

TRILIN RESTAURANT



Velikonoční Menu

1. – 5. 4. 2010

Pálfy sekt Brut (méthode champenois traditionnelle)

Kuřecí prso připravené ve vakuu s plátkem uzeného masa a bylinkovým dresinkem

Velikonoční křenová polévka

Jehněčí kolínko pečené na česneku a zelenině se špenátovou nádivkou

Tradiční mazanec se žlutkovým krémem a čokoládou

Výběr z exkluzivních čajů nebo káva

840,- Kč / osoba



Easter Menu

1. – 5. 4. 2010

Pálfy sekt Brut (méthode champenois traditionnelle)

Chicken breast roasted in vakuu with slice of smoked meat and herb dressing

Easter horseradish soup

Lamb knuckle baked on garlic and vegetable with spinach stuffing

Bohemian cross-bun with egg yolk cream and chocolate

Selection of exclusive teas or coffee

CZK 840,- / per person



Пасхальное меню

1. – 5. 4. 2010 г.

Палффи сект Брут (méthode champenois traditionnelle)

Курытина, приготовленная в вакууме, с ломтиком копченого мяса и дрессингом из трав

Пасхальный суп из хрена

Коленце молодого барашка, жаренное с чесноком и овощами, со шпинатной начинкой

Традиционный пасхальный кулич с желтковым кремом и шоколадом

Меню эксклюзивного чая и кофе

МЕНЮ 840,- чешских крон / 1 чел.

