



C A N D L E L I G H T M E N U

Бокал Pálffy sekt Brut (méthode champegnois traditionnelle)

Копчёная форель с дрессингом из хрена и салатом из
жареного сладкого перца

Суп из спаржи и сушёных томатов

Лимонный сорбет с тимьяном и шампанским

Утиная грудка, жаренная до розова, с луковым компотом и
брусничным соусом, шафрановый плов

Сливочный крем с бадьяном и корицей на
гратинированных апельсинах

Кофе или исключительный чай



Glass of Pálffy sekt Brut (méthode champegnois traditionnelle)

Smoked trout with horseradish dressing and roasted pepper salad

Asparagus and sun dried tomato soup

Lemon sorbet with thyme and sparkling wine

Pink roasted breast of duck with onion compote and
cranberry sauce, saffron risotto

Cream with star anise and cinnamon on orange gratin

Coffee or exclusive tea selection

1 290,- Kč / per person / 1 чел.

TRITON Restaurant (1912)

RESERVATIONS: +420 221 081 218

Václavské náměstí 26, 111 00 Prague 1, www.tritonrestaurant.cz info@tritonrestaurant.cz