

Alkuruuat

Rössypottu 9,50 ~ 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 12,80 ~ kylmäsavustetulla poronpaistilla ja korvasienillä höystettyä kermaista keittoa, paahdettua ruisleipää ja kirnuvoita	Paahdettua kutunjuustoa 8,80 ~ paahdettua suomalaista kutunjuustoa vaalealla leivällä, vihreää salaattia ja Kievarin tuoreyrtti-luomuhunajakastiketta

Klassikot

Metsästäjän leipä 20,80 ~ pariloitu porsaan ulkofileepihvi ja kermaista metsäsienikastiketta vaalealla leivällä, salaattia kauden tuoreista vihanneksista ja Kievarin salaatinkastiketta	Kievarin kanasalaatti 20,40 ~ pariloitu kanan rintafilee, leipäkuutioita, paahdettua pekonia, salaattia kauden tuoreista vihanneksista ja Caesar-kastiketta (kastike sisältää anjovista)
--	--

Isoäidin keittiö

Paikallisia erikoisuuksia ja perinneruokia

Oulujärven muikkuja 22,50 ~ voissa paistettuja muikkuja, lähialueen juureksia ja voipottumuusia	Lappilainen poronkäritys 24,60 ~ uunissa 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 ~ voissa paistettua rautua, kermaista korvasienikastiketta, lähialueen juureksia ja yrttiperunoita	Kievarin härkää 33,50 ~ kokonaisena paahdettua ja viipaloitua härän sisäfileetä, kermaista korvasienimuhennosta, lähialueen juureksia ja valkosipuliperunoita
Oulujärven kuhaa 28,60 ~ kevyesti leivitettyjä ja voissa paistettuja kuhaseläkkeitä, tilli-vuolukermakastiketta, lähialueen juureksia ja yrttiperunoita	Valkosipulihärkää 32,80 ~ kokonaisena paahdettua ja viipaloitua härän sisäfileetä, valkosipulivoita, marinoituja valkosipulinkynsiä, valkosipulituorejuustolla täytetty tomaatti ja kermaisia valkosipuliperunoita
Kievarin pihvipannu 24,50 ~ härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoita, leivitetty porsaanleike ja bearnaiskastiketta, grillattua tomaattia, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja ja maalaisranskanperunoita	Poroa kahdella tapaa 38,60 ~ kokonaisena paahdettua ja viipaloitua poron ulkofileetä, ylikypsää poronniskaa, kermaista katajanmarjakastiketta, karpalohyytelöä, lähialueen juureksia ja ruispaneroituja riistaperunoita

Jälkiruuat

Pikisaaren grikoingen 8,80 ~ kermaista salmiakkijäädykettä, tervakastiketta ja kermavaahtoa	Lakkaungelma 10,80 ~ Kievarin keittiössä valmistettua lakkajäätelöä ja lakkakastiketta
Lapin huuma 8,40 ~ karpaloista valmistettua sorbetta ja karpalokastiketta (maidoton)	Vadelmataivas 8,50 ~ valkosuklaa-juustokakkua, vadelmahilloketta ja kermavaahtoa

Lähiruoka on Kievarin keittiön kulmakivi.

Valmistamme kaikki ruuat omassa keittiössämme. Käytämme vain suomalaista lihaa ja kalaa (poikkeuksena Jäämeren lohi). Perunat, juurekset ja vihannekset hankimme lähialueilta. Erikoisruokavaliot voimme huomioida useimmissa annoksissa, ole hyvä ja tiedustele tarjoilijalta.