретации нашего шеф-повара Михала Новака.

18 ноября: Божоле Нуво 2010

Торжество по случаю праздника молодого вина. Первые бутылки этого бургундского вина по традиции открываются в третий четверг ноября. Приходите вместе с нами отведать это лёгкое свежее вино нового урожая. Например, в сочетании с отменными французскими сырами...

24 декабря: Рождественский ужин

Разрешите нашему коллективу поваров приготовить деликатесы, которые на вашем столе появляются не каждый год. К этому впридачу – запах свежее испечённого рождественского печенья в сопровождении звуков фортепьяно и чарующая атмосфера Рождества в уникальной среде.

25–26 декабря: Свято-Стефанское меню

Торжественный обед по случаю праздников Рождества и Святого Стефана – достояние не только верующих. В чешских землях по традиции подавался гусь, для иностранцев у нас заготовлена индейка, жаренная до румяна.

31 декабря: Новый 2011 Год

Год назад – на тему «Ритмы Африки», всегда с богатой программой, тематическими декорациями и комичными переодеваниями. Разумеется, непременно также ломящиеся столы, а также более или менее крепкие напитки всех видов и цветов. А на какую тему будет Новогодний праздник в нынешнем году? Разрешите сделать вам сюрприз... однако безусловно будет весело!