

L'ATELIER TRITON RESTAURANT

St. VALENTINE'S MENU (Feb. 12th – 14th 2022)

de Chef TOMÁŠ HORÁK



LIVE PIANO DURING THE EVENING



Bohemia sekt Prestige Rosé Brut

Amouse bouche

1. *Carabineros Prawn/Avocado-Vanilla/Coconut macaron/
Passion fruit/Galia melon-yuzu caviar/Tapioca
Château Minuty, Côtes de Provence, France 0,1l*
 2. *Pear/Goat cheese/Perigord Truffle-thyme honey/matcha tea/Mojito eis/Crème fraiche
Sylvánské zelené – late harvest, Gotberg winery, CZ-Mikulov subregion 0,1l*
 3. *Golden Trout/Algen Beurre Blanc/Carotte spume/Frikasé estragon granité
Forst Riesling Basalt, Pfaltz, Germany 0,1l*
 4. *Beef Wagyu (A5)/smoked bouillon/Potato spume/Lardo bacon stones/Lardo-Sepia
Shiraz, Hundred Tree Hill, Australia 0,1l*
 5. *Kefir-Pomelo Tarte/Strawberry-Raspberry Eis/Opalys Chocolate
Sherry – Rich Cream 0,05l*
- Coffee or Organic tea*

MENU 3 courses = 1 100,-Kč/ 44,20 EUR/per person

MENU 3 courses, aperitif, wine pairing, coffee or tea = 1 770,-Kč/ 71,20 EUR/per person

MENU 5 courses = 1 690,-Kč/ 68,00 EUR/per person

MENU 5 courses, aperitif, wine pairing, coffee or tea = 2 490,-Kč/ 100,20 EUR/per person

Information about the allergens contained in the food will be provided by staff on request.



TRITON
RESTAURANT

TRITON Restaurant
Václavské náměstí 26
Praha 1, 110 00

Reservations: +420 221 081 218
Web: www.tritonrestaurant.cz
E-mail: info@tritonrestaurant.cz

L'ATELIER TRITON RESTAURANT

VALENTÝNSKÉ MENU (12. – 14. února 2022)

šéfkuchaře TOMÁŠE HORÁKA



LIVE PIANO V PRŮBĚHU VEČERA



Bohemia sekt Prestige Rosé Brut

Amouse bouche

1. Kreveta Carabineros/Avocado-Vanilka/Kokos makarón/
Passion fruit/Galia melon-yuzu caviar/Tapioca
Château Minuty, Côtes de Provence, Francie 0,1l

2. Hruška/Kozí sýr/Tymián med – lanýž Perigord/Matcha Tea/Mojito Eis/Crème fraiche
Sylvánské zelené – pozdní sběr, vinařství Gotberg, Mikulov 0,1l

3. Goldene Forella–Pstruh duhový/Algen Beurre Blanc/Karotka Espuma/Frikasé Estragon Granité
Forst Riesling Basalt, Pfaltz, Německo 0,1l

4. Hovězí Wagyu (A5)/uzený bujón/Bramborová espuma/Lardo špek-kameny/Lardo-Sepia
Shiraz, Hundred Tree Hill, Austrálie 0,1l

5. Kefír-Pomelo Tarte/Jahoda-Malina-Mascarpone-Eis/čokoláda Opalys
Sherry – Rich Cream 0,05l

Káva nebo organický čaj

MENU 3 chody = 1 100,-Kč/ 44,20 EUR/osoba

MENU 3 chody, aperitiv, vinné párování, káva nebo čaj = 1 770,-Kč/ 71,20 EUR/osoba

MENU 5 chodů = 1 690,-Kč/ 68,00 EUR/osoba

MENU 5 chodů, aperitiv, vinné párování, káva nebo čaj = 2 490,-Kč/ 100,20 EUR/osoba

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.



