

CZECH DEGUSTATION MENU MODERN-ART

de chef Tomáš Horák

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0.1 l)

Amuse-Bouche

1. Prague Ham with Horseradish/Pickled Onions/Gherkin/
white Chocolate/Tomato/Oxalis

Frankovka Rosé, Moravia, Velké Pavlovice Sub-region, Mádlová Winery, CZ (0.1 l)

2. Oxtail double consommé/bacon dumplings/carrot/chestnut/shallot

3. Slowly Roasted Beef Filet Steak, Cream Sauce, Carlsbad Dumpling Soufflé,
Cranberries, Whipped cream, Lemon

Pinot Noir – Grape Selection, V. Pavlovice Sub-r., Moravino Valtice, CZ (0.1 l)

4. Duck breast/orange sauce/wine cabbage/salsify puree
Neronet – regional wine, Salabka vineyards in Prague, CZ (0.1 l)

5. Dessert “Masaryk”/pineapple/vanilla cream
Pálava – selection of grapes, Moravia, Lechovice Winery, CZ (0.5 dl)

MENU 5 courses = CZK 1 800,-/ EUR 70.80 EUR/person

MENU 5 courses incl. sommelier wine selection = CZK 2 315,-/ EUR 91.10 EUR/person



Information about the allergens contained in the food will be provided by staff on request.

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

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

ČESKÉ DEGUSTAČNÍ MENU MODERN-ART

de chef Tomáš Horák

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 l)

Amuse-Bouche

1. Pražská šunka s křenem/nakládané cibulky/kyselá okurka/
bílá čokoláda/rajče/oxalis

Frankovka Rosé, Morava, velkopavlovická podoblast, vinařství H. Mádlová (0,1 l)

2. Dvojité consommé z hovězí oháňky/špekové knedlíčky/mrkev/kaštan/šalotka

3. Pomalu pečený hovězí Filet steak/svíčková omáčka/
karlovarský knedlík/brusinky/citrón

Rulandské Modré – výběr z hroznů, velkopavlovická pod., Moravíno Valtice (0,1 l)

4. Kachní prso/pomerančová omáčka/vinné zelí/pyré z černého kořene
Neronet – zemské víno, vinařství Zlatá Praha Salabka (0,1 l)

5. Dezert "Masaryk"/ananas/vanilkový krém

Pálava – výběr z hroznů, podoblast Znojemská, Vinařství Lechovice (0,5 dl)

MENU 5 chodů = 1 800,- Kč/ 70,80 EUR/osoba

MENU 5 chodů vč. sommelier výběru vín = 2 315,- Kč/ 91,10 EUR/osoba



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

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

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

TSCHECHISCHES DEGUSTATIONSMENÜ MODERN-ART de chef Tomas Horak

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 l)

Amuse-Bouche

1. Prager Schinken mit Meerrettich/eingelegten Zwiebeln/saure Gurke/
weiße Schokolade/Tomate/ Oxalis

Blaufränkischer, Mähren, Untergebiet V. Pavlovice, Weingut Mádlová, CZ (0,1 l)

2. Rinderdoubleconsommé aus Ochenschwanz/Speckknödel frisches/
Karotten/Kastanien /Schalotten

3. Langsam gebratenes Rinderfiletsteak/Sahnesauce/Karlsbader Knödel/
Preiselbeeren/Zitrone

Blauburgunder – Beerenauslese, Untergebiet V. Pavlovice, Moravíno Valtice, CZ (0,1 l)

4. Entenbrust/Orangensauce/Weinkraut/Schwarzwurzelpüree
Neronet - regionaler Wein, Salabka - Weinberge in Prag, CZ (0,1 l)

5. Dessert "Masaryk"/Ananas/Vanillecreme

Pálava - Auswahl der Trauben, Mähren, Znojmo, Weingut Lechovice, CZ (0,5 dl)

MENU 5 Gänge = 1 800,- CZK/ 70,80 EUR/Person

MENU 5 Gänge inc. Sommelierweinauswahl = 2 315,- CZK/ 91,10 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/

ЧЕШСКОЕ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ MODERN-ART

de chef Томаш Горак

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 л)

Амус-буш

1. Пражская ветчина с хреном/маринованный лучок/солёный огурец/
белый шоколад/томат/oxalis

Франковка Розэ, Моравия, Велкопавловицкая подобласть, Винзавод Mádlová, CZ (0,1 л)

2. Говяжий двойной консоме из хвоста/кнедлики со шпиком/
морковь/каштан/шалот

3. Стейк из говяжьего филе, печёный на медленном огне/филейный соус/
карловарский кнедлик/клюква/лимон

*Пино-нуар – вино из отборных гроздьев, Велкопавловицкая подобласть,
Moravíno Валтице, CZ (0,1 л)*

4. Утиная грудка/апельсиновый соус/красная винная капуста/
пюре из черного корня

Неронет – региональное вино, винзавод Салабка Прага, CZ (0,1 л)

5. Десерт “Масарик”/ананас/ванильный крем

Палава - вино из отборных гроздьев, подобласть Зноймо, Винзавод Lechovice (0,5 дл)

МЕНЮ 5 блюд = 1 800,- CZK/ 70,80 EUR/человека

МЕНЮ 5 блюд вкл. выбор вин сомелье = 2 315,- CZK/ 90,10 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/