

Onnellinen hän joka makuermojaan hellii,
onnellinen hän joka toista kestii.
Haraldissa nämä onnelliset kohtaa,
pidot ainutkertaisiin elämyksiin johtaa.

Purjehtikaa herkkujen pariin!



KUNINKAAN KESTIT

Valmistetaan vähintään kahdelle

KUNINKAAN KESTIT KAHDELLE	144,80 €
LISÄVIIKINKI	72,40 €/hlö

Asgårdin alkajaiskilpi

Pärelle poimitaan mustaherukkatuorejuustolla täytettyä kylmäsavustettua kuusipeurarullaa, isokauriinsalamia, paistettua ankansydäntä, friteerattua porsaanrasvaa, pikkeloityjä sieniä, kellarimestarin turskaa ja tervasilakkaa. Lisäksi raparperivinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, tomaatti-sipulisalaattia, marinoituja kurkkuja, pikkeloityä punakaalta, belugalinssejä, porkkanaa sekä Vaalan Juustolan leipäjuustoa. Saaristolaisleipää, karpaloleipää, lämminsavulohimoussea ja merileväkaviaaria sekä savuhevosmoussea ja tervattua puolukkaa.

Midgårdin kilpi

Kilvelle kerätään karitsan rosvopaistia, ylikypsää häränniskaa, pariloitua broilerinrintaa sekä mausteista possunkylkeä. Lisäksi kermaista juustoperunaa, Viikinkien kilpiperunaa sekä paahdettuja juureksia, Viisauden viini -kastia, pippurikastia ja mustikka-sipulihilloketta.

Bifrostin jälkikilpi

Makeannälkään koottiin pirtin parhaimmat tarjolle: Suklaakakkua ja valkosuklaamoussea, rapeaksi paistettuja lettuja ja mustikkakastia, sokerihuurrettua riisipiirakkaa, marja-suklaakonvehteja, metsämansikkamarenkirouhetta, puolukkajäätelöä, tervajäätelöä sekä ruusu-kvittensorbettia, kirnupiimämousea, mansikkahilloa sekä korvapuustimoussea.



Haraldin historiaa:

Ensimmäinen Viikinkiravintola Harald perustettiin Tampereelle 20.09.1997.

Alkuperäinen ajatus tšekkiläistyylisestä olutravintolasta vaihtui nopeasti, kun juuri ennen remonttia huomattiin, että Hämeenkadulle, tien toiselle puolelle, oltiin avaamassa saman tyylistä ravintolaa. Piti keksiä uusi idea ja sehän löytyi norjalaisesta viikinkimuseosta. Ravintola on vuosien saatossa jalostunut ja kasvanut.

Tänä päivänä Haraldin viikinkikylät sijaitsevat Tampereella, Turussa, Kuopiossa, Jyväskylässä, Lahdessa, Oulussa, Helsingissä ja Espoossa.

ALKUHYVÄT

- 1. VÖLAN VIHREÄ SALAATTI (VE)..... 7,10 €**
Raikasta salaattia ja raparperivinegretteä, tomaatti-punasipulisalaattia, pikkelöityä punakaalta ja marinoituja kurkkuja, belugalinssejä, porkkanaa sekä karpaloleipää.
- 2. FRINNAN JUUSTOSALAATTI (L)..... 9,90 €**
Vaalan Juustolan leipäjuustoa, raparperivinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia sekä tomaatti-punasipulisalaattia, pikkelöityä punakaalta ja marinoituja kurkkuja, belugalinssejä ja porkkanaa karpaloleivän kera.
- 3. SIENIKEITTOA HULDAN PADASTA (L)**
ALKUUN 11,40 €
PÄÄRUUKSI 16,80 €
Kermaisen pehmeää sienikeittoa koristettuna karpalobalsamicolla, paahdettua saaristolaisleipää ja kirnuvoita.
- 4. KUUSIPEURAA JA LEIPÄJUUSTOA TAPION MAILTA (L) (G) 11,60 €**
Mustaherukkatuorejuustolla täytettyä kylmäsavustettua kuusipeurarullaa, pikkelöityjä sieniä ja punakaalta, yrttikastia ja Vaalan Juustolan leipäjuustoa.
- 5. BALDURIN EMÄNNÄN VATRUSKA (L)..... 12,20 €**
Paahdettu vatruska koristetaan lämminsavulohimoussella ja merileväkaviaarilla. Lisäksi hunajalla koristettua kellarimestarin turskaa ja suolakurkkua, pikkelöityjä sieniä ja punakaalta.

