R.M.S. “TITANIC“ GOURMET MENU

TRITON Restaurant – since 1912

Chef Tomáš Kohút

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1l)

Amuse-bouche, whipped butter

1.“Hors d‘oeuvres‘‘
asparagus/hollandaise sauce/sturgeon caviar/lemon
Welsh Riesling, Mikrosvín winery, subregion Mikulov, Czech (0,1 l)

2.‘‘Oyster‘‘
oyster/parsley/kiwi/green apple/coriander
Chardonnay Val St. Pierre, Languedoc, France (0,1 l)

3.‘‘Brook Trout‘‘
Brook Trout/cucumber/Saint Jacques scallop/mussels/trout caviar/Gazpacho
Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Germany (0,1 l)

4.‘‘Consommé Olga‘‘
veal consommé/pineapple/ lemongrass/ginger/Saint Jacques scallop/prawn
Château Minuty “M“ Rosé, Côtes de Provence, France (0,1 l)

5.‘‘Lamb‘‘
lamb/mint demi-glace/parsley puree/pea/spinach dumpling
Chateauneuf du Pape "La Bernardine", Rhône, France (0,1l)

6.‘‘Foie Gras‘‘
Foie gras/celery/Cognac/walnuts/vanilla
Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, France (0,05 l)

7.‘‘ Waldorf Pudding ‘‘
apple/raisin/walnuts/lemon/ginger/vanilla
Sherry (0,05 l)

Tomáš Kohút

MENU 4 courses = 1 978,- Kč/ 78,50 EUR *OR* MENU 7 courses = 2 992,- Kč/ 118,80 EUR /person
MENU 4 courses incl. aperitif & wine pairing = 3 313,- Kč/ 131,50 EUR /person
MENU 7 courses incl. aperitif & wine pairing = 4 648,- Kč/ 184,60 EUR /person

The information on contained allergens wil be provided by staff on customer's request.

RESERVATIONS: +420 221 081 218, **Web:** www.tritonrestaurant.com
E-mail: info@tritonrestaurant.cz **Instagram:** https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/

R.M.S. “TITANIC“ GOURMET MENU

TRITON Restaurant – interiér z roku 1912

šéfkuchař Tomáš Kohút

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1l)

Amuse-bouche, šlehané máslo

1.“Hors d‘oeuvres‘‘
zelený chřest/holandská omáčka/kaviár z jesetera/citrón
Ryzlink Vlašský, vinařství Mikrosvín, podoblast Mikulov (0,1 l)

2.‘‘Ústřice‘‘
ústřice/petržel/kiwi/zelené jablko/koriandr
Chardonnay Val St. Pierre, Languedoc, Francie (0,1 l)

3.‘‘Siven‘‘
siven/okurka/mušle svatého Jakuba/slávky/kaviár ze pstruha/Gazpacho
Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Německo (0,1 l)

4.‘‘Consommé Olga‘‘
telecí consommé/ananas/citrónová tráva/zázvor/mušle svatého Jakuba/kreveta
Château Minuty “M“ Rosé, Côtes de Provence, Francie (0,1 l)

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

6.‘‘Foie Gras‘‘
Foie Gras/celer/Cognac/vlašské ořechy/vanilka
Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Francie (0,05 l)

7.‘‘Waldorf Pudding‘‘
jablko/rozinky/vlašské ořechy/citrón/zázvor/vanilka
Sherry (0,05 l)

Tomáš Kohút

MENU 4 chody = 1 978,- Kč/ 78,50 EUR *nebo* MENU 7 chodů = 2 992,- Kč/ 118,80 EUR /osoba
MENU 4 chody vč. aperitivu a vinného párování = 3 313,- Kč/ 131,50 EUR /osoba
MENU 7 chodů vč. aperitivu a vinného párování = 4 648,- Kč/ 184,60 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 **Instagram:** https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/

R.M.S. “TITANIC“ GOURMET MENÜ

TRITON Restaurant

Restaurant-Interieur aus dem Jahr 1912 / Chefkoch Tomáš Kohút

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1l)

