# TRITON Restaurant & Michelin Chefs

## 2*Michelin FACIL Restaurant team & TRITON Restaurant team

# MENU

23rd November 2019 – dinner opening at 6:30 pm

*Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Brut (0,1 l)*

Amuse-bouche & French butter Jean-Yves BORDIER

1.Cucumber/Gin-Tonic-kefir/parsley/avocado-vanilla/borage/seba tare spume – TRITON team

2.Pork side of Schwäbisch Hallischem Wollschwein/Imperial Caviar/
Gillardeau oyster/green cardamom – FACIL team

*Riesling Hügel "Classic", Alsace A.O.C., France (0,1 l)*

3. Duart Salmon BBQ/lentil/seaweed/Bonito fish – FACIL team

*Côtes de Provence rosé M de Minuty, A.O.C., France (0,1 l)*

4. Fermented saddle of roe deer in Koji rice/
ponzu/truffle gel/sour cherries/cranberries/nuts/bacon dust– TRITON team

*Frankovka – late harvest, Bořetice, Springer winery, CZ (0,1 l)*

5.Beetroot/cherry/Roquefort cheese/Shiso – FACIL team

*Pálava – choice of grapes, Lechovice winery, CZ (0,05 l)*

6.Pigeon breast Etouffe/Fenugreek/grapefruit & tamarillo – FACIL team

*Sauvigny Les Beaune, Domain Edmond Cornu, Bourgogne, France (0,1 l)*

7.Pistachio Tarte/cassis eis/vanilla/Opalys chocolate – TRITON team

*Royal Oporto 20 Years aged Tawny, Real Companhia Velha (0,04 l)*

*Coffee or selection of Kushmi teas*

MENU 7 courses incl. aperitif, sommelier's wine selection, soft drinks and coffee or tea
195,- EUR/ 4 888,- CZK/ osoba

**Restaurant FACIL**
**RESERVATIONS:** +49(0)30 5900 5 1234
**Web:** www.facil.de
**E-mail:** welcome@facil.de
https://www.instagram.com/restaurant_facil/

**TRITON Restaurant**
**RESERVATIONS:** +420 221 081 218
**Web:** www.tritonrestaurant.cz
**E-mail:** info@tritonrestaurant.cz
https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/

# TRITON Restaurant & Michelin Chefs

## 2*Michelin tým FACIL Restaurantu & tým TRITON Restaurantu

# MENU

23. listopadu 2019 – zahájení večera v 18:30 hod

*Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Brut (0,1 l)*

Amuse-bouche & francouzské máslo Le Beurre Jean-Yves BORDIER

1.Okurka/gin-tonic-kefír/petrželka/avocado-vanilka/brutnák/seba tare pěna – TRITON tým

2.Bůček vepříka Schwäbisch Hallischem Wollschwein/Imperial Kaviár/
ústřice Gillardeau/zelený kardamon – FACIL tým
*Riesling Hügel "Classic", Alsace A.O.C., Francie (0,1 l)*

3.Losos Duart BBQ/čočka/mořská řasa/ryba Bonito – FACIL tým
*Côtes de Provence rosé M de Minuty, A.O.C., Francie (0,1 l)*

4. Fermentovaný srnčí hřbet v Koji rýži/
ponzu/lanýžový gel/višeň/brusinka/ořech/prach ze špeku – TRITON tým
*Frankovka – pozdní sběr, Bořetice, vinařství Springer, CZ (0,1 l)*

5.Červená řepa/třešeň/sýr Roquefort/Shiso – FACIL tým
*Pálava – výběr z hroznů, vinařství Lechovice, CZ (0,05 l)*

6.Prso holuba Etouffe/pískavice/grapefruit a tamarillo – FACIL tým
*Sauvigny Les Beaune, Domain Edmond Cornu, Bourgogne, Francie (0,1 l)*

7.Pistáciový Tarte/černorybízová eis/vanilka/čokoláda Opalys – TRITON tým
*Royal Oporto 20 Years aged Tawny, Real Companhia Velha (0,04 l)*

*Káva nebo výběr z čajů Kushmi*

MENU 7 chodů vč. aperitivu, sommelier výběru vín, nealkoholických nápojů a kávy/čaje
4 888,- Kč/ 195,- EUR/ osoba

**Restaurant FACIL**
**RESERVATIONS:** +49(0)30 5900 5 1234
**Web:** www.facil.de
**E-mail:** welcome@facil.de
https://www.instagram.com/restaurant_facil/

**TRITON Restaurant**
**RESERVATIONS:** +420 221 081 218
**Web:** www.tritonrestaurant.cz
**E-mail:** info@tritonrestaurant.cz
https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/

