



# R.M.S. "TITANIC" GOURMET MENU

## TRITON Restaurant - Интерьер с 1912 года

от шеф-повара Томаша Кохута

*Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 л)*

Амюз буш, взбитое масло

### 1. "Hors d'oeuvres"

зеленая спаржа / голландский соус / осетровая икра / лимон  
*Ryzlink Vlašský, винодельня Микросвин, субрегион Микулов (0,1 л)*



### 2. "Устрицы"

устрицы / петрушка / киви / зеленое яблоко / кориандр  
*Chardonnay Val St. Pierre, Languedoc, Франция (0,1 л)*



### 3. "Сивен"

сивен/ огурец/ гребешки Св. Иакова/ мидии/ икра форели/ гаспачо  
*Riesling Forst-Basalt, G. Mosbacher, Pfalz, Германия (0,1 л)*



### 4. "Консоме Ольга"

консоме из телятины/ ананас/ лимонная трава/ имбирь/ гребешки Св. Иакова/ кревета  
*Château Minuty "M" Rosé, Côtes de Provence, Франция (0,1 л)*



### 5. "Ягненок"

ягненок /мятный демиглас/ пюре из петрушки/ горох/ кнедлик из шпината  
*Chateauneuf du Pape "La Bernardine", Rhone, Франция (0,1 л)*



### 6. "Фуа-гра"

Фуа-гра/ сельдерей/ коньяк/ грецкие орехи/ ваниль  
*Sauternes, La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Франция (0,05 л)*



### 7. "Вальдорфский пудинг"

яблоко/ изюм/ грецкие орехи/ лимон/ имбирь/ ваниль  
*Sherry (0,05 л)*

МЕНЮ 4 блюд = 1 978,- Kč/ 80,- EUR или МЕНЮ 7 блюд = 2 992,- CZK/ 121,- EUR/чел.

МЕНЮ 4 блюд + аперитив и подбор вин сомелье = 3 313,- CZK/ 134,- EUR/чел.

МЕНЮ 7 блюд + аперитив и спаривание вин сомелье = 4 648,- CZK/ 188,- EUR/чел.

*Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.*

RESERVATIONS: +420 221 081 218, Web: [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

E-mail: [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) Instagram: [https://www.instagram.com/triton\\_restaurant\\_1912/](https://www.instagram.com/triton_restaurant_1912/)



*Tomáš Kohút*