

## Alkuruuat

Rössypottu 8,80 lautasellinen veripaltusta, silavasta ja perunoista keitettyä oululaista perinneruokaa Rössypottua, paahdettua ruisleipää, voita	Silakkalautanen 7,50 tervasilakoita, katajanmarjasilakoita, sipulisilakkaa, keitettyä perunaa ja paahdettua ruisleipää, voita
Vuohenjuustosalaatti 6,50 paahdettua lämmintä vuohenjuustoa, salaatti tuoreista vihanneksista ja Kievarin hunajayrttikastiketta	Siian mätiä 10,20 siian mätiä, smetanaa ja silputtua sipulia, vaaleaa paahtoleipää, voita
Oululainen lohialkupalat 9,80 graavia merilohta ja kylmäsavustettua merilohta, lohenmädillä maustettua kastiketta, keitettyä perunaa ja paahdettua ruisleipää, voita	Kievarin erikoinen 11,80 karhumakkaraa, savustettua poronkieltä, savustettua poronsydäntä, metsäsienisalaattia ja paahdettua ruisleipää, voita
Savuporo-korvasienikeitto 10,50 Kermanen keitto savuporosta ja korvasienistä, paahdettua ruisleipää, voita	Lappilaiset poroalkupalat 13,50 kylmäsavustettua poronpaistia, lämminsavustettua poronpaistia, metsäsienisalaattia, karpalohyytelöä ja paahdettua ruisleipää, voita

Tönkkösuolattuja muikkuja 3,00

## Kievarin klassikot

Metsästäjän leipä 15,80 pariloitu porsaan ulkofileepihvi ja kermaista metsäsienikastiketta vaalealla leivällä, salaatti tuoreista vihanneksista	Kievarin kanasalaatti 15,80 pariloitua lämmintä kananrintaa, leipäkuutioita, tuoreita kasviksia, salaattia ja Caesar-kastiketta
--	--

## Isoäidin keittiö

Paikallisia erikoisuuksia ja perinneruokia

Oulujärven muikkuja 16,50 voissa paistettuja muikkuja, uunijuureksia ja voipottumuusia	Kievarin maalaismakkarat 17,80 voissa paistettuja, Kievarin keittiössä valmistettuja aitoja maalaismakkaroita, suolakurkkua, tervasinappia ja voipottumuusia
Perinteinen Lohikeitto 16,80 kattilallinen kermaista kalaliemeen keitettyä ja tillillä maustettua keittoa merilohesta ja perunoista, paahdettua ruisleipää ja voita	Karitsan maksaa 16,50 voissa paistettua Meri-Lapin karitsan maksaa, paistettua sipulia, puolukkaa ja voipottumuusia
Lappilainen poronkärästys 18,20 pitkään haudutettua viipaloitua poronpaistia, puolukkaa, suolakurkkua ja voipottumuusia	Läskisoosi 16,50 kastike siansivusta ja sipulista, puolukkaa, suolakurkkua ja keitetyt perunat. Suomalainen perinneruoka, valmistusaika vähintään 20 min.

## Pääruuat

Paistettua nieriää 23,60 voissa paistettua nieriää, kermaista korvasienikastiketta, höyrytettyjä juureksia ja ruohosipuliperunoita	Kievarin pihvipannu 20,50 härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoita, leivitetty porsaanleike ja bearnaise-kastiketta, grillitomaatti, pekonipapuja ja maalaisranskanperunoita
Oulujärven kuhaa 24,50 kevyesti leivitettyä ja voissa paistettua kuhaa, purjo-kantarelli kastiketta, höyrytettyjä juureksia ja tilliperunoita	Valkosipulihärkää 30,80 kokonaisena paahdettua ja viipaloitua härän sisäfileetä, valkosipulivoita, marinoitua valkosipulinkynsiä, valkosipulituorejuustolla täytetty tomaatti ja kermaisia valkosipuliperunoita
Paistettuja ahvenia 22,80 kevyesti leivitettyjä, voissa paistettuja ahvenfileitä, lehtipersilja-voikastiketta, höyrytettyjä juureksia ja keitettyä perunoita	Kievarin härkää 32,80 kokonaisena paahdettua ja viipaloitua härän sisäfileetä, kermaista korvasienikastiketta, höyrytettyjä juureksia ja valkosipuliperunoita
Savoijinkaalikääryleet 19,80 luomujuureksilla ja ohrasuurimoilla täytetyt ja uunissa haudutetut savojinkaalikääryleet, purjo-kantarellimuhennosta, höyrytettyjä juureksia ja kyssäkaaliperunoita	Rokkihärkää 33,60 sinihomejuustolla kuorutettu grillattu härän sisäfileepihvi, Madeirakastiketta, pekonipapuja ja kermaisia valkosipuliperunoita
Vuohenjuustokanaa 18,50 vuohenjuustolla kuorutettua kananrintaa, Madeirakastiketta, höyrytettyjä juureksia ja valkosipuliperunoita	Poron fileetä Kievarin tapaan 36,50 kokonaisena paahdettua ja viipaloitua poron ulkofileetä, karpalokastiketta, kermaista korvasienimuhennosta, uunijuureksia, karpalohyytelöä ja kyssäkaaliperunoita

Hirven fileenoisetit 43,50  
kermaisessa katajanmarjakastikkeessa haudutetut hirven sisäfileepihvit, uunijuureksia, variksenmarjahyytelöä ja kyssäkaaliperunoita

## Jälkiruuat

Kainuun leipäjuustoa 7,50 kanelikermassa haudutettua lämmintä Kainuun leipäjuustoa, lakkahilloketta	Paahtovanukas 7,80 lämmin, kevyesti vaniljalla maustettu paahtovanukas, lakkahilloketta
Tyrninmarjajäädye 6,80 raikas jäädye Pohjanlahden rannikon tyrninmarjoista, valkosuklaakastiketta	Köyhät ritarit 7,50 voissa paistettuja vehnäpitkoviipaleita, vadelmahilloketta ja kermavaahtoa
Pikisaaren erikoinen 6,80 kermaista salmiakkijäädykettä, tervakastiketta ja kermavaahtoa	