

Ruokalista

Rössypottu  8,50
~ pieni annos veripaltusta, palvikyljystä ja perunoista valmistettua oululaista perinneruokaa

Alkuruuat

Savuporokorvasienikkeitto 14,50
~ kylmäsavustetulla poronpaistilla höystettyä kermaista korvasienikeittoa

Lohitartar 13,60
~ graavisuolattua merilohta, sipulia, tilliä ja vuolukermaa vaalealla leivällä, mummonkurkkua

Silakkalautanen 13,40
~ vanhanajan maustesilakkaa, katajanmarja- ja tervasilakkaa, punasipulia, tillivuolukermaa, puikulaperunaa

Pieni alkusalaatti 10,50
~ sydänsalaattia, kirsikkatomaattia, tuorekurkkua, Kievarin salaatin kastiketta

Isoäidin keittiö Paikallisia erikoisuuksia ja perinneruokia

Lappilainen poronkäritys 32,50
~ viipaloidusta poronpaistista hitaasti hauduttaen valmistettua poronkäritystä, puolukkasurvosta, suolakurkkua, puikulaperunamuhennosta


Oulujärven muikkuja 29,60
~ valurautapannulla voissa paistettuja, luomuruusjauhoilla leivitettyjä muikkuja, paahdettuja perinnejuureksia, puikulaperunamuhennosta, kirnuvoisulaa



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

Lisätietoja annoksista, sekä niiden sisältämistä allergioista ja intoleransseista aiheuttavista aineista ja tuotteista saa henkilökunnalta. Erikoisruokavaliot voimme toteuttaa useimmissa annoksissa, ole hyvä ja tiedustele asiaa tarjoilijaltasi.

Pääruuat

Kuhaa Kievarin tapaan  38,50
~ kevyesti leivitettyä, voissa paistettua kuhaa, kermaista kantarellikastiketta, kukkakaalia ja porkkanaa, puikulaperunoita

Kievarin Pihvipannu@ 32,50
~ grillattu härän ulkofileepihvi ja grillimaustevoi, voissa paistettu leivitetty porsaanleike, bearnaise-kastiketta, grillattua tomaattia, pekoniin käärittyjä vihreitä papuja, maalaisranskanperunoita

Rautua Kievarin tapaan 34,60
~ voissa paistettua rautua, kermaista korvasienikastiketta, paahdettuja perinnejuureksia, paahdettuja puikulaperunoita

Meri-Lapin karitsanpotkaa 30,80
~ uunissa kokonaisena paahdettua karitsanpotkaa, tummaa paistinliemikastiketta, paahdettuja perinnejuureksia, puikulaperunamuhennosta


Savoijinkaalikäärlyt 28,50
~ lähialueen juureksilla ja härkäpapuruuheella täytettyjä, uunissa paahdettuja kaalikäärlyitä, nokkospinaattikastiketta, kukkakaalia ja porkkanaa, yrttiohrattoa

Keittiömestarin pippuripihvi 44,20
~ pariloitu härän sisäfileepihvi (200 g) haudutettuna pippurista ja kermasta kokoon keitetystä kastikkeesta, parsakaalia ja porkkanaa, raakapaistettuja valkosipuliperunoita

Pihlajanmarjakanaa 28,80
~ paahdettua kananpojan rintafiletä, tummaa pihlajanmarjakastiketta, parsakaalia ja porkkanaa, kermaisia kutunjuustoperunoita

Valkosipulihärkää 44,80
~ pariloitua härän sisäfileetä viipaleina (200 g), valkosipulivoita, marinoitua valkosipulinkynsiä, valkosipulituorejuustolla täytetty tomaatti, kermaisia valkosipuliperunoita

Jälkiruuat

Pikisaaren erikoisen  13,50
~ kermaista salmiakkijäädystä, tummaa ja makeaa tervakastiketta, kermavaahtoa

Oulun kuutamo 13,20
~ kermasta ja piimästä valmistettu vanukas, tyrnimarjakastiketta, karamellisoitua kauraa



Arctic Food Lab on Oulun kulttuuripääkaupunkivuoteen 2026 liittyvä ohjelmakokonaisuus, joka tuo yhteen Oulun seudun gastronomian ja ruokakulttuurin toimijoita.

