



HONEYMOON MENU

Бокал Pálffy sekt brut (méthode champenois traditionnelle)

Маринованная куриная грудка с инжирным чатни
и жареным ананасом

Суп из креветок и орешков пинии

Клубничный сорбет с акациевым мёдом и шампанским

Филе барабульки «Red Mullet» с гратинированными томатами
и листовым шпинатом с соусом из розового грейпфрута
и красным вином

Шоколадный крем с яичным ликёром и горячими вишнями

Кофе или исключительный чай



1 Glas Pálffy Sekt Brut (méthode champenois traditionnelle)

Marinierte Hähnchenbrust mit Feigenchutney und gebratenem Ananas

Suppe aus Krevetten und Pinienkernen

Erdbeersorbet mit Akazienhonig und Sekt

Red Mullet Filet mit gratinierten Tomaten und Blattspinat mit
rosa Grapefruit und Rotwein

Schokoladencreme mit Eierlikör und heißen Sauerkirschen

Kaffee oder ausgewählter Tee

1 290,- Kč / person / 1 чел.

TRITON Restaurant (1912)

RESERVATION: +420 221 081 218

Václavské náměstí 26, 110 00 Prague 1, info@tritonrestaurant.cz www.tritonrestaurant.cz