



ALKUPALOJA / ЗАКУСКИ

Kasvisterriiniä, tryffelimajoneesia ja sokeroituja saksanpähkinöitä
Овощной террин с трюфельным майонезом и карамелизированными
грецкими орехами

9.-

Punajuuri-velouté, savustettua ankeriasta ja suolayrttiä
Векольный velouté с копченым угрем

8.-

Käsinkalastettuja kampsimpukoita, omena-chorizohilloketta ja haudutettua
purjoo

Вручную собранные гребешки с яблочным компотом Chorizo
и тушёным луком пореем

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

Suolakuoressa kypsennettyä juuriselleriä, Comté-juustokreemiä ja yrttipyreetä
Запечённый в соли корень сельдерея с соусом из сыра Comté и пюре
из зелени

12.-

Haudutettua pallasta, parmesaanignoccheja, romanescoa ja kaviaaria
Палтус с gnocchi и пармезаном, цветной капустой Романо и черной
икрой

17.-

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

16,50

Nuorta kyyhkyä, paahdettua punajuurta, kirsikkaa ja lehtikaalia
Молодой голубь, запеченый со свеклой и вишней

21.-

Haudutettua peuraa, yrttiorzottoa, marinoituja sieniä ja tryffelkastiketta
Тушеная оленина с орзотто, маринованными грибами и трюфельным
соусом

18.-



Restoran Ribe Tallinn Vene 7 10123

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



JÄLKIRUUAT / ДЕСЕРТЫ

Crème caramel ja saksanpähkinäjäätelöä
Crème caramel с мороженым с грецкими орехами
6.-

Valkosuklaa "juustokakku" ja tyrniä
„Чизкейк" с белым шоколадом и облепихой
6.-

Tummasuklaamousse, hapankermajäätelöä ja kauraa
Мусс из темного шоколада, сметанное мороженое и овес
6.-

Juustovalikoima
Сырное ассорти
9.-

Hyvää ruokahalua! Приятного аппетита!

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk

