



TRITON Restaurant (1912)

HONEYMOON MENU

Glass of Pálffy sekt brut (méthode champegnois traditionnelle)

English roastbeef with pine nuts and baked courgette with veal jelly

Cream of mushroom soup with sour cream

Strawberry sorbet with champagne

French breast of duck with dried fruit sauce,

Shallot tatin with ruccola

Crème Brûlée with gratinated orange

Coffee or exclusive tea selection



Sklenka Pálffy sekt brut (méthode champegnois traditionnelle)

Hovězí roastbeef pečený dorůžova s piniemi

a pečenou cuketou v telecím želé

Houbový krém se zakysanou smetanou

Jahodový sorbet se sektem

Francouzská kachní prsíčka, omáčka ze sušeného ovoce, šalotkový tatén

Crème Brûlée s gratinovaným pomerančem

Káva nebo vybraný čaj

1 290,- CZK / person / osobu

TRITON Restaurant (1912)

RESERVATION: +420 221 081 218

Václavské náměstí 26, 110 00 Prague 1

info@tritonrestaurant.cz www.tritonrestaurant.cz