

À LA CARTE

VEGAN

Super Salad

Quinoa base with loads of greens, spinach Pistou and Lemon Verbena vinaigrette

AssParagus

Green asparagus, smoky almond purée and rocket salad

Bucks Riso

Buckwheat "Risotto" with lovage, roasted salsify and broad beans

Bond Cauliflower

Roasted cauliflower, Satay sauce and coriander

"I love cauliflower, because it's really tasty and it has a great texture. In this dish the Satay sauce brings a nice richness to the light flavoured cauliflower. No wonder our guests demanded this dish back on the menu!"
-Kape, head chef of Roster

FISH

G&T LAX

Juniper berry and lemon cured salmon, kohlrabi salad and rye

Kokonda

Lime marinated Whitefish, green chili and coconut

"Kokonda is a typical dish from the Pacific area. Whitefish in Chevice style and then cold stewed in coconut milk. Straight forward and super delicious!"
-Kape; head chef of Roster

Mrs. Pulpo

Grilled pulpo, cashew nut purée and broccolini

"Keep it simple! Braised and grilled Pulpo is a great example how easily you can make a great dish! This is been on the menu from day one and it's become a classic dish of Roster." -Kape, head chef of Roster

Sole on the Bone

Pan fried sole, grilled Romaine lettuce and Green Goddess sauce

MEAT

Lamb King

Grilled loin of baby lamb, Tzatziki and mint

Rangers Valley

Rangers Valley Beef tartare, Unagi crème and marinated onion

"Surf 'n' Turf style dish made from marbled loin of beef and served with fresh water eel. A classic dish from day one." - Kape, head chef of Roster

Corny Chix

Polenta crusted chicken, tomato salad, Aioli and dark Chardonnay sauce

Black Angus

Glazed Short Rib, white asparagus and red wine sauce with lardons

"When your meat is damn good, rich and falls of the bone, it's just perfect! There's nothing better than a grilled Rib!" -Kape, the head chef of Roster

SUMMER BURGER

Roster's Black Angus Burger

Tomato relish, Dijon mayonnaise and aged Cheddar cheese

KAPE FIX

A 5-course menu designed by Head Chef Kari "Kape" Aihinen. This menu is composed of Roster's classics and new comers that will end up on the a la carte!

"Every time I go to dine, I let the guys in the kitchen decide the menu. They know what's the best!"

-Kape, the head chef of Roster

Olli's "The Sommelier" wines 42 €

DESSERTS

Where the Wild Roses grow

Panna Cotta flavoured with rose water, rhubarb sorbet and yoghurt foam

Waffffffffflle

Roster waffle, vanilla ice cream and Nutella crème

WTF It's Vegan!

Blueberry sorbet, chamomile crème and almond crumble

BITS'N'BITES

Crispy Fries

French Fries and Aioli

Baby Gem

Baby Gem lettuce and Baba Ganoush

Funky Pops

Popcorn with whey and onion

Cheezzzz

Piece of cheese with condiments

À LA CARTE

VEGAANI

Super Salad

Kvinoa-lehtikaalisalaattia, granaattiomena ja sitruunaverbena-vinaigretta

AssParagus

Vihreää parsaa, paahdettua savumantelipyreetä ja rucolaa

Bucks Riso

Lipstikalla maustettua "Tattaririsottoa", paahdettua mustajuurta ja härkäpapua

Bond Cauliflower

Paahdettua kukkakaalia, Sataykastiketta ja korianteria

"Rakastan kukkakaalia, koska se maistuu todella hyvältä ja siinä on hieno suutuntuma. Tässä annoksessa täyteläinen Sataykastike tuo upeaa runsautta kepeään kukkakaaliin. Ei ihme, että Rosterin asiakkaat vaativat annoksen takaisin listalle! -Kape

KALA

G&T LAX

Katajanmarja- ja sitruunagraavattua lohta, kyssäkaalisalaattia ja ruista

Kokonda

Limemarinoitua siikaa, vihreää chiliä ja kookosta

Kokonda on Tyynenmeren alueelle tyypillinen, kookosmaidolla muhevoitettu Ceviche-annos. Selkeä mutta sitäkin maukkaampi annos. -Kape

Mrs. Pulpo

Grillattua meritursasta, cashewpähkinäpyreetä ja broccoliinia

"Keep it simple! Keitetty ja grillattu meritursas on loistava esimerkki siitä miten helposti saa hyvää. Alusta asti listalla ollut annos on muotoutunut jo klassikoksi! -Kape

Sole on the Bone

Paisettua puna-anturaa, grillattua Romainesalaattia ja Green Goddess-kastiketta

LIHA

Lamb King

Grillattua karitsan ulkofileetä, tsatsikia ja minttua

Rangers Valley

Härkäkartar, Unagikreemiä ja marinoitua punasipulia

Surf 'n' Turf -henkinen annos nautaan marmorikulfileestä, tarjotaan ankeriaskreemin kanssa ja annoksen kruunaa marinoitu punasipuli.

Pollo Enta

Polentakuorrutettua kanaa, tomaattisalaattia, Aiolia ja tummaa valkoviinikastiketta

*Signature: Black Angus

Glaseerattu Short Rib, valkoista parsaa ja savukyli-punaviinikastiketta

Kun liha on helkkarin hyvää, rasvaista ja irtoaa luusta hetkessä, ollaan mun maailmassa täydellisyden äärellä. Kunnan grillikylkeä ei voita mikään!! -Kape

RSTR KESÄ BURSA

Black Angus Burgeri

tomaattirelissiiä, Dijonmajoneesia ja Cheddarjuustoa

KAPE FIX

Kari "Kape" Aihisen suunnittelema 5-ruokalajin menu signature ruuista sekä uusista listaan päätyvistä annoksista.

"Tää kokin homma on vähän sellaista, että sun pitää itse tehdä se fiilis. Teen itse aina saman joka ravintolassa; ei jaksa valita, antaa jätkien hoitaa" -Kape

Ollin "The Sommelier" viinipaketti 42

JÄLKIRUOAT

Where the Wild Roses grow

Ruusvedellä maustettu Pannacotta, raparperisorbetta ja jogurttimoussea

Waffffffffffle

Rosterin vohveli, vaniljajäätelöä ja Nutellakreemiä

WTF It's Vegan!

Mustikkasorbetta, kamomillakreemiä ja mantelicrumblea

BITS 'N' BITES

Ranet Ranut Ranskikset

Ranskalaiset perunat ja Aiolia

Baby Gem

Sydänsalaattia ja Baba Ganoush

Funky Pops

Herajuustolla ja sipulilla maustettuja pop corneja

Cheezzzz

Pala juustoa lisukkeineen