

L'ATELIER
TRITON
RESTAURANT

ŠTĚDROVEČERNÍ GALADINNER MENU

LIVE PIANO doprovod večera 24. prosince 2024

šéfkuchař Tomáš Kohút

Malinový Kir Royal

Amuse-bouche, šlehané máslo

Tomáš Kohút

1. "Úhoř & Makrela"

úhoř / makrela / ponzu / Slanorožec / slanina

Muscadet, Clos de L'Arzillier, Francie (0,1l)

2. "Jelen"

hruška / svatojánský ořech / medovina / rozmarýn

Merlot, Salton Desejo, Brazílie (0,1 l)

3. "Celer"

celer / vlašské ořechy / zázvor / kari / rozmarýn

Sylvánské zelené – pozdní sběr, vinařství Gotberg, Mikulov (0,1 l)

4. "Bisq"

candát / humří bisq / rajče / estragon

Rulandské šedé – pozdní sběr, vinařství Súkal (0,1l)

5. "Tortellini"

vepřové nožičky / lanýž / portské víno / tymián

Glen Carlou, Grand Classique, Afrika (0,1l)

6. "Kohout na víně"

kohout / mrkev / petržel / celer / červené víno

Shiraz, Hundred Tree Hill, Austrálie (0,1 l)

7. "Houba"

houba / karamel / pohanka / whisky / lískové ořechy

Drambuie (0,04l)

Káva nebo čaj

MENU 7 chodů = 3 684,- Kč/ 149,- EUR/osoba

MENU 7 chodů vč. aperitivu, vinného párování a kávy/čaje = 5 365,- Kč/ 217,- EUR/osoba



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

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

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

