

AM TISCH FLAMBIERTE GERICHTE

20. – 30. Oktober

Warme Vorspeise

Flambierte Tigercrevetten mit Bouillabaise, Baguette 290,- CZK

Hauptgang

Französische Entenbrust flambiert an Calvados mit Wurzelgemüse und Äpfeln 490,- CZK

Dessert

Flambierter Palatschinken Crêpes Suzette 240,- CZK

Bananas Foster 160,- CZK

„Bananas Foster“ ist ein Dessert von Bananen und Vanilleeis, mit einer Sauce von Butter, braunem Zucker, Zimt, dunklem Rum und Bananenlikör. (Das Rezept hat sich 1951 Paul Blangé im Brennan's Restaurant in New Orleans, Louisiana ausgedacht.)

Cherry Jubilee und Schokoladentörtchen 180,- CZK

„Cherry Jubilee“ ist ein Dessert von Kirschen und Likör, das anschließend flambiert und üblicherweise als Sauce auf Vanilleeis serviert wird. (Das Rezept wird gewöhnlich Auguste Escoffier zugerechnet, der diese Nachspeise anlässlich der Jubiläumsfeiern der Königin Victoria 1887 zubereitet hat.)

БЛЮДА, ФЛАМБИРОВАННЫЕ У ВАШЕГО СТОЛА

20–30 октября

Горячая закуска

Фламбированные тигровые креветки с соусом буябес, багета 290 чешских крон

Главное блюдо

Утиная грудка по-французски, фламбированная на кальвадосе, с корнеплодами и яблоками 490 чешских крон

Десерт

Фламбированный блинчик «Креп-Сюзетт» 240 чешских крон

Bananas Foster 160 чешских крон

«Bananas Foster» – десерт, приготовленный из бананов и ванильного мороженого, с подливкой из масла, коричневого сахара, корицы, тёмного рома и бананового ликёра. Блюдо создано в 1951 году Полем Бланже в ресторане Brennan в Новом Орлеане, Луизиана.

Cherry Jubilee и шоколадный торт 180 чешских крон

«Cherry Jubilee» – десерт из черешен и ликёра, который после приготовления фламбируется и, как правило, сервируется в качестве подливки для ванильного мороженого. (Рецепт обычно приписывается Августу Эскофьеру, приготовившему это блюдо в честь празднования юбилея королевы Виктории в 1887 году).

TRITON RESTAURANT

RESERVATION: +420 221 081 218, Václavské náměstí 26, 110 00 Prague 1

www.tritonrestaurant.cz info@tritonrestaurant.cz