Vaalan Juustola

Vaalan Juustola valmistaa juustoleipää yli 30 vuoden kokemuksella.

Juustoleipä on ollut kahvipöydän perinteinen herkku, kun on kokoontunut yhteen saman pöydän ääreen. Vaalan Juustoleipää valmistetaan 100% kotimaisista raaka-aineista, josta tunnustuksena se on saanut Joutsenlippu-merkin. Juuston valmistuksessa käytetty maito saapuu tilalle tuoreena paikallisilta valiolaisilta maidontuottajilta.

6. **HARALDIN HERKKUPÄRE** (L) 18,60 €

Jukolan Juustolan mustikkacheddaria, isokauriinsalamia ja kylmäsavustettua kuusipeuranpaistia, suolakurkkua, saaristolaisleipää, karpaloleipää ja paahdettua vatruskaa, lämminsavulohimoussea sekä savuhevosmoussea.

7. **ASGÅRDIN ALKAJAIKILPI KAHDELLE** (L) 35,20 €
LISÄVIKINKI..... 17,60 €/hlö

Valmistetaan vähintään kahdelle

Päreelle poimitaan mustaherukkatuorejuustolla täytettyä kylmäsavustettua kuusipeurarullaa, isokauriinsalamia, paistettua ankansydäntä, friteerattua porsaanrasvaa, pikkelöityjä sieniä, kellarimestarin turskaa ja tervasilakkaa. Lisäksi raparperivinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, tomaattisipulisalaattia, marinoituja kurkkuja, pikkelöityä punakaalta, belugalinssejä, porkkanaa sekä Vaalan Juustolan leipäjuustoa. Saaristolaisleipää, karpaloleipää, lämminsavulohimoussea ja merileväkaviaaria sekä savuhevosmoussea ja tervattua puolukkaa.

Jukolan Juustola

Juustonvalmistuksen romantiikka elää Leivonmäellä. Leivonmäen Jukolan tilalla aamu alkaa oman tilan tuoreesta aamulypsyn maidosta. Laadukas ja tuore maito yhdistettynä juustomestarien pitkään kokemukseen on edellytys onnistuneeseen juustoon. Jukolan Juustolla pidetään kiinni perinteisestä valmistustavasta, vaikka se vaatii paljon käsityötä ja aikaa.



Viikinkimytologian mukaan:

Sigurd on Völsunga- saagan keskushahmo. Sigurd on tarinan mukaan seppä Reginin kasvattipoika. Saagassa kerrotaan, että Sigurd onnistuu surmaamaan lohikäärme Fáfnirin ja saa itselleen lohikäärmeen rikkaudet. Sigurd maistaa lohikäärmeen verta ja alkaa ymmärtää lintujen kieltä. Sigurd matkaa ratsain lintujen neuvojen antamana etsimään Valkyyria Brunhildia saadakseen hyviä neuvoja. Sigurd ja Brynhild kihlautuvat, mutta myöhemmin Sigurd saapuu Gjukungien hoviin, jossa kuningatar Grimhild antaa hänelle taikajuomaa, jotta hän unohtaisi Brunhildin ja avioituisi tyttärensä Gudrunin kanssa.

PÄÄHYVÄT

8. JÄTTILÄISEN RUISJUURILEIPÄ

Lankulle kootaan uunissa paahdettua ruisjuurileipää, raikasta salaattia raparperivinegretissä pyöräytettynä, mustia linssejä, marinoituja kurkkuja, pikkeloitua punakaalia, mustikka-sipulihilloketta sekä talon bbq-majoneesia. Iso ja hiton hyvä!

