

# 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, granaattiomenaa 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