

LA ATELIER GOURMET MENU

de chef Tomáš Horák

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 l)

Amuse-bouche

Le Beurre Jean-Yves BORDIER - French butter made of milk from farms of Brittany and Normandy

1. Hamachi fish/wasabi/cucumber/ pineapple/mango/radish/kumquat/Soba tare sauce



2. Beetroot Tarte/ blackcurrant /croutons/Crème fraîche
Sauvignon Fumées Blanches, Languedoc, France (0,1 l)

3. Smoked eel cooked in two ways/whipped cream/Beluga caviar/saffron/pear/cucumber
Pinot blanc – grape selection, Mikulov, Reisten winery, Czech Rep. (0,1 l)

4. Beef Wagyu (A4)/miso Dashi Itame/avocado-vanilla/violet cauliflower/shallot/enoki
Dehesa La Granja, Castilla Y Léon, Spain (0,1 l)

5. Brook Trout Ombles Chevalier/champagne sauce/broccoli/beluga lentil/caviar/sepia
Gavi di Gavi, Piemonte, Vila Sparina, Italy (0,1 l)

6. Roe deer in koji rice/ponzu/cassis jus/chanterelle mushrooms/cherry/cranberry/nuts
Pinot noir – grape selection, Velké Pavlovice, Moravíno Valtice, Czech Rep. (0,1 l)

7. Lemon - Yuzu Tarte/kefir/mango/mascarpone ice-cream
Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, France (0,5 dl)

MENU 4 courses = 1,878 CZK/ 73,90 EUR/person

MENU 7 courses = 3,215 CZK/ 126,50 EUR/person

MENU 4 courses incl. sommelier wine selection = 2,830 CZK/ 111,40 EUR/person

MENU 7 courses incl. sommelier wine selection = 4,347 CZK/ 171,10 EUR/person



The information on contained allergens will be provided by staff on customer's request.

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

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

LA ATELIER GOURMET MENU

de chef Tomas Horak

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 l)

Amuse-bouche

Le Beurre Jean-Yves BORDIER - francouzské máslo z mléka zemědělských farem v Bretani a Normandii

1. Hamachi fish/wasabi/okurka/ananas/mango/ředkvička/kumquat/omáčka Soba tare



2. Tarte z červené řepy/černý rybíz/krutóny/Crème fraîche
Sauvignon Fumées Blanches, Languedoc, Francie (0,1 l)

3. Uzený úhoř na dva způsoby/šlehačka/Beluga kaviár/šafrán/hruška/okurka
Rulandské bílé – výběr z hroznů, Mikulov, vinařství Reisten (0,1 l)

4. Hovězí Wagyu (A4)/miso Dashi Itame/avokádo-vanilka/violet květák/šalotka/enoki
Dehesa La Granja, Castilla Y León, Španělsko (0,1 l)

5. Siven Ombles Chevalier/champagne omáčka/brokolice/beluga čočka/kaviár/sepia
Gavi di Gavi, Piemonte, Vila Sparina, Itálie (0,1 l)

6. Srnčí hřbet v koji rýži/ponzu/cassis jus/lišky/višeň/brusinka/ořech
Rulandské modré – výběr z hroznů, Velké Pavlovice, Moravino Valtice (0,1 l)

7. Citrón - Yuzu Tarte/kefír/mango/maskarpone zmrzlina
Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, Francie (0,5 dl)

MENU 4 chody = 1 878,- Kč/ 73,90 EUR/osoba

MENU 7 chodů = 3 215,- Kč/ 126,50 EUR/osoba

MENU 4 chody vč. sommelier výběru vín = 2 830,- Kč/ 111,40 EUR/osoba

MENU 7 chodů vč. sommelier výběru vín = 4 347,- Kč/ 171,10 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/

LA ATELIER GOURMET MENU

de chef Tomas Horak

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 l)

Amuse-bouche

Le Beurre Jean-Yves BORDIER - Französische Butter aus Milch von Bauernhöfen der Bretagne und der Normandie