Valitsemallanne lisukkeella:

PARILOITUA BROILERINRINTAFILEETÄ	21,90 €
RIISTAJAUHELIIHAPIHVI (180 G)	22,90 €

9. METSÄNKÄVIJÄN SIENI-KASVISPIHVI

Yrttikastilla koristettua sieni-kasvispihviä vierellään Viikinkien kilpiperunaa, savumantelikastia, piparjuurihummusta, paahdettuja juureksia sekä pikkeloitua sieniä.

10. SIGURDIN BROILERIA

Pariloitua broilerinrintaa ja Jukolan Juustolan mustikkacheddaria, Viikinkien kilpiperunaa, savumantelikastia, paahdettuja juureksia sekä talviomenahilloketta.

11. LINNUSTAJAN SAALIS

Paahdettua hanhenrintaa, artisokka-perunakakkua ja yrttikastia, kuningattaren marjakastia, paahdettuja juureksia sekä talviomenahilloketta.

12. NIERIÄÄ ATLAN HOVISTA

Paahdettua nieriää, palsternakka-perunapyreetä, hummeri-voikastia ja yrttikastia sekä haudutettua punajuurta.

13. HIRVENHUUTAJAN BURGERI

Gluteenittomana +2 €

Paahdetun perunasämpylän väliin kootaan 180g hirvipihviä, reilu siivu mausteista possunkylkeä ja Jukolan Juustolan mustikkacheddaria, pikkeloitua punakaalta ja raikasta salaattia sekä terva-bbq-kastiketta vierellään talon majoneesia ja Viikinkien kilpiperunaa.

14. RIIMUNKAIVERTAJAN HIRVIPATAA

Haudutettua hirvenlihapataa ja savuhevosmoussea, palsternakka-perunapyreetä, paahdettuja juureksia sekä tervattua puolukkaa ja suolakurkkua.

15. **HARALD GILLEN TALKOOPANNU** (G) 24,90 €
Pannulle kootaan ylikypsää häränniskaa, mausteista possunkylkeä sekä riista-bratwurstia, kermaista juustoperunaa, pippurikastia, paahdettuja juureksia sekä suolakurkkua ja pikkelöityä punakaalia.
16. **LOMBARDIAN RUHTINAAN POSSUA** (G)
200 G 26,90 €
400 G 32,90 €
Pariloitua porsaan etuselkää ja mausteista possunkylkeä sekä terva-bbq-kastia, kermaista juustoperunaa, pippurikastia, paahdettuja juureksia sekä mustikka-sipulihilloketta.
17. **METSÄNVARTIJAN ROSVOPAISTIA** (L) (G) 26,80 €
Karitsan rosvopaistia yrttikastilla koristettuna, palsternakka-perunapyreetä, savumantelikastia, paahdettuja juureksia sekä mustikka-sipulihilloketta ja suolakurkkua.
18. **HÄRKÄÄ DANEVIRKEN LAITUMELTA** (L) (G)
150 G 28,90 €
300 G 37,90 €
Viipaloitua Black Angus -härän petit tenderiä ja terva-bbq-kastia, mustaherukkatuorejuustoa, Viikinkien kilpiperunaa, Viisauden viini -kastia sekä paahdettuja juureksia.
19. **HEIDRUNIN ISOKAURISTA** (L) (G) 36,80 €
Isokauriin ulkofileetä, artisokka-perunakakkua ja Salonien sinihome-vuohenmaitojuustoa, pippurikastia, friteerattua porsaanrasvaa sekä paahdettuja juureksia.
20. **PYHÄ MAGNUKSEN POROA** (L) (G) 39,20 €
Mureaa poron sisäfileetä, savuhevosmoussea ja artisokka-perunakakkua, kuningattaren marjakastia sekä paahdettuja juureksia.
21. **MIDGÅRDIN KILPI KAHDELLE** (G) 69,80 €
LISÄVIKINKI 34,90 €/hlö
Valmistetaan vähintään kahdelle
Kilvelle kerätään karitsan rosvopaistia, ylikypsää häränniskaa, pariloitua broilerinrintaa sekä mausteista possunkylkeä.
Lisäksi kermaista juustoperunaa, Viikinkien kilpiperunaa sekä paahdettuja juureksia, Viisauden viini -kastia, pippurikastia ja mustikka-sipulihilloketta.
22. **KNUT SUUREN RIISTAMIEKKA** (G)
YHDELLE 43,60 €
KAHDELLE 87,20 €
Miekkään pujotetaan mureaa poron sisäfileetä, isokauriin ulkofileetä, paahdettua hanhenrintaa, riistabratwurstia sekä paprikaa ja kesäkurpitsaa. Viereen laitetaan kermaista juustoperunaa, Viikinkien kilpiperunaa sekä paahdettua punajuurta, sienikastia, kuningattaren marjakastia ja tervattua puolukkaa.



