

Zooma
EVENTS & MORE

REVELION 2027
THE GREAT GATSBY NIGHT

A ROARING TWENTIES AFFAIR

EARLY BOOKING 15% discount

până la 15 Noiembrie 2026

THE GATSBY FEAST

Fine dining cu prezentare teatrală și accente Art Deco



WELCOME COCKTAILS & FOOD STATIONS

Stații elegante cu servire continuă, însoțite de cocktailuri tematice

Elegant stations with continuous service, accompanied by themed cocktails

20:00 – 23:00

TARTAR STATION

Ton Tartar cu Ponzu

ton proaspăt cu sos ponzu
fresh tuna with ponzu sauce

Beef Tartar

pe crostini cu trufe și foiță de aur alimentară
on crostini with truffle and edible gold leaf

Avocado Tartar

vegetarian

Salmon Gravlax

cu sfeclă roșie
with beetroot

GOURMET STATION

Foie Gras Torchon

cu briochă prăjită, gem de smochine și marmeladă de ceapă
with toasted brioche, fig jam and onion marmalade

Charcuterie & Cheese

selecție artizanală/ *artisan selection*

Ceviche Sea Bass

Vitello Tonnato

BUFET RECE

COLD BUFFET

Burrata cu roșii heirloom

Burrata with heirloom tomatoes

Fattoush cu halloumi grillat

Fattoush with grilled halloumi

Tabbouleh de quinoa

Quinoa tabbouleh

Roast beef

Roast beef

Limbă de vită

Beef tongue

Hummus cu jumări de rață

Hummus with duck cracklings

Carpaccio de sfeclă coaptă, portocale și brânză de capră cu mousse de hrean

*Roasted beetroot carpaccio with orange
and goat cheese, horseradish mousse*

Salată kale și verdeturi cu semințe

Kale and greens salad with seeds

Salată cu piept de rață afumat

Salad with smoked duck breast

Salată de baby cartofi

Baby potato salad

Cremă de feta cu ardei copt

Feta cream with roasted pepper

Labneh cu hribi și ciuperci crocante

Labneh with porcini and crispy mushrooms

Ricotta cu trufe negre

Ricotta with black truffle

Salată de homar

cu avocado, segmente de citrice

și vinegretă de șampanie

*Lobster salad with avocado, citrus segments
and champagne vinaigrette*

COCKTAIL BAR - PROHIBITION ERA

Cocktailuri servite în pahare coupe, crystal și copper mugs
Cocktails served in coupe glasses, crystal and copper mugs

Bee's Knees

gin, lămâie proaspătă, sirop de miere
gin, fresh lemon, honey syrup

Sidecar

cognac, Cointreau, lămâie, crustă de zahăr
cognac, Cointreau, lemon, sugar rim

French 75

gin, șampanie, lămâie, sirop simplu
gin, champagne, lemon, simple syrup

Old Fashioned

bourbon, bitter, coajă de portocală, cireșe
bourbon, bitter, orange peel, cherries

Mocktailuri Art Deco

opțiuni non-alcoolice cu floare de soc, tonic artizanal
non-alcoholic options with elderflower, artisan tonic

DINNER

3 COURSES + DESERT

Serviciu la masă, cu timing sincronizat
Table service, with synchronized timing

PEȘTE

ora 23:00

Sea Bass în Crustă de Ierburi

cu orzo și șampanie, microplante, broccolini și sos de homar
with champagne orzo, microgreens, broccolini and lobster sauce

FELUL PRINCIPAL

ora 01:00

Muschiuleț de Vită Black Angus

cu sos bordelaise cu muștar și Chivas, piure de păstârnac,
sparanghel și king oyster

*Black Angus Beef Tenderloin with mustard and Chivas bordelaise
sauce, parsnip purée, asparagus and king oyster mushrooms*

PRE-DESERT

ora 02:00

Sorbet de Lămâie cu Soc

cu gold dust, mentă proaspătă și Cava

Lemon & Elderflower Sorbet with gold dust, fresh mint and Cava

DESERT

ora 02:30

Casino Gold Dessert

piersică, ciocolată albă belgiană, nucă pecan
peach, Belgian white chocolate, pecan

OPEN BAR

Selecție premium pe toată durata evenimentului
Premium selection throughout the event

