



## Alkuruuat

|   |   |
|---|---|
| <b>Rössypottu</b>  13,50<br>~ veripaltusta, palvikyljestä ja perunoista valmistettu oululainen perinnekeitto | <b>Vihreä salaatti</b> 11,80<br>~ sydänsalaattia, kirsikkatomaattia, tuorekurkkua, kevätsipulia, Kievarin salaatin kastiketta |
| <b>Poronkielialkupalala</b> 14,80<br>~ keitettyä kylmää poronkieltä viipaloituna, herkkusienisalaattia, mummonkurkkua   | <b>Lohitartar</b> 13,80<br>~ graavisuolattua merilohta, sipulia, tilliä ja vuolukermaa vaalealla leivällä, mummonkurkkua      |
| <b>Kievarin savuporo-korvasienikeitto</b> 15,50<br>~ kylmäsavustetulla poronpaistilla ryyditettyä kermaista korvasienikeittoa   | <b>Lohiruusuks</b> 14,60<br>~ graavisuolattua merilohta ruusuksena, korvasienimuhennosta, perunaa                             |

## Klassikot

|   |  |
|---|--|
| <b>Lohiruusuks</b> 27,60<br>~ graavisuolattua merilohta ruusuksena, kermaista korvasienimuhennosta, tilliperunaa  | <b>Lämmin lohisalaatti</b> 28,50<br>~ paahdettua merilohta, kevätsipulia, paahdettua perunaa, lämpimiä kauden kasviksia, yrttiranskankermaa (savustuskaudella lohi on lämminsavustettua) |
| <b>Lämmin kanasalaatti</b> 27,80<br>~ pariloitua maalaiskananrintaa, paahdettua pekonimurua, paahdettuja leipäkuutioita, ohrattoa, lämpimiä kauden kasviksia, yrtti-ranskankermaa | <b>Metsästäjän leipä</b> 28,80<br>~ pariloitu porsaan ulkofileepihvi ja kermaista metsäsienimuhennosta vaalealla leivällä, salaattia, Kievarin salaatin kastiketta                       |

## Isoäidin keittiö

Paikallisia erikoisuuksia ja perinneruokia

|   |  |
|---|--|
| <b>Isoäidin haukipihvit</b> 29,80<br>~ Kievarin keittiön haukipihvejä, vanhanajan kananmuna-maitokastiketta, kauden kasviksia, perunamuhennosta | <b>Lappilainen poronkäritys</b> 34,50<br>~ viipaloidusta poronpaistista hitaasti hauduttaen valmistettua poronkäritystä, puolukkaa, suolakurkkua, perunamuhennosta |
|---|--|



**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.

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

|  |  |
|--|--|
| <b>Rautua Kievarin tapaan</b> 38,80<br>~ voissa paistettua rautua, kermaista korva-sienikastiketta, kauden kasviksia, yrttiperunaa   | <b>Kievarin Pihvipannu®</b> 33,50<br>~ härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoi, leivitetty porsaanleike ja bearnaisekastiketta, grillattua tomaattia, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja, puikularanskanperunoita   |
| <b>Kuhaa Marskin tapaan</b>  40,60<br>~ voissa paistettua kuhaa, kermaista herkkusienimuhennosta, piparjuurivoita, kauden kasviksia, tilliperunaa | <b>Keittiömestarin pippuripihvi</b> 44,60<br>~ pariloitu härän sisäfileepihvi (200 g) haudutettuna pippurista ja kermasta kokoon keitettyssä kastikkeessa, kauden kasviksia, raakapaistettuja viipaleperunoita       |
| <b>Yrttitarhan kanaa</b> 28,80<br>~ paahdettua maalaiskananrintaa haudutettuna perinneyrteillä ryyditetyssä kerma-kastikkeessa, kauden kasviksia, raakapaistettuja viipaleperunoita  | <b>Kievarin pihvi</b> 45,50<br>~ pariloitu härän sisäfileepihvi (200 g), kermaista korvasienimuhennosta, kauden kasviksia, raakapaistettuja valkosipuliperunoita   |
| <b>Pikisaaren leike</b> 28,80<br>~ leivitetty porsaanleike, lehtipersilja-bearnaisekastiketta, kauden kasviksia, raakapaistettuja valkosipuliperunoita   | <b>Valkosipulipihvi</b> 44,80<br>~ pariloitu härän sisäfileepihvi (200 g), ruohosipuli-valkosipulivoita, valkosipulituorejuustolla täytetty tomaatti, marinoituja valkosipulinkynsiä, kermaisia valkosipuliperunoita |
| <b>Paahdettua Jalotofua Kievarin tapaan</b> 28,60<br>~ kevyesti leivitettyä paahdettua Jalotofua, nokkospinaattikastiketta, kauden kasviksia, yrttiohrattoa  | <b>Poronkieltä Julienne</b> 42,60<br>~ pariloitua viipaloitua poronkieltä, kermaista korvasienimuhennosta, kauden kasviksia, tilliperunaa  |

## Jälkiruuat

|   |  |
|---|--|
| <b>Oulun kuutamo</b> 13,50<br>~ vanhanajan kermavanukas, vadelmahilloketta, kermavaahtoa  | <b>Viileä vietälys</b> 13,20<br>~ raparperijäädykettä, valkosuklaalastuja  |
| <b>Pikisaaren erikoisen</b>  14,60<br>~ kermaista salmiakkijäädykettä, tervakastiketta, kermavaahtoa | <b>Rainuun kaiho</b> 14,80<br>~ fariinisokerilla ja kanelilla maustetussa kermassa haudutettua leipäjuustoa, lakkahilloketta |



**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 pohjois pohjalaisen keittiön perinteitä parhaimmillaan.

