



## Keittömestari suosittellee

### Alkuruuat

Kievarin silakkalautanen	9,80	Tannilan poronkieltä	13,50
~ terva-, katajanmarja ja punasipulisilakoita, tummaa paahtoleipää ja kirnuvoita		~ keitettyä, viipaloitua poronkieltä, metsäsienisalaattia, karpalohilloketta	

### Pääruuat

Mørilapin Karitsan maksaa	25,80	Hirvenlihapörykät	26,50
~ voissa paistettua karitsan maksaa, kuullotettua sipulia, puolukkaa, voiperunamuusia		~ hirvenjauhelihasta valmistettuja lihapöryköitä kermaisessa katajanmarjakastikkeessa, suolakurkkua, puolukkaa, voiperunamuusia	
Pihlajanmarjakanaa	25,50	Karitsan potka	28,60
~ yrttimarinoitua grillattua maalaiskananrintaa, tummaa pihlajanmarjakastiketta, lähialueen juureksia ja kutunjuustoperunaa		~ uunissa haudutettu kokonainen karitsanpotka, paistinliemikastiketta, minttuhyttelöä, lähi-alueen juureksia, valkosipuliperunamuusia	
Herkkutatti-tattaripihvit	26,80	Härkää Peltolan Blue	33,80
~ Kievarin keittiön herkkutatti-tattaripihvejä, punajuurikastiketta, lähialueen juureksia ja valkosipuliperunamuusia		~ grillattu härän sisäfileepihvi, Peltolan Blue-sinihomejuustoa, tummaa madeirakastiketta, pekonipapua, mustaherukkahyttelöä ja kermaisia valkosipuliperunoita	

### Jälkiruuat

Oulun kuutamo	10,50	Rainuun kaiho	11,80
~ kermanen luomupiimävanukas, karamellisoitua kauraa, tyrnimarjakastiketta		~ kanelikermassa haudutettua leipäjuustoa, lakkahilloketta	



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

