

Tiedotusvälineille
28.3.2014

Suomen parhaan kokin mestarimenu ravintola Groteskissa

Vuoden kokki 2014 Heikki Liekola tuo voittoisat annoksensa ravintola Groteskiin 1.4. alkaen. Annosten raaka-aineina Vuoden Kokki -kisassa olivat alkuruoossa nahaton haukifilee ja kananmuna. Pääruoan rakennusaineina olivat karitsan kokonainen satula ja kateenkorva, jälkiruoka tuli mestaroida puolukkaa, kaurahiutaleita ja crème fraîchea hyödyntäen.

Liekolan mestarillinen menu voitti tiukan **Vuoden kokki -kisan** 20.3. paitsi maullaan ja pääraaka-aineensa kypsyydellä, myös ennakkoluulottomalla otteellaan. Voittajan salainen ase oli raaka-aineiden monipuolinen ja luova käyttö.

”Vaikka Vuoden kokki -finaalin raaka-aineet tulivatkin yllätyksenä, olen koko talven treenannut tätä kisaa varten. Kaikki natsasi vihdoinkin ja lopputuloksena syntyi yksinkertaisesti parasta ruokaa. Toivon, että se maistuu kisaraadin lisäksi nyt myös Groteskin asiakkaille”, kertoo aiemmin myös Vuoden kokki -kisan hopea- ja pronssimitalistina palkittu **Heikki Liekola**.

Mestarikokkin menusta on tarjolla kolmen ja viiden ruokalajin kokonaisuudet ja ne katetaan ravintola Groteskiin aprillipäivästä 1.4. alkaen. Vuoden kokki 2014 -voittajamenu on mahdollista nauttia vapun yli toukokuun 3. päivään saakka.

Kolmen ruokalajin vaihtoehto on voittoisa finaalikokonaisuus ja viiden ruokalajin yhdistelmään on lisätty Vuoden kokki -kisan semifinaalissa loistanut Liekolan siika ja juustovalikoima tykötarpeineen.

Vuoden kokki 2014 Heikki Liekola -voittomenu ravintola Groteskissa (Ludviginkatu 10, 00130 Helsinki) 1.4.2014–3.5.2014

Kolme ruokalajia 48€:

Paistettua haukea, kananmunaa ja paahdettua kukkakaalia

Kotimaista luomukaritsan satulaa, palsternakkaa ja paistolientä

Crème Fraîche parfait, puolukka-kauraleivos ja puolukkaa

Viisi ruokalajia 60€:

Haudutettua siikaa, tillilunta ja piparjuurta

Paistettua haukea, kananmunaa ja voikastiketta

Kotimaista luomukaritsan satulaa, palsternakkaa ja paistolientä

Valion juustoa, raparperia ja saaristolaisleipää

Crème Fraîche parfait, puolukka-kauraleivos ja puolukkaa

Ravintola Grotesk Meat Bar on lihapainotteiseen ruokaan erikoistunut rento ruokaravintola ja drinkkibaari Helsingin ydinkeskustan historiallisella mediakadulla (os. Ludviginkatu 10).

Aukioloajat tiistai – perjantai 11.30–14.00, 17.00–24.00, lauantai 17.00–22.00

Pöytävaraukset myyntipalvelu@grotesk.fi tai puh. 010 470 2100

Suomen paras kokki ja tarjoilija 2014 valittiin 20.3.2014 Gastro Helsinki -messuilla.