

L'ATELIER  
TRITON  
RESTAURANT

# ŠTĚDROVEČERNÍ GALADINNER MENU de chef Tomáš Horák

*Sklenka Kir Royal*

*Amuse-bouche, francouzské šlehané máslo*

1. Duart losos divoký/avokádo-vanilka/hrubozrnná hořčice/šalotka/  
lanýže tmavé/ředkev/kopr/makadami  
*Pinot Gris, Marches de Bretagne, Val de Loire, Francie (0,1 l)*
2. Čočka beluga – koji/crème fraiche - makaronky/uzený mořský úhoř/  
hruška/estragon
3. Dvojité consommé /mandlové noky/fíky/ořechy/zelenina
4. Hovězí Wagyu / kaviár Imperial/ květák violet / houby v nálevu  
*Les Mattes, Lanquedoc, Francie (0,1 l)*
5. Gold Forelle – pstruh duhový/brokolice/marinovaní ráčci/špenát/citrónová  
espuma/kaviár/ kurkuma omáčka  
*Sauvignon, Sliding Hill, New Zealand (0,1 l)*
6. Pomalu pečený filet z jelena v perníkové krustě/  
cassis jue-povidla/brusinky/skořicové pyrė/šalotka - café  
*Tinto Pesquera, Crianza, Španělsko (0,1l)*
7. Kaštan – hruška dezert/vanilka/mandlový gel/ zmrzlina vaječný likér/ostružiny  
*Sauternes, Chateau de Rolland, Bordeaux, Francie (0,05l)*

*Káva nebo čaj*

**MENU 7 chodů = 2 572,- Kč/ 98,- EUR/osoba**

**MENU 7 chodů vč. aperitivu, vinného párování a kávy/čaje = 3 806,- Kč/ 145,- EUR/osoba**

*Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.*

**RESERVATIONS:** +420 221 081 218, **Web:** [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

**E-mail:** [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)

