



TRITON RESTAURANT

GASTROKALENDÁŘ 2010

Nechte se zlákat nabídkou kulinářských specialit z našeho gastronomického kalendáře, který Vám nabízí výjimečnou možnost, ochutnat jídla spjatá s určitým ročním obdobím, specifickým svátkem, zajímavou událostí či se zvyky jiných krajů; vše v podobě sezónních menu.

Naše sezónní menu je skvělý a originální zážitkový dárek. Když tedy chcete někomu udělat radost, darovat unikátní dárek či připravit překvapení, nabízíme Vám možnost si menu Vašeho výběru zakoupit ve formě luxusního dárkového [gourmet certifikátu](#) a vše ostatní již nechat na nás!

celoročně: Candlelight menu

Udělejte radost své drahé polovičce. Romantická večeře při svíčkách v nezapomenutelné atmosféře secesní krápníkové jeskyně jistě potěší jako dárek k výročí svatby nebo i při jiné slavnostní chvíli pouze pro dva...

celoročně: Honeymoon Menu

Novomanželské menu. Myslíte si, proč podávat novomanželům kulinářské speciality, když mají stejně oči jen jeden pro druhého? Protože chceme, aby první okamžiky jejich manželství byly dokonalé a nezapomenutelné a podle ohlasů mladých párů se nám to daří...přijďte se sami přesvědčit.

celoročně: České degustační menu

Česká kuchyně není jen vepřo-knedlo-zelo. Snažíme se vylepšit mínění veřejnosti o kvalitě tradiční české kuchyně a objevovat zapomenuté recepty našich babiček. Ty totiž měly ve svých kuchařkách pravé poklady. Nejžádanější menu z naší stálé nabídky...

6. ledna: Pravoslavné menu

Tradiční 12-ti chodové menu podle starodávné ruské kuchyně upravené podle moderních trendů v gastronomii. Nejen pro naše ruské hosty!

11.-14. února: Valentýnské menu

Romantická atmosféra, květina pro dámu a ty pravé pochoutky k události jako je svátek zamilovaných.

1.-5. dubna: Velikonoční menu

Ať už slavíte Kristovo zmrtvýchvstání nebo příchod jara, náš šéfkuchař vás potěší menu sestaveným z jarních surovin. Jak ho popsat? Co třeba svěží, čerstvé a zdravé?

6.-9. května: Fitness menu

Chceme, aby naši hosté měli při každé návštěvě možnost ochutnat různá jídla. Připravujeme pro vás nabídku z nejčerstvějších a kvalitních surovin. Rádi pro Vás zajistíme rezervaci ve World Classe Fitness centru umístěném přímo vedle naší restaurace.

13.-31. května: Chřestové dny

Vyberte si z naší nabídky chřestových pokrmů! Chřest je pro nás symbol příchodu teplejších dnů a pod taktovkou našeho šéfkuchaře se mění v chutnou ale zdravou lahůdku.

3.-13. června: Jahodové menu

Jahody - co dodat? Každý je má rád. Určitě je připravujete na všechny možné způsoby i doma. Přijďte se ale podívat, co všechno se dá ještě z jahod připravit. Budete mile překvapeni!

Letní sezóna: Nabídka Steaků & Salátů

Nejšťavnatější steaky okořeněné vlastními bylinkami vypěstovanými ve Františkánské zahradě. K tomu saláty všech druhů - to pravé osvěžení pro horké letní dny.

srpen: Melounové dny

Kouzlení s melouny - dají se jíst a vždycky si pochutnáte. Ale dají se z nich i vyzdobit malá umělecká díla. Přijďte se podívat a hlavně okusit...

27. září - 3. října: Menu Babí léto

Sklízíte na zahradě podzimní ovoce, chodíte na houby, zavařujete? Přijďte si s námi vychutnat babí léto se všemi dary polí, sadů a lesů, které nám nabízí. Naše babičky v kuchyni využívaly všechny tyto dary určitě častěji než my a věděly proč. Menu sestavené z čerstvě sklizených surovin je tím správným uvítáním pro nadcházející podzim.

18.-31. října: Flambované pokrmy u vašeho stolu

Nová nabídka v našem gastronomickém kalendáři potěší nejen stálé hosty! Zapojte všechny své smysly, naši obsluhující připravují jedinečný zážitek přímo před Vašimi zraky.

11.-14. listopadu: Svatomartinské menu

Ke svátku svatého Martina v dřívějších dobách neodmyslitelně patřila posvícenská svatomartinská husa. Přijďte ji ochutnat připravenou dle tradiční receptury podle našeho šéfkuchaře Michala Nováka.

18. listopadu: Beaujolais Nouveau 2010

Oslava svátku mladého vína. První láhve tohoto burgundského vína se otevírají tradičně třetí čtvrtek v listopadu. Přijďte s námi ochutnat nový ročník tohoto lehkého, svěžího vína. Třeba v kombinaci s vynikajícími francouzskými sýry...

24. prosince: Štědrovečerní večeře

Nechte tým našich kuchařů připravit pochoutky, které se na vašem stole neobjevují každý rok. K tomu všemu vůně čerstvě upečeného vánočního cukroví, doprovázející tóny píána a kouzelná atmosféra Vánoc v unikátním prostředí.

25.-26. prosince: Svatoštěpánské menu

Slavnostní oběd na Boží hod vánoční a svatého Štěpána si dopřávají nejen věřící lidé. V českých zemích se tradičně podávala husa, pro cizince máme připraveného dozatova upečeného krocana.

31. prosince: Silvestr 2010

Loni na téma Rytmy Afriky ([nahlédněte do fotogalerie](#)), vždy s bohatým programem, tématickou výzdobou a humornými převleky. Samozřejmě nesmí chybět ani prohýbající se stoly a lehčí i ostřejší moky všech druhů a barev. A na jaké téma chystáme Silvestra v tomto roce? Nechte se překvapit...rozhodně ale bude veselo!

TRITON Restaurant (stalactite-interior since 1912)

RESERVATIONS: +420 221 081 218 info@tritonrestaurant.cz www.tritonrestaurant.cz

Adria Hotel Prague, Václavské náměstí 26, 110 00 Prague 1, Czech Republic