

À LA CARTE

KASVIS

Dark Arts

Paahdettua maa-artisokkaa, mustaa valkosipulia, Tahinia ja rapeaa villiriisiä

The Snowball

Mozzarellajuustoa, mintulla maustettua tomatilloa ja herneensopistoa

Pointed Shroom

Persiljavoissa paahdettua suippokaalia, tattaria, lipstikkaa ja metsäsieni "Burgundi"

RicoTico

Ricotta-gnocchit, paahdettuja kauden kasviksia ja suolaheinäkastiketta

Oh my God; paistetut mykyt, nokkosvoita ja kesän kasvikset, voiko enempää olla kesä lautasella! Kevyttä, maukasta sekä kaikki just tässä lähellä tehty ja kasvatettu. Kasvisruoka on aina ollu mulle lähellä sydäntä sillä se on kokille kuin kokille haastavaa. Tää on kova! -Kape

KALA

Deep Green Sea

Vihreä Gazpacho, seepiasalaattia ja sitruunajogurttia

SesameSashimi

Siika sashimi, pikkelöityä retikkaa ja seesam-dressing

Raakaa kotimaista siikaa ohuina siivuina, rapeat retikat ja sopivan mausteinen kastike, ihan kuin "kotona" Aasiassa. Nyt on tuoretta! -Kape

Mrs. Pulpo

Grillattua meritursasta, korianteria, pähkinäpyreetä ja Roster sweet chili punajuurta

"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

Eggs Royal

Hiilostettua lohta, oppomuna, pinaattia ja Hollandaise-kastiketta

LIHA

Cook It Raw

Härkätartar, suolaheinää, Aiolia ja rapeaa kvinoa

Caesar Has No Tongue

Grillattua vasikankieltä, Caesarkastiketta, sydänsalaattia ja rapeaa briossia

Annos ihan ekalta listalta ja nyt jo klassikko. Ei mikään perus Caesarsalaatti vaan tietoenkin itsetehty superkastike sekä grillattua vasikankieltä mitä et varmasti muualta saa! -Kape

Silence of the Lambs

Glaseerattua karitsankylkeä "BBQ", luumua, Mangoldia ja Aurajuustokreemiä

Spanky Flank

Paahdettua naudan kuvempaistia, savustettua ranskankermaa ja Rosterin cole slaw

Kun liha on helkkarin hyvää, rasvaista ja kunnolla paahdettu, niin ollaan mun maailmassa täydellisyden äärellä. Kunnan nautanlihaa ei voita mikään!! -Kape

RSTR KESÄ BURSA

Vadouvan Burger

Karamellisipulia, Goudakreemiä ja Rosterin ketsuppia

Liedon Lihan häränlihapihvi on maustettu Vadouvan mausteella jonka alkuperä tulee Etelä-Intiasta. Ei-tulinen maku antaa hyvää potkua. RANSKALAISET JA AIOLI +4€

KAPE FIX

"Vaikeuksia valita...? En mäkkään aina osaa päättää, joten annan mestareiden hoitaa homma kotiin. Istun vaan alas ja nautin."-Kape

Keittiömestareiden suunnittelema 5-ruokalajin menu signature ruuista sekä uusista listaan päätyvistä annoksista.

Viinimestarin viinipaketti 42 €

MAKEAT

Milky Baileys

Kermalikööri-maitosuklaa Petit Four

Vanilla Crumble

Vaniljajäätelöä ja päivän lisukkeet

"Mama Cherry's Waffles"

Rosterin vohveli, rahkaserbettiä, marinoitua kirsikkaa ja suolakibuskia

Vegan "Pavlova" 2018

Yuzulla maustettu Posset, mansikka-verbena sorbet ja mansikkamarenkia

SIDE ORDERS

Olik Potui

Paahdettuja perunoita

Panzanella

Tomaatti-sipulisalaattia ja paahdettua leipää

Brocco di Parma

Grillattua parsakaalia ja parmesanvinaigrette

Cheezy

Kolmen juuston lajitelma lisukkeineen

Erikoisruokavaliot eivät ole meille haaste, Rosterissa onnistuu kaikki!

Autamme mielellämme erikoistoiveissa ja kysymyksissä.

À LA CARTE

VEGE

Dark Arts

Roasted Jerusalem Artichokes, black garlic, Tahini and crispy wild rice

The Snowball

Mozzarella cheese, tomatillo with mint and peashoot Pistou

Pointed Shroom

Roasted pointed cabbage, buckwheat, lovage and mushroom "Burgundy"

RicoTico

Ricotta-gnocchi, roasted seasonal vegetable and sorrel sauce

Oh my God; Pan-fried Gnocchi and seasonal vegetables, summer on the plate! Light, tasty and everything is produced locally. I have always loved vegetarian food as it's always a challenge to prepare a tasty dish without using any meat. This dish really rocks! -Kape

FISH

Deep Green Sea

Green Gazpacho, cuttlefish salad and lemon yoghurt

SesameSashimi

Whitefish sashimi, pickled daikon and sesame dressing

Raw Finnish whitefish thinly sliced with crispy Daikon and a lovely spicy dressing. Just like at "home" in Asia! This is super fresh! -Kape

Mrs. Pulpo

Grilled pulpo, coriander, nut purée and sweet chili beetroot

"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

Eggs Royal

Charred salmon "Eggs Royal", spinach and Hollandaise sauce

MEAT

Cook It Raw

Beef tartare, sorrel, Aioli and crispy quinoa

Caesar Has No Tongue

Grilled veal tongue, Caesar sauce baby gem lettuce and brioche

A dish from our first menu. Not just a basic Caesar salad, instead hand made sauce with veal tongue. You won't find this dish anywhere else! -Kape

Silence of the Lambs

Glazed baby lamb spare rib "BBQ", plum, chard and blue cheese crème

Spanky Flank

Roasted beef flank stake, smoked crème fraîche and Roster cole slaw

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

SUMMER BRGR

Vadouvan Burger

Caramelized onion, Gouda cream and Roster's ketchup

Beef patty from the local Liedon Liha and flavoured with Vadouvan spice which originates from south of India. Non spicy flavour gives it a good kick. WITH FRIES AND AIOLI +4€

KAPE FIX

"Hard to choose...? Sometimes for me too, So then I let the chef's decide for me. Just sit back and enjoy." - Kape

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

Sommelier's wine menu 42 €

SWEETS

Milky Baileys

Cream liquer and milk chocolate Petit Four

Vanilla Crumble

Vabilla ice cream and condiments of the day

"Mama Cherry's Waffles"

Roster waffle, qvark sherbet, marinated cherries and salty caramel

Vegan "Pavlova" 2018

Posset flavoured with yuzu, strawberry-lemon verbena sorbet and strawberry meringue

SIDE ORDERS

Olik Potui

Roasted potatoes

Panzanella

Tomato and onion salad with roasted bread

Brocco di Parma

Grilled broccoli and parmesan vinaigrette

Cheezy

Selection of three cheese with condiments

Special diets are no challenge for us, we can fix anything!

We are more than happy to help with any requirements!