



EELROAD / STARTERS

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

9.-

Kreemine kukeseenesupp vutimuna ja põldubadega
Creamy chanterelle soup with quail egg and broad beans

8.-

Käsitsi püütud kammkarbid õuna-Chorizo kompoti ja hautatud porruga
Hand dived scallops with apple-Chorizo compote and braised leek

14.-

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

13.-

Tartar Eesti veiselihast karulaugu ja marineetud seentega
Estonian beef tartare with wild garlic and pickled mushrooms

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.-

Norra lõhe brokoli, fenkoli ja ingveri-sidrunheina *bisque*-ga
Norwegian salmon with broccoli, fennel and ginger-lemongrass *bisque*
17.-

Järveotsa farmi vutt seente, rosinate ja siguriga
Quail from Järveotsa farm with mushrooms, raisins and chicory
16,50

Veise hanger steak seenepüree, Boulangère kartuli ja Padrón pipardega
Beef hanger steak with mushroom puree, Boulangère potato
and Padrón peppers
17.-

Lamba romsteek Rooma salati, herneste ja ürdikreemiga
Lamb rump steak with Romaine lettuce, peas and herb cream
20.-



Restoran RiBE Tallinn Vene 7 10123

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



DESSERDID / DESSERTS

Maasikad vahukoorega
Strawberries and cream
6.-

Valge šokolaadi "juustukook" granadilli sorbee ja šokolaadipuruga
White chocolate "cheesecake" with passionfruit sorbet and chocolate
crumble
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

