

# CANDLELIGHT MENU

## TRITON Restaurant

šéfkuchař Tomáš Kohút

*Malinový Kir Royal (0,1l)*

**Amuse-Bouche**, šlehané máslo

### 1. "Tatarák"

telecí filet/lanýž/žloutek/pažitka

*Ryzlink Vlašský – pozdní sběr, vinařství Mikrosvín, podoblast Mikulov (0,1 l)*



### 2. "Tortellini"

kopřiva/Burrata/pistácie/rajče

*Chardonnay, Val St. Pierre, Languedoc, Francie (0,1 l)*



### 3. "Mořský ďas"

Mořský ďas/omáčka Yakiniku/Kimchi/pórek/kaviár ze pstruha

*Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Německo (0,1 l)*



### 4. "Holub"

Holub z Anjou/krupicový nok/hrozno/fíky/Armagnac/ostružina

*Primitivo di Manduria, Puglia, Italy (0,1 l)*



### 5. "Čokoláda"

čokoláda/černý česnek/lékořice/mandle

*Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 l)*

*Káva nebo výběr z nabídky exkluzivních čajů*

**MENU 5 chodů = 1 780,- Kč/ 72,- EUR/osoba**

**MENU 5 chodů vč.**

**aperitivu, vinného párování & kávy nebo čaje = 2 917,- Kč/ 118,- EUR/osoba**



*Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.*

**REZERVACE:** +420 221 081 218, **Web:** [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

**E-mail:** [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) **Instagram:** [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)

