

Alkuruuat

Rössypottu 9,80	Lohitartar 11,60
~ lautasellinen veripaltusta, silavasta ja perunoista keitettyä oululaista perinneruokaa Rössypottua, paahdettua ruisleipää ja kirnuvoita	~ graavisuolattua merilohta, sipulia, tilliä ja vuolukermaa kevyesti paahdetulla vaalealla leivällä
Savuporo-korvasienikizitto 13,50	Paahdettua kutunjuustoa 8,80
~ kylmäsavustetulla poronpaistilla ja korvasienillä höystettyä kermaista keittoa, paahdettua ruisleipää ja kirnuvoita	~ paahdettua suomalaista kutunjuustoa vaalealla leivällä ja Kievarin tuoreyrtiluomuhunajakastiketta

Klassikot

Metsästäjän leipä 21,80	Kievarin kanasalaatti 21,50
~ pariloitu porsaan ulkofileepihvi ja kermaista metsäsienikastiketta vaalealla leivällä, salaattia tuoreista vihanneksista ja Kievarin salaatinkastiketta	~ pariloitua kotimaista maalaiskananrintaa, leipäkuutioita, paahdettua pekonia, salaattia tuoreista vihanneksista ja Caesar-kastiketta

Isoäidin keittiö

Paikallisia erikoisuuksia ja perinneruokia

Oulujärven muikkuja 24,60	Lappilainen poronkärstys 26,50
~ voissa paistettuja muikkuja, lähialueen juureksia ja voipottumuusia	~ haudutettua, viipaloitua poronpaistia, puolukkaa, suolakurkkua ja voipottumuusia



Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä niiden sisältämistä allergioista ja intoleransseista aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta. (Elintarviketietoasetus EU N:o 1169/2011)

Pääruuat

Sokeri-Jussin rautua 27,80	Kievarin härkää 33,50
~ voissa paistettua rautua, kermaista korvasienikastiketta, lähialueen juureksia ja tilliperunoita	~ kokonaisena paahdettua ja viipaloitua härän sisäfileetä, kermaista korvasienimuhennosta, lähialueen juureksia ja valkosipuliperunoita
Oulujärven kuhaa 28,60	Valkosipulihärkää 32,80
~ kevyesti leivitettyjä ja voissa paistettuja kuhaseläkkeitä, tilli-voikastiketta, lähialueen juureksia ja tuoreyrtilperunoita	~ kokonaisena paahdettua härän sisäfileetä, valkosipulivoita, marinoituja valkosipulinkynsiä, valkosipulituorejuustolla täytetty tomaatti ja kermaisia valkosipuliperunoita
Kievarin pihvipannu 25,80	Poroa kahdella tapaa 38,60
~ härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoita, leivitetty porsaanleike ja bearnaiskastiketta, grillattu tomaatti, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja ja maalaisranskanperunoita	~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua poron ulkofileetä, ylikypsää poronniskaa, katajanmarjalla maustetussa kermakastikkeessa, karpalohyytelöä, kauden juureksia ja ruispaneroituja riistaperunoita

Jälkiruuat

Pikisaaren erikoisen 9,60	Kiikelin kermavanukas 11,50
~ kermaista salmiakkijäädystä, tervakastiketta ja kermavaahtoa	~ sokeripaahdettu kermavanukas ja lakkahilloketta
Pizni juustolautanen 10,80	Vadelmataivas 9,50
~ Keisarinna ja Peltolan Blue juustoja, tyrnirosmariinihilloketta ja Kievarin näkkileipää	~ valkosuklaa-juustokakkua, vadelmahilloketta ja kermavaahtoa

Lähirooka on Kievarin keittiön kulmakivi.

Valmistamme kaikki ruuat omassa keittiössämme. Käytämme vain suomalaista lihaa ja kalaa. Perunat, juurekset ja vihannekset hankimme lähialueilta.

Erikoisruokavaliot voimme huomioida useimmissa annoksissa, ole hyvä ja tiedustele tarjoilijalta.