

# CZECH DEGUSTATION MENU MODERN-ART

de chef Tomáš Horák

*Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0.1 l)*

*\*Blanc de Blancs, Le Petit Béret – organic alcohol free sparkling wine (0,1 l)*

## Amuse-Bouche

1. Prague Ham with Horseradish/Pickled Onions/Gherkin/  
white Chocolate/Tomato/Oxalis

*Frankovka Rosé, Moravia, Velké Pavlovice Sub-region, Mádlová Winery, CZ (0.1 l)*

*\*Chardonnay, Le Petit Béret – organic alcohol free wine, Languedoc, France (0,1 l)*

\*\*\*

2. Oxtail double consommé/bacon dumplings/carrot/chestnut/shallot

\*\*\*

3. Slowly Roasted Beef Filet Steak, Cream Sauce, Carlsbad Dumpling Soufflé,  
Cranberries, Whipped cream, Lemon

*Pinot Noir – Grape Selection, V. Pavlovice Sub-r., Moravíno Valtice, CZ (0.1 l)*

*\*Gris - Rosé, Le Petit Béret – organic alcohol free wine, Languedoc, France (0,1 l)*

\*\*\*

4. Duck breast/orange sauce/wine cabbage/salsify puree

*Neronet – regional wine, Salabka vineyards in Prague, CZ (0.1 l)*

*\*Pinot Noir, Le Petit Béret – organic alcohol free wine, Languedoc, France (0,1 l)*

\*\*\*

5. Dessert “Masaryk”/pineapple/vanilla cream

*Pálava – selection of grapes, Moravia, Lechovice Winery, CZ (0.5 dl)*

*\* Coffee or organic Tea*

**MENU 5 courses = CZK 1 600,-/ EUR 61.00 EUR/person**

**MENU 5 courses incl. wine pairing = 2 115,- CZK/ 80.60 EUR/person**

**\*MENU 5 courses incl. alcohol free wine pairing & coffee/tea = 2 080,- CZK/ 79.30 EUR/person**



*Information about the allergens contained in the food will be provided by staff on request.*

**RESERVATIONS:** +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/)

# ČESKÉ DEGUSTAČNÍ MENU MODERN-ART

de chef Tomáš Horák

*Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 l)*

*\* Blanc de Blancs, Le Petit Béret – nealkoholické perlivé víno, Languedoc, France (0,1 l)*

## Amuse-Bouche

1. Pražská šunka s křenem/nakládané cibulky/kyselá okurka/  
bílá čokoláda/rajče/oxalis

*Frankovka Rosé, Morava, velkopavlovická podoblast, vinařství H. Mádlová (0,1 l)*

*\* Chardonnay, Le Petit Béret – nealkoholické víno, Languedoc, France (0,1 l)*

\*\*\*

2. Dvojité consommé z hovězí oháňky/špekové knedlíčky/mrkev/kaštan/šalotka

\*\*\*

3. Pomalu pečený hovězí Filet steak/svíčková omáčka/  
karlovarský knedlík/brusinky/citrón

*Rulandské Modré – výběr z hroznů, velkopavlovická pod., Moravino Valtice (0,1 l)*

*\* Gris - Rosé, Le Petit Béret – nealkoholické víno, Languedoc, France (0,1 l)*

\*\*\*

4. Kachní prso/pomerančová omáčka/vinné zelí/pyré z černého kořene

*Neronet – zemské víno, vinařství Zlatá Praha Salabka (0,1 l)*

*\* Pinot Noir, Le Petit Béret – nealkoholické víno, Languedoc, France (0,1 l)*

\*\*\*

5. Dezert "Masaryk"/ananas/vanilkový krém

*Pálava – výběr z hroznů, podoblast Znojemská, Vinařství Lechovice (0,5 dl)*

*\* Káva nebo výběr z čajů*

**MENU 5 chodů = 1 600,- Kč/ 61,00 EUR/osoba**

**MENU 5 chodů vč. sommelier výběru vín = 2 115,- Kč/ 80,60 EUR/osoba**

**\*MENU 5 chodů vč. nealkoholických vín & kávy/čaje = 2 080,- Kč/ 79,30 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/)

# TSCHECHISCHES DEGUSTATIONSMENÜ MODERN-ART

de chef Tomas Horak

*Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 l)*

*\* Blanc de Blancs, Le Petit Béret – alkoholfreier Sekt, Languedoc, Frankreich (0,1 l)*

