CANDLELIGHT MENU

TRITON Restaurant

Chef Tomáš Kohút

Raspberry Kir Royal (0,1l)

Amuse-Bouche, whipped butter

1. ‘‘Veal Tartare‘‘

Veal Fillet/truffle/egg yolk/chives

Welschriesling - late harvest, winery Mikrosvín, subregion Mikulov, Czech (0,1 l)

2. ‘‘Tortellini‘‘

Nettle/Burrata/pistachios/tomato

Chardonnay, Val St. Pierre, Languedoc, France (0,1 l)

3.‘‘Monkfish‘‘

Monkfish/Yakiniku sauce/Kimchi/leek/Trout caviar

Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Germany (0,1 l)

4.‘‘Anjou Pigeon‘‘

Pigeon/semolina dumpling/grapes/figs/Armagnac/blackberry

Primitivo di Manduria, Puglia, Italy (0,1 l)

5.‘‘Chocolate‘‘

Chocolate/black garlic/Licorice/Almonds

Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 l)

Coffee or exclusive tea selection

MENU 5 courses = 1 780,- CZK/ 70,70 EUR/person

MENU 5 courses incl.

aperitif, wine pairing & coffee or tea = 2 917,- CZK/ 115,80 EUR/person

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

RESERVATIONS: +420 221 081 218, **Web:** www.tritonrestaurant.com

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

CANDLELIGHT MENU

TRITON Restaurant

šéfkuchař Tomáš Kohút

Malinový Kir Royal (0,1l)

Amuse-Bouche, šlehané máslo

1. ‘‘Tatarák‘‘
telecí filet/lanýž/žloutek/pažitka
Ryzlink Vlašský – pozdní sběr, vinařství Mikrosvín, podoblast Mikulov (0,1 l)

2. ‘‘Tortellini‘‘
kopřiva/Burrata/pistácie/rajče
Chardonnay, Val St. Pierre, Languedoc,Francie (0,1 l)

3. ‘‘Mořský ďas‘‘
Mořský ďas/omáčka Yakiniku/Kimchi/pórek/kaviár ze pstruha
Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Německo (0,1 l)

4. ‘‘Holub‘‘
Holub z Anjou/krupicový nok/hrozno/fíky/Armagnac/ostružina
Primitivo di Manduria, Puglia, Italy (0,1 l)

5. ‘‘Čokoláda‘‘
čokoláda/černý česnek/lékořice/mandle
Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 l)

Káva nebo výběr z nabídky exkluzivních čajů

MENU 5 chodů = 1 780,- Kč/ 70,70 EUR/osoba
MENU 5 chodů vč.
aperitivu, vinného párování & kávy nebo čaje = 2 917,- Kč/ 115,80 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

Himbeer-Kir Royal (0,1l)

Amuse-Bouche, Geschlagene Butter

1. **‘‘Kalbs-Tartar‘‘**

Kalbsfilet/Trüffel/Eigelb/Schnittlauch

Welschriesling, Weingut Mikrosvín, Mikulov, Tschechien (0,1 l)

2. **‘‘Tortellini‘‘**

Brennnessel/Burrata/Pistazie/Tomate

Chardonnay, Val St. Pierre, Languedoc, Frankreich (0,1 l)

3. **‘‘Seeteufel‘‘**

Seeteufel /Yakiniku-sauce/Kimchi/Lauch/Forellenkaviar

Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Deutschland (0,1 l)

4. **‘‘Taube‘‘**

Anjou-Taube/Grieß Nocke/Trauben/Feigen/Armagnac/Brombeere

Primitivo di Manduria, Puglia, Italien (0,1 l)

5. **‘‘Schokolade‘‘**

Schokolade/schwarzer Knoblauch/Lakritze/Mandel

Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 l)

Kaffee oder exklusive Teeauswahl

MENÜ 5 Gänge = 1 780,- CZK/ 70,70 EUR/Person

MENÜ 5 Gänge inkl.

Aperitif, Weinbegleitung & Kaffee oder Tee = 2 917,- CZK/ 115,80 EUR/Person

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

RESERVIERUNGEN: +420 221 081 218, **Web:** www.tritonrestaurant.de

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

CANDLELIGHT MENU

TRITON Restaurant

Шеф-повар Tomáš Kohút

Малиновый Kir Royal (0,1л)

Амюз буш, взбитое масло

1. ‘‘Тартар‘‘

филе из телятины/ трюфель/ яичный желток/ шнитт-лук

Ryzlink Vlašský, винодельня Микросвин, подобласть Микулов, Чехия (0,1 л)

2. ‘‘Тортеллини‘‘

крапива/ буррата/ фисташки/ помидор

Chardonnay, Val St. Pierre, Languedoc, Франция (0,1 л)

3. ‘‘Морской черт ‘‘

морской черт/ Yakiniku соус/ Кимчи/ лук-порей/ икра форели

Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Германия (0,1 л)

4. ‘‘Голубь‘‘

Голубь из Анжу/ манная клецка/ виноград/ инжир/ арманьяк/ ежевика

Primitivo di Manduria, Puglia, Италия (0,1 л)

5. ‘‘Шоколад‘‘

шоколад/ черный чеснок/ солодка/ миндаль

Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 л)

Кофе или выбор из эксклюзивных сортов чая

МЕНЮ 5 блюд = 1 780,- CZK/ 70,70 EUR/чел.

МЕНЮ 5 блюд вкл.

аперитив, спаривание вин & кофе или чай = 2 917,- CZK/ 115,80 EUR/чел.

Информация о содержащихся аллергенах предоставляется персоналом по запросу клиента.

БРОНИРОВАНИЕ: +420 221 081 218, **Сайт:** www.tritonrestaurant.ru

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