



ALKUPALOJA / ЗАКУСКИ

Valkoista parsaa, fasaaninmuna, voikastiketta ja kevään yrtejä
Белая спаржа с яйцом фазана, сливочным соусом и весенней зеленью
11.-

Kermaista hernekeittoa, karhunlaukkapesto ja piparjuurta
Гороховый суп - пюре с песто из черемши и хреном
8.-

Kampasimpukoita, bisque-vinaigrettea ja siianmätiä
Гребешки с bisque-ом и икрой сига
14.-

Paistettua foie gras'ta, kirsikkahilloketta ja briossia
Обжареная foie gras с вишней и бриошем
13.-

Tartar virolaisesta härästä, persiljamajoneesia ja pikkelöityjä sieniä
Тартар из Эстонской говядины с майонезом из петрушки и
маринованными грибами
10.-

Metsäsieniravioli ja kermaista parmesanjuustoa (saatavilla myös pääruokana)
Равиоли с лесными грибами и кремом из пармезана
(как закуска, так и горячее блюдо)
8.- / 14.-



Restoran Ribe Tallinn Vene 7 10123

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



PÄÄRUUAT / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Paahdettua artisokkaa, kasvisragu, yrttikermaa ja rapeaa sipulia
Обжаренный артишок с овощным рагу и луковыми чипсами
13,50

Haudutettua pallasta, kermaan muhennettua purjoo,
kevään kasviksia ja merileväkastiketta
Палтус со сливочным луком-пореем, зеленью и соусом
из морских водорослей
17.-

Paahdettua helmikanaa, sieniä, rusinoita ja sikuria
Запеченая цесарка с грибами, изюмом и цикорием
16,50

Lampaan potkaa, kyssäkaalia, pinaattia ja lampaan kieltä
Баранина с «кольраби», шпинатом и бараньим языком
18.-

Härän ulkofileetä, tryffeli-perunapyreetä, kuningasosterivinokkaita
ja punaviinikastiketta
Филе говядины с картофельно - трюфельным пюре, вешенками
и соусом из красного вина
20.-



Restoran RiBE Tallinn Vene 7 10123

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



JÄLKIRUUAT / ДЕСЕРТЫ

Valkosuklaata, mansikoita, kreikkalaista jogurttia ja orvokijäätelöä
Клубника с белым шоколадом, йогуртом и фиалковым мороженым
6.-

Vaniljakreemitartaletti, raparperia ja sitruunatimjamia
Ревень с заварным кремом и лимонной мятой
6.-

Tummasuklaaherkku, suolakaramellia ja paahdettua briossi-jäätelöä
Мусс из темного шоколада с начинкой из солёной карамели и
мороженым
6.-

Juustovalikoima
Сырное ассорти
9.-

Huvää ruokahalua! Приятного аппетита!

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Natalja Kudinova