Sokeri-Jussin Kievarin ruokalistalla AFL-merkillä varustetut annokset edustavat pohjois pohjalaisen keittiön perinteitä parhaimmillaan.



Kievarin kattoa kannattelee pitkä mastopuu – jostain kaukaa tuotu, kauan sitten käsityönä veistetty.

Konepajasta kievariksi

Laivaveistämön konepajarakennuksena toiminut makasiini on kunnostettu vanhaa suojellen ja säilyttäen. Kun tarkkaan katsoo, löytyy Kievarin lattiasta laivanrakennuksen jäljiltä vielä tummia öljyläikkä: tuossa kohtaa koottiin ehkä höyrykattilaa, tuossa toisessa nurkassa seppä ehkä kilkutteli kasaan pienempiä paatin kappaleita...

Perimätiedon mukaan makasiinin hirret uitettiin Iistä nykyiselle paikalleen 150 vuotta sitten. Mutta milloin hirret on alun perin veistetty ja seiniksi pystytetty tai mihin tarkoitukseen rakennus aikoinaan tehtiin, se on yhä historian hämärässä.

Rautapaatti rannassa

Höyrylaiva Sokeri-Jussi on kuuluisa alus Oulussa, vaikkei se koskaan seilannut meriä tämän nimisenä.

Marraskuussa 1939 Suomen Sokeri tilasi laivan Oulun Konepajalta. Laivan piti valmistua seuraaville avovesille, mutta sodan myllerryksessä vesillelasku viivästyi.

Ensimmäisen lastinsa alus haki vasta syksyllä 1945. Siihen asti rautapaatti nökötti Pikisaaren rannassa kaupunkilaisten kummasteltavana.

Sara Wacklinin kuvaus laivan vesillelaskun jälkeisestä työläisten juhlasta Pikisaarella:

“Koko talven työ on nyt onnellisesti päätetty ja paitsi sitä alkaa nyt pidot, jotka laivan omistajat aina kustantavat. Niitä sanotaan ”lykkäjäisiksi” ja kaikki, jotka laivan rakentamisesta ovat vaivaa nähneet, saavat nyt mieltä mukaan juoda olutta ja viinaa, syödä läskirokkaa y.m. Kestiä pidetään vuorokausi, monelta menee viikkokin ennenkuin pääsee lykkäjäis-pohmelosta.”

(Satanen muistelmia Pohjanmaalta)



Sanomalehti Kalevan arkistokuva rahtialus "Sokeri-Jussin" kaste- ja vesillelaskutilaisuudesta 5.11.1940.

Sokeri-Jussin Kievari

Ruokalista



Pikisaaren rantaa, yksityiskohta postikortista vuodelta 1914.

Pikisaari

Pikisaaren historia ulottuu 1600-luvun alkuun, jolloin maan-koahoamisen myötä syntyneeseen saareen perustettiin pikipolttimo, jossa terva porisi kuparipannuissa tuottaen paksua, pihkamaisempaa pikeä. Vielä 1900-luvulla polttimon tuotteet vietiin pääasiassa Saksaan ja Englantiin.

Runkojen, mastojen, kanuunaveneiden ja höyrykattiloiden myötä Pikisaareen tuli puoteja, pajoja, leipomoita, tullihuone ja sääasema sekä tietysti työläiskoteja. Merkittävän laivanrakentajan Oulun Konepajan suojissa myös kulttuuri ja ruumiin kulttuuri saivat arvostusta: Pikisaarella oli oma laulukuo sekä voimistelu- ja urheiluseura Rautakourat.

Enimmillään saarella asui noin 200 tehdastyöläistä perheineen, tänä päivänä lähestytään tuota huippulukua, sillä saarella on koti noin 150 oululaisella.



Pikisaarentie 2 • Oulu • 044 762 0996
www.sokerijussi.fi