

L'ATELIER
TRITON
RESTAURANT

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ МЕНЮ ГАЛА-УЖИН

ЖИВОЕ ПИАНИНО вечером 24 декабря 2024

Шеф-повар Томаш Кохут

Малиновый Kir Royal
Амус-буш, взбитое масло

Tomáš Kohút

1. «Угорь и скумбрия»

угорь / скумбрия / понзу / Солерос / бекон
Muscadet, Clos de L'Arzillier, Франция (0,1 л)

2. «Олень»

груша / рожковые орехи / медовуха / розмарин
Merlot, Salton Desejo, Бразилия (0,1 л)

3. «Сельдерей»

сельдерей / грецкий орех / имбирь / карри / розмарин
Sylvánské zelené – поздний урожай, виноделие Gotberg, Mikulov (0,1 л)

4. «Биск»

судак / биск из лобстера / томат / эстрагон
Пино Гри – поздний урожай, виноделие Súkal (0,1 л)

5. «Тортеллини»

свинные ножки / трюфель / портвейн / тимьян
Glen Carlou, Grand Classique, Африка (0,1 л)

6. «Петух в вине»

петух / морковь / петрушка / сельдерей / красное вино
Shiraz, Hundred Tree Hill, Австралия (0,1 л)

7. «Гриб»

грибы / карамель / гречка / виски / лесные орехи
Drambuie Liqueur

Кофе или чай

МЕНЮ 7 блюд = 3 684,- CZK/ 149,- EUR/чел.

МЕНЮ 7 блюд вкл. аперитив, вино и кофе/чай = 5 365,- CZK/ 217,- EUR/чел.



Сведения о содержании аллергенов предоставляются персоналом по требованию клиента.

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

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

