

莓果產物店

一出發，當然要試試愛沙尼亞特產。首站先到當地人獨愛的產物店 EESTI 試食。當地盛產藍莓、紅莓、沙棘等莓果，當地人會用以製作果占、蜜糖、芥末醬、莓乾片、芝士等（圖 01 & 02）。另外，店內亦可以品嚐各式用莓製作的果酒，包括最著名的 Sea Buckthorn 酒（圖 03）。



01 02



03

地道美食遊 Tallinn Food Tour

愛沙尼亞的夏日，日照時間極長，三時日出，十二時日落，所謂黑夜，只能稱上是有點晚露的黃昏，覓食，不用刻意早起，下午一時，參加半天地道美食遊，下午六時，再參加半天的中世紀晚餐體驗，醉醺醺在街上東歪西倒時，天，仍然是亮的。

[由白天吃到白天的,]
美食時間表

04

星級甜品

第二站，來到曾在塔林 Radisson Hotel 擔任行政總廚 Imre Kose 的甜品店 Gourmet Club（圖 07），這裏的紅莓蛋糕（圖 04）和檸檬塔（圖 05）最受歡迎，夏日坐在室外雅座歛住蘋果汽酒，感覺特別寫意。吃飽後，還可以自費購買 Imre 自家研製的紅菜頭、洋葱口味果醬（圖 06）。

05



06 07



11

地窖黑麵包

隱世美食之旅最後一站，是一間地窖餐廳 East Soogituba（圖 12），當地人笑言沒吃過黑麵包未算來過愛沙尼亞。最上佳的黑麵包就在這裏，這種口感粗糙的麵包，未必對味，配上了酸酸的希靈魚及既甜亦爽口的洋葱，饕餮美味（圖 11）。美食未完，再下一城。

08



09 10



秘密酒窖品酒

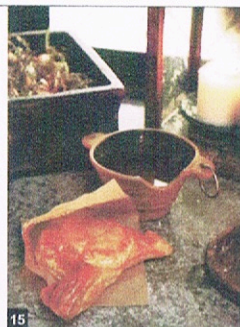
第三站，進入平時不對外開放的 LUSCHER & MATIESEN 地窖酒窖（圖 10），酒窖在二戰末期曾為老閣躲避蘇聯紅軍入侵的秘密洞穴，在冷戰結束後才重新回國修復，LUSCHER & MATIESEN 是愛沙尼亞唯一出產紅、白酒的品牌（圖 08），縱使葡萄園設在法國波爾多，但其他工序則在愛沙尼亞進行，大部分酒均屬 easy drinking 系列，配上當地的芝士和火腿一流（圖 09），深受當地人歡迎。

3pm



古藥房探奇

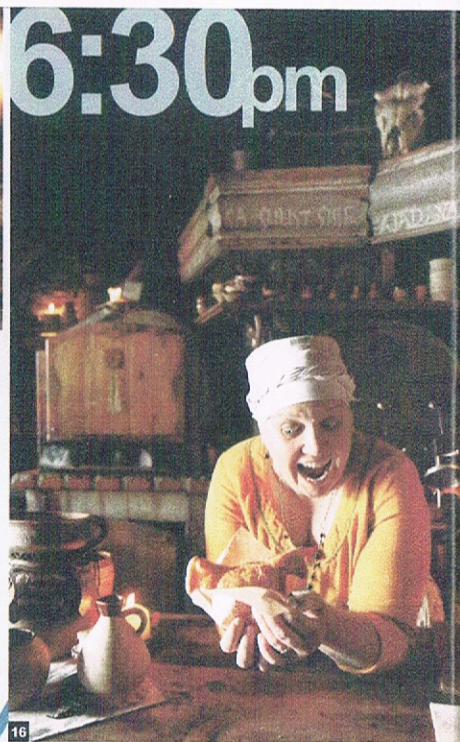
先到市中心有超過 600 年歷史的古藥房 Raapteek (圖 13)，這裏現時仍然出售各種以古法製作的藥水 (圖 14)。店內的格局亦仍然盡量保留當年面貌。古藥房雖未必值得試食，但店內仍值得一遊見識。



市政府貧民頭盤

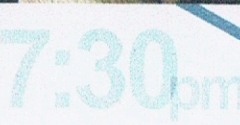
第二站，開始晚餐，先到已經有 800 年歷史的市政廳地下的三 Dragon 開餐，餐廳的氣氛陰森，服務員的態度更是非常惡劣粗鄙 (當然是模仿的) (圖 16)，因為所品嘗的是中世紀時愛沙尼亞貧民的基本食物——鹿，包括鹿湯和鹿肉餅 (圖 15)。不過，別以為這些用作保暖的食物味道很差，其實湯鹹中帶點甜，而鹿肉餅的肉其實有點像牛肉質鬆化，非常美味。

6:30pm



400 年商行豪食

吃過貧民頭盤，第三站前往已有 400 年歷史，感覺像哈里波特中飯堂的商行 Estlander 中豪吃主菜 (圖 17)，四道主菜包括燻豬牛腩煲、酸菜、煮紅蘿蔔和燻紅豆，值得一提的是肉質非常鮮嫩，叫人難忘 (圖 19)。除了主食，還有三種不同的葡萄酒可供飲用，三者入口都非常甜，女士特別喜歡 (圖 18)。



7:30pm

Food Tour Sightseeing • 電話: +372 525 0519 • 收費: 隱世美食遊 (Tallinn Food Tour) 每位 390 港元; 中世紀晚餐體驗 (Medieval Tallinn) 每位 490 港元起, 包括中所有美食。網址: <http://foodsightseeing.ee/food-tours-in-tallinn>

8:30pm

玫瑰作甜品

尾站仍是 400 年歷史的餐廳，叫 Olde Hansa (圖 20 & 21)，來這裏品嚐玫瑰露 (圖 22)，是把玫瑰花伴隨些像雪糕的凍糕同吃，玫瑰花入饌在東歐非常普遍，香味遠勝香味。

