

**Feliz es el que ama a sus papilas gustativas,
y feliz el que disfruta cada segundo.
En Harald, esos momentos felices
al disfrute de experiencias únicas conduce.**

¡Navegue hacia algunas exquisiteces!

www.ravintolaharald.fi

VIAJES ROYALES VIKINGOS

Alimentos cuidadosamente elegidos para un menú que le
pondrá listo para zarpar

EL VIAJE DE SVEN DOS BARBAS..... 52,90 €

Pastrami de salmón de las Islas Lofoten L, G

Pastrami de salmón y colas de cangrejo de río marinado, mousse de espinó, puré de guisantes e hinojo marinado con buñuelos de palma calientes.

Filete con pimienta del cuerno de Bizancio L, G

Filete de ternera con queso de manzana y brinzas de queso parmesano, salsa de pimienta de una estrella, pastel de patata y verduras al horno.

La terrina de Harald L

El famoso helado frío de Harald con mermelada de jengibre, frambuesas secas y bizcochitos del Archipiélago en miel.

Según cuentan los libros de historia:

Sven Dos Barbas fue rey de Dinamarca 986-1014 y rey de Inglaterra 1013-1014. Obviamente, se ha ganado el apodo por su larga barba como cola de zorro. Sven fue el primer rey danés que acuñó monedas con su retrato. En ellas se lee Zven, Rex ad Dener, "Sven, rey de los daneses". Sven conquistó grandes áreas de Inglaterra, pero Etheled y sus tropas lograron bloquear la conquista de Londres. Sin embargo, la ciudad permaneció sola y Etheled se fue al exilio en Normandía, Sven se convirtió en rey de Inglaterra a fines del siglo X. Sven se estableció en Gainsborough, Lincolnshire, y comenzó a organizar su nuevo reino. Sin embargo, murió el 3 de febrero de 1014, solo cinco semanas después.

EL VIAJE DE ERIK EL VICTORIOSO..... 43,30 €

Sopa silvestre de rebozuelos y setas L

Sopa cremosa de rebozuelos y setas con pan de remolacha y espelta y mantequilla batida

Lucio de las playas de Kallio L, G

Lucio asado en aceite de eneldo, salsa cremosa agria, salsa de pómez, quínoa y vegetales e hinojo en escabeche.

La balsa de Ruurik

Panqueques crujientes con arándanos en mousse de chocolate blanco, helado de leche, mermelada de manzana caramelizada y salsa de fresa.

Según cuentan los libros de Historia:

Erik el Victorioso fue el Rey de Suecia en 945-995 y en los libros de historia fue el primer rey de Suecia en ser reconocido tanto por los suiones como por los godos. Erik ganó la corona al derrotar a su sobrino Styrbjörn Vabva Fyris en 985. Styrbjörn era el hijo de Erik Olof, que quería algo del reino de Erik para sí mismo. Según Adam Bremen, Erik antes se había convertido al cristianismo, pero regresó al paganismo después de su victoria. Según las leyendas, Erik se prometió a Odín durante diez años si ganaba a Styrbjörn.

VIAJES ROYALES VIKINGOS

Alimentos cuidadosamente elegidos para un menú que le pondrá listo para zarpar

EL VIAJE DE HARALD DIENTES AZULES..... 34,90 €

Ensalada verde de Ryytimaa VE, M

Ensalada aliñada con vinagre de manzana e higos, frambuesa con quínoa, vegetales marinados, semillas tostadas y pan de remolacha de espelta.

Pollo al queso de cabra VL, G

Pollo a la parrilla y queso de cabra con terrina de oliva, salsa de vino, patatas vikingas y aliño de verduras asadas y tomate.

Pastel de chocolate de la dama Iris L, G

Pastel de chocolate coronado con arándanos, nueces caramelizadas y frambuesas secas, nevado de chocolate blanco y salsa de frambuesa.

Según cuentan los libros de Historia:

Harald Dientes Azules fue rey de Dinamarca en 958-986 y rey de Noruega en 976-986. Era el hijo mayor de Gorm y sucedió a su padre en el trono, concluyendo su legado al crear un estado danés unificado. El apodo "Dientes Azules" probablemente provino de los dientes malos y oscuros de Harald. Harald se hizo cristiano en 965 e hizo de la religión cristiana la religión oficial de Dinamarca. Transformó los ritos y tumbas en monumentos cristianos en los que respetaba a sus padres Gorm y Thyrea. El legado de Harald fue escrito en su tumba: "El rey Harald dejó aquí esta piedra para conmemorar a su padre Gorm y su madre Thyren, Harald, quien conquistó toda Dinamarca y Noruega e hizo cristianos a los daneses". La piedra describe a Cristo portando cintas trenzadas y anudadas y fue diseñada para separar a Cristo del mundo de los primates primordiales y los magos.

