

LA ATELIER GOURMET MENU

de chef Tomáš Horák

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 l)

Amuse-bouche, French butter

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

2. Beetroot Tartar/blackcurrant/puff pastry/lime granite/Crème fraîche
Sauvignon Fumées Blanches, Languedoc, France (0,1 l)

3. Foie Gras terine/cucumber/smoked eel cooked in two ways/Granny smith
apple/raspberry-vanilla/Opalys chocolate
Pinot blanc – grape selection, Mikulov, Reisten winery, Czech Rep. (0,1 l)

4. Beef Wagyu/miso Dashi Itame/avocado-vanilla/shallot
Dehesa La Granja, Castilla Y León, Spain (0,1 l)

5. Brook Trout Ombles Chevalier/champagne-miso sauce/spinach/topinambur/crayfish/
seaweed Salicorne/radish/yuzu-marinated cauliflower
Gavi di Gavi, Piemonte, Vila Sparina, Italy (0,1 l)

6. Slowly roasted Veal fillet in bio hay/Café jus/violet puree/fermented shallot/broccoli
Pinot noir – grape selection, Velké Pavlovice, Moravíno Valtice, Czech Rep. (0,1 l)

7. Apple Gala Tarte/apple marmalade/Tahiti vanilla/Mascarpone ice
Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, France (0,5 dl)

MENU 4 courses = 1,878 CZK/ 75,50 EUR/person

MENU 7 courses = 3,215 CZK/ 129,30 EUR/person

MENU 4 courses incl. sommelier wine selection = 2,830 CZK/ 113,80 EUR/person

MENU 7 courses incl. sommelier wine selection = 4,347 CZK/ 174,90 EUR/person

MENU 4 courses incl. alcohol free wine pairing & coffee or tea = 2,383 CZK/ 95,90 EUR/person

MENU 7 courses incl. alcohol free wine pairing & coffee or tea = 3,905 CZK/ 157,10 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

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

LA ATELIER GOURMET MENU

de chef Tomas Horak

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 l)

Amuse-bouche, Francouzské šlehané máslo

1. Hamachi fish/mango/ananas/okurka/wasabi/kumquat/omáčka Soba tare

2. Tataráček z červené řepy/černý rybíz/listové těsto/limetkové granité/Crème fraîche
Sauvignon Fumées Blanches, Languedoc, Francie (0,1 l)

3. Foie Gras terina/okurka/uzený úhoř na dva způsoby/
jablko Granny Smith/malina-vanilka/Opalys
Rulandské bílé – výběr z hroznů, Mikulov, vinařství Reisten (0,1 l)

4. Hovězí Wagyu/miso Dashi Itame/avokádo-vanilka/šalotka
Dehesa La Granja, Castilla Y León, Španělsko (0,1 l)

5. Siven Ombles Chevalier/champagne-miso omáčka/špenát/topinambur/ráčci/
řasa salicorne/ředkev/květák marinovaný v yuzu
Gavi di Gavi, Piemonte, Vila Sparina, Itálie (0,1 l)

6. Pomalu pečený telecí filet steak v bio seně/café jus/violet pyrė/
fermentovaná šalotka/brokolice
Rulandské modré – výběr z hroznů, Velké Pavlovice, Moravino Valtice (0,1 l)

7. Jablko Gala Tarte/jablečná marmeláda/Tahiti vanilka/Mascarpone eis
Sauternes, Château de Rolland, Bordeaux, Francie (0,5 dl)

MENU 4 chody = 1 878,- Kč/ 75,50 EUR/osoba

MENU 7 chodů = 3 215,- Kč/ 129,30 EUR/osoba

MENU 4 chody vč. sommelier výběru vín = 2 830,- Kč/ 113,80 EUR/osoba

MENU 7 chodů vč. sommelier výběru vín = 4 347,- Kč/ 174,90 EUR/osoba

MENU 4 chody vč. nealkoholických vín/nápojů & kávy nebo čaje = 2 383,- Kč/ 95,90 EUR/osoba

MENU 7 chodů vč. nealkoholických vín/nápojů & kávy nebo čaje = 3 905,- Kč/ 157,10 EUR/osoba



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

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

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

LA ATELIER GOURMET MENU

de chef Tomas Horak

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 l)

