

PRESSITEADE
04.09.2017

Tallinna uusima restorani Rae Meierei trumbiks on juustuvabrik

Tallinna vanalinnas on nüüd avatud ainulaadse lähenemisega Rae Meierei, mille märksõnadeks on mitmekülgse menüüga restoran, oma juustutehas, põnevad kokteilid ja julge sisekujundus.

Rae Meierei köögifilosoofia on loonud mainekas tippkokk **Dmitri Rooz**, kes esindas tänavu Eestit kokkade olümpiaks peetava Bocuse d'Or'i finaalis. "Soovisime Eesti toidu- ja restoranimaailma tuua midagi täiesti uut, kartmata erineda," ütleb uue restorani *brand chef* Dmitri Rooz. Kahe aasta jooksul valminud restoranis on väga põhjalikult läbi mõeldud nii interjööri kui ka menüü. "Rae Meierei valik sai erakordselt mitmekesine. Menüüs on enam kui 60 isuäratavat rooga, mille hulgas on nii koduseid maitseid kui ka ülemaailmseid toidutrende," lisab suure pühendumuse poolest tuntud Rooz. „Üks on aga kindel: meie kööki iseloomustavad lihtsad, värsked ja puhtad maitseid. Nii mitmedki road põhinevad meie enda tehase juustudel. Just majajuustusid soovitan ma meie külalistel kõigepealt proovida.”

Kohapeal asuvas meiereis valmivad juustusõprade rõõmuks koorejuust *stracciatella*, erineva pehmusastmega *mozzarella*, juustupall *burrata*, *ricotta* ja ahjus küpsetamiseks mõeldud *halloumi*. Meistrid koolitas välja kogenud itaallane **Massimo Mercandino**, kes tunneb juustuvaldkonda läbi ja lõhki. Nüüd arendab tootmist edasi noor ja andekas kokk **Mihkel Kalbus**, kes on ka üks menüü ja kokteilikaardi väljatöötajatest. Jookide poolt väärivad eriti mainimist esmaklassilised majakokteilid, mille retseptid ja koostisosad on valminud tihedas koostöös kokkadega. Erinevaid veine on pakkuda 130, millest lausa 25 saab osta ka klaasiga.

350 kohaga Rae Meierei on üks Eesti suurimaid restorane. Industriaalses võtmes lahendatud sisekujunduses leidub rohkelt erinevaid valgusteid ja palju avastamist väärt detaile, mis on pärit reisidelt üle maailma. Ägedalt suurlinliku atmosfääriga toidukohas leiab igaüks meelepärast laua.

Külastajate päralt on eri tasapindadega suur saal, kus saab jälgida kokkade tegutsemist avatud köögis. Kõrval asuvast väiksemast saalist avaneb vaade juustutehasele.

Lisaks on võimalik aega veeta sise- või väliterrassil või reserveerida privaatne VIP-ruum väiksemale seltskonnale.

Rae Meierei asub Tallinna vanalinnas aadressil Dunkri 5 (Beer House'i maja 2. korrusel endise Raeköögi ruumes) ning on avatud iga päev kella 12-st südaööni (köök töötab kella 23-ni). Laua saab broneerida telefonil 53 43 83 66 või kodulehel raemeierei.ee.

Restorani ja juustutehase avamine on esimene etapp laiemast projektist, mis hõlmab kokteilibaari, viinamuuseumi ja väikest alkoholitootmist.

Rae Meierei kuulub samasse gruppi kohvik-pagarikojaga Rukis ning restoranidega Farm, Beer House ja Korsaar. Restorane ühendavaks lüliks on MTÜ Eesti Maitsete Saatkond – võrgustik, mis viib restoranipidajad kokku kohaliku tooraine kasvatajate-tootjatega.



EMBASSY
OF ESTONIAN
FLAVOURS



Rae Meierei sotsiaalmeedias:

facebook.com/raemeierei

instagram.com/raemeierei

Hashtag: #raemeierei

Lisainformatsioon:

Urmas Luik

Rae Mererei tegevjuht

urmas@raemeierei.ee

+372 5553 9222

Maret Soom

Pressiesindaja (OnePr)

maret@onepr.ee

+372 5596 2616

LISAINFOT RAE MEIEREI JUUSTUTEHASE ja RESTORANI KOHTA

Teekond Rae Meierei ideest avamiseni tähendas kaks aastat põhjalikku eeltööd. Muide, ka ajalooliselt on Raekoja platsi läheduses tegutsenud meierei.

- **Rae Meierei menüüs** on 65 erinevat rooga: kohapeal valmistatud juustud ja nende juurde sobivad lisandid, külmad ja kuumad eelroad, supid, liha- ja grillroad, pearoad, pastad, desserdid.
Menüüs on lai valik toimetote. Samuti on ära märgitud road, mis sisaldavad laktoosi ja gluteeni. Kui valik tundub raske, võid alati nõu küsida põhjaliku väljaõppe saanud teenindajatelt. Road sobivad mitme peale jagamiseks – nii saate rohkem erinevaid maitseid proovida!
Toidu kõrvale pakutakse kohapeal küpsetatud meekõõmneleiba, saia ja juustukeerdusid.
- Tegemist ei ole juusturestoraniga, vaid restoraniga, millel on oma juustuvabrik. Päevas kasutatakse juustuvalmistamiseks kuni 600 liitrit kodumaist toorpiima. Tehas toodab vaid restoranile ja kohapeal kaasamüügiks. Mujalt neid juustusid osta ei saa.
- **Rae Meierei juustutooted:**
 - Koorejuust *stracciatella*
 - Pehme juust *mozzarella* (kolm erinevat pehmusastet)
 - Juustupall *burrata* (valmistatud *mozzarella* 'st, *stracciatella* 'st)
 - *Ricotta* (vadaku kohupiim)
 - *Halloumi* (pressitud juust küpsetamiseks ahjus)



EMBASSY
OF ESTONIAN
FLAVOURS



- **Head kokteilid** on Rae Meierei restoranis tähtsal kohal. Kümne majakokteili retseptide ja koostisosade väljatöötamisse andis suure panuse ka köögiitiim. Kõik, mis vähegi võimalik (siirupid, tõmmised jms), valmistatakse kohapeal. Ka jookide jahutamiseks mõeldud efektsed läbipaistvast jääst kuulid on kohapeal pressitud spetsiaalse masina abil.
Erilisematest kokteilidest võiks ära mainida Smokey Mary ja Adult Blackcurrant Smoothie. Populaarsemate valikute hulka kuuluvad kõigile tuntud õunasordist inspireeritud Smith ja õllepõhine St Märtzen. Lisaks signatuurkokteilidele teevad baarmanid ka u 50 erinevat klassikalist kokteili ning alkoholivabu kokteile ja majalimonaade.
Külla on väga oodatud ka kõik need, kel kõht tühi ei ole, vaid tulevad lihtsalt kokteile ja mõnusat melu nautima.
- Nii Rae Meierei juustud, toit kui ka kokteilid valmivad külaliste silme all.
- Restoranis on 350 kohta, köögi poolel töötab 30 inimest ja saalis 40 töötajat.
- Esitluste, sünnipäevade jt koosviibimiste jaoks olemas lava, projektor jm valik inventar.
- Rae Meiereil on oma lemmikloomad – minikitsed Hando ja Kristjan.