EL BUEN VIAJE DE MAUNU 36,80 €

Entrantes de la montaña Athos VE, M

Humus de zanahoria y remolacha con puré de guisantes y pan de remolacha de espelta.

Filetes blancos de las Valquirias VE, M, G

Filetes con hierbas vikingas y humus de remolacha, salsa de tulipán, patatas vikingas y verduras asadas, aliño de tomate y terrina de olivas.

La mejor mousse de regaliz de Iona VE, M, G

Mousse de regaliz, sorbete de frambuesa y salmiak, regaliz de sabores y sirope de frambuesa.

Según cuentan los libros de Historia:

Maunu el Bueno fue rey de Noruega 1035-1047 y de Dinamarca 1042-1047. Él era el hijo de Olavi el Santo. Los gobernantes noruegos estaban cansados del poder danés y eligieron a Maunu como rey en 1035. Después de la muerte del rey de Dinamarca, Maunu también se convirtió en rey de Dinamarca. Su tío Harald Ankara le causó muchos dolores de cabeza tras su regreso de su viaje por Bizancio. En 1046 Maunu se vio obligado a compartir su poder, y Harald se convirtió en el gobernador de Maunu. En 1047, Maunu cayó del lomo de su caballo, causándole la muerte. Su cuerpo fue llevado a Noruega y fue enterrado en la catedral de Trondheim, donde su padre también estaba enterrado. Cuando murió, la línea directa de Olavi el Santo dejó de dominar y no regresó a la corona hasta 1280, con Eirik II Hijo de Maunu (heredado de su madre a través de la hermana de Maunu) llegó al poder.

VIAJES ROYALES VIKINGOS

Alimentos cuidadosamente elegidos para un menú que le pondrá listo para zarpar

EL GRAN VIAJE DE KNUT..... 41,70 €

Sopa de cangrejo del mar helado L

Sopa de cangrejo de río en tomate coronada con aceite de eneldo, pan del archipiélago y cerezas.

Estofado de cordero de Aifur L

Un plato clásico que nunca pasa de moda en Harald: gran estofado de cordero junto a mantequilla de patata y alcachofas, verduras asadas, arándanos cuajados, pan del archipiélago y mousse de pimienta.

Pan de queso rupestre de Pohjola G

Pan de queso caliente con canela y azúcar y regaliz marinado con glaseado de helado de regaliz.

Según los libros de historia:

Knut el Grande fue el rey de Inglaterra, Dinamarca y Noruega, y el gobernador de Schleswig y Pomerania entre 1014-1035. Knut fue el primer rey real de Inglaterra que gobernó todo el reino sin constantes amenazas internas o externas. Debido a que también dominaba el hogar de los vikingos, Inglaterra no tuvo que preocuparse por los ataques desde cualquier dirección. Por lo tanto, el Imperio de Knut floreció y se desarrolló durante veinte años sin guerra. Knut respetó enormemente la ley inglesa, de la cual obtuvo una comprensión de la justicia y las libertades individuales. La judicatura fue fuerte durante ese tiempo y se dieron los primeros pasos de la democracia. Los vikingos tenían una larga tradición en el comercio con las potencias vecinas. Por lo general, la plata se utilizaba como medio de pago para el comercio. Knut creó el primer régimen monetario unificado y basado en plata en su reino.

EL VIAJE DE GUILLERMO EL CONQUISTADOR..... 63,30 €

La primera piedra de los Dioses L

Servido en piedra de pizarra: pastrami de salmón, arenque ahumado, colas de cangrejo de río, corazón de reno, guiso de sangre, salchichas de alce, cerdo en cacerola, queso de Jukola, hinojos marinados y salmón ahumado en pan del archipiélago.

Reno de los montes del trueno G

Tiernos filetes de reno y corazón de reno frito, bayas, pastel de patata, remolacha, pan de queso caliente y mermelada de espino.

Postre de la aldea de Jelling

Delicioso pastel de chocolate que se sirve coronado con una mousse de mirto, con una mezcla de mousse de chocolate blanco, helado picante, panqueques crujientes, salsa de fresa y mermelada de manzana caramelizada.