20:00 – 05:00

APERITIVE & SPIRTOASE

Palincă / Vișinată Bran

Gin Tanqueray

(diferite arome/ various flavours)

Rom Captain Morgan

Whisky Johnnie Walker Black Label

Whisky J&B Rare

Vodka Smirnoff Red

Aperol

Campari

Cinzano

VINURI - Crama Gârboiu

Bacanta Fetească Neagră

(roșu, sec/ red, dry)

Bacanta Rosé

(rosé, sec/ rosé, dry)

Bacanta Special Edition Șarbă

(alb, sec/ white, dry)

COCKTAILS

Aperol Spritz

Hugo

Cuba Libre

Mojito

Negroni

Amaretto Sour

RĂCORITOARE & CALDE

Sucuri naturale Prigat

(diverse sortimente/ various flavours)

Soft drinks gama Pepsi

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

Apă carbogazoasă și plată Aqua Carpatica

sparkling & still water

Espresso Julius Meinl

Selecție de ceaiuri Julius Meinl

Julius Meinl tea selection

KIDS' MENU

Meniu adaptat pentru cei mici
A special menu adapted for our little guests

STARTERS

Sandwichuri & Bar de Fructe

Selecție de sandwichuri în forme distractive
și bar de fructe proaspete colorate
*Selection of sandwiches in fun shapes
and a colourful fresh fruit bar*

MAIN COURSES

Pui crispy

Crispy chicken

Lasagna

Lasagna

Penne gratinate

Baked penne

Mini frigarui de pui cu legume

Mini chicken and vegetable skewers

Mini burger

Mini burgers

Cașcaval pane

Breaded cheese

Piure de cartofi

Mashed potatoes

Mix de cartofi la cuptor

Oven-baked potato mix

Salată primăvera și salată de castraveți

Spring salad and cucumber salad

Sosuri asortate

Assorted sauces

CANDY BAR

Lolly pops

Choux-uri

Cake

Mini éclairs

KIDS' DRINKS

Sucuri naturale Prigat

(diverse sortimente/ various flavours)

Lemonade

Apă carbogazoasă și plată Aqua Carpatica

sparkling & still water

PROGRAM ARTISTIC

FROM JAZZ TO DANCE FLOOR

20:00 – 05:00

Deschidere Moment de Saxofon

Oppening Saxophone Set

Formația LEVEL UP – Live

Programe de coveruri și de folclor

Cover sets and folk repertoire

DJ pe tot parcursul evenimentului

Moment de Saxofon

Saxophone Set

PROGRAM SPECIAL COPII

SPECIAL KIDS' PROGRAMME

Animatori pentru Copii

Pe toată durata evenimentului, copiii vor beneficia de animatori speciali dedicați care se vor ocupa de activități tematice, jocuri și distracție într-un spațiu amenajat special

Kids' Entertainers

Throughout the event, children will be looked after by dedicated entertainers running themed activities, games and fun in a specially arranged play area.

INFORMATII

**Prețul meniului de Revelion
este de 1260 lei/ pers.**

**Copiii cu vârsta între 3-12 ani beneficiază de un
menu special la prețul de 690 lei/ copil.**

The New Year's Eve menu is priced at
1,260 RON/ person.

Children aged 3-12 enjoy a special menu
at 690 RON / child.

OFERTE SPECIALE SPECIAL OFFERS

**Cei care vor achita integral până la
15 noiembrie 2026,
vor primi o reducere de 15%.
Pentru grupurile de minim 10 adulti,
indiferent de momentul rezervării
se va aplica un discount de 10%.**

Guests who pay in full by 15 November 2026
will receive a 15% discount.
For groups of at least 10 adults, a 10% discount
applies regardless of booking date.

NOTE NOTES

**Ofertele nu se cumulează.
Locurile vor fi considerate rezervate numai după
achitarea avansului de 30%.
Diferența de 70% trebuie achitată până
la data de 15 decembrie 2026.**

Offers cannot be combined.
Seats will only be considered reserved
after payment of the 30% deposit.
The remaining 70% must be paid
by 15 December 2026..



REZERVARI BOOKINGS

0756 986 986 | 0759 807 807
zooma@citygrill.ro

Aleea Paradisul Verde, nr. 6, Corbeanca