

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

Tomáš Kohút

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



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/....,- EUR/osoba

MENU 6 chodů vč.

aperitivu & vinného párování, digestiv a kávy/čaje = 3 954,- Kč/...,- 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/