Según cuentan los libros de historia:

Guillermo I, o Guillermo el Conquistador era Duque de Normandía entre 1035-1087 y el primer rey normando de Inglaterra entre 1066-1087. Guillermo era el descendiente del famoso líder vikingo Rollo. Todos los gobernantes posteriores de Inglaterra y el Reino Unido son por tanto sus descendientes. El período normando iniciado por el conquistador Guillermo influyó fuertemente en la cultura inglesa, el sistema feudal se termina con los normandos. El sistema de administración de Guillermo estaba bien desarrollado en relación con las circunstancias de su tiempo. Da testimonio de ello el libro Doomsday ("Libro del Juicio Final") -con información detallada sobre las propiedades de los terratenientes. Un importante monumento de interés histórico por Guillermo el Conquistador es el tapiz de Bayeux, que ilustra el viaje de las conquistas de los normandos y culmina en la batalla de Hastings. Con la Revolución normanda, el idioma inglés se convirtió en francés normando. Más tarde se fusionó con la lengua anglosajona Popular, pero dejó una gran cantidad de influencias francesas.

VIAJES ROYALES VIKINGOS

Alimentos cuidadosamente elegidos para un menú que le pondrá listo para zarpar

ABRAZOS REALES 67,40 €/p
(porciones para al menos dos personas)

La corte de Harald reúne las mejores delicias. En la mesa se disfruta de una espectacular comida para degustar las delicias del norte, como auténticos vikingos en un banquete antes de la batalla probando los diversos sabores nórdicos.

Los entrantes de Heimdal L

Pastrami de salmón, arenque ahumado, colas de cangrejo de río, pudín negro, corazón de reno, salchichas de alces, cacerola de cerdo, queso de Jukola, mermelada de arándanos y cebolla, mousse de caballo ahumado, pan del archipiélago y pan de remolacha con espelta, ensalada fresca con rodajas de manzana en vinagreta, verduras marinadas, semillas tostadas y frambuesa con quínoa.

El escudo de Odín L, G

Tiernas rodajas de buey Black Angus con patatas asadas, crujiente muslos de pato, salsa de pimienta de una estrella y bayas, patatas vikingas, patatas cremosas con queso, verduras al horno y mousse de caballo ahumado.

El escudo de postres de Freyja

Pastel de chocolate coronado con mousse de moras, panqueques crujientes, salsa de fresa, mousse de chocolate blanco con arándanos, pan de queso, mermelada de regaliz, gelatina de manzana y caramelo, helado de regaliz, helado picante y sorbete de frambuesa y salmiak.

Según cuentan los libros de historia:

Holmgang ("holmgång") fue un duelo entre los vikingos. Era una forma reconocida por la comunidad para resolver disputas. La información sobre holmgang proviene de sagú. No era fácil rechazar el desafío, porque entonces se habría considerado que la humanidad se había ido. Sin embargo, la batalla podría evitarse personalmente si alguien más luchara por su cuenta. Los dos se armaban alternativamente; a menudo el que recibía el desafío lanzaba el primer golpe, y luego era el turno del retador. También podría haber una regla de que el escudo podría usarse tres veces. Los disparos podrían romper el escudo. A menudo era costumbre pelear en un área bien definida. Algunas veces era en una pequeña isla de la cual solo se suponía que el ganador regresaría. Si alguien escapaba del campo de batalla, era etiquetado como un cobarde. A menudo, el ganador pierde luego su fortuna o incluso todas las propiedades. Los holmgangs comenzaron a ser vistos como un problema cuando los ladrones empezaron a usarlo como un medio de robo. Retaron a las personas y luego trajeron el derecho del ganador a su país, propiedad o mujer. Al final los Holmgangs fueron repudiados en Islandia en 1006 y en Noruega en 1014.

Sigríð la Casta

Sigríð la Casta es la hija del chamán del pueblo. Un hermoso pueblo rural que ilumina los corazones de los hombres, pero nadie ha podido todavía conquistar el corazón de ella. Sigríð tiene fuerza como su padre, y debe haber visto el futuro. Sabe que pronto llegará el momento en que yacerá contra el pecho de un poderoso guerrero en las hojas otoñales.

