

L'ATELIER
TRITON
RESTAURANT

Tomáš Kohút

MENU BOŽÍ HOD VÁNOČNÍ

LIVE PIANO v průběhu večera 25. prosince 2022

Šéfkuchař Tomáš Kohút

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 l)

Amuse-Bouche, šlehané máslo

1. "Zavináč"

marinovaný candát/kešu pyré/slanina/okurka/paprika
Müller Thurgau, Vinařství Salabka Praha (0,1 l)



2. "Tatarák"

telecí Filet/brioška/křen/balsamico/zauzená šlehačka/sušený žloutek
Château Minuty, Côtes de Provence, Francie (0,1 l)



3. "Krůta"

brambory/uzené pyré/mrkev/šalotka kaviár/dýně
Pinot Gris, Val de Loire, Francie (0,1 l)



4. "Bůček"

konfitovaný vepřový bok/nakládané zelí/lanýžový knedlík/
šalotka-kaviár/červená řepa
Neronet – zemské víno, Vinařství Salabka Praha (0,1 l)



5. "Čokoláda"

čokoláda Caraibe 66%/pohanka karamel/zmrzlina-kakaový bob
Royal Tawny Porto 20 Y.O. (0,04 l)

Káva nebo výběr z nabídky exkluzivních čajů

MENU 5 chodů = 1 715,- Kč/ 69,- EUR/osoba

MENU 5 chodů vč.

aperitivu & vinného párování, kávy/čaje = 2 710,- Kč/ 109,- 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/

