



ŠTĚDROVEČERNÍ MENU 24.12.2011 od 19:00hod

Kir Royal

Paštika z uzených kachních prsou
s nakládanými ořechy



Tradiční rybí polévka s jikrami
a opečenou houskou



Špikovaná zaječí kýta s kaštanovým koláčem,
skořicovým olejem a listovým špenátem



Dančí medailón
s perníkovou omáčkou, rozmarýnovou
zeleninou a celerovým pyré
s kousky manga

nebo

Smažený Třeboňský kapr,
tradiční bramborový salát



Švestkový jahelník se zakysanou
Smetanou a omáčkou z badyánu
a vaječného likéru

Káva nebo čaj & vánoční cukroví

CHRISTMAS EVE MENU 24.12.2011 from 7.00pm

Kir Royal

Smoked Breast of Duck Pate
with Pickled Nuts



Traditional Christmas fish soup
with roe and croutons



Larded Leg of Hare with Chestnut Tart,
Cinnamon Oil and Leafy Spinach



Fallow Deer Medallion
with Gingerbread Sauce, Rosemary
Vegetables and Celery Puree
with Mango Pieces

or

Fried Třeboň carp
with traditional potato salad



Plum Millet Cake
with Sour Cream,
Star Anise & Eggnog Sauce

Coffee or tea & Christmas sweets

1 912,- Kč / per person
(live piano music performance during the evening)

TRITON Restaurant (1912)

RESERVATION: 00420 221 081 230

Václavské náměstí 26, 110 00 Prague 1

fbm@adria.cz www.tritonrestaurant.cz