



## CITY GRILL HOUSE

### Pidulik peakoka õhtusöök

Eesti loodus pakub hulganisti põnevaid maitseid, mis lisavad roogadele põhjamaahõngu ning üllatavad külalisi nii kaugemalt kui lähemalt. Restorani City Grill House peakokk Anatolijs Pimanovs toob pidulikul õhtusöögil lauale kolm erinevat käiku, milles sisalduvad road on valminud kasutades mitmel erineval moel ka kohaliku looduse ande, avades iga pakutava roa ning tooraine tausta, et kohalik kogemus saaks täiuslik.

Külaliste arv: 60-95 inimest

Peakokk räägib vene, inglise ja läti keeles.

Hind: **120 € külaline**

## TERVITUSJOOK

Pokaal vahuveini

### Valikus

Rabarbara | Rabarbara Null (alkoholivaba)

## I KÄIK

Valik lauas. Peakokk tutvustab restorani kontseptsiooni ning toob välja roogade eestipäraseid nüansse.

### Jagatud kogemus

Siiatartar | Rosolje | Tuunikala-ceviche | Krõbe part  
Grillitud kaheksajalg | Veisetartar | Fattoush-salat (V)

## II KÄIK

Pearoog ettekandmisega – kaks pearoovalikut.  
Võimalik on valida ka buffet-laud – kaks pearoovalikut ja vegantoit.  
Roogade tutvustamine.

### Pearoovalikud

Siig | Antrekoot | Kanarind | Puravikurisoto (V)

### Jook

Kolm pokaali punast või valget majaveini

Markus Huber Grüner Veltliner Organic Winemaker's Selection,  
Austria

Campo Pietra Appassimento, Lõuna-Itaalia

Lisaks majaveinile võib valida ka teise veinipaketi (5 € külalise kohta)

Saint-Véran, Vieilles Vignes, "Maison Rouge",  
Domaine de la Feuillarde, Burgundia

Orion Primitivo, Masseria Li Veli, Puglia

V - vegan

## III KÄIK

Serveeritakse buffet-stiilis.  
Restorani menüü desserdivaliku tutvustamine.

### Magustoit

New Yorgi juustukook | Kohupiimapallikesed  
Ananassi-carpaccio | Brüleekreem | Pavlova kook  
Kamakreem

### Jook

Serveeritakse lauda ja tutvustatakse sünnilugu

Tiina Taurate liköör "Sõstar ja suits" 4 cl

Tee, kohv (latte, cappuccino või must kohv)

Maitsevesi

