

## Alkuruuat

Rössypottu  13,20	Tannilan poronkieltä 14,50
~ veripaltusta, palvikyljestä ja perunoista valmistettu oululainen perinnekeitto, paahdettua ruisleipää ja kirnuvoita	~ keitettyä kylmää poronkieltä viipaloituna, tuoreherkkusienisalaattia, raparperihilloketta
Lohitartar 12,40	Kutunjuustosalaatti 9,80
~ graavisuolattua merilohta, sipulia, tilliä ja vuolukermää vaalealla leivällä, mummon kurkkua	~ paahdettua suomalaista kutunjuustoa, salaattia kauden tuoreista vihanneksista, Kievarin salaattikastiketta

## Salaatit

Kievarin kanasalaatti 25,40	Kievarin lohisalaatti 25,40
~ pariloitua maalaiskanarintaa, paahdettua pekonia ja leipäkuutioita, salaattia kauden tuoreista vihanneksista, Caesar-kastiketta	~ pariloitua merilohta, paahdettua kevätsipulia, luomukananmunaa, salaattia kauden tuoreista vihanneksista, yrttikastiketta (savustuskaudella lohi on lämminsavustettua)

## Klassikot

Lohirusukkgøt 26,60	Metsästäjän leipä 26,80
~ graavisuolattua merilohta, kermaista korvasienimuhennosta, yrttiperunoita	~ pariloitu porsaan ulkofileepihvi ja kermaista metsäsienimuhennosta vaalealla leivällä, salaattia kauden tuoreista vihanneksista, Kievarin salaattinkastiketta

## Isoäidin keittiö

Paikallisia erikoisuuksia ja perinneruokia

Lappilainen poronkäritys 28,80	Poronkieltä Kievarin tapaan 30,80
~ viipaloidusta poronpaistista hitaasti hauduttaen valmistettua käritystä, puolukkaa, suolakurkkua, perunamuhennosta	~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua poronkieltä, kermaista korvasienimuhennosta, karpalohyytelöä, yrttiperunoita



**Arctic Food Lab** on Oulun kulttuuripääkaupunkivuoteen liittyvä ohjelmakokonaisuus, joka tuo yhteen Oulun seudun gastronomian ja ruokakulttuurin toimijoita. Arctic Food Lab tuo esiin pohjoisen Suomen taivaan alla kasvaneiden raaka-aineiden ja arktisissa olosuhteissa syntyneen ruokaperinteen ainutlaatuisuutta.

Sokeri-Jussin Kievarin ruokalistan AFL-merkillä varustetut annokset edustavat pohjoispohjalaisen keittiön perinteitä parhaimmillaan.

## Pääruuat

Kievarin kuhaa  32,60	Kievarin pihvipannu® 29,50
~ voissa paistettuja kevyesti leivitettyjä kuhaseläkkeitä, kermaista kantarellikastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, yrttiperunoita	~ härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoita, leivitetty porsaanleike ja bearnaisekastiketta, paahdettua tomaattia, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja, maalaisranskanperunoita
Savoijinkaalikäärlygøt 28,50	Pikisaaren pihvi 35,50
~ juureksilla täytettyjä savoijinkaalikäärlyleitä, nokkoskastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, yrttiohrattoa	~ pariloitu härän sisäfileepihvi, bearnaisekastiketta, paahdettua kevätsipulia, paahdettuja lähialueen juureksia, Kievarin pölkkyperunoita
Yrttitarhan kanaa 27,60	Valkosipulihärkää 35,50
~ yrttimarinoitua maalaiskanarintaa, kotimaisilla perinneyrteillä ryyditettyä kermakastiketta, paahdettuja lähialueen juureksia, raakapaistettuja viipaleperunoita	~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua härän sisäfileetä, valkosipulivoita, marinoituja valkosipulinkynsiä, valkosipulituorejuustolla täytetty tomaatti, kermaisia valkosipuliperunoita
Løhtipihvi 28,40	Kievarin härkää 35,80
~ ohuen ohut grillattu härän ulkofileepihvi, grillimaustevoi, salaattia kauden tuoreista vihanneksista, Kievarin salaattinkastiketta, maalaisranskanperunoita	~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua härän sisäfileetä, kermaista korvasienimuhennosta, paahdettuja lähialueen juureksia, valkosipuliperunoita

## Jälkiruuat

Pikisaaren erikoisen  11,80	Viilä viettelys 11,20
~ salmiakkijäädystä, tervakastiketta, kermavaahtoa	~ luomumansikkasorbettia, tuoretta mansikkaa
Oulun kuutamo 11,50	Kiikelin kermavanukas 11,50
~ perinteinen vaniljavanukas, tyrnimarjakastiketta, karamellisoitua kauraa	~ sokeripaahdettu kermavanukas, lakkahilloketta



Lisätietoja annoksista, sekä niiden sisältämistä allergioista ja intoleransseista aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta. (Elintarviketietoasetus EU N:o 1169/2011)  
Erikoisruokavaliot voimme toteuttaa useimmissa annoksissa, ole hyvä ja tiedustele asiaa tarjoilijaltasi.

**Lähiaruoka on Kievarin keittiön kulmakivi.** Valmistamme kaikki ruuat omassa keittiössämme Pikisaaressa. Merilohi tulee Jäämereltä, muutoin käytämme vain suomalaista lihaa ja kalaa. Perunat, juurekset ja vihannekset hankimme lähialueelta. Käytämme vain karrageenittomia (E 407) maitotuotteita.