

Menüü

GRILLIGURMEE POP-UP ÕHTUSÖÖK

13. JUUNI | 2025 | TOHI DISTILLERY

Grillimeistrid: Hanno Kuul & Priit Palk

ALUSTUSEKS:

Tohi aroonia gin sour

Erinevad suupisted kihisevate mullide saatel

ÕHTUSÖÖK OTSE GREEN EGG GRILLILT:

Grillitud kalkuni kintsuliha

õrnalt suitsune, marineeritud soja marinaadis

Iberico siga

mahlane liha koorese trühvlikastmega

Marmor antrekoot

täiuslikult küpsetatud veiseliha, serveeritud punaveinikastmega

Juurde hoolikalt valitud punased veinid, mis täiustavad igat liharooga

LISANDID:

Tartari duo - tomati ja veise tartar, koos nagu head sõbrad

Chimichurri kaste – värske, roheline, särtsakas

Baba Ganoush – suitsune baklažaanikreem

Tomatimoos chilli ja ingveriga – natuke tuline, natuke magus

Vokitud köögiviljad – tasakaalustav kooslus liha juurde

Kurgi-porgandi äkise salat – kerge, värske ja krõmps

MAGUS FINIŠ:

Leegitsevad Crêpe Suzette'd – väike show ja magustoit ühes

TOHI õunabrändi

