

Alkuruuat

Rössypottu 10,50 ~ veripaltusta, palvikyljystä ja perunoista valmistettu oululainen perinnekeitto, paahdettua ruisleipää ja kirnuvoita	Lohitartar 11,80 ~ graavisuolattua merilohta, sipulia, tilliä ja vuolukermaa vaalealla leivällä
Savuporo-korvasienikeitto 13,80 ~ kylmäsavustetulla poronpaistilla höystettyä kermaista korvasienikeittoa, paahdettua ruisleipää ja kirnuvoita	Kutunjuustoa Rievarin tapaan 8,60 ~ paahdettua suomalaista kutunjuustoa vaalealla leivällä, Rievarin luomuhunajakastiketta

Klassikot

Metsästäjän leipä 24,60 ~ pariloitu porsaan ulkofileepihvi ja kermaista metsäsienimuhennosta vaalealla paahdetulla leivällä, salaattia tuoreista vihanneksista, Kievarin salaattinkastiketta	Rievarin kanasalaatti 23,50 ~ pariloitua maalaiskanarintaa, paahdettua pekonia ja leipäkuutioita, salaattia tuoreista vihanneksista, Caesar-kastiketta
--	--

Isoäidin keittiö

Paikallisia erikoisuuksia ja perinnetruokia

Oulujärven muikkuja 25,50 ~ voissa paistettuja muikkuja, lähialueen juureksia, perunamuusia	Lappilaisen poronkäritys 26,80 ~ viipaloidusta poronpaistista hitaasti hauduttaen valmistettua käritystä, puolukkaa, suolakurkkua, 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 28,50 ~ voissa paistettua rautua, lehtipinaattimusliinikastiketta, lähialueen juureksia, tuoreyrttiperunaa	Rievarin härkää 33,80 ~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua härän sisäfilettä, korvasienimuhennosta, lähialueen juureksia, valkosipuliperunoita
Rievarin kuhaa 29,60 ~ voissa paistettuja kevyesti leivitettyjä kuhaseläkkeitä, kermaista keltavahverokastiketta, lähialueen juureksia, tuoreyrttiperunaa	Valkosipulihärkää 33,50 ~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua härän sisäfilettä, valkosipulivoita, marinoituja valkosipulinkynsiä, valkosipulituorejuustolla täytetty tomaatti, valkosipuliperunoita
Rievarin pihvipannu 26,80 ~ härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoita, leivitetty porsaanleike ja bearnaisekastiketta, paahdettua tomaattia, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja, maalaistranskanperunoita	Poroa kahdella kastikkeella 38,80 ~ kokonaisena paahdettua, viipaloitua poron ulkofileettä, karpalokastiketta, korvasienimuhennosta, lähialueen juureksia, karpalohyytelöä, paahdettuja puikulaperunoita

Jälkiruuat

Pikisaaren erikoisen 10,80 ~ kermaista salmiakkijäädystä, tervakastiketta, kermavaahtoa	Kiikelin kermavanukas 11,50 ~ sokeripaahdettu kermavanukas, lakkahilloketta
Tyrniungelma 11,50 ~ valkosuklaa-tyrnijäätelöä, karamellisoitua kauraa, kermavaahtoa	Vadelmataivas 9,80 ~ valkosuklaa-juustokakkua, vadelmahilloketta, kermavaahtoa

Lähirooka on Rievarin keittiön kulmakivi.

Valmistamme kaikki ruuat omassa keittiössämme Pikisaassa. Merilohi tulee Jäämereltä, muutoin käytämme vain suomalaista lihaa ja kalaa. Perunat, juurekset ja vihannekset hankimme lähialueelta. Käytämme vain karrageenittomia (E 407) maitotuotteita.

Erikoisruokavaliot voimme toteuttaa useimmissa annoksissa. Ole hyvä ja tiedustele asiaa tarjoilijaltasi.