



The Ultimate Dining Experience



Chef Tomáš Kohút

ŠTĚDROVEČERNÍ GALAVEČEŘE

24. PROSINCE 2025 / LIVE Piano hudební doprovod večera

“Amuse bouche”

Bretaňské pečivo & máslo

Moët & Chandon Impérial Brut (0,1l)

1. “Mořský vlk”

Mořský vlk / Nori / sušený Tuňák / Zázvor / Kaviár / Perilla olej

Pinot Blanc - pozdní sběr, vinařství Reisten, Mikulov (0,1l)

2. “Telecí”

Telecí / Šalotka / uzený Kefír / Miso / Pažitka

Château “M” Minuty rosé, Côtes de Provence, France (0,1l)

3. “Křen”

Křen / Jablko / Kopr / Zázvor

Silvaner - late harvest, winery Gotberg, Mikulov, Czech (0,1l)

4. “Steak”

Hovězí steak / Černý česnek / Cibule / Lanýž / Balsamico

Cignale, Castello di Querceto, Toscana, Itálie (0,1l)

5. “Černé jablko”

Černé jablko / Calvados

6. “Jeseter”

Jeseter / Fenykl / Kaviár / Hrášek

Chablis 1er Cru, Mont de Millieu, La Chablisienne, Francie (0,1 l)

7. “Kaštan”

Kaštan / Mandarinka / Pastinák

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

Káva nebo výběr z exkluzivních čajů & Minerální voda 0,75l/osoba

MENU 7 chodů, amuse bouche = 3 979 Kč/ 158 EUR/osoba

MENU 7 chodů, amuse bouche,

vinné párování, káva nebo čaj & minerální voda 0,75l = 5 994 Kč/ 238 EUR/ osoba

RESERVATIONS: +420 221 081 218 www.tritonrestaurant.cz