

L'ATELIER
TRITON
RESTAURANT
Tomáš Kohút

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ МЕНЮ
ЖИВОЕ ПИАНИНО вечером 25 декабря 2022

Шеф-повар Томаш Кохут

Игристое вино Bohemia Prestige Rosé Brut (0,1 л)

Амисбуш, взбитое масло

1. "Рулёт"

судак маринованный/пюре из кешью/бекон/огурец/перец

Мюллер Тургау, винодельня Салабка Прага (0,1 л)



2. "Тартар"

филе из телятины/бриошь/хрен/бальзамико/копченые взбитые сливки/сухой
яичный желток

Шато Минути, Кот-де-Прованс, Франция (0,1 л)



3. "Индейка"

картофель/копченое пюре/морковь/ шалот икра /тыква

Пино Гри, Валь де Луар, Франция (0,1 л)



4. "Свиной бок"

конфи свиной бок/маринованная капуста/трюфельный кнедик/шнитт-
лук/красная свекла

Неронет - региональное вино, винодельня Салабка Прага (0,1 л)



5. "Шоколад"

шоколад Caraibe 66%/гречневая карамель/мороженое-какао-бобы

Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 л)

Кофе или выбор из меню эксклюзивных чаев

МЕНЮ 5 блюд = 1 715,- CZK / 69,- евро/персона

МЕНЮ 5 блюд вкл. аперитив, вино, кофе/чай = 2 710,- CZK /109,- евро/персона

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/

