

TRITON RESTAURANT

СПАРЖЕВЫЕ ДНИ

(13. 5. – 31. 5. 2010 г.)

Спаржевый салат «MIKÁDA» с маринованным лососем
и дрессингом из редиски – 210 чешских крон/7,90 €

Спаржевый кремовый суп с пармезаном – 100 чешских крон/3,80 €

Куриная грудка, приготовленная с травами и помидорами черри в вакууме
с пошированной спаржей и голландским соусом – 260 чешских крон/9,80 €

Спаржевая панакотта с горячим шоколадом
и маринованными вишнями – 120 чешских крон/4,50 €

МЕНЮ из четырёх блюд – 635 чешских крон/ 24 €

Рекомендуемое вино: 2006 Veltlínské zelené – pozdní sběr, Moravíno, Mikulov 0,1l = 65,- Kč / 2,50 €

SPARGELWOCHE

(13. 5. – 31. 5. 2010)

“MIKADO“ Spargelsalat mit mariniertem Lachs
und Radieschen-Dressing 210,- CZK/7,90 €

Spargelcremesuppe mit Parmesankäse 100,- CZK/3,80 €

Hähnchenbrust mit Kräutern und Cherry-Tomaten im Vakuum zubereitet,
mit pochiertem Spargel und Sauce hollandaise 260,- CZK/9,80 €

Spargel-Panna cotta mit warmer Schokolade
und eingelegten Kirschen 120,- CZK/4,50 €

VIER-GÄNGE-MENÜ 635,- CZK/ 24 €/Person

Empfohlen wein: 2006 Veltlínské zelené – pozdní sběr, Moravíno, Mikulov 0,1l = 65,- Kč / 2,50 €

RESERVATION: +420 221 081 218

