

## Alkuruuat

<b>Rössypottu</b> 10,50 ~ veripaltusta, palvikyljystä ja perunoista valmistettu oululainen perinnekeitto, paahdettua ruisleipää ja kirnuvoita	<b>Lohitartar</b> 11,80 ~ graavisuolattua merilohta, sipulia, tilliä ja vuolukermaa vaalealla leivällä
<b>Savuporo-korvasienikeitto</b> 13,80 ~ kylmäsavustetulla poronpaistilla höystettyä kermaista korvasienikeittoa, paahdettua ruisleipää ja kirnuvoita	<b>Kutunjuustoa Rievarin tapaan</b> 8,60 ~ paahdettua suomalaista kutunjuustoa vaalealla leivällä, salaattia tuoreista vihanneksista, Kievarin luomuhunaja-kastiketta

## Klassikot

<b>Metsästäjän leipä</b> 24,60 ~ pariloitu porsaan ulkofileepihvi ja kermaista metsäsienimuhennosta vaalealla paahdetulla leivällä, salaattia tuoreista vihanneksista, Kievarin salaatinkestiketta	<b>Rievarin kanasalaatti</b> 23,50 ~ pariloitua maalaiskanarintaa, paahdettua pekonia ja leipäkuutioita, salaattia tuoreista vihanneksista, Caesar-kastiketta
---	--

## Isoäidin keittiö

Paikallisia erikoisuuksia ja perinnetruokia

<b>Oulujärven muikkuja</b> 25,50 ~ voissa paistettuja muikkuja, lähialueen juureksia, perunamuhennosta	<b>Lappilaisen poronkäritys</b> 26,80 ~ viipaloidusta poronpaistista hitaasti hauduttaen valmistettua käritystä, puolukkaa, suolakurkkua, perunamuhennosta
---	---



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

## Pääruuat

<b>Jäämeren lohta</b> 25,80 ~ voissa paistettua Jäämeren lohta, paahdettuja lähialueen juureksia, kermaan muhennettua sipulia ja perunaa	<b>Rievarin härkää</b> 33,80 ~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua härän sisäfilettä, korvasienimuhennosta, paahdettuja lähialueen juureksia, valkosipuliperunoita
<b>Rievarin kuhaa</b> 29,60 ~ voissa paistettuja kevyesti leivitettyjä kuhaseläkkeitä, kermaista kantarellikastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, tuoreyrtilperunaa	<b>Valkosipulihärkää</b> 33,50 ~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua härän sisäfilettä, valkosipulivoita, marinoituja valkosipulinkynsiä, valkosipulituorejuustolla täytetty tomaatti, kermaisia valkosipuliperunoita
<b>Rievarin pihvipannu®</b> 28,50 ~ härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoita, leivitetty porsaanleike ja bearnaisekastiketta, paahdettua tomaattia, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja, maalaistranskanperunoita	<b>Poroa kahdella kastikkeella</b> 38,80 ~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua poron ulkofilettä, karpalokastiketta, korvasienimuhennosta, paahdettuja lähialueen juureksia, karpalohyytelöä, paahdettuja puikulaperunoita

## Jälkiruuat

<b>Pikisaaren erikoisen</b> 10,80 ~ kermaista salmiakkijäädystä, tervakastiketta, kermavaahtoa	<b>Kiikelin kermavanukas</b> 11,50 ~ sokeripaahdettu kermavanukas, lakkahilloketta
<b>Tyrniungelma</b> 11,50 ~ valkosuklaa-tyrnijäätelöä, karamellisoitua kauraa, kermavaahtoa	<b>Vadelmataivas</b> 10,80 ~ valkosuklaa-juustokakkua, vadelmahilloketta, kermavaahtoa

Lähirooka on Rievarin keittiön kulmakivi.

Valmistamme kaikki ruuat omassa keittiössämme Pikisaassa. Merilohi tulee Jäämereltä, muutoin käytämme vain suomalaista lihaa ja kalaa. Perunat, juurekset ja vihannekset hankimme lähialueelta. Käytämme vain karrageenittomia (E 407) maitotuotteita.

Erikoisruokavaliot voimme toteuttaa useimmissa annoksissa. Ole hyvä ja tiedustele asiaa tarjoilijaltasi.