

FLAMBOVANÉ POKRMY U VAŠEHO STOLU

20. – 30. října 2011

Teplý předkrm

Flambované tygří krevety se št'ávou bouillabaise, bageta 290,-Kč

Hlavní chod

Francouzské kachní prso flambované na Calvados s kořenovou zeleninou a jablky 490,-Kč

Dezert

Flambovaná palačinka Crêpes Suzette 240,- Kč

Bananas Foster 160,- Kč

„Banana Foster“ je desert zhotovený z banánů a vanilkové zmrzliny s polevou z másla, hnědého cukru, skořice, tmavého rumu a banánového likéru). Pokrm byl vytvořen v roce 1951 Paulem Blangé v Brennan Restauraci v New Orleans, Louisiana)

Cherry Jubilé a čokoládový dortík 180,- Kč

„Cherry Jubilé“ je dezert z třešní a likéru, který je následně flambován a obvykle servírován jako poleva na vanilkovou zmrzlinu. (Recept je obvykle přičítáný Augustu Escoffieremu, který připravil tento pokrm k oslavám jubilea královny Victorie v roce 1887).

FLAMBÉED DISHES AT YOUR TABLE

20th - 30th October 2011

Warm starter

Flambéed king prawns with bouillabaisse syrup and baguette CZK 290,-

Main course

French duck breast flambéed on Calvados with root vegetables and apples CZK 490,-

Dessert

Flambéed pancake Crêpes Suzette CZK 240,-

Bananas Foster CZK 160,-

Bananas Foster is a dessert made of bananas and vanilla ice cream, with the sauce made of butter, brown sugar, cinnamon, dark rum, and banana liqueur. (The dish was created in 1951 by Paul Blangé at Brennan's Restaurant in New Orleans, Louisiana)

Cherry Jubilé a chocolate cake CZK 180,-

„Cherries jubilee“ is a dessert dish made with cherries and liqueur, which is subsequently flambéed, and commonly served as a sauce over vanilla ice cream. (The recipe is generally credited to Auguste Escoffier, who prepared the dish for one of Queen Victoria's Jubilee celebrations in 1887.)

TRITON

RESTAURANT

RESERVATION: +420 221 081 218, Václavské náměstí 26, 110 00 Prague 1

www.tritonrestaurant.cz info@tritonrestaurant.cz