

TRILIN RESTAURANT



Velikonoční Menu

21. – 25. 4. 2011

Pálffy sekt Brut (méthode champenois traditionnelle)

Uzené kuřecí prso s křenovým dresinkem a salátem z klíčků

Polévka z listového špenátu a pečeného česneku

Confitované jehněčí kolínko se zeleninou pečenou na černém pivu s nádivkou z libečku a kopřiv

Bylinková zmrzlina s ovocnou pěnou a mazancem

Výběr z exkluzivních čajů nebo káva

840,- Kč / osoba



Easter Menu

21. – 25. 4. 2011

Pálffy sekt Brut (méthode champenois traditionnelle)

Smoked chicken breast with horseradish dressing and salad from sprouts

Leafy spinach soup and roasted garlic

Lamb knee with vegetable roasted in black beer with stuffing from lovage and nettle

Herb ice-cream with fruit foam and Easter cake

Selection of exclusive teas or coffee

CZK 840,- / per person



Пасхальное меню

21. – 25. 4. 2011 г.

Палффи сект Брут (méthode champenois traditionnelle)

Копченое куриное филе под соусом с хреном, салат из пророщенных зерен

Суп из листового шпината и печеного чеснока

Ножка ягненка с начинкой из любистка и крапивы, с печеными в черном пиве овощами

Мороженое травяное с фруктовым муссом и куличом

Меню эксклюзивного чая и кофе

МЕНЮ 840,- чешских крон / 1 чел.

