

À LA CARTÉ

Roster Helsinki
Vol. 13

KAPE FIX

56

Kari "Kape" Aihisen suunnittelema menu nimikko- sekä uusista listaan päätyvistä annoksista.

Set 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 à la carte!

Wine FIX
42

EAT & DRINK WITH US



rr-roster



@rosterhelsinki



facebook.com/rosterhelsinki

Alkuruoat Starters

VEGAN

Super Salad

Kvinoa-lehtikaalisalaattia, granaattiomenaa ja Verbena-vinaigrettea

Quinoa with greens, pomegranate and Lemon Verbena vinaigrette 15

Roots and Nuts

Juuriselleritartar, kookosta ja auringonkukansiemen "Tapenade"

Celeriac tartare, coconut and sunflower seed "Tapenade" 14

Kokonda

Limemarinoitua siikaa, vihreää chiliä ja kookosta

Lime marinated whitefish, green chili and coconut 16

Roster's Bouillabaisse

Paistettuja Scampeja, saframilla maustettua fenkolia ja Aiolia

Pan fried scampi tails, saffron flavoured fennel and Aioli 16

Rangers Valley

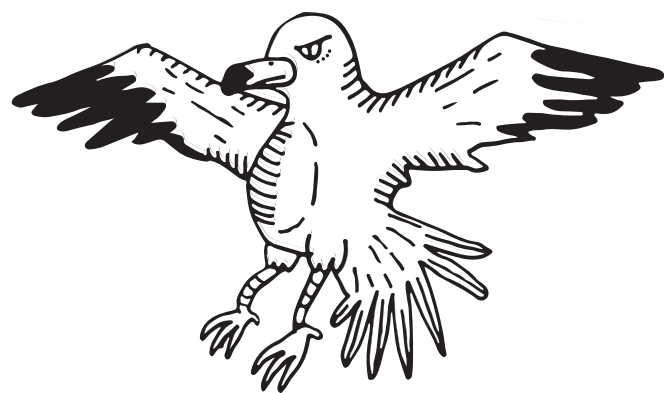
Härkätartar, Unagikreemiä ja marinoitua punasipulia

Beef tartare, Unagi crème and marinated red onion 17

Vamos Porky

Grillattua Iberico porsaana Secreto, keltajuurta ja sitrushollandaise

Grilled Secreto of Iberico pork, yellow beet and citrus Hollandaise 16



Erikoisruokavaliot eivät ole meille haaste, Rosterissa onnistuu kaikki!
Autamme mielellämme erikoistoiveissa ja kysymyksissä.

Special diets are not a challenge for us!!
We are more than happy to help with any requirements!

Pääruoat Mains

Beet it

Paahdettua punajuurta, munakoisopyreetä ja lehtipersiljaa

Roasted beetroot, eggplant purée and flat leaf parsley 21

Parsnip

Rapeaa palsternakkaa, endiiviä ja Belugalinssi-pähkinävinaigrettea

Crispy parsnip, chicory with Beluga lentil and nut vinaigrette 22

Zander

Paistettua kuhaa, kauden sieniä ja karhunlaukka-Beurre Blanc -kastiketta

Pan fried pike perch, mushrooms and ramson Beurre Blanc sauce 28

Mrs. Pulpo

Grillattua meritursasta, cashewpähkinäpyreetä ja broccoliinia

Grilled pulpo, cashew nut purée and broccoliini 27

Black Angus

Glaseerattua short ribiä, vihreitä papuja ja savukyky-punaviinikastiketta

Glazed short rib, green beans and red wine sauce with lardons 29

Lamb King

Paistettua karitsankareeta, rapeaa kaalia ja lakritsa "Noisette"-kastiketta

Roasted rack of baby lamb, crispy kale and liquorice sauce "Noisette" 28

Side

Paahdettua kukkakaalia ja Satay-kastiketta 5

Roasted cauliflower and Satay sauce

Vihreitä papuja, parmesania ja pinjansiemeniä 5

Haricot beans, Parmesan and pine nuts

Ruis "couscous" ja pikkeloityä fenkolia 5

Rye "couscous" and pickled fennel

Paahdettuja perunoita ja Aiolia 5

Roasted potatoes and Aioli

VEGAN

KALA
FISH

LIHA
MEAT

Makeat Sweet

Kaneli-kardemumma Pannacotta ja maitoserbettiä

Cinnamon and cardamom Panna Cotta and milk sherbet

12

Mäntyparfait, mustikoita ja valkosuklaakristallia

Pine Parfait, blueberries and crystallized white chocolate

12

VEGAN

Porkkanasorbettia, tyrnikreemiä ja lakritsacrumble

Carrot sorbet, sea buckthorn crème and liquorice crumble

12

Juustovalikoima ja päivän lisäkkeet

Cheese selection with condiments

12

After dinner Cocktails

Espresso Martini

All time classic! Espresso, Vodka, Patron XO Café liqueur

15

Grasshopper

Hop Hop! Branca Menta, White Cocoa, Grand Marnier, Cream

13

King Alexander


Hine V.S.O.P., White Cacao, Cream

13

Monte Cristo Coffee

Kahlua, Cointrau, Cream, Coffee

13,5

 rr-roster

 @rosterhelsinki

 facebook.com/rosterhelsinki

