



## EELROAD / STARTERS

Köögiviljaterriin trühvlimajoneesi ja suhrustatud Kreeka pähklitega  
Vegetable terrine with truffle mayonnaise and candied walnuts  
9.-

Peedi *velouté* suitsuangerja ja soolarohuga  
Beetroot *velouté* with smoked eel and samphire  
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 petersellimajoneesi ja marineetud seentega  
Estonian beef tartare with parsley mayonnaise 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](http://www.ribe.ee) [info@ribe.ee](mailto: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 paltus Parmesani *gnocchi*, Romaani lillkapsa ja musta kaaviariga  
Poached halibut with Parmesan *gnocchi*, Romanesco and black caviar  
17.-

Röstitud pärlkana seente, rosinate ja siguriga  
Roasted guinea fowl with mushrooms, raisins and chicory  
16,50

Noor tuvi küpsetatud peedi, kirsside ja lehtkapsaga  
Squab pigeon with baked beetroot, cherries and curly kale  
21.-

Hautatud hirvekael ürdiorsotto, marineeritud seente ja trühvlikastmega  
Braised venison with herb orzotto, marinated mushrooms and truffle sauce  
18.-



Restoran RiBE Tallinn Vene 7 10123

[www.ribe.ee](http://www.ribe.ee) [info@ribe.ee](mailto:info@ribe.ee) +372 631 3084



## DESSERDID / DESSERTS

Valge šokolaadi "juustukook" astelpajuga  
White chocolate "cheesecake" with sea-buckthorn  
6.-

Mandlikook mustsõstrajäätise ja kirssidega  
Almond cake with blackcurrant ice-cream and cherries  
6.-

Tumeda šokolaadi *fondant* rosmariinijäätisega  
Dark chocolate *fondant* with rosemary ice-cream  
6.-

Juustuvalik  
Cheese selection  
9.-

Head isu!  
Bon appétit!

Chef de cuisine: Rado Mitro  
Sommelier: Tanel Turk