## *Amuse-Bouche*

1. Prager Schinken mit Meerrettich/eingelegten Zwiebeln/saure Gurke/  
weiße Schokolade/Tomate/ Oxalis

*Blaufränkischer, Mähren, Untergebiet V. Pavlovice, Weingut Mádlová, CZ (0,1 l)*

*\* Chardonnay, Le Petit Béret – alkoholfreier Wein, Languedoc, Frankreich (0,1 l)*

\*\*\*

2. Rinderdoubleconsommé aus Ochenschwanz/Speckknödel frisches/  
Karotten/Kastanien /Schalotten

\*\*\*

3. Langsam gebratenes Rinderfiletsteak/Sahnesauce/Karlsbader Knödel/  
Preiselbeeren/Zitrone

*Blauburgunder – Beerenauslese, Untergebiet V. Pavlovice, Moravíno Valtice, CZ (0,1 l)*

*\* Gris - Rosé, Le Petit Béret – alkoholfreier Wein, Languedoc, Frankreich (0,1 l)*

\*\*\*

4. Entenbrust/Orangensauce/Weinkraut/Schwarzwurzelpüree

*Neronet - regionaler Wein, Salabka - Weinberge in Prag, CZ (0,1 l)*

*\* Pinot Noir, Le Petit Béret – alkoholfreier Wein, Languedoc, Frankreich (0,1 l)*

\*\*\*

5. Dessert "Masaryk"/Ananas/Vanillecreme

*Pálava - Auswahl der Trauben, Mähren, Znojmo, Weingut Lechovice, CZ (0,5 dl)*

*\* Kaffee oder eine Auswahl an Tees*

**MENU 5 Gänge = 1 600,- CZK/ 61,00 EUR/Person**

**MENU 5 Gänge inkl. Sommelierweinauswahl = 2 115,- CZK/ 80,60 EUR/Person**

**\*MENU 5 Gänge inkl. alkoholfreie Weine & Kaffee oder Tee = 2 080,- CZK/ 79,30 EUR**



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

**RESERVIERUNGEN:** +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/)

# ЧЕШСКОЕ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ MODERN-ART

de chef Томаш Горак

*Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 л)*

\* *Blanc de Blancs – безалкогольное полугристальное вино, Languedoc, France (0,1 л)*

Амус-буш

1. Пражская ветчина с хреном/маринованный лучок/солёный огурец/  
белый шоколад/томат/oxalis

*Франковка Розэ, Моравия, Велкопавловицкая подобласть, Винзавод Mádlová, CZ (0,1 л)*

\* *Chardonnay, Le Petit Béret – безалкогольное вино, Languedoc, France (0,1 л)*

\*\*\*

2. Говяжий двойной консоме из хвоста/кнедлики со шпиком/  
морковь/каштан/шалот

\*\*\*

3. Стейк из говяжьего филе, печёный на медленном огне/филейный соус/  
карловарский кнедлик/клюква/лимон

*Пино-нуар – вино из отборных гроздьев, Велкопавловицкая подобласть,  
Moravíno Валтице, CZ (0,1 л)*

\* *Gris - Rosé, Le Petit Béret – безалкогольное вино, Languedoc, France (0,1 л)*

\*\*\*

4. Утиная грудка/апельсиновый соус/красная винная капуста/  
пюре из черного корня

*Неронет – региональное вино, винзавод Салабка Прага, CZ (0,1 л)*

\* *Pinot Noir, Le Petit Béret – безалкогольное вино, Languedoc, France (0,1 л)*

\*\*\*

5. Десерт “Масарик”/ананас/ванильный крем

*Палава - вино из отборных гроздьев, подобласть Зноймо, Винзавод Lechovice (0,5 дл)*

\* Кофе или выбор чая

**МЕНЮ 5 блюд = 1 600,- CZK/ 61,00 EUR/человека**

**МЕНЮ 5 блюд вкл. выбор вин сомелье = 2 115,- CZK/ 80,60 EUR/человека**

**\*МЕНЮ 5 блюд вкл. безалкогольные вина, кофе/чай = 2 080,- CZK/ 79,30 EUR/человека**



Информация о содержащихся аллергенах предоставляется персоналом по запросу клиента.

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

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