

L'ATELIER
TRITON
RESTAURANT
Tomáš Kohút

SILVESTER-GALADINNER IN PRAG
31. Dezember, Abendessen ab 19 Uhr

MENÜ – 7 Gänge & LIVE PIANO Musik am Abend

Himbeer Kir Royal

Amuse-bouche, Geschlagene Butter

1. "Aal und Makrele" Aal / Makrele / Ponzu / Salicornia-Kräuter / Speck
Muscadet, Clos de L'Arzillier, Frankreich (0,1l)
2. "Hirsch" Birne / Johannisbrotbaumnuss / Met / Rosmarin
Merlot, Salton Desejo, Brasilien (0,1 l)
3. "Sellerie" Sellerie / Walnüsse / Ingwer / Curry / Rosmarin
Grüner Silvaner – Spätlese, Weingut Gotberg, Mikulov, Tschechien (0,1 l)
4. "Consommé Olga" Kalbsbrühe / Ananas / Zitronengras / Ingwer / Muscheln St. Jakob
Chateau Minuty, Côtes de Provence, Frankreich (0,1 l)
5. "Lamm" Lamm / Minz-Demi-Glace / Petersilienpüree / Erbsen / Spinatknödel
Chateaufneuf du Pape "La Bernardine", Rhone, Frankreich (0,1l)
6. "Foie Gras" Foie Gras / Sellerie / Cognac / Walnüsse / Vanille
Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Frankreich (0,05l)
7. "Pilz" Pilze / Karamell / Buchweizen / Whisky / Haselnüsse
Drambuie (0,04l)

Mineralwasser 0,75l & Kaffee oder Tee

MITTERNACHTSGETRÄNK: Mötet & Chandon Impérial Champagne (0,1l)

MENÜ 7 Gänge ohne Getränke inkl. Mitternachtsgetränk = 5 440,- CZK/ 220,- EUR/Person

MENÜ 7 Gänge inkl. Willkommensgetränk, Weinbegleitung & Mitternachtsgetränk,

Mineralwasser 0,75l & Kaffee oder Tee = 7 121,- CZK/ 288,- EUR/Person

WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN GLÜCKLICHES NEUES JAHR 2025!



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

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

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