



Keittömasteri suosittelsee

Alkuruuat

Siika-alkupala	12,50	Poronkieltä Kievarin tapaan	12,60
~ graavia siikaa, tilli-vuolukermakastiketta ja paahdettua ruismurua		~ keitettyä poronkieltä, metsäsienisalaattia ja karpalohilloketta	

Pääruuat

Karitsan maksaa	21,50	Hirvenlihapöryköitä	24,60
~ voissa paistettua Meri-Lapin karitsan maksaa, kuullotettua sipulia, puolukkaa ja voipottumuusia		~ suomalaisesta metsähirven jauhelihasta valmistettuja lihapyöryköitä katajanmarjalla maustetussa kermakastikkeessa, suolakurkkua, puolukkaa ja voipottumuusia	
Pihlajanmarjakanaa	23,60	Kievarin glykypsää härkää	26,50
~ yrttimarinoitua maalaiskanarintaa, tummaa pihlajanmarjakastiketta, lähialueen juureksia ja kutunjuustoperunoita		~ ylikypsää häränrintaa, tummaa rosmariinikastiketta, lähialueen juureksia ja Kievarin perunalohkoja	
Savoijinkaalikäärlyset	23,80	Härkää Peltolan Blue	33,80
~ luomujuureksilla täytettyjä, uunissa paahdettuja Savoijinkaalikäärlyitä, kermaista purjo-nokkoskastiketta, lähialueen juureksia ja yrttiohrattoa		~ Peltolan Blue -sinihomejuustolla kuorrutettu härän sisäfileepihvi, tummaa mustaherukkakastiketta, lähialueen juureksia ja kermaisia valkosipuliperunoita	

Jälkiruuat

Oulun kuutamo	8,60	Kainuun kaiho	10,50
~ kermainen luomupiimävanukas, karpalokastiketta ja karamellisoitua kauraa		~ lämpimässä kanelikermassa haudutettua Kainuun leipäjuustoa ja lakkahilloketta	



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

