

L'ATELIER
TRITON
RESTAURANT
Tomáš Kohút

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

МЕНЮ - 7 блюд & ЖИВОЕ ПИАНИНО в течение вечера

Möet & Chandon Impérial Champagne

Амисбуш, взбитое масло

1. "Трюфельная розочка" фундук/трюфель/сморчок/бальзамико
Gavi di Gavi, Vila Sparina, Piemonte, Италия (0,1л)
2. "Устрицы" голландский соус/лук-шалот/икра/огурец
Chardonnay, Reserva, Jacob's Creek, Австралия (0,1л)
3. "Паляя" желе Малибу/перец гель/морковь/имбирь
Riesling Hugel, Vin d'Alsace, Франция (0,1л)
4. "Консومه" консоме из петуха/морковь/петрушка/конфи из петуха
5. "Голубь" кукурузное пюре/попкорн/полента/медовый демиглас
Chianti Classico, Verrazzano, Toscana, Италия (0,1л)
6. "Веллингтон из телятины" трюфельное пюре/горох/лук-шалот/шпинат/соус из трюфелей
Châteauneuf du Pape "La Bernardine", Rhone, Франция (0,1л)
7. "Champagne Тарт" кампотский перец/клубника/кокос
Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, Франция (0,05л)

ПОЛУНОЧНЫЙ ТОСТ: *Kir Royal*

МЕНЮ 7 блюд без напитков вкл. полуночный тост = 4,475,- CZK / 180,- EUR/персона

МЕНЮ 7 блюд вкл. приветственный напиток, вина & тост = 6,066,- CZK / 244,- EUR/ персона

ЖЕЛАЕМ ВАМ СЧАСТЛИВОГО НОВОГО ГОДА 2023!



Информация о содержащихся аллергенах предоставляется персоналом по запросу клиента.

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

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