

St. VALENTINE'S MENU

13th & 14th February 2023/LIVE PIANO during the evening

TRITON Restaurant

Chef Tomáš Kohút

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0.1 l)

Amuse-Bouche, whipped butter

1. "Parsley"

baked parsley/thyme/kefir/dill
Sauvignon, Fumées Blanches, France (0,1 l)



2. "Crawfish"

zucchini/carrot/red cabbage
Chardonnay, Val St. Pierre, France (0,1 l)



3. "Foie Gras"

quince puree/apple gel/brioche/gingerbread
Chateau de Rolland, Sauternes, France (0,05 l)



4. "Duck"

spinach/truffles/potatoes
Tinto Pesquera, Crianza, Spain (0,1 l)



5. "Chocolate"

dark chocolate/chilli/strawberries
Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 l)

Coffee or exclusive tea selection

MENU 5 courses = 1 740,- CZK/ 72,10 EUR/person

MENU 5 courses incl.

aperitif, wine pairing & coffee/tea = 2 760,- CZK/ 114,40 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

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

VALENTÝNSKÉ MENU

13. & 14. února 2023 - LIVE PIANO v průběhu večera
TRITON Restaurant

Šéfkuchař Tomáš Kohút

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 l)

Amuse-Bouche, šlehané máslo

Tomáš Kohút

1. "Petržel"

pečená petržel/tymián/kefír/kopr
Sauvignon, Fumées Blanches, Francie (0,1 l)



2. "Langusta"

cuketa/mrkev/červené zelí
Chardonnay, Val St. Pierre, Francie (0,1 l)



3. "Foie Gras"

kdoule pyr/jablko gel/brioška/perník
Chateau de Rolland, Sauternes, Francie (0,05 l)



4. "Kachna"

špenát/lanýže/brambory
Tinto Pesquera, Crianza, Španělsko (0,1 l)



5. "Čokoláda"

hořká čokoláda/chilli/jahody
Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 l)

Káva nebo výběr z nabídky exkluzivních čajů

MENU 5 chodů = 1 740,- Kč/ 72,10 EUR/osoba

MENU 5 chodů vč.

aperitivu & vinného párování, kávy/čaje = 2 760,- Kč/ 114,40 EUR/osoba



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

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

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

VALENTINSTAG-MENÜ

13. & 14. Februar 2023 - LIVE PIANO am Abend

TRITON Restaurant

Chefkoch Tomáš Kohút

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 l)

Amuse-Bouche, Geschlagene Butter

1. "Petersilie"

gebackene Petersilie/Thymian/Kefir/Dill
Sauvignon, Fumées Blanches, Frankreich (0,1 l)



2. "Langusten"

Zucchini/Karotte/Rotkohl
Chardonnay, Val St. Pierre, Frankreich (0,1l)



3. "Foie Gras"

Quittenpüree/Apfelgel/Brioche/Lebkuchen
Chateau de Rolland, Sauternes, Frankreich (0,05 l)



4. "Ente"

Spinat/Trüffel/Kartoffeln
Tinto Pesquera, Crianza, Spanien (0,1 l)



5. "Schokolade"

Zartbitterschokolade/Chili/Erdbeeren
Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 l)

Kaffee oder exklusive Teeauswahl

MENÜ 5 Gänge = 1 740,- CZK/ 72,10 EUR/Person

MENÜ 5 Gänge inkl.

Aperitif, Weinbegleitung & Kaffee oder Tee = 2 760,- CZK/ 114,40 EUR/Person



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

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

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

МЕНЮ СВ. ВАЛЕНТИНА

13. & 14. февраля 2023 – живое пианино вечером

TRITON Restaurant

Шеф-повар Tomáš Kohút

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1л)

Амисбуш, взбитое масло

Tomáš Kohút

1. “Петрушка”

печеная петрушка/тимьян/кефир/укроп

Sauvignon, Fumées Blanches, Франция (0,1л)



2. “Лангуст”

цуккини/морковь/красная капуста

Chardonnay, Val St. Pierre, Франция (0,1л)



3. “Фуа Гра”

пюре из айвы/яблоко гель/бриошь/пряник

Chateau de Rolland, Sauternes, Франция (0,05л)



4. “Утка”

шпинат/трюфель/картофель

Tinto Pesquera, Crianza, Испания (0,1л)



5. “Шоколад”

темный шоколад/чили/клубника

Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04л)

Кофе или выбор из сортимента эксклюзивных чаев

МЕНЮ 5 блюд = 1 740,- CZK / 72,10 EUR/персона

МЕНЮ 5 блюд вкл.

аперитив & вина, кофе/чай = 2 760,- CZK / 114,40 EUR/персона



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/