Suomen jäätelö

Haraldin herkulliset jäätelöt valmistaa Suomen jäätelö, joka valmistaa Suomenkarjan maidosta. Alkuperäisrodun lehmien maito soveltuu parhaimmalla mahdollisella tavalla jäätelön tekoon, sillä Suomenkarjan lehmien maito on luontaisesti rasvaisempaa ja valkuaispitoisempaa. Ja niitä ominaisuuksia tarvitaan parhaan mahdollisen jäätelön tekemisessä, silloin kun pyritään vain kaikkein maistuvimpaan lopputulokseen. Jäätelöissä ei käytetä esansseja, kuten ei myöskään keinotekoisia värejä. Jokainen käytetty raaka-aine on lajinsa paras.

JÄLKIHYVÄT

23. **BIFROSTIN JÄLKIKILPI KAHDELLE** (L) 39,80 €
LISÄVIKINKI..... 19,90 €/hlö

Valmistetaan vähintään kahdelle

Makeannälkään koottiin pirtin parhaimmat tarjolle: Suklaakakkua ja valkosuklaamoussea, rapeaksi paistettuja lettuja ja mustikkakastia, sokerihuurrettua riisipiirakkaa, marja-suklaakonvehteja, metsämansikka-marenkirouhetta, puolukkajäätelöä, tervajäätelöä sekä ruusu-kvitten-sorbettia, kirnupiimämousea, mansikkahilloa ja korvapuustimousea.

24. **BRUNHILDIN SUKLAAKAKKUA** (L) (G) 11,90 €

Suklaakakkua ja valkosuklaamoussea, metsämansikka-marenkirouhetta, ruusu-kvittensorbettia sekä mustikkakastia.

25. **HUNAJASUUN RIISIPIIRAKKA** (VE) 10,90 €

Sokerihuurrettua riisipiirakkaa, korvapuustimousea, mansikkahilloa ja ruusu-kvittensorbettia sekä metsämansikkarouhetta ja mustikkakastia.



- 26. HALTIJAVÄEN RÄISKÄLEET** 12,90 €
Gluteenittomana +2 €
 Rapeaksi paistettuja lettuja, mustikkakastia ja kirnupiimämousea, puolukkajäätelöä, kinuskimurua, metsämansikka-marenkirouhetta sekä mansikkahilloa.
- 27. LETTUKESTIT** 21,80 €
 (yhteiseen lettunälkään 2–3 hlö)
Gluteenittomana +5 €
 Rapeaksi paistettuja lettuja ja mustikkakastia, puolukkajäätelöä, kinuskimurua, metsämansikka-marenkirouhetta sekä mansikkahilloa.
- 28. HARALDIN TERVAINEN** (L) (G) 10,30 €
 Haraldin tervajäätelöä ja puolukkajäätelöä, metsämansikka-marenkirouhetta sekä kuusenkerkkäsiirappia.
- 29. SILKKIPARRAN JÄLKIRUOKAPÄRE** (L) 16,50 €
Gluteenittomana +1 €
 Kasattiin päreelle kaikkea hyvää: Suklaakakkua ja valkosuklaamoussea, rapeaksi paistettu lettu, mustikkakastia, mansikkahilloa, metsämansikka-marenkirouhetta sekä ruusu-kvittensorbetta.
- 30. HUURREJÄTTILÄISEN JÄÄTELÖT:**
- 1 PALLO** 4,90 €
2 PALLOA 7,30 €
- Valitse mieleisesi näistä:**
 Tervajäätelö, puolukkajäätelö tai vaniljajäätelö (L)
 Suklaajäätelö tai ruusu-kvittensorbetti (M)
- Jäätelön seuraksi:**
 mansikkahillo, mustikkakastike, kuusenkerkkäsiirappi, suklaakastike
- 31. PIENTÄ MAKEAA KAHVIN KYLKEEN** (L) (G) 2,30 €
 Haraldin marja-suklaakonvehti.
 Käsintehty suklaakonvehti Mercedes Chocolaterien suklaatehtaalta Ahvenanmaalta.

