

3 & 4 KÄIGULINE MENÜÜ 3 & 4 COURSE SET MENU

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

Veiselihatartar peterselli ja marineeritud seentega
Beef tartare parsley and pickled mushrooms

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

või / or

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

Kreemitart rabarberi ja sidrunitüümianiga
Custard tart with rhubarb and lemon thyme

või / or

Tumeda šokolaadi maius soolakaramelli ja röstitud brioche jäätisega
Dark chocolate delicé with salted caramel and toasted brioche ice-cream

*Juustukäik +5.-
Cheese course +5.-*

3 KÄIKU / 3 COURSES 32.-

Veinid / Wines 23.-

Alkoholivabad joogid / Non-alcoholic drinks 17.-

4 KÄIKU / 4 COURSES 38.-

Veinid / Wines: 29.-

Alkoholivabad joogid / Non-alcoholic drinks 20.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommeliers: Natalja Kudinova



PEAKOKA MENÜÜ CHEF'S MENU

Kreemine hernesupp karlaugupesto ja mädarõikaga
Creamy pea soup with ramson pesto and horseradish

Veiselihatartar peterselli ja marineetud seentega
Beef tartare parsley and pickled mushrooms

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

Pošeeritud paltus kreemise porru, kevadise roheline ja vetikakastmega
Poached halibut with creamed leeks, spring greens and seaweed sauce

või / or

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

Juust
Cheese

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

MENÜÜ / MENU 46.-

Veinid / Wines 34.-

Alkoholivabad joogid / Non-alcoholic drinks 25.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommeliers: Natalja Kudinova



Restoran Ribe Tallinn Vene 7 10123

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