



TRITON Restaurant unique art-nouveau stalactite interior since 1912

CANDLELIGHT MENU

Glass of Pálffy sekt Brut (méthode champenoise traditionnelle)

Marinated salmon tartar with grilled tiger prawn and black olive pesto

Cream of artichoke soup with grilled goat cheese

Lemon sorbet with sour cream and thyme

Beef sirloin fillets with glazed apple and vanilla sauce,
garnished with chive mashed potato and lemon oil

Pistachio cream with almond flakes and honeyed walnuts

Coffee or exclusive tea selection



Sklenka Pálffy sekt Brut (méthode champenoise traditionnelle)

Tartar z marinovaného lososa s grilovanou tygří krevetou a pestem z černých oliv

Krémová polévka z artyčoku s grilovaným ovčím sýrem

Citrónový sorbet se zakysanou smetanou a tymiánem



Svíčkové řezy s glazírovanými jablky a vanilkovou omáčkou, doplněné pažitkovým
šťouchaným bramborem a citronovým olejem

Pistáciový krém s mandlovou křupinkou a medovými ořechy

Káva nebo vybraný čaj

1 500,- Kč / 55,50 EUR per person

TRITON Restaurant, Vaclavske namesti 26, 110 00 Prague 1, Czech Republic
RESERVATIONS: 00420 221 081 230, E: fbm@adria.cz / Web: www.tritonrestaurant.com

 **tripadvisor** award winner  Certificate of Excellence



TRITON Restaurant
unique art-nouveau stalactite interior since 1912

CANDLELIGHT MENU

Рюмка Палффи сект Брут (méthode champenoise traditionnelle)

Тартар из маринованного лосося с тигровой креветкой, жаренной на гриле,
и песто из чёрных маслин

Кремовый суп из артишока с овечьим сыром, жаренным на гриле

Лимонный сорбет со сметаной и тимьяном

Нарезанная говяжья вырезка с глазированными яблоками и ванильным соусом,
дополненная шнитт-луковым толчёным картофелем и лимонным маслом

Фисташковый крем с миндальными хлопьями и медовыми орехами

Кофе или чай по выбору



1 Glas Pálffy Sekt Brut (méthode champenoise traditionnelle)

Tartar aus mariniertem Lachs mit gegrillter Tigergarnele
und Pesto aus schwarzen Oliven

Artischockencremesuppe mit gegrilltem Schafskäse

Zitronensorbet mit saurer Sahne und Thymian



Lendenbratenscheiben mit glasiertem Apfel und Vanillesauce, gereicht mit
Schnittlauchstampfkartoffeln und Zitronenöl

Pistaziencreme mit Knupsermandel und Honignüssen

Kaffee oder Tee nach Wahl

1 500,- Kč / 55,50 EUR per person

TRITON Restaurant, Vaclavske namesti 26, 110 00 Prague 1, Czech Republic
RESERVATIONS: 00420 221 081 230, E: fbm@adria.cz / Web: www.tritonrestaurant.com

 **tripadvisor** award winner  Certificate of Excellence