

Ruokalista

Rössypottu 8,50
~ pieni annos veripaltusta, palvikyljystä ja perunoista valmistettua oululaista perinneruokaa

Alkuruuat

Savuporokorvasienikeitto 14,50
~ kylmäsavustetulla poronpaistilla höystettyä kermaista korvasienikeittoa

Tannilan poronkieltä 14,80
~ keitettyä, kylmää poronkieltä viipaloituna, metsäsienisalaattia, karpalokastiketta, jääkarpaloita

Silakkalautanen 13,40
~ vanhanajan maustesilakkaa, katajanmarja- ja tervasilakkaa, punasipulia, tillivuolukermaa, puikulaperunaa

Graavisiika-alkupala 14,80
~ graavisuolattua siikaa, piparjuurikastiketta, punasipulia, hunajaa, tilliä

Lohitartar 13,60
~ graavisuolattua merilohta, sipulia, tilliä ja vuolukermaa vaalealla leivällä, mummonkurkkua

Pieni alkusalaatti 10,50
~ sydänsalaattia, kirsikkatomaattia, tuorekurkkua, Kievarin salaattinkastiketta

Isoäidin keittiö Paikallisia erikoisuuksia ja perinneruokia

Lappilainen poronkäritys 32,50
~ viipaloitua poronpaistista hitaasti hauduttaen valmistettua poronkäritystä, puolukkasurvosta, suolakurkkua, puikulaperunamuhennosta

Poronkieltä Kievarin tapaan 30,80
~ paahdettua, viipaloitua poronkieltä, kermaista korvasienikastiketta, paahdettuja perinnejuureksia, paahdettuja puikulaperunoita

Oulujärven muikkuja 29,60
~ valurautapannulla voissa paistettuja, luomuruusjauhoilla leivitettyjä muikkuja, paahdettuja perinnejuureksia, puikulaperunamuhennosta, kirnuvoisulaa

Meri-Lapin karitsanmaksaa 28,50
~ valurautapannulla voissa paistettuja karitsanmaksaviipaleita, kuullotettua sipulia, sokeripuolukkaa, puikulaperunamuhennosta



Arctic Food Lab on Oulun kulttuuripääkaupunkivuoteen 2026 liittyvä ohjelmakokonaisuus, joka tuo yhteen Oulun seudun gastronomian ja ruokakulttuurin toimijoita.

Sokeri-Jussin Kievarin ruokalistan AFL-merkillä varustetut annokset edustavat pohjoispuhjalaisen keittiön perinteitä parhaimmillaan.



Lähiruoka on Kievarin keittiön kulmakivi. Valmistamme kaikki ruuat omassa keittiössämme Pikisaarissa. 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

Kuhaa Kievarin tapaan 38,50
~ kevyesti leivitettyä, voissa paistettua kuhaa, kermaista kantarellikastiketta, kukkakaalia ja porkkanaa, puikulaperunoita

Siikaa Kievarin tapaan 36,80
~ voissa paistettua siikaa, ruohosipulilla ryyditettyä kirnuvoikastiketta, kukkakaalia ja porkkanaa, puikulaperunoita

Rautua Kievarin tapaan 34,60
~ voissa paistettua rautua, kermaista korvasienikastiketta, paahdettuja perinnejuureksia, paahdettuja puikulaperunoita

Savoijinkaalikäärlyt 28,50
~ lähialueen juureksilla ja härkäpapurouheella täytettyjä, uunissa paahdettuja kaalikäärlyitä, nokkospinaattikastiketta, kukkakaalia ja porkkanaa, yrttiohrattoa

Pihlajanmarjakanaa 28,80
~ paahdettua kananpojan rintafileetä, tummaa pihlajanmarjakastiketta, parsakaalia ja porkkanaa, kermaisia kutunjuustoperunoita

Meri-Lapin karitsanpotkaa 30,80
~ uunissa kokonaisena paahdettua karitsanpotkaa, tummaa paistinliemikastiketta, paahdettuja perinnejuureksia, puikulaperunamuhennosta

Kievarin Pihvipannu 32,50
~ grillattu härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoi, voissa paistettu leivitetty porsaanleike, bearnaise-kastiketta, grillattua tomaattia, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja, maalaisranskanperunoita

Keittiömestarin pippuripihvi 44,20
~ pariloitu härän sisäfileepihvi (200 g) haudutettuna pippurista ja kermasta kokoon keitettyssä kastikkeessa, parsakaalia ja porkkanaa, raakapaistettuja valkosipuliperunoita

Häränpihvi Peltolan Blue 44,80
~ Peltolan Blue-sinihomejuustolla kuorutettu härän sisäfileepihvi (200 g), tummaa madeirakastiketta, parsakaalia ja porkkanaa, persikkaa, kermaisia valkosipuliperunoita