Amuse-bouche, Französische Butter

1. Hamachi fish/Mango/Ananas/Gurke/wasabi/Kumquat/Soße Soba Tare

2. Tartar aus Roter Beete/Cassis/Blätterteig/Limette Granité/Crème fraîche
Sauvignon Fumées Blanches, Languedoc, Frankreich (0,1 l)

3. Foie Gras Terrine/Gurke/Geräucherter Aal in zwei Varianten/Apfel Granny Smith/
Himbeere-Vanille/Opalys Schokolade
Weißburgunder – Beerenauslese, Mikulov, Weingut Reisten, Tschech Rep. (0,1 l)

4. Rindfleisch Wagyu/miso Dashi Itame/Avocado-Vanille/Schalotte
Dehesa La Granja, Castilla Y León, Spanien (0,1 l)

5. Seibling Ombles Chevalier/Champagne-miso
Soße/Spinat/Topinambur/Flusskreb/Salicorne/Rettich/mariniertes Blumenkohl in Yuzu
Gavi di Gavi, Piemonte, Vila Sparina, Italien (0,1 l)

6. Langsam gebratenes Kalbsfilet in Bioheu/Café jus/violetter Püree/
fermentierte Schalotten/Brokkoli
Blauburgunder - Beerenauslese, Velké Pavlovice, Moravino Valtice, Tschech Rep. (0,1 l)

7. Apfel Gala Tarte/Apffelmarmelade/Tahiti vanilla/Mascarpone-Eis
Sauternes, Chateau de Rolland, Bordeaux, Frankreich (0,5 dl)

MENÜ 4 Gänge = 1 878,- CZK/ 75,50 EUR/Person

MENÜ 7 Gänge = 3 215,- CZK/ 129,30 EUR/Person

MENÜ 4 Gänge + Sommelierweinauswahl = 2 830,- CZK/ 113,80 EUR/Person

MENÜ 7 Gänge + Sommelierweinauswahl = 4 347,- CZK/ 174,90 EUR/Person

MENÜ 4 Gänge inkl. alkoholfreie Weine & Kaffee oder Tee = 2 383,- CZK/ 95,50 EUR/Person

MENÜ 7 Gänge inkl. alkoholfreie Weine & Kaffee oder Tee = 3 905,- CZK/ 157,10 EUR/Person



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

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

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

LA ATELIER GOURMET MENU

de chef Томаш Горак

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 л)

Амус-буш, французское масло

1. Namachi рыба/васаби/огурец/ананас/манго/кумкват/соус Soba Tare
2. Тарталетка из красной свеклы/черная смородина/слоеное тесто/лайм/Crème fraîche
Совиньон Фюме Бланш, Лангедок, Франция (0,1 л)
3. Foie Gras террин/огурец/копченый угорь на два способа/яблоко Granny Smith/
малина- ваниль/Opalys шоколад
Пино Блан – выбор винограда, Микулов, винодельня Reisten, CZ (0,1 л)
4. Говяжий стейк Вагю/miso Dashi Itame/авокадо-ваниль/шаллот
Dehesa La Granja, Castilla Y Léon, Испания (0,1 л)
5. Форель Ombles Chevalier/Champagne-Miso соус/шпинат/артишок/рак/морские водоросли salicorne/редис/маринованная цветная капуста в юдзу
Gavi di Gavi, Piemonte, Vila Sparina, Италия (0,1 л)
6. Медленно обжаренный стейк из Телятины в органическом сене/Café jus/ фиолетовое пюре/ферментированный лук-шалот/брокколи
Пино Нуар - выбор винограда, В. Павловице, Моравино Валтице, CZ (0,1 л)
7. Яблочный гала-тарт/яблочное варенье/Tahiti vanilla/мороженое маскарпоне
Сотерн, Шато де Ройан, Бордо, Франция (0,5 дл)

МЕНЮ 4 блюда = 1 878,- CZK/ 75,50 EUR/человека

МЕНЮ 7 блюд = 3 215,- CZK/ 129,30 EUR/человека

МЕНЮ 4 блюда + выбор вин сомелье = 2 830,- CZK/ 113,80 EUR/человека

МЕНЮ 7 блюд + выбор вин сомелье = 4 347,- CZK/ 174,90 EUR/человека

МЕНЮ 4 блюда вкл. безалкогольные вина, кофе или чай = 2 383,- CZK/ 95,50 EUR/человека

МЕНЮ 7 блюд вкл. безалкогольные вина, кофе или чай = 3 905,- CZK/ 157,10 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/