

VEGETARIAN DEGUSTATION MENU

TRITON Restaurant

Chef Tomáš Kohút

Prosecco Belstar Brut D.O.C. (0,1l)

Tomáš Kohút

Amuse-Bouche, whipped butter

1. "Beetroot"

pickled beetroot / thyme / rosemarin / pumpkin
Sauvignon, Fumées Blanches, Lanquedoc, France (0,1 l)



2. "Goat cheese"

burned leek / truffle / coconut / Parmesan cheese
Pálava – choice of grapes, winery Lechovice, Czech (0,05l)



3. "Tartalet"

Tempeh / shallot / Crème fraîche / courgette / carrot
Pinot blanc – choice of grapes, winery Reisten Valtice, Mikulov, Czech (0,1 l)



4. "Umami Risotto"

egg / parsley / Parmesan / shitake / balsamic gel
Tinto Pesquera, Crianza, Spain (0,1 l)



5. "Coconut"

coconut spume / tropical fruit / ginger / coconut chips
Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, France (0,05 l)

Coffee or exclusive tea selection

MENU 5 courses = 1 342,- Kč/ 54,- EUR/per person

MENU 5 courses incl. aperitif, wine pairing & coffee/tea = 2 188,- Kč/ 88,- EUR/per person



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

RESERVATIONS: +420 221 081 218, **Web:** www.tritonrestaurant.cz

E-mail: info@tritonrestaurant.cz https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/

VEGETARIÁNSKÉ DEGUSTAČNÍ MENU

TRITON Restaurant

šéfkuchař Tomáš Kohút

Tomáš Kohút

Prosecco Belstar Brut D.O.C. (0,1l)

Amuse-Bouche, šlehané máslo

1. "Červená řepa"

nakládaná červená řepa / tymián / rozmarýn / dýně

Sauvignon, Fumées Blanches, Lanquedoc, Francie (0,1 l)



2. "Kozí sýr"

spálený pórek / lanýž / kokos / Parmazán

Pálava – výběr z hroznů, Vinařství Lechovice, podoblast Znojemska (0,05l)



3. "Tartaleka"

Tempeh / šalotka / Crème fraîche / cuketa / mrkev

Pinot blanc – výběr z hroznů, Reisten – Valtice, podoblast Mikulovská (0,1 l)



4. "Umami Rizoto"

vejce / petržel / Parmezán / shitake / balsamico gel

Tinto Pesquera, Crianza, Španělsko (0,1 l)



5. "Kokos"

kokosová espuma / tropické ovoce / zázvor / kokos chips

Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, Francie (0,05 l)

Káva nebo výběr z exkluzivních čajů

MENU 5 chodů = 1 342,- Kč/ 54,- EUR/osoba

MENU 5 chodů vč. aperitivu, vinného párování a kávy nebo čaje = 2 188,- Kč/ 88,- 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/

VEGETARISCHES DEGUSTATIONSMENÜ

TRITON Restaurant

Chefkoch Tomáš Kohút

Tomáš Kohút

Prosecco Belstar Brut D.O.C. (0,1l)

Amuse-Bouche, šlehané máslo

1. "Rote Beete"

eingelegte Rote Beete / Thymian / Rosmarin / Kürbis
Sauvignon, Fumées Blanches, Lanquedoc, Frankreich (0,1 l)



2. "Ziegenkäse"

verbrannter Lauch / Trüffel / Kokos / Parmesan
Pálava – Auswahl an Trauben, Weinbau Lechovice, Tschechien (0,05l)



3. "Tartalett"

Tempeh / Schalotte / Crème fraîche / Zucchini / Karotte
Pinot blanc – Auswahl an Trauben, Weinbau Reisten – Valtice, Tschechien (0,1 l)



4. "Umami Risotto"

Ei / Petersilie / Parmesan / Shitake / Balsamico-Gel
Tinto Pesquera, Crianza, Spanien (0,1 l)



5. "Kokos"

kokos-Espuma / tropische Früchte / Ingwer / Kokosnuss-Chips
Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, Frankreich (0,05 l)

Kaffee oder exklusive Teeauswahl

MENU 5 Gänge = 1 342,- Kč/ 54,- EUR/pro Person

MENU 5 Gänge inkl.

Aperitif, Weinbegleitung & Kaffee oder Tee = 2 188,- Kč/ 88,- EUR/Person



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/

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

TRITON Restaurant

шеф-повар Tomáš Kohút

Tomáš Kohút

Prosecco Belstar Brut D.O.C. (0,1 л)

Амюз Буш, взбитое масло

1. "Красная свекла"

маринованная красная свекла / тимьян / розмарин / тыква
Sauvignon, Fumées Blanches, Lanquedoc, Франция (0,1л)



2. "Козий сыр"

обугленный лук-порей / трюфель / кокос / Пармезан
Rálava – вино из отборных гроздьев, виноделие Леховице, Чехия (0,05л)



3. "Тарталетка"

Темпе / лук-шаллот / Crème fraîche / цуккини / морковь
Pinot blanc – вино из отборных гроздьев, Reisten – Валтице, Чехия (0,1 л)



4. "Умами Ризотто"

яйцо / петрушка / Пармезан / шиитаке / гель бальзамико
Tinto Pesquera, Crianza, Испания (0,1 л)



5. "Кокос"

кокосовая эспума / тропические фрукты / имбирь / кокосовый чипс
Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, Франция (0,05 л)

Кофе или эксклюзивный чай

МЕНЮ 5 блюд = 1 342,- Кр./ 54,- EUR/персона

МЕНЮ 5 блюд вкл. аперитив, выбор вин & кофе или чай = 2 188,- Кр./ 88,- EUR/персона



Информация о содержащихся аллергенах предоставляется персоналом по запросу клиента.

БРОНИРОВАНИЕ: +420 221 081 218, Web: www.tritonrestaurant.cz

E-mail: info@tritonrestaurant.cz Инстаграм: https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/