

REVELION 2026 BURLESQUE

Chic

**ULIMELE ZILE CU
15% DISCOUNT**

până la
15 Noiembrie 2025

Zooma
EVENTS & MORE

FOOD & DRINKS EXPERIENCE

GUSTARE BUFFET / BUFFET STARTERS

PREMIUM ICE BUFFET

Tartar de somon royal cu note de citrice și cremă de avocado

Royal salmon tartare with citrus notes
and avocado cream

Tartar de vită à la Parisienne

Parisian-style beef tartare

Ceviche peruan cu seabass

Peruvian seabass ceviche

Terină foie gras cu trufe și dulceată de ceapă

Foie gras terrine with truffle and onion jam

Carpaccio de caracatiță cu salsa de roșii cherry și dressing de lime

Octopus carpaccio with cherry tomato
salsa and lime dressing

Caviar de somon

Salmon caviar

CHARCUTERIE BUFFET

Platou gourmet de charcuterie

Gourmet charcuterie platter

Platou autentic românesc

Authentic Romanian platter

Selecție de brânzeturi fine cu fructe și nuci

Fine cheese selection with fruits and nuts

Mediterranean bites (antipasto)

Mediterranean bites (antipasto)

Piftie de curcan cu mousse de hrean și sfeclă roșie

Turkey aspic with horseradish mousse
and beetroot

Terină de bibilică cu trufe românești

Guinea fowl terrine with Romanian truffles

Terină de coquelette cu ierburi aromatice

Coquelette terrine with aromatic herbs

**Roast beef cu sos dijon, ceapă murată
și parmezan crocant**

Roast beef with Dijon sauce, pickled onion
& crispy parmesan

Vitello tonnato

Vitello tonnato

Tartă rustică cu ciuperci de pădure

Rustic tart with wild mushrooms

Tartă provenșală cu legume

Provençal vegetable tart

**Rulouri de tortilla cu somon fumé, avocado
și sos de miere cu muștar**

Tortilla rolls with smoked salmon, avocado
& honey mustard sauce

SALAD BAR

Trio hummus cu trufe, busuioc și sfeclă roșie

Hummus trio with truffle, basil, and red beetroot

Fasole bătută cu jumări de rață

Mashed beans with duck cracklings

**Salată de vinete coapte la jar cu
ardei marinat și pătrunjel**

Chargrilled eggplant salad with
marinated peppers and parsley

**Salată gourmet de vinete mediteraneene
cu iaurt și roșii uscate**

Mediterranean gourmet eggplant salad
with yogurt and sundried tomatoes

**Guacamole cu coriandru și creveți panko
aromatizați cu lime și usturoi**

Guacamole with coriander and panko shrimp
flavored with lime and garlic

**Salată cu somon copt, wakame, fâșii de sfeclă,
morcov, kale, radicchio, dressing tahini**

Salad with baked salmon, wakame, beet strips,
carrot, kale, radicchio, tahini dressing

Salată Waldorf cu piept de rață afumat

Waldorf salad with smoked duck breast

**Salată de crudități cu rodie, apio,
măr Granny Smith, țelină și morcov**

Raw vegetable salad with pomegranate,
celery stalks, Granny Smith apple,
celery root, and carrot

Salată cu nectarine și mozzarella chilegine

Salad with nectarines and cherry mozzarella

Salată green cu brânză de capră, broccoli și semințe

Green salad with goat cheese, broccoli, and seeds

Salată cu dovleac copt, baby spanac și blue cheese

Salad with roasted pumpkin, baby spinach, and blue cheese

Burrata cu pesto și roșii cherry

Burrata with pesto and cherry tomatoes

Prosciutto cu pepene galben

Prosciutto with melon

PESTE / FISH COURSE - PLATED

File de seabass și crevete gătit în unt cu lemongrass, servit cu couscous

mediteranean și sos de șampanie cu icre roșii

Seabass fillet and prawn cooked in butter with lemongrass, served with Mediterranean couscous and champagne sauce with red caviar

FEL DE BAZA / MAIN COURSE - PLATED

Piept de rață sous-vide cu arome de turtă dulce

Sous-vide duck breast with gingerbread flavors

Mușchiuleț de porc în crustă de ierburi aromate și escalop de foie gras, servite cu strudel de cartofi dulci și varză roșie călită cu măr

