

CANDLELIGHT MENU

TRITON Restaurant

Chef Tomáš Kohút

Tomáš Kohút

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut 0,1l

Amuse-Bouche, whipped butter

1. "Beetroot"

pickled beetroot / thyme / rosemarin / pumpkin
Sauvignon, Fumées Blanches, Lanquedoc, France (0,1 l)



2. "Foie Gras"

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



3. "Tartlet"

Tempeh/shallot/Crème fraîche/courgette/carrot
Pinot blanc - selection, winery Reisten, Valtice, Czech (0,1 l)



4. "Monkfish"

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



5. "Lemon Donut"

honey/olive oil/thyme/lemon
Limoncello (0,04 l)

Coffee or exclusive tea selection

MENU 5 courses = 1,690 CZK/ 70,10 EUR/person

MENU 5 courses incl.

aperitif, wine pairing & coffee or tea = 2,635 CZK/ 109.30 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/



CANDLELIGHT MENU

TRITON Restaurant

šéfkuchař Tomáš Kohút

Tomáš Kohút

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut 0,1l

Amuse-Bouche, šlehané máslo

1. "Červená řepa"

nakládaná červená řepa / tymián / rozmarýn / dýně
Sauvignon, Fumées Blanches, Lanquedoc, Francie (0,1 l)



2. "Foie Gras"

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



3. "Tartaletka"

Tempeh/šalotka/Crème fraîche/cuketa/mrkev
Pinot blanc – výběr z hroznů, vinařství Reisten, Valtice (0,1 l)



4. "Mořský d'as"

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



5. "Lemon Donut"

med/olivový olej/tymián/citrón
Limoncello (0,04 l)

Káva nebo výběr z nabídky exkluzivních čajů

MENU 5 chodů = 1 690,- Kč/ 70,10 EUR/osoba

MENU 5 chodů vč.

aperitivu, vinného párování & kávy nebo čaje = 2 635,- Kč/ 109,30 EUR/osoba



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

REZERVACE: +420 221 081 218, **Web:** www.tritonrestaurant.cz

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



CANDLELIGHT MENU

TRITON Restaurant

Chefkoch Tomáš Kohút

Tomáš Kohút

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut 0,1l

Amuse-Bouche, Geschlagene Butter

1. "Rote Beete"

eingelegte Rote Beete / Thymian / Rosmarin / Kürbis
Sauvignon, Fumées Blanches, Lanquedoc, Frankreich (0,1 l)



2. "Foie Gras"

Müsli/Granatapfel/Himbeere/Pistazien/Johannisbeeren
Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, Frankreich (0,05 l)



3. "Tartalette"

Tempeh/Schalotte/Crème fraîche/Zucchini/Karotten
Weißburgunder - Selektion, Weingut Reisten, Valtice, Tschechien (0,1 l)



4. "Seeteufel"

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



5. "Zitronen-Donut"

Honig/Olivenöl/Thymian/Zitrone
Limoncello (0,04 l)

Kaffee oder exklusive Teeauswahl

MENÜ 5 Gänge = 1.690 CZK/ 70,10 EUR/Person

MENÜ 5 Gänge inkl.

Aperitif, Weinbegleitung & Kaffee oder Tee = 2.635 CZK/ 109,30 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/



CANDLELIGHT MENU

TRITON Restaurant

Шеф-повар Tomáš Kohút

Tomáš Kohút

Игристое вино Bohemia Prestige Rosé Brut 0,1л

Амюз буш, взбитое масло

1. “Красная свекла”

маринованная красная свекла / тимьян / розмарин / тыква
Sauvignon, Fumées Blanches, Lanquedoc, Франция (0,1 л)



2. “Фуа Гра”

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



3. “Тарталетка”

Темпе/лук-шаллот/Crème fraîche/цуккини/морковь
Pinot blanc – вино из отборных гроздьев, виноделие Reisten, Чехия (0,1 л)



4. “Морской черт (удильщик)”

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



5. “Лимонный пончик”

мед/оливковое масло/тимьян/лимон
Limoncello (0,04 л)

Кофе или эксклюзивный чай

МЕНЮ 5 блюд = 1 690,- Кр./ 70,10 EUR/чел.

МЕНЮ 5 блюд вкл.

аперитив, выбор вин & кофе или чай = 2 635,- Кр./ 109,30 EUR/чел.



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/