ENTRANTES SABROSOS

1. **ENSALADA VERDE DE RYTIMAA VE, M 6,30 €**
Ensalada aliñada con vinagre de manzana e higos, frambuesa con quinoa, vegetales marinados, semillas tostadas y pan de remolacha de espelta.
2. **ENSALADA DE QUESO CASERO..... 7,30 €**
Ensalada aliñada con vinagre de manzana e higos, frambuesa con quinoa, vegetales marinados, semillas tostadas, pan de remolacha de espelta y queso casero de Jukola.
3. **ENTRANTES DE LA MONTAÑA ATHOS VE, M 6,20 €**
Humus de zanahoria y remolacha con puré de guisantes y pan de remolacha de espelta.
4. **SOPA SILVESTRE DE REBOZUELOS Y SETAS L**
Como Entrante / Como principal
Sopa cremosa de rebozuelos y setas con pan de remolacha y espelta y mantequilla batida
Entrante 9,20 €
Plato Principal 11,90 €
5. **SOPA DE CANGREJO DEL MAR HELADO L**
Como Entrante / Como Principal
Sopa de cangrejo de río en tomate coronada con aceite de eneldo, pan del archipiélago y cerezas.
Entrante 10,90 €
Plato Principal 15,60 €
6. **LA PRIMERA PIEDRA DE LOS DIOSES L..... 13,90 €**
Servido en piedra de pizarra: pastrami de salmón, arenque ahumado, colas de cangrejo de río, corazón de reno, guiso de sangre, salchichas de alce, cerdo en cacerola, queso de Jukola, hinojos marinados y salmón ahumado en pan del archipiélago.

Según cuentan los libros de Historia:

En medio de las grandes olas del mar, los vikingos tenían sus propios medios para viajar y orientarse. Es probable que se guiaran observando el sol y la Estrella Polar además de la naturaleza salvaje, las corrientes, los vientos y los peces. Las aves y las ballenas se avistan siempre cerca de las costas y las olas rompen de manera diferente en medio del mar que cuando se aproximan a la costa. Un marinero experto también podría observar el reflejo de los campos congelados visible en el horizonte.

Aava Beso de Enebro

Aava abandonó los bosques del sur en busca de mayores planes en el Este. Pero la forma en que el lobo saltó al camino para consolarle, a Aava no le gustó, dió un golpe con su mano y todo volvió a la normalidad. No fue el lobo quien lloró contra eso, pero el lagarto que huía. Después de entrar en la región del Este de Häme, la niña dirigió su camino hacia la taberna más divertida e informó al encargado del sitio con sus brillantes ojos que comenzaría a trabajar allí de inmediato. El guardián de la taberna aceptó a la chica en el trabajo. Como un sol ardiente, la reputación de Aava se ha desvanecido poco a poco, y no tantos se han atrevido a intentar cocinar en la taberna después de escuchar esta historia.

7. **PASTRAMI DE SALMON DE LAS ISLAS LOFOTEN L, G 12,20 €**
Pastrami de salmón y colas de cangrejo de río marinado, mousse de espino, puré de guisantes e hinojo marinado con buñuelos de palma calientes.
8. **LOS ENTRANTES DE HEIMDAL L 15,90 €/p**
(porciones para al menos dos personas)
Pastrami de salmón, arenque ahumado, colas de cangrejo de río, pudín negro, corazón de reno, salchichas de alces, cacerola de cerdo, queso de Jukola, mermelada de arándanos y cebolla, mousse de caballo ahumado, pan del archipiélago y pan de remolacha con espelta, ensalada fresca con rodajas de manzana en vinagreta, verduras marinadas, semillas tostadas y frambuesa con quínoa.

Según cuentan los libros de historia:

En la mitología escandinava, Heimdall era el guardián de Asgard, la residencia de los dioses. Era un guardian impaciente cuyos sentidos estaban tan afilados que podía ver en la oscuridad y escuchar crecer la hierba. Vivía en el puente arcoiris de Bifrost que conectaba el hogar de los dioses con el resto del mundo. Su trabajo era advertir a otros dioses de gigantes en el Ragnarock volando en su tortuga Gjallar. Heimdall luchó con Loki y le venció. La batalla se renovará en el Ragnarock, donde matará a Loki y morirá luego solo.

Halthor Cara ácida

El joven Halthor era nuevo en la aldea vikinga y estaba asombrado con semblante ácido. No sabía cómo lidiar con estas nuevas pruebas vikingas. Pasó el tiempo y el niño creció como un fuerte vikingo que no provoca grandes problemas ni peleas. La cara de Althor siempre brilla con una gran sonrisa y buen humor cuando vienen invitados.

COSECHA DE RYYTIMAA

9. **COCIDO DE VERDURAS DESDE EL HORNO DE HELGA VE, M** 24,80 €
Cocido de lentejas servido en tomate con pan rallado, acompañado de humus de zanahoria, guisantes, quínoa vegetal y remolacha.
10. **FILETES BLANCOS DE LAS VALQUIRIAS VE, M, G**..... 22,80 €
Filetes con hierbas vikingas y humus de remolacha, salsa de tulipán, patatas vikingas y verduras asadas, aliño de tomate y terrina de olivas.