Haraldin kertomaa:

"Auenneetkos ovat Valhallan Portit? Surut pois simaisella, paraat piikasen pojalle!" huusi vanha Vigdis, kun kuolleeksi luultu poikansa, Haakon Hunajasuu, palasi pitkältä matkaltaan mukana aarteita arkkunsa täydeltä.

Suurin osa annoksista voidaan räätälöidä gluteenittomiksi tai laktoosittomiksi!
 Kerrothan henkilökunnalle ruoka-allergiastasi tai ruokaintoleranssistasi.

Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin.

Keittiötiloissa käsitellään gluteenia sisältäviä tuotteita, joten emme pysty takaamaan 100% gluteenittomuutta.

Haraldin kertomaa:

Mieluisin ääni, jonka Harald tiesi, oli suuren kellon kilistys ja Helgan huuto: ”Syömään”.
Pesulla vaan piti ensin käydä, siitä oli Helga kovin tarkka ja syödessä piti vielä käyttää
outoja välineitä. ”Olisit saanut jättää nämä Frankkien maasta tuliaisiksi tuomatta”,
mutisi Thor Turskanaama tuskastuneesti Haraldille, kun haarukalla silmänsä osui.
”Sormin minäkin haluan jatkaa”, säesti Olof Heikkomieli ystäväänsä.

PERHEPAKETTI

Harald on koonnut herkulliset eväät koko perheelle. Perhepaketti sisältää
kahden ruokalajin menun kahdelle aikuiselle ja yhdelle lapselle.

MIDGÅRDIN KILPI

Kilvelle kerätään karitsan rosvopaistia, ylikypsää häränniskaa,
pariloitua broilerinrintaa sekä mausteista possunkylkeä.
Lisäksi kermaista juustoperunaa, Viikinkien kilpiperunaa sekä paahdettuja
juureksia, Viisauden viini -kastia, pippurikastia ja mustikka-sipulihilloketta.

PIKKUVIIKINGEILLE VALINTANNE MUKAAN

Hirvi- tai kanaburger tai friteerattua broilerin sisäfileetä tikkuperunoiden ja ketsupin kera.

LETTUKESTIT

Yhteiseen lettunälkään 2–3 hlö. Gluteenittomana +5 €

Rapeaksi paistettuja lettuja ja mustikkakastia, puolukkajäätelöä,
kinuskimurua, metsämansikka-marenkirouhetta sekä mansikkahilloa.

99,90 € (Kaksi aikuista ja yksi lapsi)

Lisälapsi 13 € | Lisäaikuinen 45 €



Sitoutua niin lujasti että muuttuu pohjattomaksi.
Puristaa niin lujasti että muuttuu rajattomaksi.
Rakastaa niin mielettömästi ettei mikään enää ole vailla merkitystä.

