

TRITON RESTAURANT

SILVESTROVSKÁ GALAVEČEŘE

31. PROSINCE v 19:00hod / LIVE PIANO music

Raspberry Kir Royal (0,1l)

“Amuse bouche” a Bretaňské pečivo & máslo

I. “OČISTEC”

Mandlové mléko / Kreveta / Růže / Malina / Šerík
Sauvage - Sauvignon Blanc, vinařství Verýsek, Velké Bílovice (0,1l)

II. “SMILSTVO”

Cibule / Balsamikový ocet / Comté / Hruška
Chardonnay, Domaine de Miselle, Gascogne, Francie (0,1l)

III. “OBŽERSTVÍ”

Foie Gras / Paris Brest / Čokoláda / Malina
Sauternes, Château La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Francie 0,05l

IV. “LAKOTA & MARNOSTRATNOST”

Černé jablko / Černý rybíz

V. “HNĚV”

Kachna / Chilli / Malinový ocet / Červená řepa
Glen Carlou, Grand Classique, Paarl, Jižní Afrika (0,1l)

VI. “KACÍŘSTVÍ”

Černá treska / Uzený kefir / Miso
Grüner Veltliner-R. Gottschelle, Petra Unger, Rakousko (0,1l)

VII. “NÁSILÍ”

Holub / Meruňkové jádro / Mandlové mléko / Šalvěj
Brunello di Montalcino, Lisini, Toscana, Itálie (0,1l)

VIII. “PODVOD”

Kokos / Modrý sýr
Pálava - selection of grapes, vinařství Lechovice, Znojmo (0,05l)

IX. “ZRADA”

Bergamot / Absint / Fenykl / CBD
Kdoule & Ryngle (0,05l)

Káva nebo čaj & Minerální voda 0,75l/osoba

Půlnoční přípitek - Champagne:

Moët & Chandon Impérial Brut (0,1l)

MENU 9 chodů bez nápojů, včetně půlnočního přípitku = 5.540 CZK/ 220,- EUR/osoba

MENU 9 chodů vč. aperitivu, vinného párování & půlnočního přípitku,
minerální vody 0,75l a kávy nebo čaje = 7.253 CZK/ 288,- EUR/osoba

PŘEJEME VÁM ŠTASTNÝ NOVÝ ROK 2026!

Chef Tomáš Kohút

DEGUSTAČNÍ MENU DANTEHO INFERNO

RESERVATIONS: +420 221 081 218, www.tritonrestaurant.com

TRITON

RESTAURANT

“Amuse bouche”

Bretaňský chléb & máslo

I. “OČISTEC”

Chuť čistoty bez vykoupení. Nevinnost, která nikdy neokusila spásu.

II. “SMILSTVO”

Jemnost, která vás svede. Vzdušné pěny,
jež tančí jako hříšné polibky v bouři.

III. “OBŽERSTVÍ”

Tuk, který se rozpouští na jazyku. Smyslnost bez hranic,
jež se dusí ve vlastní touze.

IV. “LAKOTA & MARNOTRATNOST”

Chuť, která nechce být sdílená ani odmítnutá. Jeden hlt se rozpouští
v nadbytku, druhý se dusí v chamtivosti.

V. “HNĚV”

Pikantnost, která pálí jako výkřik. A ticho,
které chutná jako zapomnění.

VI. “KACÍŘSTVÍ”

Kouř, uhlí, pečená lež. Chod, který popírá všechno,
čemu jste věřili, že je možné.

VII. “NÁSILÍ”

Krev, která odkapává z duše masa. Křehkost masa v lese bez naděje.

VIII. “PODVOD”

Iluze na talíři. Pravda tu šeptá... ale nikdy nekřičí.

IX. “ZRADA”

Led, který netaje. Sladkost, jež klame jazyk.
Čepel ukrytá v něžnosti.
Uprostřed – mrazivý klid ticha,
kde i emoce zmrzly.

Inspirováno devíti kruhy pekla z Božské komedie Dante Alighieriho. Každý chod je zahalen tajemstvím. Devět chodů, devět hříchů. Toto není menu pro ty, kteří si chtějí „jen dát večeři“. Toto je hostina pro odvážné. Pro ty, kteří chápou, že pravá chuť se odhalí až potom. Nečekejte klasické menu ani tradiční popisy. Na vašem talíři leží zážitek, o kterém si předem nepřčetete. Zapomeňte na veškerou naději, vy, kdo vstupujete!

Chef Tomáš Kohút

DEGUSTAČNÍ MENU DANTEHO INFERNO