



C A N D L E L I G H T M E N U

Glass of Pálffy sekt Brut (méthode champegnois traditionnelle)

Degustation spoon with marinated & smoked salmon with coriander and germs

Cherry tomatoes soup with chilled basil tea and basil foam

Lime sorbet with black currant and sparkling wine

Roasted saddle of veal flavoured with citrus essence,
vanilla peppers and garden cress risotto

Pastry pocket with coconut ice-cream, strawberries and mango sauce

Coffee or exclusive tea selection



Sklenka Pálffy sekt Brut (méthode champegnois traditionnelle)

Degustační lžíce s marinovaným & uzeným lososem

na salátu z klíčků a koriandru

Polévka z cherry tomatů s mraženým bazalkovým čajem a bazalkovou pěnou

Limetkový sorbet s černým rybízem a kapkou sektu

Telecí hřbet pečený s citrusovou esencí podávaný s vanilkovými paprikami
a řeřichovým rizotem

Měsíc z křehkého těsta s kokosovou zmrzlinou, jahodami a mango omáčkou

Káva nebo vybraný čaj

1 290,- Kč / per person / osoba

TRITON Restaurant (1912)

RESERVATIONS: +420 221 081 218

Václavské náměstí 26, 111 00 Prague 1, www.tritonrestaurant.cz info@tritonrestaurant.cz