



Alkuruuat

Rössypottu  ~ veripaltusta, palvikyljystä ja perunoista valmistettu oululainen perinnekeitto	13,50	Vihreä salaatti ~ sydänsalaattia, kirsikkatomaattia, tuorekurkkua, kevätsipulia, Kievarin salaatinkastiketta	11,80
Kievarin savuporo-korvasienikeitto ~ kylmäsavustetulla poronpaistilla ryyditettyä kermaista korvasienikeittoa	15,50	Lohitartar ~ graavisuolattua merilohta, sipulia, tilliä ja vuolukermää vaalealla leivällä, mummonkurkkua	13,80

Klassikot

Lämmin lohisalaatti ~ paahdettua merilohta, kevätsipulia, paahdettua perunaa, lämpimiä kauden kasviksia, yrttiranskankermaa (savustuskaudella lohi on lämminsavustettua)	28,50	Metsästäjän leipä ~ pariloitu porsaan ulkofileepihvi ja kermaista metsäsienimuhennosta vaalealla leivällä, salaattia, Kievarin salaatinkastiketta	28,80
---	-------	--	-------

Isoäidin keittiö Paikallisia erikoisuuksia ja perinneruokia

Lappilainen poronkäritys 34,50
~ viipaloidusta poronpaistista hitaasti hauduttaen valmistettua poronkäritystä, puolukkaa, suolakurkkua, perunamuhennosta



Lähiaruoka 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

Rautua Kievarin tapaan ~ voissa paistettua rautua, kermaista korva-sienikastiketta, kauden kasviksia, yrttiperunaa	38,80	Kievarin Pihvipannu® ~ härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoi, leivitetty porsaanleike ja bearnaisekastiketta, grillattua tomaattia, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja, puikularanskanperunoita	33,50
Yrttitarhan kanaa ~ paahdettua maalaiskanarintaa haudutettuna perinneyrteillä ryyditetyssä kermakastikkeessa, kauden kasviksia, raakapaistettuja viipaleperunoita	28,80	Keittiömestarin pippuripihvi ~ pariloitu härän sisäfileepihvi (200 g) haudutettuna pippurista ja kermasta kokoon keitettyssä kastikkeessa, kauden kasviksia, raakapaistettuja viipaleperunoita	44,60
Paahdettua Jalotofua Kievarin tapaan ~ kevyesti leivitettyä paahdettua Jalotofua, nokkospinaattikastiketta, kauden kasviksia, yrttiohrattoa	28,60	Kievarin pihvi ~ pariloitu härän sisäfileepihvi (200 g), kermaista korvasienimuhennosta, kauden kasviksia, raakapaistettuja valkosipuliperunoita	45,50

Jälkiruuat

Oulun kuutamo ~ vanhanajan kermavanukas, vadelmahilloketta, kermavaahtoa	13,50	Pikisaaren erikoinen  ~ kermaista salmiakkijäädystä, tervakastiketta, kermavaahtoa	14,60
---	-------	--	-------



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 pohjoispohjalaisen keittiön perinteitä parhaimmillaan.