# TRITON Restaurant & Michelin Chefs

## 2-Sterne-Michelin FACIL Restaurant team & TRITON Restaurant team

# MENÜ

23. November 2019 - Eröffnungsdinner um 18:30 Uhr

*Champagne Veuve Clicquot Ponsardin (0,1 l)*

Amuse-bouche & Französische Butter Jean-Yves BORDIER

1.Gurke/Gin-Tonic-Kefir/Petersilie/Avocado-Vanille/Borretsch/Seba Tare Schaum – TRITON Team

2.Bauch vom Schwäbisch Hallischem Wollschwein/Imperial Kaviar/
Gillardeau Auster und grüner Kardamom – FACIL Team
*Riesling Hügel "Classic", Alsace A.O.C., Frankreich (0,1 l)*

3. Loch Duart Lachs BBQ/Linsen/Algen und Bonito – FACIL Team
*Côtes de Provence rosé M de Minuty, A.O.C., Frankreich (0,1 l)*

4. Fermentierter Rehrücken in Koji-Reis/
Ponzu /Trüffelgel /Sauerkirsche /Preiselbeere /Walnuss /Speckstaub – TRITON Team
*Blaufränkisch – Spätlasse, Bořetice, Weinbau Spriger, CZ (0,1 l)*

5.Rote Beete/Kirsche/Roquefort und Shiso – FACIL Team
*Pálava – Beerenauslese, Weinbau Lechovice, CZ (0,05 l)*

6.Brust von der Etouffe Taube/Bockshornklee/Grapefruit und Tamarillo – FACIL Team
*Sauvigny Les Beaune, Domain Edmond Cornu, Bourgogne, Frankreich (0,1 l)*

7. Pistazien Tarte/Johanniesbeereis/Vanille/Schokolade Opalys – TRITON Team
*Royal Oporto 20 Years aged Tawny, Real Companhia Velha (0,04 l)*

*Kaffee oder eine Auswahl an Kushmi-Tees*

MENU 7 Gänge einschließlich
Aperitif, Sommelierweinauswahl, alkoholfreie Getränke, Kaffee oder Tee
195,- EUR/ 4 888,- CZK/ Person

**Restaurant FACIL**
**RESERVATIONS:** +49(0)30 5900 5 1234
**Web:** www.facil.de
**E-mail:** welcome@facil.de
https://www.instagram.com/restaurant_facil/

**TRITON Restaurant**
**RESERVATIONS:** +420 221 081 218
**Web:** www.tritonrestaurant.cz
**E-mail:** info@tritonrestaurant.cz
https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/

# TRITON Restaurant & Michelin Chefs

## Команда 2* Мишелин FACIL Restaurant & команда TRITON Restaurant

# МЕНЮ

23 ноября 2019 года - открывающий ужин в 18:30 часов

*Шампаньское Veuve Clicquot Ponsardin, Brut (0,1 л)*

Амус -буш & Французское масло Jean-Yves BORDIER

1.Огурец/Джин-Тоник-кефир/укроп/авокадо-ваниль/огуречник/seba tare пена –TRITON

2.Свиная грудка Schwäbisch Hallischem Wollschwein/Imperial икра/
Gillardeau устрицы/зеленый кардамон – FACIL
*Riesling Hügel "Classic", Alsace A.O.C., Франция (0,1 л)*

3. Лосось Duart BBQ/чечевица/морские водоросли/Bonito рыба – FACIL
*Côtes de Provence rosé M de Minuty, A.O.C., Франция (0,1 л)*

4. Ферментованная спинка косули в рисе Кодзи /
понзу/трюфельный гель/вишня/брусника/орехи/порошок из шпика – TRITON
*Frankovka – поздний сбор урожая, Bořetice, винодельня Springe, Чехия (0,1 л)*

5.Красная свекла/вишень/Roquefort сыр/Shiso – FACIL
*Pálava – вино из отборных гроздьев, винодельня Lechovice, Чехия (0,05 л)*

6.Грудка голубя Etouffe/Fenugreek/грейпфрут & tamarillo – FACIL
*Sauvigny Les Beaune, Domain Edmond Cornu, Bourgogne, Франция (0,1 л)*

7.Фисташковый тарт/cassis eis/ваниль/Opalys шоколад – TRITON
*Royal Oporto 20 Years aged Tawny, Real Companhia Velha (0,04 л)*

*Кофе или выбор из чаев Kushmi*

МЕНЮ 7 блюд вкл. аперитив, выбор вин сомелье, неалкогольные напитки и кофе или чай
195,- EUR/ 4 888,- CZK/ человека

**FACIL Ресторан**
**Бронирование:** +49(0)30 5900 5 1234
**Web:** www.facil.de
**E-mail:** welcome@facil.de
https://www.instagram.com/restaurant_facil/

**TRITON Restaurant**
**Бронирование:** +420 221081 218
**Web:** www.tritonrestaurant.cz
**E-mail:** info@tritonrestaurant.cz
https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/