



**TAIMETOIDUMENÜÜ
VEGETARIAN MENU**

Kreemine kõrvitsasupp Parmesaniga
Creamy pumpkin soup with Parmesan

või/or

Köögiljaterrin trühvlimajoneesi ja Kreeka pähklitega
Vegetable terrine with truffle mayonnaise and walnuts

või/or

Metsaseeneraviolid kreemise Parmesaniga
Ravioli of wild mushrooms with creamy Parmesan

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

Maitsepuhastaja
Palate cleanser

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

*Juustukäik +5.-
Cheese course +5.-*

3 KÄIKU / 3 COURSES 26.-

Veinid / Wines 19.-

4 KÄIKU / 4 COURSES 32.-

Veinid / Wines: 25.-

6-KÄIGULINE PEAKOKA MENÜÜ / 6 COURSE CHEF'S MENU 41.-

Veinid / Wines 32.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk



Restoran Ribe Tallinn Vene 7 10123

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