

HOTELL  
OLÜMPIA



*Radisson* BLU

Hotell Olümpia avati 1980. a Moskva olümpiamängude Tallinna purjeregati sportlaste ja pealtvaatajate majutamiseks. Seega saame sellel suvel tähistada juba oma 40. juubelit.

Väärika tähtpäeva puhul koostasime retrohõngulise *à la carte* menüü, milles särvavad Olümpia restorani armastatuimad road läbi aegade.

Loodame, et naudite kohtumisi vanade lemmikutega ja leiate siit ka uusi ja põnevaid maitseelamus.

*Hotel Olümpia was built for athletes and spectators at the sailing regatta held in Tallinn as part of the 1980 Moscow Olympic Games. We are thrilled to celebrate already the 40th anniversary of our hotel this summer. To honour the birthday season we have created a retro style à la carte menu that features the most loved dishes of Olümpia's restaurant.*

We hope you'll enjoy our all-time favourites and discover here some new delicious flavours.

**sense**  
restaurant

Andres Rahula

Peakokk

Chef de cuisine

*Andres Rahula*

## Salatid ja eelroad *Salads and starters*

### MOZZARELLA-SALAT MOZZARELLA SALAD

Mozzarella, küpsetatud ja marineeritud tomat, värske pesto ja krõbe küüslaugusai

Mozzarella with baked and marinated tomatoes, fresh pesto and crispy garlic bread

**8.00 V**

### RETRO 1992

#### SALAT «KIKERIKII» SALAD «COCK-A-DOODLE-DOO»

Röstitud kanafilee, sink, juust, tomat, punane sibul, minikurk, hapukoore-küüslaugukaste

Roasted chicken fillet, ham, cheese, tomato, red onion, cornichon and creamy garlic dressing

**7.00 G**

### CAESARI SALAT À LA SENSO CAESAR SALAD À LA SENSO

Rooma salat, kirsstomatid, röstitud ciabatta-laastud ja 12 kuud laagerdunud kõva juust

Romaine lettuce, cherry tomatoes, toasted ciabatta croutons and 12-month matured hard cheese

grillitud kanafileega with grilled chicken fillet

**8.00**

tiigerkrevettidega with tiger prawns

**9.00**

### RETRO 1989

#### SINGI JA JUUSTUGA TÄIDETUD PANNKOOGID HAM AND CHEESE STUFFED PANCAKES

Pannkoogid serveeritakse rohelise salati, hapukoore ja ürtidega

Pancakes served with green salad, sour cream and herbs

**6.00**

Toidutellimusi võetakse vastu kuni pool tundi enne restorani sulgemist

Kõik menüüs välja toodud hinnad on eurodes

Mõned meie toidud sisaldavad allergeene, palun küsi täpsemat infot meie teenindajatelt

*Orders will be taken until 30 minutes before closing*

*All prices shown in the menu are in euros*

*Note that some of our dishes contain allergens, please ask and we'll be happy to provide more information*

**L – laktosivaba**    **G – gluteenivaba**    **V – taimetoit**  
lactose free              gluten free              vegetarian

## Supid Soups

### BORŠ BORSCHT SOUP

Senso klassikaline peedi- ja kapsasupp veiselihaga, serveeritakse hapukoore ja ürtidega

Senso classic beetroot and cabbage soup with beef, served with sour cream and herbs

**8.00 G**

### PAPRIKA-TOMATISUPP PAPRIKA-TOMATO SOUP

Röstitud paprika-tomatipüreesupp, värske pesto ja küüslaugusai

Roasted paprika and tomato puree soup with fresh pesto and garlic bread

**7.00 V**

Toidutellimusi võetakse vastu kuni pool tundi enne restorani sulgemist

Kõik menüüs välja toodud hinnad on eurodes

Mõned meie toidud sisaldavad allergeene, palun küsi täpsemat infot meie teenindajatelt

*Orders will be taken until 30 minutes before closing*

*All prices shown in the menu are in euros*

*Note that some of our dishes contain allergens, please ask and we'll be happy to provide more information*

**L – laktoosivaba    G – gluteenivaba    V – taimetoit**  
lactose free              gluten free              vegetarian

## Pearoad Main dishes

### RETRO 2001

MEE JA SINEPIGA RÖSTITUD LÕHEFILEE ROASTED SALMON WITH HONEY AND MUSTARD  
Lisandiks soe kartuli-spinati-greibi salat ja tsitruse koorekaste

Served with warm potato-spinach and grapefruit salad and creamy citrus sauce

14.00 G

### RETRO 1994

MUSTLASPRAAD KARTULIKROKETITEGA GYPSY STEAK WITH POTATO CROQUETS

Grillitud veiseantrekoot šampinjoni ja peterselliga, kartulikroketed ja Béarni kaste

Grilled beef entrecote with champignons and parsley, potato croquets and béarnaise sauce

17.00

### RETRO 1989

KIISEVI KOTLET CHICKEN KIEV

Klassikaline ürdivõiga täidetud kanafilee, serveeritakse kartulipüree ja värske rohelise salatiga  
Classic chicken fillet stuffed with herb butter, served with potato puree and fresh green salad

15.00

### RISOTO RISOTTO

Peedirisoto küpsetatud kitsejuustu ja kõrvitsaseemnetega

Beetroot risotto with baked goat cheese and pumpkin seeds

12.00 V, G

Toidutellimusi võetakse vastu kuni pool tundi enne restorani sulgemist

Kõik menüüs välja toodud hinnad on eurodes

Mõned meie toidud sisaldavad allergeene, palun küsi täpsemat infot meie teenindajatelt

Orders will be taken until 30 minutes before closing

All prices shown in the menu are in euros

Note that some of our dishes contain allergens, please ask and we'll be happy to provide more information

L – laktosivaba    G – gluteenivaba    V – taimetoit  
lactose free              gluten free              vegetarian

## Desserdid    Desserts

### RETRO 2001

KRÕBEDAD KOHUPIIMAPALLID CRISPY CURD CROQUETTES

Serveeritakse maasikatoormoosiga

Served with fresh strawberry jam

5.00

### RETRO 2000

PANNA COTTA À LA SENSO

Valge šokolaadi panna cotta, küpsetatud ananassi salat

White chocolate panna cotta with baked pineapple salad

5.00 V, G

KOHAPEAL VALMISTATUD JÄÄTISED JA SORBETID HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS

Serveeritakse marjadega. Küsi meilt tänase valiku kohta.

Served with berries. Ask about today's selection.

4.00 V, G

Toidutellimusi võetakse vastu kuni pool tundi enne restorani sulgemist

Kõik menüüs välja toodud hinnad on eurodes

Mõned meie toidud sisaldavad allergeene, palun küsi täpsemat infot meie teenindajatelt

Orders will be taken until 30 minutes before closing

All prices shown in the menu are in euros

Note that some of our dishes contain allergens, please ask and we'll be happy to provide more information

L – laktosivaba    G – gluteenivaba    V – taimetoit  
lactose free              gluten free              vegetarian