Herb-crusted pork tenderloin with foie gras escalope, served with sweet potato strudel and braised red cabbage with apple

Sos de merișoare și jus cu trufe

Cranberry sauce and truffle jus

DESERT / DESSERT

Burlesque gold chocolate meringue

Burlesque gold chocolate meringue

Bufet cu fructe

Fruit buffet

BĂUTURI/ DRINKS

OPEN BAR

APPETIZERS / SPIRITS

Pălincă / Vișinată Bran (traditional drinks)

Gin Tanqueray (diferite arome/ various flavors)

Rom/ Rum Captain Morgan

Whisky Johnnie Walker Black Label

Whisky J&B Rare

Smirnoff Red Vodka

Aperol

Campari

Cinzano

Vin Crama Gârboiu/ Gârboiu Winery Wines

Bacanta Fetească Neagră (roșu/ red) Sec/ Dry

Bacanta Roze/ Rosé Sec/ Dry

Bacanta Special Edition Sarbă (alb/ white) Sec/ Dry

COCKTAIL-URI/ COCKTAILS

Aperol Sprits

Hugo

Cuba Libre

Mojito

Negroni

Amaretto Sour

Cocktail Christmas

RĂCORITOARE/ SOFT DRINKS

Sucuri naturale Prigat (diverse sortimente)

Prigat natural juices (various assortments)

Soft drinks gama Pepsi

(7Up, Mirinda, Pepsi, Lipton, Mountain Dew)

Apă carbogazoasă și plată Aqua Carpatica

Aqua Carpatica sparkling and still water

Espresso Julius Meinl

Selecție de ceaiuri/ Tea Selection Julius Meinl

Miezul nopții ne găsește cu pahare de spumant

Rhein Extra Brut Imperial și un spectacol de artificii!

At midnight, we toast with Rhein Extra Brut Imperial sparkling wine and enjoy a fireworks show!

PROGRAM ARTISTIC

WELCOME

Primirea invitaților cu șampanie

Guest welcome with champagne

ENTERTAINMENT

Trupa Boer

Boer Band

Dansuri de Cabaret

Cabaret dances

Entertainment pentru copii

Kids entertainment

Animatori pentru copii

Kids entertainers

Tombolă cu surprize

Raffle with surprises

Spectacol de artificii

Fireworks show

INFORMATII/ INFO

Prețul meniului de Revelion este de 1190 lei/ pers, din care Meniu Food 952 lei, Open Bar&Cocktails 238 lei.

The price of the New Year's Eve menu is 1190 lei/ person, of which Food Menu 952 lei and Open Bar & Cocktails 238 lei.

În valoarea biletului este inclus TVA-ul aplicabil în prezent, respectiv 11% și 21%. În cazul în care intervin modificări legislative până la Revelion, tarifele finale se vor actualiza conform legislației în vigoare.

The ticket price includes the current applicable VAT rates of 11% and 21%. Should legislative changes occur before New Year's Eve, the final rates will be updated in accordance with the legislation in force.

OFERTE SPECIALE/ SPECIAL OFFERS

Cei care vor achita integral până la 15 noiembrie, vor primi o reducere de 15%.

For those who pay the full amount until november 15, they will receive a 15% discount.

Pentru grupurile mai mari de 10 adulti și copii, indiferent de momentul rezervării se va aplica un discount de 10%.

For groups larger than 10 persons (adults & childrens), regardless of the time of booking, we will apply 10% discount.

MENIU DEDICAT PENTRU COPII/ SPECIAL MENU FOR CHILDREN

Copiii pana in 12 ani beneficiază de un meniu special la prețul de 590 lei.

Children up to 12 years old benefit from a special menu at the price of 590 lei.

OBSERVATII/ NOTES

Ofertele nu se cumulează.

Offers cannot be combined with other discounts.

Locurile vor fi considerate rezervate numai după achitarea avansului de 30%.

Diferența de 70% trebuie achitată până la data 15 decembrie 2025.

The places will be considered booked only when an advance of 30% will be paid.

The rest must be paid until 15th of December, 2025.

REZERVARI/ RESERVATIONS

Corina Bogdan – Key Account Manager

Mobile: +4 0725 558 611

Adela Dinicu – Consilier Evenimente

Mobile: +4 0722 180 257

e-mail: events@citygrill.ro

Aleea Paradisul Verde, nr. 6,
Corbeanca