



TRITON Restaurant (1912)

CANDLELIGHT MENU

Glass of Pálffy sekt brut (méthode champegnois traditionnelle)

Tasting spoon with a slice of tuna and wasabi horseradish in rice dough

Pumpkin soup with orange and herbs

Sorbet with apple and cinnamon

Veal medallions braised in red wine with fresh smoked vegetables, aubergine and grenaile pockets

Chocolate terrine with hot sour cherries and maraschino

Coffee or exclusive tea selection



Sklenka Pálffy sekt brut (méthode champegnois traditionnelle)

Degustační lžíce s plátkem tuňáka a wasabi křenem v rýžovém těstě

Dýňová polévka s pomerančem a bylinkami

Sorbet s jablek a skořice

Telecí líčka dušená na červeném víně s čerstvě zauzenou zeleninou, balíčkem z lilku a grenailemi

Čokoládová terina s teplými višněmi a maraschinem

Káva nebo vybraný čaj

1 290,- CZK / per person/ osobu