



## ŠTĚDROVEČERNÍ MENU 24.12.2009 od 19:00hod

### Kir Royal

Uzená kachní prsa  
se sušenými hruškami  
a mandlovým olejem



Tradiční rybí polévka s jikrami  
a opečenou houskou



Houbový Kuba  
s konfitovaným česnekem



Kančí hřbet pečený s kořenovou  
zeleninou a švestkovými povidly,  
kaštanový koláč

**nebo**

Smažený Třeboňský kapr,  
tradiční bramborový salát



Čokoládová terina s horkými malinami  
a krémem z vaječného likéru

**Káva nebo čaj & vánoční cukroví**

## CHRISTMAS EVE MENU 24.12.2009 from 7.00pm

### Kir Royal

Smoked duck breast  
with dried pear  
and almond oil



Traditional Christmas fish soup  
with roe and croutons



Mushroom Jim with  
confit garlic



Saddle of wild boar roasted with  
root vegetables and damson-cheese,  
chestnut pie

**or**

Fried Třeboň carp  
with traditional potato salad



Chocolate terrine with hot raspberries  
and egg liqueur cream

**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](mailto:fbm@adria.cz) [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)