

Kievarin Kekri

Alkuruokia

Naurissosekeittoa 7,60
- kermaista naurissosekeittoa,
paahdettua maalaisleipää ja kirnuvoita

Rössyä ja sipattia 9,50
-voissa paistettua veripalttua,
savukylki-valkokastiketta ja puolukkaa

Pääruokia

Kalamureketta 25,50
- kalamureketta lohesta ja hauesta, metsäsienikastiketta,
höyrytettyjä juureksia ja tilliperunaa

Porsaanniskaa 24,80
- paahdettua porsaanniskaa ja savukylkeä, kermaista sinappikastiketta,
kuullotettuja juureksia ja perunamuhennosta

Karitsanmunuaisia 23,60
- karitsanmunuaisia kermakastikkeessa,
karpalohyytelöä ja yrttiohrattoa

Jälkiruokia

Puolukkavaahto 8,50
- kuohkea puolukka-talkkunavaahto

Omenapaistos 8,50
- lämmintä kaura-omenapaistosta
kotimaisista syysomenoista ja vaniljakastiketta



Kekri on vanha suomalainen sadonkorjuujuhla. Kekrin aikaa vietettiin syyskuun lopulta marraskuun alkuun. Kekrillä ei ole ollut vakituista päivämäärää vaan juhlaa vietettiin maatalotalo maatalolta sen mukaan kun syystyöt saatiin valmiiksi. Kun sato oli korjattu ja saatu säilöön ja syksyn teurastukset tehty, oli aika juhlaa ylenpalttisesti hyvällä ruualla ja juomalla. Kenellekään ei saanut jäädä nälkä, ettei seuraavan vuoden sato jäisi laihaksi.