



3 & 4 KÄIGULINE MENÜÜ
3 & 4 COURSE SET MENU

Kreemine kõrvitsasupp kitsejuustu ja Parmesaniga
Creamy pumpkin soup with goat's cheese and Parmesan

Vasikatartar karulaugu ja marineeritud seentega
Veal tartare with wild garlic and pickled mushrooms

Norra lõhe brokoli, siamarja ja ingveri-sidrunheina *bisque*-ga
Norwegian salmon with broccoli, whitefish caviar and ginger-lemongrass *bisque*
või / or

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

Tumeda šokolaadi kreem hapukoorejäätisega
Dark chocolate mousse with sour cream ice-cream

Juustukäik +5.-
Cheese course +5.-

3 KÄIKU / 3 COURSES 29.-

Veinid / Wines 19.-

4 KÄIKU / 4 COURSES 35.-

Veinid / Wines: 25.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk



Restoran RiBE Tallinn Vene 7 10123

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



PEAKOKA MENÜÜ
CHEF'S MENU

Kreemine kõrvitsasupp Parmesaniga
Creamy pumpkin soup with Parmesan

Vasikatartar karulaugu ja marineetud seentega
Veal tartare with wild garlic and pickled mushrooms

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

Norra lõhe brokoli, siamarja ja ingveri-sidrunheina *bisque*-ga
Norwegian salmon with broccoli, whitefish caviar and ginger-lemongrass *bisque*
või / or

Lambafilee Rooma salati, herneste ja ürdikreemiga
Lamb loin with Romaine lettuce, peas and herb cream

Maitsepuhastaja
Palate cleanser

Valge šokolaadi "juustukook" granadilliga
White chocolate "cheesecake" with passion fruit

Juustukäik +5.-
Cheese course +5.-

6 KÄIGULINE MENÜÜ / 6 COURSE MENU 44.-
Veinid / Wines 32.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk

