



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

Бокал Pálffy sekt Brut (méthode champegnois traditionnelle)

Дегустационная ложка с маринованным и копчёным лососем
на салате из ростков и кориандра

Суп из черри-томатов с мороженым базиликовым чаем и
базиликовым муссом

Лаймовый сорбет с чёрной смородиной и каплей игристого вина

Телячья спинка, жаренная с лимонной эссенцией, подаётся
с ванильным сладким перцем и пловом из кресс-салата

Мешочек из хрупкого теста с кокосовым мороженым,
клубникой и манговой поливой

Кофе или исключительный чай



Pálffy sekt Brut Glas (méthode champegnois traditionnelle)

Degustationslöffel mit mariniertem und geräuchertem Lachs
an einem Salat von Sprossen und Koriander

Cherry-Tomaten-Suppe mit gefrorenem Basilikumtee und Basilikumschaum

Limettensorbet mit Schwarzen Johannisbeeren und einem Tropfen Sekt

Gebratener Kalbsrücken mit Zitrusessenz serviert
mit Vanillepaprika und Kresse-Risotto

Mürbeteigbeutel mit Kokos-Eis, Erdbeeren und Mango-Sauce

Kaffee oder ein Auswahl an exclusive Tee

1 290,- Kč / CZK / 1 чел. /per person

TRITON Restaurant (1912)

RESERVATIONS: +420 221 081 218

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