



R.M.S. "TITANIC" GOURMET MENU

TRITON Restaurant – interiér z roku 1912

šéfkuchař Tomáš Kohút

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1l)

Amuse-bouche, šlehané máslo

1. "Hors d'oeuvres"

zelený chřest/holandská omáčka/kaviár z jesetera/citrón
Ryzlink Vlašský, vinařství Mikrosvín, podoblast Mikulov (0,1 l)



2. "Ústřice"

ústřice/petržel/kiwi/zelené jablko/koriandr
Chardonnay Val St. Pierre, Languedoc, Francie (0,1 l)



3. "Siven"

siven/okurka/mušle svatého Jakuba/slávky/kaviár ze pstruha/Gazpacho
Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Německo (0,1 l)



4. "Consommé Olga"

telecí consommé/ananas/citrónová tráva/zázvor/mušle svatého Jakuba/kreveta
Château Minuty "M" Rosé, Côtes de Provence, Francie (0,1 l)



5. "Jehněčí"

jehněčí/mátový demi-glace/petrželové pyrė/hrášek/špenátový knedlík
Chateaufneuf du Pape "La Bernardine", Rhône, Francie (0,1l)



6. "Foie Gras"

Foie Gras/celer/Cognac/vlašské ořechy/vanilka
Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Francie (0,05 l)



7. "Waldorf Pudding"

jablko/rozinky/vlašské ořechy/citrón/zázvor/vanilka
Sherry (0,05 l)

Tomáš Kohút

MENU 4 chody = 1 978,- Kč/ 80,- EUR *nebo* MENU 7 chodů = 2 992,- Kč/ 121,- EUR /osoba

MENU 4 chody vč. aperitivu a vinného párování = 3 313,- Kč/ 134,- EUR /osoba

MENU 7 chodů vč. aperitivu a vinného párování = 4 648,- Kč/ 188,- EUR /osoba



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

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

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

