



EELROAD / STARTERS

Valge spargel ürdipüree ja trühvli-vinegretiga
White asparagus with herb puree and truffle vinegar
11.-

Muna ja must trühvel
Egg and black truffle
10.-

Kreemine kukeseenesupp marineeritud munakollase ja värskete seentega
Creamy chanterelle soup with pickled egg yolk and fresh mushrooms
8.-

Mooritud tursapea sidrunimajoneesi ja tatrapliinidega
Braised cod head with lemon mayonnaise and buckwheat blinis
9.-

Tartar Saaremaa veiselihast sibula-kappari kreemiga
Tartare of Saaremaa's beef with onion-caper cream
10.-

Metsaseeneraviolid kreemise Parmesaniga (saadaval ka pearoana)
Ravioli of wild mushrooms with creamy Parmesan (also available as a main)
8.- / 13.-



Restoran Ribe Tallinn Vene 7 10123

www.ribe.ee info@ribe.ee +372 631 3084



PEAROAD / MAINS

Artišokk baklažaani, tsukiini ja ürdikastmega
Artichoke with aubergine, zucchini and herb sauce
12.-

Šoti lõhe langustiini *bisque* ja kreemise porruga
Scottish salmon with langoustine *bisque* and creamed leeks
17.-

Rõstitud pärnkana glasuuritud porgandite ja rupskiraguuga
Roasted guinea fowl with glazed carrots and offal ragout
16.-

Noor tuvi küpsetatud peedi, kirsside ja pähklitega
Squab pigeon with baked beetroots, cherries and hazelnuts
18.-

Lambarümp *Boulangère* kartuli ja kevadise kapsaga
Lamb rump with *Boulangère* potato and spring cabbage
17.-

Mooritud veisepõsk karamellitud sellerijuure, mustade torbikseente ja
jõhvikatega
Braised ox cheek with caramelized celeriac, black trumpet mushrooms and
cranberries
15.-



Restoran Ribe Tallinn Vene 7 10123

www.ribe.ee info@ribe.ee +372 631 3084



DESSERDID / DESSERTS

Rabarber piimajäätise ja pruuni või ning mee kastmega
Rhubarb with milk ice-cream, brown butter and honey sauce
6.-

Leivajäätis porgandi ja astelpajukastmega
Bread ice-cream with carrot and sea-buckthorn sauce
6.-

Tumeda šokolaadi kreem hapukoorejäätise ja kaeraga
Dark chocolate *mousse* with sour cream ice-cream and oats
6.-

Juustuvalik
Cheese selection
9.-

Head isu!
Bon appétit!

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk

