



HONEYMOON MENU

Glass of Pálffy sekt brut (méthode champegnois traditionnelle)

Marinated breast of chicken with fig chutney and roasted pineapple

Shrimp and pine nut soup

Strawberry sorbet with acacia honey and sparkling wine

Red Mullet filet with tomatoes au gratin and spinach with
red grapefruit sauce and red wine

Chocolate cream with egg liqueur and hot morello cherries

Coffee or exclusive tea selection



Sklenka Pálffy sekt brut (méthode champegnois traditionnelle)

Marinované kuřecí prso s fíkovým chutney a pečeným ananasem

Polévka z krevetek a piniových oříšků

Jahodový sorbet s akátovým medem a sektem

Filet Red Mullet s gratinovanými tomaty a listovým špenátem
s omáčkou z růžového grepu a červeným vínem

Čokoládový krém s vaječným likérem a horkými višněmi

Káva nebo vybraný čaj

1 290,- CZK / per person / osoba

TRITON Restaurant (1912)

RESERVATION: +420 221 081 218

Václavské náměstí 26, 110 00 Prague 1, info@tritonrestaurant.cz www.tritonrestaurant.cz