



## HONEYMOON MENU

**Бокал Pálffy sekt brut (méthode champenois traditionnelle)**

Маринованная куриная грудка с инжирным чатни  
и жареным ананасом

Суп из креветок и орешков пинии

Клубничный сорбет с акациевым мёдом и шампанским

Филе барабульки «Red Mullet» с гратинированными томатами  
и листовым шпинатом с соусом из розового грейпфрута  
и красным вином

Шоколадный крем с яичным ликёром и горячими вишнями

**Кофе или исключительный чай**



**Glass of Pálffy sekt brut (méthode champenois traditionnelle)**

Marinated breast of chicken with fig chutney an roasted pineapple

Shrimp and pine nut soup

Strawberry sorbet with acacia honey and sparkling wine

Red Mullet filet with tomatoes au gratin and spinach with  
red grapefruit sauce and red wine

Chocolate cream with egg liqueur and hot morello cherries

**Coffee or exclusive tea selection**

**1 290,- Kč / per person / 1 чел.**

**TRITON Restaurant (1912)**

RESERVATION: +420 221 081 218

Václavské náměstí 26, 110 00 Prague 1, [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)