

# ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

## TRITON Restaurant

шеф-повар Tomáš Kohút

*Belstar Prosecco Brut D.O.C. (0,1 л)*

Амюз буш, взбитое масло

### 1. "Тарталетка"

булгур/ петрушка/ томатный уксус/ мята

*Ryzlink Vlašský, винодельня Микросвин, подобласть Микулов, Чехия (0,1 л)*



### 2. "Гаспачо"

капуста/ морковь/ огурец/ мороженое из цельнозерновой горчицы

*Frankovka Rosé, винодельня Мадлова, Чехия (0,1 л)*



### 3. "Тортеллини"

крапива/ буррата/ фисташки/ помидоры

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



### 4. Вегетарианская "Утка"

сельдерей/ веге демиглас/ нут/ редька-дайкон/ сезам

*Cuveé Grand Reserva - Opulent, vinařství Kubík, Velké Bílovice, Чехия (0,1 л)*



### 5. "Павлова"

белый шоколад/ клубника/ базилик/ лайм

*Малиновый Kir Royal (0,1 л)*

*Кофе или выбор из эксклюзивных сортов чая*

МЕНЮ 5 блюд = 1 360,- CZK / 55,- EUR/чел.

МЕНЮ 5 блюд вкл.

аперитив, спаривание вин & кофе или чай = 2 250,- CZK / 91,- EUR/чел.



Информация о содержащихся аллергенах предоставляется персоналом по запросу клиента.

БРОНИРОВАНИЕ: +420 221 081 218, Сайт: [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/)

