



EELROAD / STARTERS

Köögiljateriin trühvlimajoneesi ja suhrustatud Kreeka pähklitega
Vegetable terrine with truffle mayonnaise and candied walnuts

9.-

Kreemine kõrvitsasupp Parmesaniga
Creamy pumpkin soup with Parmesan

8.-

Pardimuna suitsuangerja, karri ja õunaga
Duck egg with smoked eel, curry and apple

11.-

Pannil praetud foie gras, kirsikompoti ja brioche-ga
Pan fried foie gras with cherry compote and brioche

13.-

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.- / 14.-



Restoran RiBE Tallinn Vene 7 10123

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



PEAROAD / MAINS

Soolas küpsetatud juurseller, Comté juustu kreemi ja ürdipüreega
Salt baked celeriac with Comté cheese custard and herb puree
12.-

Pošeeritud tursk maapirni, lehtkapsa ja köömnekastmega
Poached cod with Jerusalem artichoke, kale and cumin sauce
17.-

Põldpüü hautatud siguri, õuna ja peekoniga
Partridge with braised chicory, apple and bacon
16.-

Mooritud veisepõsk karamellitud juurselleri ja Bourguignonne kastmega
Braised ox cheek with caramelized celeriac and Bourguignonne sauce
16.-

Rõstitud hirv kastanipüree, jõhvicate ja šokolaadikastmega
Roasted venison with chestnut puree, cranberries and chocolate sauce
20.-



Restoran RiBE Tallinn Vene 7 10123

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



DESSERDID / DESSERTS

Astelpajukreem leivajäätisega
Sea-buckthorn cream with bread ice-cream
6.-

Odrapuding valge šokolaadi, mustikakompoti ja pralineega
Pearl barley pudding with white chocolate, blueberry compote and praline
6.-

Tumeda šokolaadi kreem hapukoorejätise 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

