

CANDLELIGHT MENU

de chef Tomáš Horák

Bohemia Prestige Rosé Brut 0,1l

Amuse-Bouche

1. Hamachi fish/mango/pineapple/cucumber/wasabi/Soba tare sauce/kumquat



2. Beetroot Tarte/ blackcurrant/puff pastry/lime granite/Crème fraîche



3. Siven Omles Chevalier/champagne-miso sauce/
spinach/topinambur/crayfish/Salicorne seaweed/
radish/marinated cauliflower with yuzu



4. Anjou Pigeon/Calvados jus/apple/leek/bulgur-Calvados Artinasal



5. Pistacia bronte-Tarte/white chocolate/nut cream/macadami/cassis/raspberry

Coffee or exclusive tea selection

MENU 5 courses inc. welcome drink, coffee or tea
1,500 CZK/ 57.20 EUR/person



The information on contained allergens will be provided by staff on customer's request.

RESERVATIONS: +420 221 081 218, **Web:** www.tritonrestaurant.cz

E-mail: info@tritonrestaurant.cz **Instagram:** https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/

CANDLELIGHT MENU

de chef Tomáš Horák

Bohemia Prestige Rosé Brut 0,1l

Amuse-Bouche

1. Hamachi fish/mango/ananas/okurka/wasabi/omáčka Soba tare/kumquat
⌘
2. Tarte z červené řepy/černý rybíz/listové těsto/limetkové granité/Crème fraîche
⌘
3. Siven Ombles Chevalier/champagne-miso omáčka/špenát/topinambur/rácci/
řasa salicorne/ředkev/květák marinovaný v yuzu
⌘
4. Holub z Anjou/Calvados jus/jablko/pórek/bulgur-Calvados Artinasal
⌘
5. Pistacia bronte-Tarte/bílá čokoláda/oříškový krém/makadami/cassis/malina

Káva nebo výběr z nabídky exklusivních čajů

MENU 5 chodů vč. přípitku a kávy nebo čaje
1 500,- Kč/ 57,20 EUR/osoba



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

REZERVACE: +420 221 081 218, **Web:** www.tritonrestaurant.cz

E-mail: info@tritonrestaurant.cz **Instagram:** https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/

CANDLELIGHT MENU

de chef Tomas Horak

Bohemia Prestige Rosé Brut 0,1l

Amuse-Bouche

1. Hamachi Fish/Mango/Ananas/Gurke/Wasabi/Soba Tare Soße/Kumquat

Ø

2. Tarte aus Roter Beete/schwarze Johannisbeere/Blätterteig
/Limette Granité/Crème fraîche

Ø

3. Siven Ombles Chevalier/Champagne-Miso
Soße/Spinat/Topinambur/Flusskreb/Salicorne/Rettich/Yuzu-mariniertes Blumenkohl

Ø

4. Taube aus Anjou/Calvados Jus/Apfel/Lauch/Bulgur-Calvados Atinasal

Ø

5. Pistacia bronte-Tarte/weiß
Chocotarte/Haselnusscreme/Makadami/Cassis/Himbeere

Kaffee oder exklusive Teeauswahl

MENU 5 Gänge ink. Aperitif und Kaffee oder Tee
1 500,- CZK/ 57,20 EUR/Person



Die Informationen zu enthaltenen Allergenen werden vom Personal auf Kundenwunsch zur Verfügung gestellt.

RESERVIERUNGEN: +420 221 081 218, **Web:** www.tritonrestaurant.cz

E-mail: info@tritonrestaurant.cz **Instagram:** https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/

CANDLELIGHT MENU

de chef Томаш Горак

Bohemia Prestige Rosé Brut 0,1 л

Амус-буш

1. Namachi рыба/васаби/огурец/ананас/манго/кумкват/Soba Tare соус

⌘

2. Тарталетка из красной свеклы/черная смородина/
слоеное тесто/Лайм/Crème fraîche

⌘

3. Форель Ombles Chevalier/champagne-miso соус/шпинат/ Иерусалимский
артишок/рак/Salicorne/редис/маринованная цветная капуста в юдзу сепии

⌘

4. Голубь из Anjou/Calvados jus/яблоко/лук-порей/булгур-Calvados Artinasal

⌘

5. Фисташковый bronte-тарт/белый шоколад/
крем из лесного ореха/Макадами/Cassis/малина

Кофе или выбор из эксклюзивных чаев

МЕНЮ 5 блюд вкл. приветственный напиток, кофе или чай
1 500,- CZK/ 57,20 EUR/человека



Информация о содержащихся аллергенах предоставляется персоналом по запросу клиента.

БРОНИРОВАНИЕ: +420 221 081 218, **Web:** www.tritonrestaurant.cz

E-mail: info@tritonrestaurant.cz **Инстаграм:** https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/