

# L'ATELIER GOURMET MENU

## TRITON Restaurant

Chef Tomáš Kohút

*Tomáš Kohút*

*Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 l)*

Amuse-bouche, whipped butter

### 1. "Tartar"

veal Fillet/brioche/horseradish/balsamico/smoked cream/dried yolk  
*Château Minuty, Côtes de Provence, France (0,1 l)*



### 2. "Foie Gras"

müsli/pomegranate/raspberry/pistachio/currant  
*Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, France (0,05 l)*



### 3. "Soufflé"

Comté cheese/shallot/thyme/truffle caviar  
*Chardonnay, Val St. Pierre, Lanquedoc, France (0,1 l)*



### 4. "Duo Tartlets"

Wagyu beef/leek/Imperial caviar  
Eel/chive/cucumber/caviar  
*Malbec, Kaiken, Argentina (0,1 l)*



### 5. "Monkfish"

broccoli/parsley/vanilla/fennel/orange  
*Forst Riesling Basalt, Pfalz, Germany (0,1 l)*



### 6. "Duck"

pumpkin puree/salted caramel/gingerbread/cauliflower/almond croquette  
*Tinto Pesquera, Crianza, Spain (0,1 l)*



### 7. "Chocolate"

chocolate Caraibe 66%/buckwheat caramel/ice cream-cocoa bean  
*Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 l)*

MENU 4 courses = 1,964 CZK/ 81,40 EUR/person

MENU 7 courses = 2,983 CZK/ 123,70 EUR/person

MENU 4 courses incl. aperitif & wine pairing = 3,207 CZK/ 133,- EUR/person

MENU 7 courses incl. aperitif & wine pairing = 4,624 CZK/ 191,70 EUR/person



*The information on contained allergens will be provided by staff on customer's request.*

RESERVATIONS: +420 221 081 218, Web: [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

E-mail: [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) Instagram: [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)



# L'ATELIER GOURMET MENU

## TRITON Restaurant

šéfkuchař Tomáš Kohút

*Tomáš Kohút*

*Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 l)*

Amuse-bouche, šlehané máslo

### 1. "Tatarák"

telecí Filet/brioška/křen/balsamico/zauzená šlehačka/sušený žloutek  
*Château Minuty, Côtes de Provence, Francie (0,1 l)*



### 2. "Foie gras"

müsli/granátové jablko/maliny/pistácie/rybíz  
*Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, Francie (0,05 l)*



### 3. "Soufflé"

Comté sýr/šalotka/tymián/lanýžový kaviár  
*Chardonnay, Val St. Pierre, Lanquedoc, Francie (0,1 l)*



### 4. "Duo Tartelet"

Wagyu hovězí/pórek/Imperial kaviár  
úhoř/pažitka/okurka/kaviár  
*Malbec, Kaiken, Argentina (0,1 l)*



### 5. "Mořský ďas"

brokolice/petržel/vanilka/fenykl/pomeranč  
*Forst Riesling Basalt, Pfalz, Německo (0,1 l)*



### 6. "Kachna"

dýňové pyrė/slany karamel/perník/květák/mandlová kroketa  
*Tinto Pesquera, Crianza, Španělsko (0,1 l)*



### 7. "Čokoláda"

čokoláda Caraibe 66%/pohanka karamel/zmrzlina-kakaový bob  
*Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 l)*

MENU 4 chody = 1 964,- Kč/ 81,40 EUR/osoba

MENU 7 chodů = 2 983,- Kč/ 123,70 EUR/osoba

MENU 4 chody vč. aperitivu a vinného párování = 3 207,- Kč/ 133,- EUR/osoba  
MENU 7 chodů vč. aperitivu a vinného párování = 4 624,- Kč/ 191,70 EUR/osoba



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

RESERVATIONS: +420 221 081 218, Web: [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

E-mail: [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) Instagram: [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)



# L'ATELIER GOURMET MENU

## TRITON Restaurant

Chefkoch Tomáš Kohút

*Tomáš Kohút*

*Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 l)*

Amuse-bouche, Geschlagene Butter

### 1. "Tatar"

Kalbsfilet/Brioche/Meerrettich/Balsamico/geräucherte Schlagsahne/  
getrocknetes Eigelb

