

L'ATELIER TRITON RESTAURANT

L'ATELIER VALENTINSMENÜ de CHEF TOMÁŠ HORÁK



AM 14. - 16. FEBRUAR LIVE-PIANO IM LAUFE DES ABENDS



14. - 17. Februar 2019

Bohemia Prestige Rosé Brut

Amouse bouche

1. Mangosorbet / Gurken / Ananas / Bachaurtgelee / Kumquat / Opalys / Gin / Vanille / Buttermilch
2. Rote Garnelen Gamberi rosso / Violetter Blumenkohl-Consommé / Sudachigranita / Störkaviar / Crème fraîche / Safranchips
3. Doppelte Rinderconsommé / Lauchkloß / Gemüse
4. Wolfsbarsch / Champagnesauce / Miesmuscheln / Lachskaviar / Trüffel / Topinambur / Black Tempura Pack Choi und Chips mit schwarzem Wildreis
5. Langsam gebratenes Kalbsfiletsteak / Morchelcremesauce / Cassis / gratinierte Kartoffeln / Brokkoli / grüner Spargel / Erbsengranita
6. Zitronen-Lavendel-Tarte / Kefir / Erdbeeren / Mascarponeeis

Kaffee oder exklusiver Tee

MENÜ 4 Gänge + Aperitif + Kaffee/ Tee = 1 290,- CZK

MENÜ 6 Gänge + Aperitif + Kaffee/ Tee = 1 590,- CZK

Informationen über enthaltene Allergene gibt das Personal auf Verlangen des Kunden.

TRITON
RESTAURANT

TRITON Restaurant
Václavské náměstí 26
Praha 1, 110 00

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

L'ATELIER TRITON RESTAURANT

Л'АТЕЛЬЕ МЕНЮ СВ. ВАЛЕНТИНА ОТ ШЕФ-ПОВАРА ТОМАША ГОРАКА



ВЕЧЕР 14. – 16.2. ЖИВАЯ ФОРТЕПИАННАЯ МУЗЫКА



Фев. 14. – 17. 2019

Богемия Престиж Розе Брют

Амус буш

1. Манговое мороженое / Огурцы / Ананас / Баухарт желе / Кумкват / Опалис / Джин / Ваниль / Пахта
2. Красные креветки Гамберо Россо / Крепкий бульон из цветной фиолетовой капуста / Луковица шалот / Судак гранитэ / Икра осетра / Свежие сливки / Шафрановые чипсы
3. Крепкий суп из говядины / Пельмени из лука – порея / Овощи
4. Морской волк / Соус Шампань / Моллюски / Лососевая икра / Трюфель гриб / Топинамбур / Черная темпура Пак Чой и чипсы из черного дикого риса
5. Стейк из телячьего филе, жареный на медленном огне / Кремовый соус из сморчков / Кассис / Гратинированный картофель / Брокколи / Зеленая спаржа / Горох Гранитэ
6. Лимонно – лавандовый торт / Кефир / Клубника / Мороженое Маскарпоне

Кофе или эксклюзивный чай

МЕНЮ из 4 блюд + аперитив + кофе/чай = 1 290,- чешских крон
МЕНЮ из 6 блюд + аперитив + кофе/чай = 1 590,- чешских крон

Сведения о содержании аллергенов предоставляются обслуживающим персоналом по требованию клиента.

TRITON
RESTAURANT

TRITON Restaurant
Václavské náměstí 26
Praha 1, 110 00

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

L'ATELIER TRITON RESTAURANT

L'ATELIER VALENTÝN MENU de CHEF TOMÁŠ HORÁK



14. – 16.2. VEČER DOPROVÁZÍ LIVE PIANO



14. - 17. února 2019

Bohemia Prestige Rosé Brut

Amouse bouche

1. *Mango sorbet / okurky / ananas / Bachaurt želé / kumquat / čokoláda Opalys / gin / vanilka / podmáslí*
2. *Červené krevety Gamberi rosso / violet květák consommé / šalotka / sudachi granité / jeseter kaviár / crème fraiche / šafrán chips*
3. *Dvojité hovězí consommé / pórkový nok / zelenina*
4. *Mořský vlk / Champagne omáčka / slávky / kaviár losos / lanýž / topinambur / černá tempura pack choi a chips z černé divoké rýže*
5. *Pomalu pečený telecí filet steak / krémová omáčka ze smrže / cassis / gratinované brambory / brokolice / zelený chřest / hrášek granité*
6. *Citrón - levandule tarte / kefir / jahody / mascarpone zmrzlina*

Káva nebo exkluzivní čaj

MENU 4 chody podle výběru + aperitiv + káva/čaj = 1 290,- Kč/osoba

MENU 6 chodů podle výběru + aperitiv + káva/čaj = 1 590,- Kč/osoba

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.



TRITON
RESTAURANT

TRITON Restaurant
Václavské náměstí 26
Praha 1, 110 00

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

L'ATELIER TRITON RESTAURANT

L'ATELIER Saint VALENTINE MENU de CHEF TOMÁŠ

HORÁK



LIVE PIANO DURING THE EVENING ON 14th - 16th FEBRUARY



Feb. 14. - 17. 2019

Bohemia Prestige Rosé Brut

Amouse bouche

1. *Mango Sorbet / Cucumber / Pineapple/ Bauhart Jelly / Kumquat / Opalys/ Gin / Vanilla / Buttermilk*
2. *Gambero Rosso Red Prawns / Purple Cauliflower Consommé / Shallot / Sudachi Granité / Sturgeon Caviar / Crème Fraiche / Saffron Chips*
3. *Double Beef Consommé / Leek Dumpling / Vegetables*
4. *Sea Bass / Champagne Sauce / Mussels / Salmon Caviar / Truffle / Jerusalem Artichoke / Black Tempura Pack Choi and Black Wild Rice Chips*
5. *Slow Roasted Veal Filet Steak / Morel Cream Sauce / Cassis / Potatoes Au-gratin / Broccoli / Green Asparagus / Peas Granité*
6. *Lemon - Lavender Tart / Kefir / Strawberries / Mascarpone Ice-cream*

Coffee or Organic tea

4 - Course MENU + aperitif + coffee/tea = CZK 1 290.00

6 - Course MENU + aperitif + coffee/tea = CZK 1 590.00

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

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