

LUNCH  
LUNCH  
LUNCH  
LUNCH  
LUNCH

8.-14.8.2018

Kerro meille mahdollisista ruoka-allergioista.  
Autamme kaikissa erikoistoiveissa ja kysymyksissä.

Please let us know of any food allergies.  
We'll help with all special wishes and questions.

# MENU

32

Valitse itsellesi mieluisen alku- ja pääruoka,  
menun kruunaa ihana sorbetti!

Choose your starter and main, the menu is served with lovely sorbet!

---

## ALKURUOAT / STARTERS

### THE Salad

Rosterin salaatti: katkarapuja, avokadoa ja sitruunavinaigretta

Roster's salad: shrimp, avocado and lemon vinaigrette

11/17

### Kohlrabi

Kyssäkaalia, lehtipersilja -Pistou, parmesaania ja paahdettua mantelia

Kohlrabi, leaf parsley Pistou, parmesan and roasted almonds

11/16

### Smörrebröd

Misolla marinoitua Black Angus sisäpaistia, piparjuurikreemiä ja kruunutilliä

Miso marinated Black Angus roast, horseradish crème and dill

12/18

---

## PÄÄRUOAT / MAIN COURSES

### Salmon

Paistettua lohta, fenkoli-kirveliliemi ja endiiviä

Pan fried salmon, fennel and chervil broth and endive

21

### Veggie

Paahdettua punajuurta, karviasmarjaa ja savumantelipyreetä

Roasted beetroot, gooseberry and smoked almond purée

19

### Veal

Glaseerattua vasikanposkea, sitruunatimjamikastiketta ja romanescoa

Glazed veal cheek, lemonthyme sauce and romanesco

22

### Burger

### Roasted potatoes & Aioli +4€

Grillattua Black Angus härkää, tomaattirelissiä, Dijonmajoneesia ja Cheddarjuustoa

Grilled Black Angus beef with tomato relish, Dijon mustard mayonnaise and Cheddar cheese

15

---

## MAKEAT / SWEETS

### Dessert

Piimäjätelöä, pistaasia ja kauraa

Buttermilk ice cream, pistachio and oat

8

### Sorbet

Punaherukka

Red currant

5

---

### Nordaq Fresh

Hiilihapotettu vesi

Sparkling water

2,50€

### Champagne Taittinger

Brut Réserve

REIMS, FRANCE

13,90€