

Viikinkiravintola Harald

25v

Alkuhyviä:

Vaalanmaan vuohenjuustosalaatti L9,90€

Hellästi pariloitu vuohenjuusto saa seuraa mustikka-sipulihillokkeesta. Viereen laitetaan raikasta salaattia, raparperivinegretteä, tomaatti-punasipulisalaattia, pikkelöityä punakaalta ja marinoitua kurkkua, belugalinssejä, porkkanaa sekä karpaloleipää.

Maaretin mätihyvä L.....11,20€

Tämä alkuruokien aatelineen tarjoillaan viikinkityyliin kiveltä. Kirjoloihen mätiä, hienoksi hakattua punasipulia, tilliä, savulohimoussea ja tietysti saaristolaisleipää.

Päähyvät:

Aifurin lammassärä L.....26,80€

Haraldin ikiaikojen klassikko: pitkään ja hartaasti haudutettua karitsanniskaa, vierellään palsternakka-perunapyreetä, paahdettuja juureksia, tervattua puolukkaa, mustaherukkamoussea sekä saaristolaisleipää.

Alf Nahkapöksyn hirveä G.....36,80€

Mureaa saksanhirvenkareta tarjoiltuna terva-sinappikastin ja Viisauden viini -kastin kera. Lisänä kermaista juustoperunaa, paahdettuja juureksia ja omenaista punakaalipaistosta.

Härkää ja possua Gudbrandin miekasta L, G.....27,90€

Viipaloitua Black Angus -härän petit tenderiä ja pariloitua porsaan etuselkää miekkaan pujotettuna. Raikasta salaattia, raparperivinegretteä, tomaatti-punasipulisalaattia, pikkelöityä punakaalta ja marinoituja kurkkuja sekä Viikinkien kilpiperunaa, Viisauden viini-kastia, talviomenahilloketta ja savuhevosmoussea.

Jälkihyväksi:

Pohjolan emännän leipäjuustoa L, G.....11,90€

Paistettua, kaneli-sokeroitua leipäjuustoa, marinoitujen lakkojen ja vaniljajäätelön kera.

Thorin Tervainen jäätelö L, G.....10,30€

Haraldin perinteisellä reseptillä valmistettua tervajäätelöä talviomenahillokkeen kera.

**Haraldin päälliköiden retkiltä, kolmen punaviinin maistelumenu.
12cl 7,50€ tahi 24cl 15,00€.**



VIKINKIRAVINTOLA
HARALD