

VEGETARIÁNSKÉ DEGUSTAČNÍ MENU

TRITON Restaurant

šéfkuchař Tomáš Kohút

Belstar Prosecco Brut D.O.C. (0,1l)

Amuse-Bouche, šlehané máslo

1. "Tartaletka"

bulgur/petržel/rajčatový ocet/máta

Ryzlink Vlašský – pozdní sběr, vinařství Mikrosvín, podoblast Mikulov (0,1 l)



2. "Gazpacho"

zelí/mrkev/okurka/zmrzlina z celozrnné hořčice

Frankovka Rosé, Vinařství Mádlová (0,1 l)



3. "Tortellini"

kopřiva/Burrata/pistácie/rajče

Chardonnay, Val St. Pierre, Languedoc, Francie (0,1 l)



4. Vegetariánská "Kachna"

celer/vegetariánské demi-glace/cizrna/ředkev Daikon/sezam

Cuveé Grand Reserva - Opulent, vinařství Kubík, Velké Bílovice (0,1 l)



5. "Pavlova"

bílá čokoláda/jahoda/bazalka/limeta

Malinový Kir Royal (0,1l)

Káva nebo výběr z exkluzivních čajů

MENU 5 chodů = 1 360,- Kč/ 55,- EUR/osoba

MENU 5 chodů vč. aperitivu, vinného párování a kávy nebo čaje = 2 250,- Kč/ 91,- 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/

