

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

E-mail: info@tritonrestaurant.cz Instagram: 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/sláný 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

E-mail: info@tritonrestaurant.cz Instagram: 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

E-mail: info@tritonrestaurant.cz Instagram: 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

E-mail: info@tritonrestaurant.cz Инстаграм: https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/