1. Hamachi fish/wasabi/Gurke/Ananas/Mango/Rettich/Kumquat/Soße Soba Tare



2. Tarte aus Roter Beete/schwarze Johannisbeere/Croutons/Crème fraîche
Sauvignon Fumées Blanches, Languedoc, Frankreich (0,1 l)

3. Geräucherter Aal in zwei Varianten/Schlagsahne/Beluga Kaviar/Safran/Birne/Gurke
Weißburgunder – Beerenauslese, Mikulov, Weingut Reisten, Tschech Rep. (0,1 l)

4. Rindfleisch Wagyu (A4)/miso Dashi Itame/Avocado-Vanille/
violetter Blumenkohl/ Schalotte / Enoki
Dehesa La Granja, Castilla Y León, Spanien (0,1 l)

5. Siven Ombles Chevalier/Champagne Soße/Brokkoli/beluga Linse/Kaviar/Sepia
Gavi di Gavi, Piemonte, Vila Sparina, Italien (0,1 l)

6. Rehrücken in Koji Reis/Ponzu/Cassis jus/Pfifferlingen/Kirsche/Kranichbeere/Walnuss
Blauburgunder - Beerenauslese, Velké Pavlovice, Moravíno Valtice, Tschech Rep. (0,1 l)

7. Lemon - Yuzu Tarte/Kefir/Mango/Mascarpone-Eis
Sauternes, Chateau de Rolland, Bordeaux, Frankreich (0,5 dl)

MENÜ 4 Gänge = 1 878,- CZK/ 73,90 EUR/Person

MENÜ 7 Gänge = 3 215,- CZK/ 126,50 EUR/Person

MENÜ 4 Gänge + Sommelierweinauswahl = 2 830,- CZK/ 111,40 EUR/Person

MENÜ 7 Gänge + Sommelierweinauswahl = 4 347,- CZK/ 171,10 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/


LA ATELIER GOURMET MENU

de chef Томаш Горак

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 л)

Амус-буш

Le Beurre Jean-Yves BORDIER - французское масло из молока из сельскохозяйственных ферм Британии и Нормандии

1. Namachi рыба/васаби/огурец/ананас/манго/редиска/кумкват/соус Soba Tare

2. Тарталетка из красной свеклы/черная смородина/крутоны/Crème fraîche
Совиньон Фюме Бланш, Лангедок, Франция (0,1 л)
3. Копченый угорь на два способа/ Взбитые сливки/икра Beluga /Шафран/Груша/Огурец
Пино Блан – выбор винограда, Микулов, винодельня Reisten, CZ (0,1 л)
4. Говяжий стейк Вагю (A4)/miso Dashi Itame/авокадо-ваниль/фиолетовая цветная капуста / шаллот / enoki
Dehesa La Granja, Castilla Y Léon, Испания (0,1 л)
5. Форель Ombles Chevalier/Champagne соус /брокколи /beluga чечевица/икра/сепия
Gavi di Gavi, Piemonte, Vila Sparina, Италия (0,1 л)
6. Спинка косули в Кодзи рисе/понзу/Кассис Юс/лисички/вишня/клюква/греческий орех
Пино Нуар - выбор винограда, В. Павловице, Моравино Валтице, CZ (0,1 л)
7. Лимонный Юдзу тарт/ кефир/манго/ мороженое маскарпоне
Сотерн, Шато де Ройан, Бордо, Франция (0,5 дл)

МЕНЮ 4 блюда = 1 878,- CZK/ 73,90 EUR/человека

МЕНЮ 7 блюд = 3 215,- CZK/ 126,50 EUR/человека

МЕНЮ 4 блюда + выбор вин сомелье = 2 830,- CZK/ 111,40 EUR/человека

МЕНЮ 7 блюд + выбор вин сомелье = 4 347,- CZK/ 171,10 EUR/человека



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/