

TAIMETOIDUMENÜÜ VEGETARIAN MENU

Kitsejuustuga täidetud suvikõrvitsaõis, tomati-basiiliku salati ja parmesanikrõpsudega
Goat cheese stuffed courgette flower with local tomatoes and parmesan chips

või/or

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

või/or

Metsaseeneraviolid kreemise Parmesaniga
Ravioli of wild mushrooms with creamy Parmesan

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

Juust
Cheese

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

*Juustukäik +5.-
Cheese course +5.-*

3 KÄIKU / 3 COURSES 29.-

Veinid / Wines 23.-

4 KÄIKU / 4 COURSES 35.-

Veinid / Wines: 29.-

6-KÄIGULINE PEAKOKA MENÜÜ / 6 COURSE CHEF'S MENU 44.-

Veinid / Wines 34.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommeliers: Natalja Kudinova



Restoran Ribe Tallinn Vene 7 10123

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