

L'ATELIER  
TRITON  
RESTAURANT  
*Tomáš Kohút*

НОВОГОДНИЙ ГАЛА УЖИН В ПРАГЕ  
31. декабря, начало ужина в 19 ч

**МЕНЮ - 7 блюд & ЖИВАЯ ФОРТЕПИАННАЯ МУЗЫКА**

*Малиновый Кур Рояль*  
Амисбуш, взбитое масло

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 (0,1л)*

3. «Сельдерей» сельдерей/ грецкий орех/ имбирь/ карри/ розмарин  
*Sylvánské zelené – поздний урожай,, винодельня Готберг, Микулов (0,1 л)*

4. «Консоме Ольга» консоме из телятины/ ананас/ лимонная трава/  
имбирь / мидии Сент-Джеймс  
*Chateau Minuty, Côtes de Provence, Франция (0,1 л)*

5. «Ягненок» ягненок/ мятный деми-глясе/ пюре из петрушки/ горох/ шпинатные клецки  
*Chateauneuf du Pape "La Bernardine", Rhone, Франция (0,1 л)*

6. «Фуа-гра» фуа-гра/ сельдерей/ коньяк/ грецкие орехи/ ваниль  
*Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Бордо, Франция (0,05 л)*

7. «Гриб» грибы/ карамель/ гречка/ виски/ лесные орехи  
*Drambuie (0,04 л)*

*Минеральная вода 0,75 л и кофе или чай*  
**ПОЛУНОЧНЫЙ ТОСТ:** Шампанское *Möet & Chandon Impérial (0,1 л)*

МЕНЮ 7 блюд без напитков вкл. полуночный тост = 5 434,- CZK / 220,- EUR/чел.

МЕНЮ 7 блюд вкл. приветственный напиток, вина & тост  
минеральная вода 0,75л, кофе или чай = 7 121,- CZK/ 288,- EUR/чел.

**ЖЕЛАЕМ ВАМ СЧАСТЛИВОГО НОВОГО ГОДА 2025!**



Информация о содержащихся аллергенах предоставляется персоналом по запросу клиента.

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

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