

TRITON RESTAURANT

НОВОГОДНИЙ ГАЛА-УЖИН

31. декабря в 19:00 ч. / живая пианинная музыка

Малиновый Kir Royal (0,1 л)

“Амис буш” & масло

I. “Чистилище”

Миндальное молоко / Кревета / Роза / Малина / Сирень
Sauvage – Sauvignon Blanc, винодельня Verýsek, Velké Bílovice, Чехия (0,1 л)

II. “Блуд”

Лук / Бальзамический уксус / Комте / Груша
Chardonnay, Domaine de Miselle, Gascogne, Франция (0,1 л)

III. “Обжорство”

Фуа-гра / Париж-Брест / Шоколад / Малина
Sauternes, Château La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Франция (0,05 л)

IV. “Скупость и расточительство”

Черное яблоко / Черная смородина

V. “Гнев”

Утка / Чили / Мaltновый уксус / Красная свекла
Glen Carlou, Grand Classique, Paarl, Южная Африка (0,1 л)

VI. “Ересь”

Черная треска / Копченый кефир / Мисо
Grüner Veltliner-R. Gottschelle, Petra Unger, Австрия (0,1 л)

VII. “Насилие”

Голубь / Абрикосовая косточка / Миндальное молоко / Шалфей
Brunello di Montalcino, Lisini, Toscana, Италия (0,1 л)

VIII. “Обман”

Кокос / Голубой сыр

Палава – отборный виноград, винодельня Леховице, Зnojмо (0,05 л)

IX. “Предательство”

Бергамот / Абсент / Фенхель / КБД

Кдуле & Рыгель (0,05 л)

Кофе или чай & Минеральная вода 0,75 л/чел.

Полуночный тост – Champagne

Moët & Chandon Impérial Brut (0,1 л)

МЕНЮ 9 блюд без напитков, вкл. полуночный тост – 5.540 CZK/ 220,- EUR/чел.

МЕНЮ 9 блюд вкл. аперитив, спаривание вин & полуночный тост,
минеральная вода 0,75 л и кофе или чай – 7.253 CZK/ 288,- EUR/чел.

Желаем Вам счастливого Нового Года 2026!

Chef Tomáš Kobut

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ДАНТЕ ИИФЕРНО

БРОНИРОВАНИЕ: +420 221 081 218, www.tritonrestaurant.com