



The Ultimate Dining Experience



Chef Tomáš Kohút

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ МЕНЮ

24 декабря 2026 г./Живая фортепианная музыка

“Амис буш”

Выпечка Бретон & масло

Moët & Chandon Impérial Brut (0,1 л)

1. “Морской окунь”

Морской окунь / Нори / Сушеный тунец / Имбирь / Икра / Перилловое масло

Pinot Blanc – поздний урожай, винодельня Reisten, Mikulov, Чехия (0,1л)

2. “Телятина”

Телятина / Лук-шаллот / Копченый кефир / Мисо / Шнитт-лук

Château “M” Minuty rosé, Côtes de Provence, Франция (0,1л)

3. “Хрен”

Хрен / Яблоко / Укроп / Имбирь

Silvaner – поздний урожай, винодельня Gotberg, Mikulov, Чехия (0,1л)

4. “Стейк”

Говядина / Черный чеснок / Лук / Трюфель / Бальзамико

Cignale, Castello di Querceto, Toscana, Италия (0,1л)

5. “Черное яблоко”

Черное яблоко / Кальвадос

6. “Осетр”

Осетр / Фенхель / Икра / Горошек

Chablis 1er Cru, Mont de Millieu, La Chablisienne, Франция (0,1 л)

7. “Каштан”

Каштан / Мандаринка / Пастернак

Sauternes, Château La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Франция (0,05 л)

Кофе или выбор эксклюзивного чая & Вишневый ликер

Минеральная вода 0,75 л

МЕНЮ 7 блюд, амис буш = 4 485Кр./ 185 EUR/ на человека

МЕНЮ 7 блюд, амис буш,

подбор вин, кофе или чай & минеральная вода 0,75 л = 6 546 Кр./ 270 EUR/ на человека

Бронирование: +420 221 081 218 www.tritonrestaurant.cz