Testaamme videotuotantoa - pika-arviossa Tallinnan suosittu, tuntematon ravintola LEIB

28.7.2016 10.00

Ravintola Leib (Leipä) Tallinnan Vanhan kaupungin kupeessa on suomalaisten vielä vähemmän tuntema ravintola. Sen sijainti hieman piilossa valaistujen puiden suojassa houkuttelee ja tarjoilu jopa yllättää.

Päätimme pika-arvoida positiivisia arvioita saaneen ravintolan pimeänä iltana Tallinnan Vanhassa kaupungissa. Illalla ravintolan ilme on aivan toista kuin päivän valossa.

Portaat ja pieni valaistu polku johtavat ulko-ovelle, jonka takaa avautuu isohko aula, vastaanottotiski ja ensimmäinen ravintolasali. Saleja ravintolassa on useita pienistä muutaman hengen tiloista suurempiin ravintolasaleihin.

Ravintola kertoo käyttävänsä lähellä tuotettuja raaka-aineeita.
-Uskomme kotimaisten elintarvikkeiden voimaan, ravintolapäällikkö **Janne Lepik** painottaa.

Istuttuamme pöytään tarjoilija kertoo ravintolan periaatteista sekä illan tarjoilusta. Päädymme pääruoassa taimeneen ja sisäfileeseen. Jälkiruoaksi valittiin jäätelö.

Päivällinen oli joka suhteessa onnistunut. Maku luvatun mukainen ja hinta-laatusuhde kohdallaan.

Aukioloajat:

- Ma-pe 12-15; 18-23
- Keskiviikko 12-23
- Suljettu seuraavasti: sunnuntai

Osoite:

- Uusi 31, Tallinn 10111
- +372 611 9026
- info@leibresto.ee

Jos olet käynyt ravintila Leibissä, kirjoita arviosi ja suosikkiruokasi

Ruoka ja juomat

ALKURUOKIA

- Kalamatsi pehmeä vuohenjuusto maitotuotteistaan
  marinoitua porkkanaa ja tyrni
  € 8,50
- Grave aksentti char
  Marinoitu punajuuret Beaver-Karja kartano ja 100 minuutin
  muna
  € 9.50
- Õrnsuitsutatud Livonia naudanliha kieli
  mädarõikase kerma ja suolattu kesäkurpitsa leipää
  € 9,00

KEITTO

- Kirkas kalakeitto
  paljon aiarohelisega
  € 6.00

PÄÄRUOKA

- Tõrvaaugulta sietää tattari
  ituja ja kermavaahdon smetanaga
  € 12.00
- Paistettua kuhaa
  syksy vihannekset ja silli-voikastiketta
  € 16.00
- Uunissa paistettuja Siperia tuurafilee
  fenkoli, tomaatti ja kermakastikkeessa nykivä
  € 19.00
- Livonia pidä keittää oxtail liha
  kerma, paahdettua perunaa ja marinoituja porkkanoita
  € 17,50
- Kotimaan häränfileetä
  lehtikaali ja chorizo läätsekastmega
  21,00 €

JÄLKIRUOKIA

- Paahtovanukas musta leipä
  € 4,50
- Käsintehdyt jäätelöt
  € 4,50
- Lämmin ploomikook martsipanijäätisega
  € 5.50
- "Snowball" omena-minttu ja maito jõhvikaterriini
  6.00
- Eesti käsitööjuustud kaksi vierasta
  € 9,00

KÄSITÖÖNAPSUD

- Mustaherukat
  4 CL / 4,00 €
- Raparperi
  4 CL / 4,00 €
- Pihlaja
  4 CL / 4,00 €