

TRITON

RESTAURANT

Оставьте всякую надежду, входящие сюда!

«Амис буш»

Бретаньская выпечка & масло

I. «Чистилище»

Вкус чистоты без искупления. Невинность, которая никогда не познала спасения.

II. «Блуд»

Нежность, которая соблазнит Вас. Воздушные пены, танцующие как греховные поцелуи в буре.

III. «Обжорство»

Жир, тающий на языке. Безграничная чувственность, задыхающаяся в собственном желании.

IV. «Скупость и расточительность»

Вкус, который не хочется ни делить, ни отвергать. Один глоток растворяется в избытке, другой задыхается в жадности.

V. «Гнев»

Пряность, которая жжет, как крик. И тишина, которая на вкус как забвение.

VI. «Ересь»

Дым, уголь, запеченная ложь. Шаг, который отрицает все, во что вы верили, что возможно.

VII. «Насилие»

Кровь, капающая с души мяса. Хрупкость мяса в лесу без надежды.

VIII. «Обман»

Иллюзия на тарелке. Правда здесь шепчет... но никогда не кричит.

IX. «Предательство»

Лед, который не тает. Сладость, обманывающая язык. Клинок, скрытый в нежности. В центре – ледяное спокойствие тишины, где даже эмоции замерзли.

МЕНЮ из 9 блюд = 4 181 крон/ 172,40 € / человек
МЕНЮ из 9 блюд с подбором вин = 6 196 крон/ 255,60 € / человек

Chef Tomáš Kohút

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ДАНТЕ ИНФЕРНО

TRITON RESTAURANT

Оставьте всякую надежду, входящие сюда! ♂

«Амис-буш»

Бретаньская выпечка и масло
Moët & Chandon Impérial Brut (0,1 л)

I. «Чистилище»

Миндальное молоко / Креветки / Роза / Малина / Сирень
Sauvage - Sauvignon Blanc, винодельня Verýsek, Великие Биловице (0,1 л)

II. «Блуд»

Лук / Бальзамический уксус / Комте / Груша
Шардоне, Domaine de Miselle, Гасконь, Франция (0,1 л)

III. «Обжорство»

Фуа-Гра / Бриошь / Тыква / Корица
Sauternes, Château La Chartreuse de Coutet, Бордо, Франция (0,05 л)

IV. «Скупость и расточительство»

Черное яблоко / Черная смородина

V. «Гнев»

Говяжий язык / Пиво / Йерба Мате / Деодеок
Glen Carlou, Grand Classique, Паарл, Южная Африка (0,1 л)

VI. «Ересь»

Черная треска / Копченый кефир / Мисо
Grüner Veltliner-R. Gottschelle, Petra Unger, Австрия (0,1 л)

VII. «Насилие»

Голубь / Красная свекла / Свиная кровь / Арманьяк
Brunello di Montalcino, Lisini, Тоскана, Италия (0,1 л)

VIII. «Обман»

Кокос / Голубой сыр
Палава - отборный виноград, винодельня Леховице, Зноймо (0,05 л)

IX. «Предательство»

Бергамот / Абсент / Фенхель / КБД
Кдуле & Рынгель (0,05 л)
КОФЕ ИЛИ ВЫБОР ИЗ ЭКСКЛЮЗИВНЫХ ЧАЕВ
& Вишневый ликер (0,04 л)

Chef Tomáš Kohút

DEGUSTAČNÍ MENU DANTEHO INFERNO



TRITON RESTAURANT

Оставьте всякую надежду, входящие сюда! ♀

«Амис-буш»

Бретаньская выпечка и масло
Moët & Chandon Impérial Brut (0,1 л)

I. «Чистилище»

Миндальное молоко / Креветки / Роза / Малина / Сирень
Sauvage - Sauvignon Blanc, винодельня Verýsek, Великие Биловице (0,1 л)

II. «Блуд»

Лук / Бальзамический уксус / Комте / Груша
Шардоне, Domaine de Miselle, Гасконь, Франция (0,1 л)

III. «Обжорство»

Фуа-гра / Париж-Брест / Шоколад / Малина
Сотерн, Château La Chartreuse de Coutet, Бордо, Франция (0,05 л)

IV. «Скупость и расточительство»

Черное яблоко / Черная смородина

V. «Гнев»

Утка / Чили / Малиновый уксус / Красная свекла
Glen Carlou, Grand Classique, Наарл, Южная Африка (0,1 л)

VI. «Ересь»

Черная треска / Копченый кефир / Мисо
Grüner Veltliner-R. Gottschelle, Petra Unger, Австрия (0,1 л)

VII. «Насилие»

Голубь / Абрикосовая косточка / Миндальное молоко / Шалфей
Brunello di Montalcino, Lisini, Toscana, Италия (0,1 л)

VIII. «Обман»

Кокос / Голубой сыр
Палава - отборный виноград, винодельня Леховице, Зноймо (0,05 л)

IX. «Предательство»

Бергамот / Абсент / Фенхель / КБД
Кдуле & Рынгель (0,05 л)
Кофе или выбор из эксклюзивных чаев
& Вишневый ликер (0,04 л)

Chef Tomáš Kohút

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ДАТЕ ИИФЕРНО