L'ATELIER TRITON RESTAURANT

VALENTINSTAG-MENÜ (am 12. – 14. FEBRUAR 2022)

de Chef TOMÁŠ HORÁK



LIVE-PIANO IM LAUFE DES ABENDS



Bohemia sekt Prestige Rosé Brut

Amouse bouche

- 1. Garnelen-Carabineros/Avocado-Vanille/Kokos-Makkaroni/Maracuja/
Galia Melonen-Yuzu-Kaviar/Tapioka
Château Minuty, Côtes de Provence, Frankreich 0,1l*
 - 2. Birne/Ziegenkäse/Thymianhonig-Perigord-Trüffel/Matcha-Tee /Mojito Eis/Crème fraiche
Sylvánské zelené – Spätlese, Weinbau Gotberg, CZ-Mikulov 0,1l*
 - 3. Goldene Forella/Algen Beurre Blanc/Karotten-Espuma/Frikasé Estragon Granité
Forst Riesling Basalt, Pfaltz, Deutschland 0,1l*
 - 4. Rinder Wagyu (A5)/Räucherbrühe/Kartoffelespuma/Lardo-Specksteine/Lardo-Sepia
Shiraz, Hundred Tree Hill, Australien 0,1l*
 - 5. Kefir-Pomelo Tarte/Erdbeeren-Himbeeren-Mascarpone-Eis/Schokoladen-Opalys
Sherry – Rich Cream 0,05l*
- Kaffee oder Bio-Tee*

MENÜ 3 Gänge = 1 100,-Kč/ 44,20 EUR/pro Person

MENÜ 3 Gänge, Aperitif, Weinbegleitung, Kaffee oder Tee = 1 770,-Kč/ 71,20 EUR/pro Person

MENÜ 5 Gänge = 1 690,-Kč/ 68,00 EUR/pro Person

MENÜ 5 Gänge, Aperitif, Weinbegleitung, Kaffee oder Tee = 2 490,-Kč/ 100,20 EUR/pro Person

*Die Informationen zu enthaltenen Allergenen werden vom Personal
auf Kundenwunsch zur Verfügung gestellt.*



TRITON
RESTAURANT

TRITON Restaurant
Václavské náměstí 26
Praha 1, 110 00

Reservations: +420 221 081 218
Web: www.tritonrestaurant.cz
E-mail: info@tritonrestaurant.cz

L'ATELIER TRITON RESTAURANT

МЕНЮ СВ.ВАЛЕНТИНА (12. – 14.2.2022)

от шеф-повара ТОМАША ГОРАКА



ЖИВАЯ ФОРТЕПИАННАЯ МУЗЫКА



Богемия Сект Престиж Розе Брют

Амус-буш

- 1. Креветка Carabineros/авокадо-ваниль /кокосовые макароны/маракуйя/
дыня Galia-укра юзу / Тапиока
Château Minuty, Côtes de Provence, France (0,1 л)*
- 2. Груша /козий сыр /тимьяновый мед - трюфельный перигор/
чай матча/мохито Eis /Crème Fraiche
Sylvánské zelené – late harvest, Gotberg winery, CZ-Mikulov subregion*
- 3. Золотая форелла/ Algen Beurre Blanc/ Морковный эспума/Frikasé Estragon Granité
Forst Riesling Basalt, Pfaltz, Germany (0,1 л)*
- 4. Японская говядина Wagyu (A5)/копченый бульон/эспума из картофеля/
бекон на косточках Лардо/Лардо-сеня
Shiraz, Hundred Tree Hill, Australia (0,1 л)*
- 5. Кефир-Помело Тарт / Клубника-Малина-Маскарпоне-Лед / Шоколадный Опалис
Sherry – Rich Cream (0,05 л)
Кофе или эксклюзивный чай*

МЕНЮ из 3 блюд = 1 100,- Чк / 44,20 EUR/1 чел.

МЕНЮ из 3 блюд, аперитив, включая выбор вин, кофе / чай = 1 770,-Чк/ 71,20 EUR/1 чел.

МЕНЮ из 5 блюд = 1 690,- Чк / 68,00 EUR/ 1 чел.

МЕНЮ из 5 блюд, аперитив, включая выбор вин, кофе / чай = 2 490,-Чк/ 100,20 EUR/1 чел.

*Сведения о содержании аллергенов предоставляются
обслуживающим персоналом по требованию клиента.*



TRITON
RESTAURANT

TRITON Restaurant
Václavské náměstí 26
Praha 1, 110 00

Reservations: +420 221 081 218
Web: www.tritonrestaurant.cz
E-mail: info@tritonrestaurant.cz