

Alkuruuat

Rössypottu 10,50 ~ lautasellinen veripaltusta, silavasta ja perunoista keitettyä oululaista perinneruokaa Rössypottua, paahdettua ruisleipää ja kirnuvoita	Lohitartar 11,60 ~ graavisuolattua merilohta, sipulia, tilliä ja vuolukermaa kevyesti paahdetulla vaalealla leivällä
Savuporo-korvasienikizitto 13,80 ~ kylmäsavustetulla poronpaistilla ja korvasienillä höystettyä kermaista keittoa, paahdettua ruisleipää ja kirnuvoita	Paahdettua kutunjuustoa 8,80 ~ paahdettua suomalaista kutunjuustoa vaalealla leivällä ja Kievarin tuoreyrtiluomuhunajakastiketta

Klassikot

Metsästäjän leipä 23,50 ~ pariloitu porsaan ulkofileepihvi ja kermaista metsäsienikastiketta vaalealla leivällä, salaattia tuoreista vihanneksista ja Kievarin salaatinkastiketta	Kievarin kanasalaatti 22,60 ~ pariloitua kotimaista maalaiskananrintaa, leipäkuutioita, paahdettua pekonia, salaattia tuoreista vihanneksista ja Caesar-kastiketta
---	--

Isoäidin keittiö

Paikallisia erikoisuuksia ja perinneruokia

Oulujärven muikkuja 24,80 ~ voissa paistettuja muikkuja, lähialueen juureksia ja voipottumuusia	Lappilaisen poronkäritys 26,50 ~ 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 28,50 ~ voissa paistettua rautua, kermaista korvasienikastiketta, lähialueen juureksia ja tilliperunoita	Kievarin härkää 33,80 ~ kokonaisena paahdettua ja viipaloitua härän sisäfileetä, kermaista korvasienimuhennosta, lähialueen juureksia ja valkosipuliperunoita
Oulujärven kuhaa 29,20 ~ kevyesti leivitettyjä ja voissa paistettuja kuhaseläkkeitä, tilli-voikastiketta, lähialueen juureksia ja tuoreyrtilperunoita	Valkosipulihärkää 33,50 ~ kokonaisena paahdettua härän sisäfileetä, valkosipulivoita, marinoituja valkosipulinkynsiä, valkosipulituorejuustolla täytetty tomaatti ja kermaisia valkosipuliperunoita
Kievarin pihvipannu 26,50 ~ härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoita, leivitetty porsaanleike ja bearnaiskastiketta, grillattu tomaatti, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja ja maalaisranskanperunoita	Poroa kahdella tapaa 38,60 ~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua poron ulkofileetä, ylikypsää poronniskaa, katajanmarjalla maustetussa kermakastikkeessa, karpalohyytelöä, kauden juureksia ja ruispaneroituja riistaperunoita

Jälkiruuat

Pikisaaren erikoisen 10,60 ~ kermaista salmiakkijäädystä, tervakastiketta ja kermavaahtoa	Kiikelin kermavanukas 11,50 ~ sokeripaahdettu kermavanukas ja lakkahilloketta
Tyrniungelma 11,50 ~ Kievarin keittiön valkosuklaa-tyrnijäätelöä ja kermavaahtoa	Vadelmataivas 9,80 ~ valkosuklaa-juustokakkua, vadelmahilloketta ja kermavaahtoa

Lähiaruoka on Kievarin keittiön kulmakivi.

Valmistamme kaikki ruuat omassa keittiössämme. Käytämme vain suomalaista lihaa. Kala-annoksissa käytämme kotimaista kalaa ja Jämeren lohta. Perunat, juurekset ja vihannekset hankimme lähialueilta.

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