

# CANDLELIGHT MENU

## de TRITON Restaurant

*Bohemia Prestige Rosé Brut 0,1l*

Amuse-Bouche

1. Hamachi fish/mango/pineapple/cucumber/wasabi/Soba tare sauce/kumquat



2. Beetroot Tarte/ blackcurrant/puff pastry/lime granite/Crème fraîche



3. Siven Omles Chevalier/champagne-miso sauce/  
spinach/topinambur/crayfish/Salicorne seaweed/  
radish/marinated cauliflower with yuzu



4. Anjou Pigeon/Calvados jus/apple/leek/bulgur-Calvados Artinasal



5. Pistacia bronte-Tarte/white chocolate/nut cream/macadami/cassis/raspberry

*Coffee or exclusive tea selection*

**MENU 5 courses inc. welcome drink, coffee or tea**  
**1,500 CZK/ 60.30 EUR/person**



*The information on contained allergens will be provided by staff on customer's request.*

**RESERVATIONS:** +420 221 081 218, **Web:** [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

**E-mail:** [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) **Instagram:** [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)

# CANDLELIGHT MENU

## de TRITON Restaurant

*Bohemia Prestige Rosé Brut 0,1l*

Amuse-Bouche

1. Hamachi fish/mango/ananas/okurka/wasabi/omáčka Soba tare/kumquat  
⌘
2. Tarte z červené řepy/černý rybíz/listové těsto/limetkové granité/Crème fraîche  
⌘
3. Siven Ombles Chevalier/champagne-miso omáčka/špenát/topinambur/ráčci/  
řasa salicorne/ředkev/květák marinovaný v yuzu  
⌘
4. Holub z Anjou/Calvados jus/jablko/pórek/bulgur-Calvados Artinasal  
⌘
5. Pistacia bronte-Tarte/bílá čokoláda/oříškový krém/makadami/cassis/malina

*Káva nebo výběr z nabídky exklusivních čajů*

**MENU 5 chodů vč. přípitku a kávy nebo čaje**  
**1 500,- Kč/ 60,30 EUR/osoba**



*Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.*

**REZERVACE:** +420 221 081 218, **Web:** [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

**E-mail:** [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) **Instagram:** [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)

# CANDLELIGHT MENU

## de TRITON Restaurant

*Bohemia Prestige Rosé Brut 0,1l*

Amuse-Bouche

1. Hamachi Fish/Mango/Ananas/Gurke/Wasabi/Soba Tare Soße/Kumquat

Ø

2. Tarte aus Roter Beete/schwarze Johannisbeere/Blätterteig  
/Limette Granité/Crème fraîche

Ø

3. Seibling Ombles Chevalier/Champagne-Miso  
Soße/Spinat/Topinambur/Flusskreb/Salicorne/Rettich/Yuzu-mariniertes Blumenkohl

Ø

4. Taube aus Anjou/Calvados Jus/Apfel/Lauch/Bulgur-Calvados Atinasal

Ø

5. Pistacia bronte-Tarte/weiß  
Chocotarte/Haselnusscreme/Makadami/Cassis/Himbeere

*Kaffee oder exklusive Teeauswahl*

**MENU 5 Gänge ink. Aperitif und Kaffee oder Tee**  
**1 500,- CZK/ 60,30 EUR/Person**



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

**RESERVIERUNGEN:** +420 221 081 218, **Web:** [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

**E-mail:** [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) **Instagram:** [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)

# CANDLELIGHT MENU

## de TRITON Restaurant

*Bohemia Prestige Rosé Brut 0,1 л*

Амус-буш

1. Namachi рыба/васаби/огурец/ананас/манго/кумкват/Soba Tare соус

⌘

2. Тарталетка из красной свеклы/черная смородина/  
слоеное тесто/Лайм/Crème fraîche

⌘

3. Форель Ombles Chevalier/champagne-miso соус/шпинат/ Иерусалимский  
артишок/рак/Salicorne/редис/маринованная цветная капуста в юдзу сепии

⌘

4. Голубь из Anjou/Calvados jus/яблоко/лук-порей/булгур-Calvados Artinasal

⌘

5. Фисташковый bronte-тарт/белый шоколад/  
крем из лесного ореха/Макадами/Cassis/малина

*Кофе или выбор из эксклюзивных чаев*

**МЕНЮ 5 блюд вкл. приветственный напиток, кофе или чай**  
**1 500,- CZK/ 60,30 EUR/человека**



*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/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)