Valkosipulihärkää 44,80
~ pariloitua häränsisäfileetä viipaleina (200 g), valkosipulivoita, marinoituja valkosipulinkynsiä, valkosipulituorejuustolla täytetty tomaatti, kermaisia valkosipuliperunoita

Kievarin härkää 44,50
~ pariloitua härän sisäfileetä viipaleina (200 g), kermaista korvasienikastiketta, parsakaalia ja porkkanaa, raakapaistettuja valkosipuliperunoita

Tannilan poroa 48,50
~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua poron ulkofileetä (180 g), tummaa karpalokastiketta, kermaista korvasienimuhennosta, karpalohyytelöä, jääkarpaloita, paahdettuja perinnejuureksia, paahdettuja puikulaperunoita

Jälkiruuat

Pikisaaren erikoisen 13,50
~ kermaista salmiakkijäädystä, tummaa ja makeaa tervakastiketta, kermavaahtoa

Oulun kuutamo 13,20
~ kermasta ja piimästä valmistettu vanukas, tyrnimarjakastiketta, karamellisoitua kauraa

Lapin huuma 14,50
~ lakoista ja kermasta valmistettua jäädystä, lakkakastiketta, sokerilakkoja

Rainuun kaiho 13,60
~ kanelilla ja fariinisokerilla maustetussa kermassa haudutettua kainuulaista juustoleipää, sokerilakkoja



Kievarin kattoa kannattelee pitkä mastopuu – jostain kaukaa tuotu, kauan sitten käsityönä veistetty.

Konepajasta kievariksi

Laivaveistämön konepajarakennuksena toiminut makasiini on kunnostettu vanhaa suojellen ja säilyttäen. Kun tarkkaan katsoo, löytyy Kievarin lattiasta laivanrakennuksen jäljiltä vielä tummia öljyläikkii: tuossa kohtaa koottiin ehkä höyrykattilaa, tuossa toisessa nurkassa seppä ehkä kilkutteli kasaan pienempiä paatin kappaleita...

Perimätiedon mukaan makasiinin hirret uitettiin Iistä nykyiselle paikalleen 150 vuotta sitten. Mutta milloin hirret on alun perin veistetty ja seiniksi pystytetty tai mihin tarkoitukseen rakennus aikoinaan tehtiin, se on yhä historian hämärässä.

Rautapaatti rannassa

Höyrylaiva Sokeri-Jussi on kuuluisa alus Oulussa, vaikkei se koskaan seilannut meriä tämän nimisenä.

Marraskuussa 1939 Suomen Sokeri tilasi laivan Oulun Konepajalta. Laivan piti valmistua seuraaville avovesille, mutta sodan myllerryksessä vesillelasku viivästyi.

Ensimmäisen lastinsa alus haki vasta syksyllä 1945. Siihen asti rautapaatti nökötti Pikisaaren rannassa kaupunkilaisten kummasteltavana.

Sara Wacklinin kuvaus laivan vesillelaskun jälkeisestä työläisten juhlasta Pikisaarella:

“Koko talven työ on nyt onnellisesti päätetty ja paitsi sitä alkaa nyt pidot, jotka laivan omistajat aina kustantavat. Niitä sanotaan ”lykkäjäisiksi” ja kaikki, jotka laivan rakentamisesta ovat vaivaa nähneet, saavat nyt mieltä mukaan juoda olutta ja viinaa, syödä läskirokkaa y.m. Kestiä pidetään vuorokausi, monelta menee viikkokin ennenkuin pääsee lykkäjäis-pohmelosta.”

(Satanen muistelmia Pohjanmaalta)



Sanomalehti Kalevan arkistokuva rahtialus "Sokeri-Jussin" kaste- ja vesillelaskutilaisuudesta 5.11.1940.

Sokeri-Jussin Kievari

Ruokalista



Pikisaaren rantaa, yksityiskohta postikortista vuodelta 1914.

Pikisaari

Pikisaaren historia ulottuu 1600-luvun alkuun, jolloin maan-koahoamisen myötä syntyneeseen saareen perustettiin pikipolttimo, jossa terva porisi kuparipannuissa tuottaen paksua, pihkamaisempaa pikeä. Vielä 1900-luvulla polttimon tuotteet vietiin pääasiassa Saksaan ja Englantiin.

Runkojen, mastojen, kanuunaveneiden ja höyrykattiloiden myötä Pikisaareen tuli puoteja, pajoja, leipomoita, tullihuone ja sääasema sekä tietysti työläiskoteja. Merkittävän laivanrakentajan Oulun Konepajan suojissa myös kulttuuri ja ruumiin kulttuuri saivat arvostusta: Pikisaarella oli oma laulukuo sekä voimistelu- ja urheiluseura Rautakourat.

Enimmillään saarella asui noin 200 tehdastyöläistä perheineen, tänä päivänä lähestytään tuota huippulukua, sillä saarella on koti noin 150 oululaisella.



Pikisaarentie 2 • Oulu • 044 762 0996
www.sokerijussi.fi