

TRITON RESTAURANT

“Amuse-bouche”

Bretonisches Gebäck & Butter

I. “FEGFEUER”

Der Geschmack der Reinheit ohne Erlösung. Eine Unschuld,
die nie die Erlösung gekostet hat.

II. “UNZUCHT”

Eine Weichheit, die Sie verführt. Luftiger Schaum,
der wie sündige Küsse im Sturm tanzt.

III. “VÖLLEREI”

Fett, das auf der Zunge zergeht. Sinnlichkeit ohne Grenzen,
die in ihrer eigenen Lust erstickt.

IV. “GIER UND VERSCHWENDUNG”

Ein Geschmack, den man weder teilen noch leugnen kann.
Ein Bissen löst sich im Übermaß auf, der nächste erstickt vor Gier.

V. “ZORN”

Eine Schärfe, die brennt wie ein Schrei. Und eine Stille,
die nach Vergessen schmeckt.

VI. “HÄRESIE”

Rauch, Kohle, gebackene Lüge. Ein Kurs, der alles verneint,
was Sie für möglich gehalten haben.

VII. “GEWALT”

Das Blut, das aus der Seele des Fleisches tropft.
Die Zerbrechlichkeit des Fleisches in einem Wald ohne Hoffnung.

VIII. “BETRUG”

Illusion auf dem Teller.
Hier flüstert die Wahrheit...aber schreit nie.

IX. “VERRAT”

Eis, das nicht schmilzt. Süße, die die Zunge
täuscht. Eine Klinge, verborgen in Zärtlichkeit.
In der Mitte – die eisige Ruhe der Stille,
wo selbst Emotionen gefroren sind.

MENU 9 Gänge = 4 181 Kč / 166 € / Person

MENU 9 Gänge mit Weinbegleitung = 6 196 Kč / 246 € / Person

Chef Tomáš Kohút

DANTES INFERNO-DEGUSTATIONSMENÜ

TRITON RESTAURANT

Vergessen Sie alle Hoffnung, Sie, die Sie eintreten! ♀

“Amuse-bouche”

Bretonisches Gebäck & Butter
Moët & Chandon Impérial Brut (0,1l)

I. “FEGFEUER”

Mandelmilch / Garnelen / Rose / Himbeere / Flieder
Sauvage - Sauvignon Blanc, Weingut Verýsek, Velké Bílovice, Tschechien (0,1l)

II. “UNZUCHT”

Zwiebel / Balsamico-Essig / Comté / Birne
Chardonnay, Domaine de Miselle, Gascogne, Frankreich (0,1l)

III. “VÖLLEREI”

Foie Gras / Paris Brest / Schokolade / Himbeere
Sauternes, Château La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Frankreich (0,05l)

IV. “GIER UND VERSCHWENDUNG”

Schwarzer Apfel / Schwarze Johannisbeere

V. “ZORN”

Ente / Chili / Himbeeressig / Rote Bete
Glen Carlou, Grand Classique, Paarl, Südafrika (0,1l)

VI. “HÄRESIE”

Schwarzer Dorsch / Geräucherter Kefir / Miso
Grüner Veltliner-R. Gottschelle, Petra Unger, Österreich (0,1l)

VII. “GEWALT”

Taube / Aprikosenkern / Mandelmilch / Salbei
Brunello di Montalcino, Lisini, Toscana, Italien (0,1l)

VIII. “BETRUNG”

Kokosnuss / Blauschimmelkäse
Pálava - Traubenauswahl, Weingut Lechovice, Znojmo, Tschechien (0,05l)

IX. “VERRAT”

Bergamot / Absinth / Fenchel / CBD
Quitte & Nelke (0,05l)
Kaffee oder Teeauswahl & Kirschlikör

Chef Tomáš Kohút

DANTES INFERNO-DEGUSTATIONSMENÜ

TRITON RESTAURANT

Vergessen Sie alle Hoffnung, Sie, die Sie eintreten! ♂

“Amuse-bouche”

Bretonisches Gebäck & Butter
Moët & Chandon Impérial Brut (0,1l)

I. “FEGFEUER”

Mandelmilch / Garnelen / Rose / Himbeere / Flieder
Sauvage - Sauvignon Blanc, Weingut Verýsek, Velké Bílovice, Tschechien (0,1l)

II. “UNZUCHT”

Zwiebel / Balsamico-Essig / Comté / Birne
Chardonnay, Domaine de Miselle, Gascogne, Frankreich (0,1l)

III. “VÖLLEREI”

Foie Gras / Brioche / Kürbis / Zimt
Sauternes, Château La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Frankreich (0,05l)

IV. “GIER UND VERSCHWENDUNG”

Schwarzer Apfel / Schwarze Johannisbeere

V. “ZORN”

Rinderzunge / Bier / Yerba Mate / Deodeok
Glen Carlou, Grand Classique, Paarl, Südafrika (0,1l)

VI. “HÄRESIE”

Schwarzer Dorsch / Geräucherter Kefir / Miso
Grüner Veltliner-R. Gottschelle, Petra Unger, Österreich (0,1l)

VII. “GEWALT”

Taube / Rote Bete / Schweineblut / Armagnac
Brunello di Montalcino, Lisini, Toscana, Italien (0,1l)

VIII. “BETRUNG”

Kokosnuss / Blauschimmelkäse
Pálava - Traubenauswahl, Weingut Lechovice, Znojmo, Tschechien (0,05l)

IX. “VERRAT”

Bergamot / Absinth / Fenchel / CBD
Quitte & Nelke (0,05l)
Kaffee oder Teeauswahl & Kirschlikör

Chef Tomáš Kohút

DANTES INFERNO-DEGUSTATIONSMENÜ