



# TRILIN RESTAURANT

## Menu Sv. Valentýna

11. – 14. 2. 2012

### Bohemia Prestige Rosé Brut

Marinovaný losos podávaný s pyré z černých fazolí, čokolády a arašídů

Kachní vývar s vanilkou a rýžovými nudlemi

Sorbet Piña Colada

Telecí líčka dušená se sušenými květy a červeným vínem, šafránové rizoto

Broskve dušené v šafránu s granátovým jablkem a limetkovou kůrou

**Káva nebo exkluzivní čaj, Petit Fours**

**MENU 1 111,- Kč / osoba**



## Saint Valentine Menu

Feb. 11 – 14, 2012

### Bohemia Prestige Rosé Brut

Marinated salmon with purée of black beans, chocolate and peanuts

Duck broth with vanilla and rice noodles

Sorbet Piña Colada

Veal cheeks stewed with dried flowers and red wine, saffron risotto

Stewed peach on saffron, pomegranate and peel of lime

**Coffee or exclusive tea, Petit Fours**

**MENU CZK 1,111.00 / per person**



## Меню Св. Валентина

11. – 14. 2. 2012 г.

### Bohemia Prestige Rosé Brut

Маринованный лосось, подаваемый с пюре из чёрной фасоли, шоколада и арахиса

Утиный бульон с ванилью и рисовой вермишелью

Сорбет Пинья Колада

Телячьи щёки с сушёными цветками и красным вином, шафрановое ризотто

Персики, тушённые в шафране, с гранатом и коркой лайма

**Кофе или чай, Petit Fours**

**МЕНЮ 1 111,- чешских крон / 1 чел.**