*Chateau Minuty, Côtes de Provence, Frankreich (0,1l)*



### 2. "Foie gras"

Müsli/Granatapfel/Himbeere/Pistazie/Johannisbeere  
*Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, Frankreich (0,5 dl)*



### 3. "Souffle"

Comté Käse/Schalotte/Thymian/Trüffel-Kaviar  
*Chardonnay, Val St. Pierre, Lanquedoc, Frankreich (0,1 l)*



### 4. "Duo-Tartaletten"

Wagyu Beef/Lauch/Imperial Kaviar  
Aal/Schnittlauch/Gurke/Kaviar  
*Malbec, Kaiken, Argentinien (0,1 l)*



### 5. "Seeteufel"

Brokkoli/Petersilie/Vanille/Fenchel/Orange  
*Forst Riesling Basalt, Pfalz, Deutschland (0,1 l)*



### 6. "Ente"

Kürbispüree/Salzkaramell/Lebkuchen/Blumenkohl/Mandelkrokette  
*Tinto Pesquera, Crianza, Spanien (0,1 l)*



### 7. "Schokolade"

Schokolade Karibische 66%/Buchweizenkaramell/Kakaobohneneis  
*Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 l)*

MENÜ 4 Gänge = 1 964,- CZK/ 81,40 EUR/Person

MENÜ 7 Gänge = 2 983,- CZK/ 123,70 EUR/Person

MENÜ 4 Gänge mit Aperitif und Weinbegleitung = 3 207,- CZK/ 133,- EUR/Person

MENÜ 7 Gänge mit Aperitif und Weinbegleitung = 4 624,- CZK/ 191,70 EUR/Person



Die Informationen zu enthaltenen Allergenen werden vom Personal auf Kundenwunsch zur Verfügung gestellt.

RESERVIERUNGEN: +420 221 081 218, Web: [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

E-mail: [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) Instagram: [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)



# L'ATELIER GOURMET MENU

## TRITON Restaurant

от шеф-повара Томаша Кохута

*Tomáš Kohút*

*Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 л)*

Амус-буш, французское масло

### 1. "Тартар"

филе из телятины/булочка/хрен/бальзамико/копченые сливки/сушеный желток  
*Château Minuty, Côtes de Provence, Франция (0,1 л)*



### 2. "Фуа Гра"

мюсли/гранат/малины/фисташки/смородина  
*Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, Франция (0,05 л)*



### 3. "Суфле"

Comté сыр/лук-шаллот/тимьян/трюфель-икра  
*Chardonnay, Val St. Pierre, Lanquedoc, Франция (0,1 л)*



### 4. "Тарталетки дуэт"

Wagyu говядина/лук-порей/икра Imperial  
Угорь/петрушка/огурец/икра  
*Malbec, Kaiken, Аргентина (0,1 л)*



### 5. "Европейский морской черт"

брокколи/петрушка/ваниль/фенхель/апельсин  
*Forst Riesling Basalt, Pfalz, Германия (0,1 л)*



### 6. "Утка"

тыквенное пюре/соленый карамель/пряник/цветная капуста/миндальная крокета  
*Tinto Pesquera, Crianza, Испания (0,1 л)*



### 7. "Шоколад"

шоколад Caraibe 66%/гречневая карамель/мороженое-какао-бобы  
*Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 л)*

МЕНЮ 4 блюда = 1 964,- CZK/ 81,40 EUR/человека

МЕНЮ 7 блюд = 2 983,- CZK/ 123,70 EUR/человека

МЕНЮ 4 блюда + аперетив и выбор вин сомелье = 3 207,- CZK/ 133,- EUR/человека

МЕНЮ 7 блюд + аперетив и выбор вин сомелье = 4 624,- CZK/ 191,70 EUR/человека



Информация о содержащихся аллергенах предоставляется персоналом по запросу клиента.

БРОНИРОВАНИЕ: +420 221 081 218, Web: [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

E-mail: [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) Инстаграм: [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)

