



Keittömestari suosittellee

Alkuruuat

Kievarin siikakakkaa	12,60	Poronkieltä Kievarin tapaan	13,50
~ siiasta valmistettu kalakakkaa, sinappi-kermaviilikastiketta ja Kievarin näkkileipää		~ keitettyä poronkieltä, metsäsienisalaattia ja karpalohilloketta	

Pääruuat

Karitsan maksaa	25,60	Hirvenlihapöyryköitä	26,50
~ voissa paistettua Meri-Lapin karitsan maksaa, kuullotettua sipulia, puolukkaa ja voipottumuusia		~ suomalaisesta hirvenjauhelihasta valmistettuja lihapullia katajanmarjalla maustetussa kermakastikkeessa, suolakurkua, puolukkaa ja voipottumuusia	
Pihlajanmarjakanaa	24,50	Karitsan potka	28,60
~ yrttimarinoitua maalaiskananrintaa, tummaa pihlajanmarjakastiketta, lähialueen juureksia ja kutunjuustoperunoita		~ uunissa haudutettu karitsanpotka, paistinlientä, lähialueen juureksia ja valkosipuliperunamuusia	
Herkkutatti-tattaripihvit	26,80	Härkää Peltolan Blue	33,80
~ Kievarin keittiön herkkutatti-tattaripihviä, punajuurikastiketta, lähialueen juureksia ja valkosipuliperunamuusia		~ grillattu härän sisäfileepihvi, Peltolan Blue sinihomejuustoa, tummaa madeirakastiketta, lähialueen juureksia ja kermaisia valkosipuliperunoita	

Jälkiruuat

Oulun kuutamo	9,50	Rainuun kaiho	11,80
~ kermanen luomupiimävanukas, tyrnimarjakastiketta ja karamellisoitua kauraa		~ lämpimässä kanelikermassa haudutettua 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)

