



## Alkuruuat

<b>Rössypottu</b> 10,50 ~ veripaltusta, palvikyljestä ja perunoista valmistettu oululainen perinnekeitto, paahdettua ruisleipää ja kirnuvoita	<b>Tannilan poronkieltä</b> 13,50 ~ keitettyä kylmää poronkieltä viipaloituna, metsäsienisalaattia, karpalohyytelöä
<b>Lohitartar</b> 11,80 ~ graavisuolattua merilohta, sipulia, tilliä ja vuolukermaa vaalealla leivällä	<b>Kutunjuustoa Kievarin tapaan</b> 8,60 ~ paahdettua suomalaista kutunjuustoa vaalealla leivällä, salaattia kauden tuoreista vihanneksista, luomuhunajakastiketta

## Salaatit

<b>Kievarin kanasalaatti</b> 23,80 ~ pariloitua maalaiskanarintaa, paahdettua pekonia ja leipäkuutioita, salaattia kauden tuoreista vihanneksista, Caesar-kastiketta	<b>Kievarin lohisalaatti</b> 23,80 ~ pariloitua merilohta, paahdettua kevätsipulia, luomukananmunaa, salaattia kauden tuoreista vihanneksista, yrttikastiketta
---	---

## Klassikot

<b>Lohirusukkeet</b> 24,60 ~ graavisuolattua merilohta, kermaista korvasienimuhennosta, yrttiperunaa	<b>Metsästäjän leipä</b> 25,40 ~ pariloitu porsaan ulkofileepihvi ja kermaista metsäsienimuhennosta vaalealla leivällä, salaattia kauden tuoreista vihanneksista, Kievarin salaatinkastiketta
---	--

Lähiruoka on Kievarin 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.



## Pääruuat

<b>Kievarin kuhaa</b> 30,60 ~ voissa paistettuja kevyesti leivitettyjä kuhaseläkkeitä, kermaista kanttarellikastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, yrttiperunaa	<b>Lähtipihvi</b> 27,20 ~ ohuen ohut grillattu härän ulkofileepihvi, grillimaustevoi, salaattia kauden tuoreista vihanneksista, maalaiskanperunoita
<b>Savoijinkaalikäärtykset</b> 27,50 ~ juureksilla täytettyjä savoijinkaalikäärtyleitä, nokkoskastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, yrttiohrattoa	<b>Kievarin pihvipannu®</b> 28,50 ~ härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoita, leivitetty porsaanleike ja bearnaisekastiketta, paahdettua tomaattia, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja, maalaiskanperunoita
<b>Pihlajanmarjakanaa</b> 26,80 ~ yrttimarinoitua maalaiskanarintaa, tummaa pihlajanmarjakastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, kutunjuustoperunoita	<b>Kievarin härkää</b> 33,80 ~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua härän sisäfileetä, kermaista korvasienimuhennosta, paahdettuja lähialueen juureksia, valkosipuliperunoita
<b>Poronkieltä Kievarin tapaan</b> 28,50 ~ voissa paistettua poronkieltä, kermaista korvasienimuhennosta, yrttiperunaa	<b>Pikisaaren pihvi</b> 33,80 ~ pariloitu härän sisäfileepihvi, bearnaisekastiketta, grillattua tomaattia, paahdettua kevätsipulia, Kievarin pölkkyperunoita

## Jälkiruuat

<b>Pikisaaren erikoisen</b> 11,80 ~ salmiakkijäädystä, tervakastiketta, kermavaahtoa	<b>Viilä viettelys</b> 11,20 ~ luomumansikkasorbettia, tuoretta mansikkaa
<b>Oulun kuutamo</b> 11,50 ~ kermainen luomupiimävanukas, karamellisoitua kauraa, tyrnimarjakastiketta	<b>Kiikelin kermavanukas</b> 11,50 ~ sokeripaahdettu kermavanukas, lakkahilloketta



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

