

L'ATELIER
TRITON
RESTAURANT
Tomáš Kohút

SILVESTROVSKÁ GALAVEČEŘE V PRAZE
31. PROSINCE, zahájení večere od 19:00hod

MENU - 7 chodů & LIVE PIANO hudební doprovod večera

Malinový Kir Royal

Amuse-bouche, francouzské šlehané máslo

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. "Consommé Olga" telecí consommé / ananas / citrónová tráva / zázvor / mušle Sv. Jakuba
Chateau Minuty, Côtes de Provence, Francie (0,1l)

5. "Jehněčí" jehněčí / mátový demi-glace / petrželové pyré / hrášek / špenátový knedlík
Chateauneuf du Pape "La Bernardine", Rhone, Francie (0,1l)

6. "Foie gras" foie gras / celer / cognac / vlašské ořechy / vanilka
Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Francie (0,05l)

7. "Houba" houba / karamel / pohanka / whisky / lískové ořechy
Drambuie (0,04l)

Minerální voda 0,75l & Káva nebo čaj

PŮLNOČNÍ PŘÍPITEK: Möet & Chandon Impérial Champagne (0,1l)

MENU 7 chodů bez nápojů vč. půlnočního přípitku = 5 440,- Kč/ 220,- EUR/osoba

MENU 7 chodů vč. welcome drinku, vinného párování & přípitku,
minerální voda 0,75, káva nebo čaj = 7 121,- Kč/ 288,- EUR/person

PŘEJEME VÁM ŠTASTNÝ NOVÝ ROK 2025!



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

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

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