

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-aineita.
-Uskomme kotimaisten elintarvikkeiden voimaan, ravintolapäällikkö **Janne Lepik** painottaa.

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

Päivällinen oli joka suhteessa onnistunut. Maku luvatus 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 jöhvikaterriini
6.00
- Eesti käsitööjuustud kaksi vierasta
€ 9,00

KÄSITÖÖNAPSUD

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

