



ŠTĚDROVEČERNÍ MENU

24.12.2007 od 19:00hod

Vánoční aperitiv TRITON Restaurantu

Terrina z cibulek a uzených kachních prsíček
na jablkovo-skořicové omáčce
a ořechovém oleji



Tradiční rybí polévka s jikrami
a opečenou houskou



Šnečí koláč podávaný s pěnou z tmavého piva
a confitovaného česneku



Kančí kýta dušená se sušenými šípky
a karamelizovanou hruškou, cizrnové purée

nebo

Smažený Třeboňský kapr s domácím
bramborovým salátem



Skořicové lívance s horkými malinami
a ořechovou zmrzlinou

Káva & vánoční cukroví

CHRISTMAS EVE MENU

24.12.2007 from 7.00pm

TRITON Restaurant Christmas aperitif

Terrine of smoked duck breast and
apple-cinnamon sauce
flavoured with walnut oil



Christmas fish soup with vegetables
and croutons



Snail cake served with dark beer mousse
and confit garlic



Braised wild-boar rump with hips,
caramelized pear and chick-pea purée

or

Fried Třeboň carp
with traditional potato salad



Cinnamon griddle-cakes, hot raspberries
and walnut ice cream

Coffee and Christmas sweets

1 912,- Kč / per person

(we arranged live piano music performance during the evening)

TRITON Restaurant (1912)

RESERVATION: 00420 221 081 230

Václavské náměstí 26, 110 00 Prague 1

fbm@adria.cz www.tritonrestaurant.cz