




## Alkuruuat

Rössypottu  12,80	Kutunjuustosalaatti 9,80
~ veripaltusta, palvikyljestä ja perunoista valmistettu oululainen perinnekeitto, paahdettua ruisleipää	~ kutunjuustoa, punasipulia, kevätsipulia, kirsikkatomaattia, tuorekurkkua, salaattia, Kievarin salaatinkastiketta
Tannilan poronkieltä 14,80	Lohitartar 13,50
~ keitettyä kylmää poronkieltä viipaloituna, metsäsienisalaattia, karpalohilloketta, ruohosipulia	~ graavisuolattua merilohta, sipulia, tilliä ja vuolukermaa vaalealla leivällä, mummonkurkkua

## Salaatit

Kievarin kanasalaatti 26,50	Kievarin lohisalaatti 26,50
~ pariloitua maalaiskananrintaa, paahdettua pekonia, paahdettuja leipäkuutioita, kirsikkatomaattia, tuorekurkkua, salaattia, Kievarin Caesar-kastiketta (sis. anjovista)	~ lämminsavustettua merilohta, luomu kananmunaa, kevätsipulia, lehtipersiljaa, kirsikkatomaattia, tuorekurkkua, salaattia, perinneyrtti-vuolukermakastiketta

## Kievarin keksäklassikot

Lohirusukkeet 26,80	Metsästäjän leipä 27,60
~ graavisuolattua merilohta ruusukkeina, kermaista korvasienimuhennosta, yrttiperunaa	~ pariloitu porsaan ulkofileepihvi ja kermaista metsäsienimuhennosta vaalealla leivällä, salaattia kauden tuoreista vihanneksista, Kievarin salaatinkastiketta

## Isoäidin keittiö

### Paikallisia erikoisuuksia ja perinneruokia

Lappilainen poronkäritystä 31,50	Mummon haukipullat 28,80
~ viipaloidusta poronpaistista hitaasti hauduttaen valmistettua poronkäritystä, puolukkaa, suolakurkkua, perunamuhennosta	~ Kievarin keittiön haukipyöryköitä, vanhanajan luomu kananmuna-maitokastiketta, kevätsipulia, yrttiperunaa



Lähiruoka on Kievarin keittiön kulmakivi.

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

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.



## Pääruuat

Rautua Kievarin tapaan  33,50	Kievarin pihvipannu® 32,50
~ voissa paistettua rautua, kermaista korvasienikastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, yrttiperunaa	~ härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoi, leivitetty porsaanleike ja bearnaisekastiketta, grillattua tomaattia, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja, maalaisranskanperunoita
Siikaa Kievarin tapaan 32,40	Lehtipihvi 30,80
~ voissa paistettua siikaa, tilli-hollanninkastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, yrttiperunaa	~ ohuen ohut grillattu härän ulkofileepihvi, grillimaustevoi, maalaisranskanperunoita, salaattia kauden tuoreista vihanneksista, Kievarin salaatinkastiketta
Kievarin kasvispihvit 28,80	Pikisaaren pihvi 42,60
~ lähialueen juureksista ja kasviksista valmistettuja kasvispihvejä, kevätsipulia, nokkospinaattikastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, yrttiperunaa	~ pariloitu härän sisäfileepihvi (200 g), lehtipersilja-bearnaisekastiketta, paahdettua kevätsipulia, paahdettuja lähialueen juureksia, raakapaistettuja viipaleperunoita
Yrttitarhan kanaa 28,60	Kievarin härkää 44,50
~ yrttimarinoitua paahdettua maalaiskananrintaa, perinneyrteillä ryyditettyä kermakastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, raakapaistettuja viipaleperunoita	~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua härän sisäfileetä (200 g), kermaista korvasienimuhennosta, paahdettuja lähialueen juureksia, valkosipuliperunoita

## Kievarin keittiön jälkiruuat

Pikisaaren erikoisen  13,50	Mokkaonnelma 12,60
~ kermaista salmiakkijäädystä, tervakastiketta, kermavaahtoa	~ kahvilla aateloitu kermavanukas, tummaa suklaata, kermavaahtoa
Oulun kuutamo 12,80	Viileä viikkelys 12,80
~ vanhanajan vanukas kermasta ja luomupiimästä, lakkahilloketta, karamellisoitua kauraa	~ luomumansikoista valmistettua jäädystä, mansikkakompottia (maidoton)



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 pohjois pohjalaisen keittiön perinteitä parhaimmillaan.

