

Alkuruuat

Oululainen Rössypottu  12,80 ~ veripaltusta, palvikyljestä ja perunoista valmistettu kuuluisa oululainen perinnekeitto, paahdettua ruisleipää ja kirnuvoita	Lohitartar 13,40 ~ graavisuolattua merilohta, sipulia, tilliä ja vuolukermaa vaalealla leivällä, mummonkurkkua
Savuporo-korvasienikeitto 14,60 ~ kylmäsavustetulla poronpaistilla höystettyä kermaista korvasienikeittoa, paahdettua ruisleipää ja kirnuvoita	Kutunjuustoa Kievarin tapaan 9,50 ~ paahdettua suomalaista kutunjuustoa, salaattia tuoreista vihanneksista, Kievarin luomuhunajakastiketta
Graavisiika-alkupala 14,50 ~ graavisuolattua siikaa, piparjuurikastiketta, punasipulia, luomuhunajaa, tilliä, paahdettua ruisleipää	Tannilan poronkieltä 14,20 ~ keitettyä kylmää poronkieltä viipaloituna, metsäsienisalaattia, karpalohilloketta

Isoäidin keittiö Paikallisia erikoisuuksia ja perinneruokia

Oulujärven muikkuja 27,60 ~ ruisjauhoilla leivitettyjä, voissa paistettuja muikkuja, paahdettuja lähialueen juureksia, perunamuhennosta	Lappilainen poronkärstys 28,80 ~ viipaloitua poronpaistista hitaasti hauduttaen valmistettua kärstystä, puolukkaa, suolakurkkua, perunamuhennosta
Merilapin karitsan maksaa 26,50 ~ voissa paistettua karitsan maksaa, kuullotettua sipulia, puolukkaa, perunamuhennosta	Hirvenlihapyörökät 28,50 ~ hirvenjauhelihasta valmistettuja lihapyörököitä isoäidin kermakastikkeessa, suolakurkkua, puolukkahilloa, perunamuhennosta



Arctic Food Lab on Oulun kulttuuripääkaupunkivuoteen liittyvä ohjelmakokonaisuus, joka tuo yhteen Oulun seudun gastronomian ja ruokakulttuurin toimijoita. Arctic Food Lab tuo esiin pohjoisen Suomen taivaan alla kasvaneiden raaka-aineiden ja arktisissa olosuhteissa syntyneen ruokaperinteen ainutlaatuisuutta.

Sokeri-Jussin Kievarin ruokalistalla AFL-merkillä varustetut annokset edustavat pohjoispohjalaisen keittiön perinteitä parhaimmillaan.


Lisätietoja annoksista, sekä niiden sisältämistä allergioista ja intoleransseista aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta. Erikoisruokavaliot voimme toteuttaa useimmissa annoksissa, ole hyvä ja tiedustele asiaa tarjoilijaltasi.

Lähirooka on Kievarin keittiön kulmakivi. Valmistamme kaikki ruuat omassa keittiössämme Pikisaaressa. Merilohi tulee Jäämereltä, muutoin käytämme vain suomalaista lihaa ja kalaa. Perunat, juurekset ja vihannekset hankimme lähialueelta. Käytämme vain karrageenittomia (E 407) maitotuotteita.

Pääruuat

Kievarin kuhaa  34,50 ~ voissa paistettuja kevyesti leivitettyjä kuhaseläkkeitä, kermaista kantarellikastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, raakapaistettuja viipaleperunoita	Kievarin pihvipannu ® 29,50 ~ härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoita, leivitetty porsaanelike ja bearnaisekastiketta, grillitomaattia, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja, maalaisranskanperunoita
Merilohta talon tapaan 28,60 ~ voissa paistettua merilohta, tilli-vuolukermakastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, raakapaistettuja viipaleperunoita	Härkää Peltolan Blue 38,80 ~ Peltolan Blue-sinihomejuustolla kuorrutettu pariloitu härän sisäfileepihvi (200 g), tummaa mustaherukkakastiketta, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja, mustaherukkahyytelöä, kermaisia valkosipuliperunoita
Pihlajanmarjakanaa 27,20 ~ pariloitua maalaiskanarintaa, tummaa pihlajanmarjakastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, kermaisia kutunjuustoperunoita	Kievarin härkää 38,40 ~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua härän sisäfileetä (200 g), kermaista korvasienimuhennosta, paahdettuja lähialueen juureksia, valkosipuliperunoita
Savoijinkaalikäärlyt 28,60 ~ tattarilla, härkäpapuruheella ja juureksilla täytetyt Savoijinkaalikäärlyt, lehtipinaattikastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, paahdettuja puikulaperunoita	Valkosipulihärkää 38,50 ~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua härän sisäfileetä (200 g), valkosipulivoita, marinoituja valkosipulinkynsiä, valkosipulituorejuustolla täytetty tomaatti, kermaisia valkosipuliperunoita
Karitsan potkaa 29,50 ~ uunissa haudutettu kokonainen karitsanpotka, tummaa paistinliemikastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, perunamuhennosta	Keittiömestarin pippuripihvi 37,60 ~ pariloitu härän sisäfileepihvi (200 g), kermaista pippurikastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, valkosipuliperunoita
Poronkieltä Kievarin tapaan 30,80 ~ voissa paistettua, viipaloitua poronkieltä, kermaista korvasienikastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, paahdettuja puikulaperunoita	Tannilan poroa 40,50 ~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua poron ulkofileetä (180 g), tummaa karpalokastiketta, kermaista korvasienimuhennosta, karpalohyytelöä, paahdettuja lähialueen juureksia, paahdettuja puikulaperunoita

Jälkiruuat

Pikisaaren erikoisen  12,50 ~ kermaista salmiakkijäädystä, tervakastiketta, kermavaahtoa	Rainuun kaiho 12,60 ~ kanelikermassa haudutettua leipäjuustoa, lakkahilloketta
Oulun kuutamo 12,20 ~ vanhanajan vanukas kermasta ja luomupiimästä, tyrnimarjakastiketta, karamellisoitua kauraa	Lapin huuma 12,80 ~ lakoista valmistettua sorbetta ja lakkakastiketta (maidoton)