

ČESKÉ DEGUSTAČNÍ MODERN-ART MENU

TRITON Restaurant

šéfkuchař Tomáš Kohút

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 l)

Amuse-Bouche, šlehané máslo

Tomáš Kohút

1. "Játra"

holubí játra/Foie Gras/portské víno/zakysaná smetana
Pálava – výběr z hroznů, podoblast Znojemska, Vinařství Lechovice (0,05 l)



2. "Zavináč"

marinovaný candát/kešu ořechy/slanina/okurka/paprika/vanilka
Ryzlink rýnský, Vinařství Salabka Praha (0,1 l)



3. "Svíčková"

pomalou pečený telecí Filet steak/smetanová svíčková omáčka/
karlovarský knedlík/brusinky/citrón
Pinot Noir, vinařství Salabka Praha (0,1 l)



4. "Bůček"

konfitovaný vepřový bok/nakládané zelí/lanýžový knedlík/
šalotka-kaviár/červená řepa
Cuveé Grand Reserva - Opulent, vinařství Kubík, Velké Bílovice (0,1 l)



5. "Rybíz & Angrešt"

rybíz/pistácie/angrešt
Veltlínské zelené – ledové víno, vinařství Špalek, Nový Šaldorf (0,05 l)

Káva nebo výběr z nabídky exkluzivních čajů

MENU 5 chodů = 1 706,- Kč/ 69,- EUR/osoba

MENU 5 chodů vč.

aperitivu & vinného párování, kávy/čaje = 2 844,- Kč/ 115,- 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/

