

TAIMETOIDUMENÜÜ VEGETARIAN MENU

Kõrvitsasalat kitsejuustu, viigimarja ja astepaljukastmega
Pumpkin salad with goat cheese, figs and sea buckthorn dressing

või/or

Kastani- ja lillkapsasupp parmesani ja oliiviõliga
Chestnut and cauliflower soup with parmesan and olive oil

või/or

Metsaseeneraviolid kreemise Parmesaniga
Ravioli of wild mushrooms with creamy Parmesan

Maapirniga täidetud juurseller lehtkapsa ja Comté juustu kastmega
Jerusalem artichoke stuffed celeriac with black garlic and Comté sauce

Juust
Cheese

Vanilli-bavarois bergamotisorbetiga
Vanilla Bavarois with bergamot sorbet

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