

Menuimme seuraa
vuodenaikoja ja sitä, mitä
tuottajamme voivat tarjota.

Gordon Yam

KEITTIÖMESTARI

Yli seitsemäntoista vuotta keittiöissä Singaporesta Pohjoismaihin, viimeiset kahdeksan Toni Kostianin rinnalla helsinkiläisessä Ravintola Grönissä, joka on saanut kaksi Michelin-tähteä ja vihreän tähden. Vuoden Kokki 2025 -kilpailun finalistti. Roavvissa Gordon johtaa keittiön päivittäistä työtä.

Toni Kostian

KULINAARINEN NEUVONANTAJA

Kaksi Michelin-tähteä saaneen helsinkiläisen Ravintola Grönin omistaja ja keittiömestari sekä Vuoden Kokki 2016. Hänen ruokansa elää sesonkien mukaan ja rakentuu pohjoismaisten raaka-aineiden ja luonnon antimien varaan; keittiön ulkopuolella hän opastaa perhokalastajia Suomen vesillä. Roavvissa Toni linjaa kulinaarisen suunnan.

INSTAGRAM

@roavvi_restaurant



ROAVVI

Sana pohjoisesta metsästä.

Roavvissa pohjoisen
tarina alkaa jo ennen
ensimmäistä annosta.

www.staylapland.com



RESTAURANT

ROAVVI

AT AURORA HILL RESORT

Menu

AUKIOLOAJAT

16.00–23.00

Keittiö avoinna klo 22.30 asti

Aurora Hill Resort

Ollerovaarantie, 96100 Rovaniemi



ALKURUOAT

Talven kasviksia crudité	16 €
Siikacevicheä, hillaponzua, keltajuurta ja suomalaista inkivääriä	18 €
Kalakeitto ”traditional”	18 €
Vilja congee, maa-artisokkaa, sieniä, jäkälää ja puolukkaa	16 €
Dry-aged naudanlihaa, hunajasinapilla maustettua lehtikaalia ja talvisipulia	20 €

LEIPÄ

Perunabriossia, mallasleipää ja kirnuvoita	10 €
--	------

PÄÄRUOAT

Pastaa, huhtasieniä, persiljaa ja paahdettua valkosipulivoita	26 €
Päivän kalaa, sesongin kasviksia ja kuningasrapu-beurre blancia	38 €
Grillattua luomukanaa, sesongin kasviksia ja suprême-kastiketta	32 €
Poronkäritystä, puikulaperunaa, puolukkaa ja säilöttyä kurkkua	36 €
Poroa ”shnitzel”, puikulaperunaa, puolukkaa, kuusenkerkkää ja ranskankermaa	36 €
Grillattua wagyu-nautaa, ranskalaisia, hapokasta vihersalaattia ja herkkutattibéarnaisea	48 €
Vegan smash burger – rapeaksi paistettua sientä, karamellisoitua sipulia, vegaanista cheddaria ja fermentoitua kurkkua	26 €
Smash burger – karamellisoitua sipulia, cheddaria, fermentoitua kurkkua ja säilöttyä tryffeliä	28 €
Pastaa ja bolognese savustetusta poron lihasta	30 €

JÄLKIRUOAT

Mansikkaa, marenkia ja jogurttijäätelöä	14 €
Mänty crème brûlée	10 €
Porkkanakakkua, seljankukkaa ja vaniljajäätelöä	14 €
Grillattua maissijäätelöä, mustikkaa ja lämmintä kinuskikastiketta	14 €

LASTEN ANNOKSET

Paikallista kalaa ”Fish and chips”	14 €
Pastaa ja tomaattikastiketta	12 €
Pastaa ja bolognese savustetusta poronlihasta	14 €