



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

Härän ulkofileetä, juuriselleripyrettä, pinaattia ja karamellisoitua sipulia
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, запеченый 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