



FRIEDHEIM
— GMP —

Lähis-Ida Maitsete **ÕHTUSÖÖK**

● LAUPÄEV |
2025

26

● APRILL
19:00

VILLA FRIEDHEIM
TIPPKOKK TANEL KULBOK
KÜLALISKOKK INDREK SAAR



26.aprillil avab Villa Friedheim ukseid maailmale, kus idamaised vürtsid, lummavad aroomid ja eriline atmosfäär põimuvad unustamatuks elamuseks.

Üheks öhtuks viiakse Sind maitseelamuste teekonnale, mis on vürtsitatud Lähis-Ida eksootiliste aroomide, maitseainete ja traditsiooniliste retseptidega.

Tervitame **külaliskokk Indrek Saart**, kes hobikokana on aastaid võõrustanud oma sõpru köögis. Kuna aga kõik sõbrad korraga koju ei mahu, otsustas ta vastu võtta väljakutse ning haaras kinni võimalusest valmistada **Villa Friedheim peakokk Tanel Kulbok'iga** eriline õhtusöök.

Maitsed, mis ei ole varem Villa seinte vahel kõnelenud.

✿ Öhtusöögil kuulub katkendeid Lähis-Ida ja Lõuna-Aasia muinasjuttude kogumikust “Tuhat ja üks ööd”.

✿ **Tantsuõhtu:** Pärast maitsvaid roogasid keerutame punases saalis jalga **DJ Merike Rundu** meeleolukate ja kaasahaaravate rütmide saatel.

✿ **Dress code:** Täpselt nii nagu ise tunned aga teemakohane sära on alati oodatud!

✿ **Öhtusöögi pilet:** 105€/külaline - hinna sisse kuulub tervitusjook ning iga käigu juurde sobitatud pokaal veini.

✿ **Broneerimine ja info:** villa@gmp.ee

✿ **Majutus Villa Friedheim'is:** Vaid 5 sviiti! Pakume kiirematele broneerijatele eksklusiivset võimalust ööbimiseks samal öhtul meie butiikhotellis. Sulle erihind vaid 499€ (tavahind 600€), mille juurde kuulub rikkalik A` La Carte hommikusöök.

Menüü

Idamaiste maitsete rännak algab jagamisest!

Lähis-Ida köögis on söömine ennekõike jagamise ja koosolemise kunst. Toit ei ole lihtsalt kõhutäis – see on armastuse, külalislahkuse ja elurõõmu väljendus.

Mezze toidud jõuavad lauda üheskoos, et igaüks saaks proovida, nautida ning avastada idamaade vürtsiküllast, värvikat ja sooja hinge – just läbi jagamise.

Eelroad ehk mezze jagamiseks

- Täidetud tomatid idamaiste vürtsidega
- Liibanoni rahvusroog – kibbeh kartulist ja kalast
- Baklažaani hõrgutis halloumi ja baba ghanoush'iga
- Kuldne kikerherne-suvikõrvitsa kotlet sidrunise värskusega
- Lähis-Ida stiilis lihapallid seederänniseemnete ja sumahhiga
- Granaatõunapunane baba ghanoush
- Siidine võioadipp marineeritud kurgi särtsuga
- Traditsiooniline kurgi-jogurtikaste mündise värskusega
- Marineeritud rubiinkapsas seesami ja peterselliga

Pearoog

- Aromaatne lamba tagine safrani ja kuivatatud aprikoosidega

Magus

- Rikkalik šokolaadi-kikerherne magustoit
- Krõbedad pähklised baklava maiused

NB! Korraldaja jätab endale õiguse teha menüüs muudatusi.