

# CZECH DEGUSTATION MODERN-ART MENU

## TRITON Restaurant

Chef Tomáš Kohút

*Tomáš Kohút*

*Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0.1 l)*

Amuse-Bouche, whipped butter

### 1. "Marinated Pikeperch"

Pikeperch/cashew puree/bacon/cucumber/pepper

*Müller Thurgau, winery Salabka in Prague, Czech (0,1 l)*



### 2. "Velouté"

cauliflower/vanilla/duck prosciutto



### 3. "Svíčková"

slow roasted veal Fillet steak/cream sauce/

Carlsbad dumpling/cranberries/lemon

*Pinot Noir, winery Moravíno - Valtice, Czech (0,1 l)*



### 4. "Pork belly"

confit pork belly/pickled cabbage/truffle dumpling/shallot-caviar/beetroot

*Neronet – red wine, winery Salabka in Prague, Czech (0,1 l)*



### 5. "Strudel"

apples/rye crumble/vanilla/raisins/walnuts

*Pálava – selection of grapes, winery Lechovice, Znojmo, Czech (0,05 l)*

*Coffee or exclusive tea selection*

**MENU 5 courses = 1 641,- CZK/ 68,- EUR/person**

**MENU 5 courses incl.**

**aperitif, wine pairing & coffee/tea = 2 312,- CZK/ 95,90 EUR/person**



*Information about the allergens contained in the food will be provided by staff on request.*

**RESERVATIONS:** +420 221 081 218, **Web:** [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

**E-mail:** [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) **Instagram:** [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)

# ČESKÉ DEGUSTAČNÍ MODERN-ART MENU

## TRITON Restaurant

šéfkuchař Tomáš Kohút

*Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 l)*

Amuse-Bouche, šlehané máslo

### 1. "Zavináč"

marinovaný candát/kešu pyré/slanina/okurka/paprika

*Müller Thurgau, Vinařství Salabka Praha (0,1 l)*



### 2. "Velouté"

květák/vanilka/kachní pršut



### 3. "Svíčková"

pomalou pečený telecí Filet steak/svíčková omáčka/  
karlovarský knedlík/brusinky/citrón

*Pinot Noir, Vinařství Moravino, Valtice (0,1 l)*



### 4. "Bůček"

konfitovaný vepřový bok/nakládané zelí/lanýžový knedlík/  
šalotka-kaviár/červená řepa

*Neronet – zemské víno, Vinařství Salabka Praha (0,1 l)*



### 5. "Štrúdl"

jablka/žitný crumble/vanilka/rozinky/vlašské ořechy  
*Pálava – výběr z hroznů, podoblast Znojemská, Vinařství Lechovice (0,05 l)*

*Káva nebo výběr z nabídky exkluzivních čajů*

**MENU 5 chodů = 1 641,- Kč/ 68,- EUR/osoba**

**MENU 5 chodů vč.**

**aperitivu & vinného párování, kávy/čaje = 2 312,- Kč/ 95,90 EUR/osoba**



*Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.*

**REZERVACE:** +420 221 081 218, **Web:** [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

**E-mail:** [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) **Instagram:** [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)

# TSCHECHISCHES DEGUSTATIONSMENÜ MODERN-ART

## TRITON Restaurant

Chefkoch Tomáš Kohút

*Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 l)*

Amuse-Bouche, Geschlagene Butter

### 1. "Marinierter Zander"

Zander/Cashewpüree/Speck/Gurke/Paprika  
*Müller Thurgau, Weingut Salabka Prag, Tschechien (0,1 l)*



### 2. "Velouté"

Blumenkohl/Vanille/ Entenprosciutto



### 3. "Svíčková"

langsam gebratenes Kalbsfilet/Rahmsauce/  
Karlsbader Knödel/Preiselbeeren/Zitrone  
*Pinot Noir, Weingut Moravíno-Valtice, Tschechien (0,1 l)*



### 4. "Schwinebauch"

confiertes gebratener Schweinebauch/eingelegter Kohl/  
Trüffelknödel / Schalotten-Kaviar / Rote Beete  
*Neronet-Rotwein, Weingut Salabka Prag, Tschechien (0,1 l)*



### 5. "Strudel"

Apfel / Roggencrumble / Vanille / Rosinen / Walnüsse  
*Pálava – Auswahl an Trauben, Weingut Lechovice, Tschechien (0,05 l)*

*Kaffee oder exklusive Teeauswahl*

**MENÜ 5 Gänge = 1.641 CZK/ 68,- EUR/Person**

**MENÜ 5 Gänge inkl.**

**Aperitif, Weinbegleitung & Kaffee oder Tee = 2.312 CZK/ 95,90 EUR/Person**



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

**RESERVIERUNGEN:** +420 221 081 218, **Web:** [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

**E-mail:** [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) **Instagram:** [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)

# ЧЕШСКОЕ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ MODERN-ART

## TRITON Restaurant

шеф-повар Томаш Кохут

*Tomáš Kohút*

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

Амюз буш, взбитое масло

### 1. "Рулет"

маринованный судак/пюре из кешью/бекон/огурец/перец  
*Müller Thurgau, виноделие Салабка Прага, Чехия (0,1 л)*



### 2. "Велюте"

велюте из цветной капусты/ваниль/утиное прошутто



### 3. "Свичкова"

медленно обжаренное филе говядины/сливочный соус/  
карловарский кнедлик/клюква/лимон  
*Pinot Noir, виноделие Moravíno-Valtice, Чехия (0,1 л)*



### 4. "Свиной бок"

конфи свиной бок/маринованная капуста/трюфельный кнедлик/  
шнитт-лук/красная свекла  
*Neronet – красное вино, виноделие Салабка Прага, Чехия (0,1 л)*



### 5. "Штрудель"

яблоки/ржаной мякиш/ваниль/изюм/грецкие орехи  
*Rálava – вино из отборных гроздьев, Зноймо, виноделие Леховице, Чехия (0,05 л)*

*Кофе или эксклюзивный чай*

**МЕНЮ 5 блюд = 1 641,- Кр. / 68,- EUR/персона**

**МЕНЮ 5 блюд вкл.**

**аперитив & выбор вин & кофе или чай = 2 312,- Кр./ 95,90 EUR/персона**



*Информация о содержащихся аллергенах предоставляется персоналом по запросу клиента.*

**БРОНИРОВАНИЕ:** +420 221 081 218, **Web:** [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

**E-mail:** [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) **Инстаграм:** [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)