Amuse-bouche, Geschlagene Butter

1.“Hors d‘oeuvres‘‘
Spargel/Sauce Hollandaise/Störkaviar/Zitrone
Welschriesling, Weingut Mikrosvín, Mikulov, Tschechien (0,1 l)

2.‘‘Auster‘‘
Auster/Petersilie/Kiwi/grüner Apfel/Koriander
Chardonnay Val St. Pierre, Languedoc, Frankreich (0,1 l)

3.‘‘Saibling‘‘
Saibling/Gurke/Muschel st. Jacob/Miesmuscheln/Forellenkaviar/Gazpacho
Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Deutschland (0,1 l)

4.‘‘Consommé Olga‘‘
Kalbsbrühe/Ananas/Zitronengras/Ingwer/Muschel st. Jacob/Garnele
Château Minuty “M“ Rosé, Côtes de Provence, Frankreich (0,1 l)

5.‘‘Lamm‘‘
langsam gebratenes Lammfilet/Minze-Demi-Glace/Petersilienpüree/Erbsen/Spinatknödel
Chateauneuf du Pape "La Bernardine", Rhône, Frankreich (0,1l)

6.‘‘Foie Gras‘‘
Foie Gras/Sellerie/Cognac/Walnüsse/Vanille
Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Frankreich (0,05 l)

7.‘‘Waldorfpudding‘‘
Apfel/Rosine/Walnüsse/Zitrone/Ingwer/Vanille
Sherry (0,05 l)

Tomáš Kohút

MENÜ 4 Gänge = 1 978,- Kč/ 78,50 EUR *oder* MENÜ 7 Gänge = 2 992,- Kč/ 118,80 EUR/Person
MENÜ 4 Gänge mit Aperitif und Weinbeglaitung = 3 313,- Kč/ 131,50 EUR/Person
MENÜ 7 Gänge mit Aperitif und Weinbeglaitung = 4 648,- Kč/ 184,60 EUR/Person

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

RESERVIERUNGEN: +420 221 081 218, **Web:** www.tritonrestaurant.de
E-mail: info@tritonrestaurant.cz **Instagram:** https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/

R.M.S. “TITANIC“ GOURMET MENU

TRITON Restaurant - Интерьер с 1912 года

от шеф-повара Томаша Кохута

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 л)

Амюз буш, взбитое масло

1. ‘‘Hors d‘oeuvres ‘‘
зеленая спаржа / голландский соус / осетровая икра / лимон
Ryzlink Vlašský, винодельня Микросвин, субрегион Микулов (0,1 л)

2.‘‘Устрицы‘‘
устрицы / петрушка / киви / зеленое яблоко / кориандр
Chardonnay Val St. Pierre, Languedoc, Франция (0,1 л)

3.‘‘Сивен‘‘
сивен/ огурец/ гребешки Св. Иакова/ мидии/ икра форели/ гаспачо
Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Германия (0,1 л)

4.‘‘Консоме Ольга‘‘
консоме из телятины/ ананас/ лимонная трава/ имбирь/ гребешки Св. Иакова/ кревета
Château Minuty “M“ Rosé, Côtes de Provence, Франция (0,1 л)

5.‘‘Ягненок‘‘
ягненок /мятный демиглас/ пюре из петрушки/ горох/ кнедлик из шпината
Chateauneuf du Pape "La Bernardine", Rhone, Франция (0,1 л)

6.‘‘Фуа-гра‘‘
Фуа-гра/ сельдерей/ коньяк/ грецкие орехи/ ваниль
Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Франция (0,05 л)

Tomáš Kohut

7.‘‘Вальдорфский пудинг‘‘
яблоко/ изюм/ грецкие орехи/ лимон/ имбирь/ ваниль
Sherry (0,05 л)

МЕНЮ 4 блюд = 1 978,- Kč/ 78,50 EUR *или* МЕНЮ 7 блюд = 2 992,- CZK/ 118,80 EUR/чел.
МЕНЮ 4 блюд + аперитив и подбор вин сомелье = 3 313,- CZK/ 131,50 EUR/чел.
МЕНЮ 7 блюд + аперитив и спаривание вин сомелье = 4 648,- CZK/ 184,60 EUR/чел.

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/