

Olde Hansa Tähtpäeva Sööming

Tänavu tahame juubeliaasta puhul pakkuda veel enamgi erilisi hetki. Selleks, et teil oleks veelgi rohkem põhjust Olde Hansa uksest sisse astuda, on meie peakokk algatuseks loonud uued keskaegsed hõrgutised. Veebruaris ja märtsis on kõik viis uut toitu võimalik korraga ka üle mekkida ning seda Tähtpäeva sööminguga

HIND 22 eur/külastaja

Tähtpäeva sööming

Eelroad:

Taanimaa õrn heeringas pekileivaga

Kikerherne-spinativõie vürtsköömneleivakesega

Liivimaa hapukurk

ja ürditoorjuust

Peatoidud:

I peatoit

Peenem roog röstitud kanast

II peatoit

Värskest püütud merekala

Lisandid peatoitude juurde:

ingveriköögiviljad

odrapähklimuheadik

Magustoit:

Luiķ pole hani.

Illusioon silmale, kuid hõrgutis keelele

Menüü on saadaval alates 7. veebruar ja kuni 7. aprill 2019

This year - our anniversary year - we would like to offer further special moments. Our chef has created new medieval treats so that you have more reason to visit Olde Hansa. In February and March, you can taste all five new dishes in our Anniversary Feast in one sitting.

Price - 22 euros per guest

Appetisers:

*Denmark's delicate herring and bread with ham
Chickpea-spinach spread with cumin crispbread
Earl's Pickled Cucumbers Livonian-Style
Castle's Fresh Cheese*

Main course:

*I main courses
Fine roasted chicken dish*

II main course

Freshly caught saltwater fish

Side dishes to the main course:

*ginger vegetables
barley with nuts*

Dessert:

*A swan is not a goose.
An illusion for your eyes, a delicacy for your palate.*

The menu is available from 7 February to 7 April 2019.