



DEGUSTATSIOONIMENÜÜ TASTING MENU

Kreemine kõrvitsasupp Parmesaniga
Creamy pumpkin soup with Parmesan

Veiselihatartar sibula-kappari kreemiga
Beef tartare with onion-caper cream

Pošeeritud tursk maapirni, lehtkapsa ja
kõõmnekastmega
Poached cod with Jerusalem artichoke, kale
and cumin sauce

või / or

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

Pošeeritud rabarber ja apelsin kitsepiimavahu ja
rabarberisorbeega
Poached rhubarb and orange with goat milk foam
and rhubarb sorbet

Juustukäik +5.-
Cheese course +5.-

3 KÄIKU / 3 COURSES 29.-

Veinid / Wines 19.-

4 KÄIKU / 4 COURSES 35.-

Veinid / Wines: 25.-

6-KÄIGULINE PEAKOKA MENÜÜ / 6 COURSE CHEF'S MENU 44.-

Veinid / Wines 32.-

Peakoka menüü sisaldab lisaks kahte üllatuskäiku
Chef's menu includes also two surprise courses

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk



Restoran RiBE Tallinn Vene 7 10123

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