



Muhu Muusikatalu avab oma Pop-up suverestorani ka sellel aastal, kus koostöös Event Cateringiga pakutakse head ja paremat. Restorani menüü on kokku pannud peakokk Jana Lintin, kes on menüü koostamisel kasutanud oma lemmik tooraineid nii kodumaalt kui ka kaugemalt.

Muhu Muusikatalu Pop-up SUVERESTO Zenato õhtusöögi menüü

Reede, 06.juuli 2018

Eelroog

Küpsetatud küülikufilee, sellerisalat, võilillekaste, kukeseen

Valge vein: Zenato Custoza DOC, Itaalia 12%

Taimetoidu eelroog: Muskaatkõrvitsa caffè latte supp, linaseemne krõbedik, pestokaavia.

Pearoog

Röstitud kammeljas, herne-porgandi duo, suvikõrvitsa õis, šampanjakaste

Valge vein: Zenato Lugana "San Benedetto" DOC, Itaalia 13%

Taimetoidu pearoog: Kinoarisoto kännuseente, röstitud kastanite ja krõbeda porruga

Dessert

Söödavad kivid - Valge šokolaadi ja kalamondiini mousse, fermenteeritud maasikas, põdrasammal

Dessert vein: Zenato Amarone della Valpolicella DOC Classico, Itaalia 16,5%

3-käiguline menüü koos veinidega: 59 eur

Laupäev, 07.juuli 2018

Eelroog

Grillitud kammkarbid spargli-apelsinisalsa, küüslaugu-brioche

Valge vein: Zenato Soave DOC Classico, Itaalia 12,5%

Taimetoidu eelroog: Mahetatar kahte moodi, grillitud mini Romaine, vadakukaste

Pearoog

Argentiina rib-eye steak, röstitud maapirn, fermenteeritud varsseller, kohvi ja pohla kaste

Punane vein: Zenato Ripassa della Valpolicella DOC Superiore, Itaalia 14%

Taimetoidu pearoog: Grillitud avokaado, karulaugukreem, miniporgand, leivapuru

Dessert

Tumeda šokolaadi linnupiim, murel, Vana Tallinna kaste

Dessert vein: Zenato Recioto della Valpolicella DOC Classico, Itaalia

3-käiguline menüü koos veinidega: 59 eur



Zenato õhtusöök toimub koos Häckeri köögishowga kus kokkavad meile tuntud artistid . Õhtusöök kestab 17.00-20.00

Koha tagab ainult eelbroneering. Ka pileti ostnul on vaja laud broneerida.

Laudade broneerimine : resto@eventcatering.ee