– Tommy Tabermann

HARALDIN JA HELGAN RAKKAUSPAKETTI KYNTTILÄILLALLINEN KAHDELLE

Menu sisältää kahdelle
alkoholittoman rakkauden maljan,
ruokajuomana jääveden sekä
jälkiruuan kanssa kahvia tai teetä



ASGÅRDIN ALKAJAISKILPI (L)

Päreele poimitaan mustaherukkatuorejuustolla täytettyä kylmäsavustettua kuusipeurarullaa, isokauriinsalamia, paistettua ankansydäntä, friteerattua porsaanrasvaa, pikkeloityjä sieniä, kellarimestarin turskaa ja tervasilakkaa. Lisäksi raparperivinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, tomaatti-sipulisalaattia, marinoituja kurkkuja, pikkeloityä punakaalta, belugalinssejä, porkkanaa sekä Vaalan Juustolan leipäjuustoa. Saaristolaisleipää, karpaloleipää, lämminsavulohimoussea ja merileväkaviaaria sekä savuhevossoussea ja tervattua puolukkaa.

PÄÄHYVÄ VALINTASI MUKAAN

NIERIÄÄ ATLAN HOVISTA (L) (G)

Paahdettua nieriää, palsternakka-perunapyreetä, hummeri-voikastia ja yrttikastia sekä haudutettua punajuurta.

TAI

HÄRKÄÄ DANEVIRKEN LAITUMELTA (L) (G)

Viipaloitua Black Angus -härän petit tenderiä ja terva-bbq-kastia, mustaherukkatuorejuustoa, Viikinkien kilpiperunaa, Viisauden viini -kastia sekä paahdettuja juureksia.

JÄLKIMAKEAKSI

SILKKIPARRAN JÄLKIRUOKALANKKU (L)

Suklaakakkua ja valkosuklaamoussea, rapeaksi paistettuja lettuja, mustikkakastia, mansikkahilloa ja ruusu-kvittensorbetta sekä metsämansikka-marenkirouhetta.

120 €

KURKUN KOSTUKKEEKSI

HARALDIN VOIMAOLUET

Mallaskosken panimolla, Seinäjoella, pannaan Haraldin omat oluet.

Raskaiden maataipaleiden päätteeksi tapasivat viikinkipäällikön palkita soturinsan mallasoluista parhaalla, virkistävällä voimaoluella.

HARALDIN HUNAJAINEN VOIMAOLUT 0,33L 4,7%

Kevyesti humaloitu vaalea täysmallasolut, joka on viimeistelty aidolla hunajalla. Reseptiikassa on tavoiteltu autenttista viikinkien suosimaa hunajaolut tyyliä.

HARALDIN SAVUOLUT 0,33L 4,7%

Savuoluessa on voimakas mutta tasapainoisen pehmeä savuaromi ja savuinen makumaailma, joka on saatu aikaan savustettuja maitaita käyttäen.

Miellyttävä ja pehmeä, aromaattinen lager.



KURKUN KOSTUKKEEKSI

HARALDIN VIISAUDEN VIINIT

Odin, viisauden ja taistelun Jumala tunnettiin mystisesti hankituista kyvyistään. Odin oli yksisilmäinen, koska oli antanut toisen silmänsä pois saadakseen juoda viisauden lähteestä. Tarun mukaan Odin eli pelkästä viinistä.

Harald Viisauden Viinien rypäleet kasvavat Portugalissa 690 metrin korkeudessa kahdella tarhalla, joista toisen köynnökset ovat iältään jopa 80-vuotiaita.

Tarhojen maaperä on liuskekiveä. Viiniä kypsytetään kuuden kuukauden ajan ranskalaisissa tammitynnyreissä ennen pullotusta. Viinien valmistuksesta vastaa Casca Wines'in viinivelho Helder Cunha.

VIISAUDEN VIINI, PUNAINEN

85% Aragonez, 15 % Rufete

Tuoksusta löytyy vadelmaa, lakritsia ja kirsikkaa. Täyteläinen ja rikas maku on myös vadelmainen sekä vaniljainen, pitkään kestävällä jälkimaulla: Vegaani, luomu.

VIISAUDEN VIINI, VALKOINEN

85% Síría & 15% Fonte Cal

Tuoksussa valkoisia kukkia, sitrusta ja päärynää. Kuiva (3,8g/l). Raikas, mineraalinen, hedelmäinen ja sitruksinen maku. Tasapainoinen ja keskitäyteläinen. Vegaani, luomu.

