

TRITON RESTAURANT

Zanechte veškerou naději, vy, kdo vstupujete!

“Amuse bouche”

Bretaňský chléb & máslo

I. “OČISTEC”

Chuť čistoty bez vykoupení. Nevinnost, která nikdy neokusila spásu.

II. “SMILSTVO”

Jemnost, která vás svede. Vzdušné pěny,
jež tančí jako hříšné polibky v bouři.

III. “OBŽERSTVÍ”

Tuk, který se rozpouští na jazyku. Smyslnost bez hranic,
jež se dusí ve vlastní touze.

IV. “LAKOTA & MARNOTRATNOST”

Chuť, která nechce být sdílená ani odmítnutá. Jeden hlt se rozpouští
v nadbytku, druhý se dusí v chamtivosti.

V. “HNĚV”

Pikantnost, která pálí jako výkřik. A ticho,
které chutná jako zapomnění.

VI. “KACÍŘSTVÍ”

Kouř, uhlí, pečená lež. Chod, který popírá všechno,
čemu jste věřili, že je možné.

VII. “NÁSILÍ”

Krev, která odkapává z duše masa. Křehkost masa v lese bez naděje.

VIII. “PODVOD”

Iluze na talíři. Pravda tu šeptá... ale nikdy nekřičí.

IX. “ZRADA”

Led, který netaje. Sladkost, jež klame jazyk.
Čepel ukrytá v něžnosti.
Uprostřed – mrazivý klid ticha,
kde i emoce zmrzly.

MENU 9 chodů = 4 181 Kč / 166 € / osoba

MENU 9 chodů s vinným párováním = 6 196 Kč / 246 € / osoba

Chef Tomáš Kohút
DEGUSTAČNÍ MENU DANTEHO INFERNO

TRITON

RESTAURANT

Zanechte veškerou naději, vy, kdo vstupujete! ♀

“Amuse bouche”

Bretaňský chléb & máslo

Moët & Chandon Impérial Brut (0,1l)

I. “OČISTEC”

Mandlové mléko / Kreveta / Růže / Malina / Šerík
Sauvage - Sauvignon Blanc, vinařství Verýsek, Velké Bílovice (0,1l)

II. “SMILSTVO”

Cibule / Balsamikový ocet / Comté / Hruška
Chardonnay, Domaine de Miselle, Gascogne, Francie (0,1l)

III. “OBŽERSTVÍ”

Foie Gras / Paris Brest / Čokoláda / Malina
Sauternes, Château La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Francie (0,05l)

IV. “LAKOTA & MARNOTRATNOST”

Černé jablko / Černý rybíz

V. “HNĚV”

Kachna / Chilli / Malinový ocet / Červená řepa
Glen Carlou, Grand Classique, Paarl, Jižní Afrika (0,1l)

VI. “KACÍŘSTVÍ”

Černá treska / Uzený kefír / Miso
Grüner Veltliner-R. Gottschelle, Petra Unger, Rakousko (0,1l)

VII. “NÁSILÍ”

Holub / Meruňkové jádro / Mandlové mléko / Šalvěj
Brunello di Montalcino, Lisini, Toscana, Itálie (0,1l)

VIII. “PODVOD”

Kokos / Modrý sýr
Pálava - výběr z hroznů, vinařství Lechovice, Znojmo (0,05l)

IX. “ZRADA”

Bergamot / Absint / Fenykl / CBD
Kdoule & Ryngele (0,05l)
Káva nebo výběr z čajů & Třešňový likér (0,04l)

Chef Tomáš Kohút

DEGUSTAČNÍ MENU DANTEHO INFERNO

TRITON

RESTAURANT

Zanechte veškerou naději, vy, kdo vstupujete! ♂

“Amuse bouche”

Bretaňský chléb & máslo

Moët & Chandon Impérial Brut (0,1l)

I. “OČISTEC”

Mandlové mléko / Kreveta / Růže / Malina / Šerík
Sauvage - Sauvignon Blanc, vinařství Verýsek, Velké Bílovice (0,1l)

II. “SMILSTVO”

Cibule / Balsamikový ocet / Comté / Hruška
Chardonnay, Domaine de Miselle, Gascogne, Francie (0,1l)

III. “OBŽERSTVÍ”

Foie Gras / Brioška / Dýně / Skořice
Sauternes, Château La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Francie (0,05l)

IV. “LAKOTA & MARNOTRATNOST”

Černé jablko / Černý rybíz

V. “HNĚV”

Hovězí jazyk / Pivo / Yerba Maté / Deodeok
Glen Carlou, Grand Classique, Paarl, Jižní Afrika (0,1l)

VI. “KACÍŘSTVÍ”

Černá treska / Uzený kefír / Miso
Grüner Veltliner-R. Gottschelle, Petra Unger, Rakousko (0,1l)

VII. “NÁSILÍ”

Holub / Řepa / Vepřová krev / Armagnac
Brunello di Montalcino, Lisini, Toscana, Itálie (0,1l)

VIII. “PODVOD”

Kokos / Modrý sýr
Pálava - výběr z hroznů, vinařství Lechovice, Znojmo (0,05l)

IX. “ZRADA”

Bergamot / Absint / Fenykl / CBD
Kdoule & Ryngele (0,05l)
Káva nebo výběr z čajů & Třešňový likér (0,04l)

Chef Tomáš Kohút

DEGUSTAČNÍ MENU DANTEHO INFERNO