VALENTINE'S DAY MENU

14th February 2025 - LIVE PIANO during the evening

TRITON Restaurant

Chef Tomáš Kohút

Raspberry Kir Royal (0,1 l)

Amuse-Bouche, whipped butter

Tomáš Kohút

1. "Oyster"

oyster / parsley / kiwi / green apple / coriander

Chardonnay - Domaine de Miselle, Gascogne, France (0,1 l)

2. "Siven"

Siven / cucumber / scallops / mussels / trout caviar / gazpacho

Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Germany (0,1 l)

3.''Monkfish''

Monkfish / yakiniku sauce / leek / wasabi / caviar / Lardo bacon

Château Minuty "M" Rosé, Côtes de Provence, France (0,1 l)

4. "Lamb"

lamb / mint demi-glace / parsley puree / peas / spinach dumpling

Chateauneuf du Pape "La Bernardine", Rhône, France (0,1l)

5.''Foie Gras''

Foie Gras / celery / cognac / walnuts / vanilla

Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, France (0,05 l)

6. "Mushroom"

chocolate / buckwheat / whiskey / mushrooms / Burgundy truffle

Drambuie (0,04 l)

Coffee or exclusive tea selection

MENU 6 courses = 2 390,- CZK/ 94,90 EUR/person

MENU 6 courses incl.
aperitif, wine pairing, digestiv & coffee/tea = 3 954,- CZK/ 157,- 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
E-mail: info@tritonrestaurant.cz **Instagram:** https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/

VALENTÝNSKÉ MENU

14. února 2025 - LIVE PIANO v průběhu večera

TRITON Restaurant

Šéfkuchař Tomáš Kohút

Malinový Kir Royal (0,1 l)

Amuse-Bouche, šlehané máslo

1. ‘‘Ústřice‘‘

ústřice / petržel / kiwi / zelené jablko / koriandr

Chardonnay - Domaine de Miselle, Gascogne, Francie (0,1 l)

2.‘‘Siven‘‘

Siven / okurka / Mušle svatého Jakuba / slávky / kaviár ze pstruha / gaspacho

Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Německo (0,1 l)

3.‘‘Mořský ďas‘‘

Mořský ďas / omáčka yakiniku / pórek / wasabi / kaviár / Lardo špek

Château Minuty “M“ Rosé, Côtes de Provence, Francie (0,1 l)

4.‘‘Jehněčí‘‘

jehněčí / mátový demi-glace / petrželové pyré / hrášek / špenátový knedlík

Chateauneuf du Pape "La Bernardine", Rhône, Francie (0,1l)

5.‘‘Foie Gras‘‘

Foie Gras / celer / cognac / vlašské ořechy / vanilka

Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Francie (0,05 l)

6.‘‘Houba‘‘

čokoláda / pohanka / whisky / houby / Lanýž burgundský

Drambuie (0,04 l)

Káva nebo výběr z nabídky exkluzivních čajů

MENU 6 chodů = 2 390,- Kč/ 94,90,- EUR/osoba

MENU 6 chodů vč.
aperitivu & vinného párování, digestiv a kávy/čaje = 3 954,- Kč/ 157,- 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/

VALENTINSTAG-MENÜ

14. Februar 2025 - LIVE PIANO am Abend

TRITON Restaurant

Chefkoch Tomáš Kohút

Himbeer Kir Royal (0,1 l)

Amuse-Bouche, Geschlagene Butter

1.‘‘Auster"

Auster / Petersilie / Kiwi / grüner Apfel / Koriander

Chardonnay - Domaine de Miselle, Gascogne, Frankreich (0,1 l)

2.‘‘Siven‘‘

Siven / Gurke / Jakobsmuscheln / Muscheln / Forellenkaviar / Gazpacho

Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Deutschland (0,1 l)

3.‘‘Seeteufel‘‘

Seeteufel / Yakiniku-Sauce / Lauch / Wasabi / Kaviar / Lardo-Speck

Château Minuty “M“ Rosé, Côtes de Provence, Frankreich (0,1 l)

4.‘‘Lamm‘‘

Lamm / Minz-Demi-Glace / Petersilienpüree / Erbsen / Spinatknödel

Chateauneuf du Pape "La Bernardine", Rhône, Frankreich (0,1l)

5.‘‘Foie Gras"

Foie Gras / Sellerie / Cognac / Walnüsse / Vanille

Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Frankreich (0,05 l)

6. ‘‘Pilz‘‘

Schokolade / Buchweizen / Whisky / Pilze / Burgunder-Trüffel

Drambuie (0,04 l)

Kaffee oder exklusive Teeauswahl

MENÜ 6 Gänge = 2 390,- CZK/ 94,90 EUR/pro Person

MENÜ 6 Gänge inkl.

Aperitif, Weinbegleitung, Digestiv & Kaffee/Tee = 3 954,- CZK/ 157,- EUR/Person

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

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

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

МЕНЮ СВ. ВАЛЕНТИНА

14. февраля 2025 – живое пианино вечером

TRITON Restaurant

Шеф-повар Tomáš Kohút

Малиновый Кир Роял (0,1 л)

Амисбуш, взбитое масло

1.‘‘Устрица‘‘

устрица / петрушка / киви / зеленое яблоко / кориандр

Chardonnay - Domaine de Miselle, Gascogne, Франция (0,1 л)

2.‘‘Сиван‘‘

Сивен / огурец / гребешки / мидии / икра форели / гаспачио

Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Германия (0,1 л)

3.‘‘Морской черт‘

Морской черт / соус якинику / лук-порей / васаби / икра форели / бекон

Château Minuty “M“ Rosé, Côtes de Provence, Франция (0,1 л)

4.‘‘Ягненок‘‘

баранина / мятный демиглас / пюре из петрушки / горох /
клецки со шпинатом

Chateauneuf du Pape "La Bernardine", Rhône, Франция (0,1 л)

5.‘‘Фуа-гра‘‘

Фуа-гра / сельдерей / коньяк / грецкие орехи / ваниль

Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Франция (0,05 л)

6. ‘‘Гриб‘‘

шоколад / гречка / виски / грибы / бургундский трюфель

Drambuie (0,04 л)

Кофе или выбор из сортимента эксклюзивных чаев

МЕНЮ 6 блюд = 2 390,- CZK / 94,90 EUR/персона

МЕНЮ 6 блюд вкл.
аперитив & выбор вин, дижестив, кофе/чай = 3 954,- CZK/ 157,- EUR/персона

Информация о содержащихся аллергенах предоставляется персоналом по запросу клиента.

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