



## EELROAD / STARTERS

Valge spargel faasanimuna, võikastme ja kevadiste ürtidega  
White asparagus with pheasant egg, butter sauce and spring herbs  
11.-

Kreemine hernesupp karulaugupesto ja mädarõikaga  
Creamy pea soup with ramson pesto and horseradish  
8.-

Kammkarbid *bisque*-vinegreti ja siamarjaga  
Scallops with *bisque* vinegariette and whitefish roe  
14.-

Pannil praetud *foie gras*, kirsikompoti ja *brioche*-ga  
Pan fried *foie gras* with cherry compote and brioche  
13.-

Tartar Eesti veiselihast petersellimajoneesi ja marineeritud 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

Röstitud artišokid köögiviljaraguu, ürdikreemi ja krõbeda sibulaga  
Roasted artichokes with vegetable ragout and herb cream and crispy onions  
13,50

Pošeeritud paltus kreemise porru, kevadise rohelise ja vetikakastmega  
Poached halibut with creamed leeks, spring greens and seaweed sauce  
17.-

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

Lamba pähklitükk nuikapsa, spinate ja lambakeelega  
Lamb rump with kohlrabi, spinach and lamb tongue  
18.-

Veise välisfilee trühvli-kartulipüree, kuningserviku ja punaveinikastmega  
Beef sirloin with truffle-potato puree, king trumpet mushrooms and  
red wine sauce  
20.-



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 šokolaad maasikate, Kreeka jogurti ja kannikesejäätisega  
White chocolate with strawberries, Greek yoghurt and violet ice-cream  
6.-

Kreemitart rabarberi ja sidrunitüümianiga  
Custard tart with rhubarb and lemon thyme  
6.-

Tumeda šokolaadi maius soolakaramelli ja röstitud *brioche*-jäätisega  
Dark chocolate delice with salted caramel and toasted brioche ice-cream  
6.-

Juustuvalik  
Cheese selection  
9.-

Head isu!  
Bon appétit!

Chef de cuisine: Rado Mitro  
Sommelier: Natalja Kudinova

