



**3 & 4 RUOKA MENU**  
**3 & 4 БЛЮДА МЕНЮ**

Punajuuri-velouté ja savustettua ankeriasta  
Свекольный velouté с копченым угрем

---

Tartar härästä, persiljamajoneesia ja metsäsieniä  
Тартар из говядины с майонезом из петрушки и грибами

---

Haudutettua pallasta, parmesaanignoccheja, romanescoa ja kaviaaria  
Палтус с gnocchi и пармезаном, цветной капустой Романо и черной икрой  
või / or

Haudutettua peuraa, yrttiorzottoa, marinoituja sieniä ja tryffelkastiketta  
Тушеная оленина с орзотто, маринованными грибами и трюфельным соусом

---

Tumma suklaafondant ja rosmariinijäätelöä  
Fondant из темного шоколада с розмариновым мороженым

*Juustovalikoima + 5.-*  
*Сырное ассорти + 5.-*

**3 RUOKA / 3 БЛЮДА 29.-**  
Viinit / Вино 23.-

**4 RUOKA / 4 БЛЮДА 35.-**  
Viinit / Вино 29.-

Chef de cuisine: Rado Mitro  
Sommelier: Tanel Turk





**PÄÄKOKIN MENU**  
**МЕНЮ ОТ ШЕФ ПОВАРА**

Punajuuri-velouté ja savustettua ankeriasta  
Свекольный velouté с копченым угрем

---

Tartar härästä, villivalkosipulia ja metsäsieniä  
Тартар из говядины с майонезом из петрушки и грибами

---

Paistettua foie gras'ta, kirsikkahilloketta ja briossia  
Обжареная foie gras с вишней и бриошем

---

Haudutettua pallasta, parmesaanignoccheja, romanescoa ja kaviaaria  
Палтус с gnocchi и пармезаном, цветной капустой Романо и черной икрой  
või / or

Nuorta kyyhkyä, paahdettua punajuurta, kirsikkaa ja lehtikaalia  
Молодой голубь, запеченный со свеклой и вишней

---

*Juusto*  
Сыр

---

Valkosuklaa "juustokakku" ja tyrniä  
„Чизкейк“ с белым шоколадом и облепихой

**MENU / МЕНЮ 44.-**  
Viinit / Вино 34.-

Chef de cuisine: Rado Mitro  
Sommelier: Tanel Turk



Restoran Ribe Tallinn Vene 7 10123  
www.ribe.ee info@ribe.ee +372 631 3084