

L'ATELIER
TRITON
RESTAURANT

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ МЕНЮ ГАЛА-УЖИН
ЖИВОЕ ПИАНИНО вечером 24 декабря 2022
Шеф-повар Томаш Кохут

Бокал Kir Royal

Амус-буш, французское масло

1. „Гребешки Св. Джеймса“

моллюски / свекла / шпик Guanciale / BBQ

Пино Гри, Марш-де-Бретань, Долина Луары, Франция (0,1 л)



2. „Фуа Гра макарон“

фуа-гра / фундук / смородина

Пино Гри, Марш-де-Бретань, Долина Луары, Франция (0,1 л)



3. „Равиоли с лобстером“

лобстер / артишок / конкассе / bisque из лобстера

Шато Минуты, Кот де Прованс, Франция (0,1 л)



4. „Камбала“

сельдерей / фундук / соус из моллюсков

Маты, Лангедок, Франция (0,1 л)



5. „Перепелка“

картофель / трюфельный деми-глас / копченое пюре

Совиньон, Sliding Hill, Новая Зеландия (0,1 л)



6. „Печеное яблоко“

яичный ликер / яблоко / карамель / белый шоколад

Тинто Пескера, Крианца, Испания (0,1л)

Кофе или чай

МЕНЮ 6 блюд = 1 989,- CZK/ 80,- EUR/человек

МЕНЮ 6 блюд вкл. аперитив, вино и кофе/чай = 3 605,- CZK/ 145,- EUR/человек



Сведения о содержании аллергенов предоставляются персоналом по требованию клиента.

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

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