AL LADO DEL BARCO

11. **SALMON DE LAS TORMENTAS L, G**..... 27,90 €
Salmón y colas de cangrejo de río marinadas, salsa de setas y rebozuelos, mantequilla de patata y alcachofa y remolacha.
12. **LUCIO DE LAS PLAYAS DE KALLIO L, G** 25,20 €
Lucio asado en aceite de eneldo, salsa cremosa agria, salsa de pómez, quínoa y vegetales e hinojo en escabeche.

Según los libros de Historia:

Los vikingos solían comer dos comidas regulares al día, la primera un par de horas después del comienzo del trabajo y luego al anochecer, al terminar el trabajo, se comía la cena. La bebida consistía en agua, leche o cerveza. El cambio de estaciones se celebraba con una fiesta donde se bebía cerveza copiosamente. Si había algún acontecimiento significativo, se ofrecía pastel de miel, malta y agua aromatizada que provocaban embriaguez. Los más ricos de ellos también bebían vino. En la casa principal había bancos que servían para sentarse durante el día y para dormir en la noche. A la hora de la cena se erigían mesas frente a los bancos que se cubrían con manteles.

Gunhild Espuma de los rápidos

Gunhild es la hija de un comerciante de sal y por lo tanto mantiene su posición siempre al lado de los buenos caminos. Gunhild es capaz de elaborar cerveza y plantar hierbas. Es por lo general de naturaleza alegre y relajada con una energía como los hierros en la forja, lo cual no ayuda a parar una vez que empieza a correr. Una vez Gunhild estaba al acecho cuando un trueno de Thor destruyó su mejor botella de cerveza, así que Gunhild tuvo que hacer una nueva cerveza, pero para conseguirlo la sazón de tomillo y los labios de Harald se cubrieron de él dejando la cerveza sobre la mesa

DE COSECHA PROPIA

- 13. ENSALADA DE PAVO DE VINLANDIA VL, G 16,90 €**
Filete de pavo asado, queso de cabra a la plancha, ensalada fresca aderezada con vinagre de manzana, vegetales marinados, quínoa vegetal, semillas tostadas y tomate troceado.
- 14. POLLO ASADO EN FUEGO DE HOGUERA VL, G..... 19,40 €**
Sabrosos filetes de pollo con queso de cabra y terrina de olivas, en salsa de vino, patatas vikingas, vegetales asados y tomate troceado.
- 15. CHALECO DE CAZADOR L, G 31,70 €**
Codorniz, tierno lomo de pato y filete de pavo asado, bayas, pastel de patata, verduras asadas y mermelada de espino.
- 16. PAVO DE LA HIJA DE ERIK L, G 18,90 €**
Filetes de pavo asados en salsa de vino, patatas vikingas, quínoa vegetal y mermelada de cebolla y arándanos.
- 17. CERDO ENLOQUECIDO L, G**
Lomo de cerdo y costillas de cerdo fritas, mousse de rábano picante, salsa picante, patatas con cebolla y cerveza, verduras asadas y mermelada de cebolla y arándanos.
Normal 200 g 19,80 €
Grande 400 g..... 28,40 €
- 18. ASADO DEL CABRITO KAUKOMIELI L, G..... 25,20 €**
Carne de cabrito tierna rellena de especias vikingas, salchichas de cabra y costillas de cerdo fritas, salsa de mostaza, patatas cremosas con queso, verduras asadas y tomate troceado.

Según cuentan los libros de historia:

Vinlandia era el nombre dado por los vikingos llegados a Groenlandia a una región de América del Norte, que es más probable que se localice en la costa este de Canadá. En las Sagas de Groenlandia se encuentra Tyrkír, uno de los hijos de Leif hijo de Erik, con el resultado de que Leif le dio al país el nombre de Vinland, el País de las Uvas. Sin embargo, un informe a partir de uvas de la región canadiense actual es imposible, ya menudo se especula que en el nombre de Vinland, la etimología real sería "Prado". Vinlandia fue mencionada por primera vez en el libro de Adán de Bremen Descriptio insularum Aquilonis que data del 1075. La principal fuente de conocimiento del país del vino, Groenlandia, es sin embargo las Sagas de Erik El Rojo. Están escritas después de aproximadamente 250 años de eventos y aunque no se puede confiar en la veracidad de todos sus detalles. En cualquier caso, es seguro que los vikingos visitaron América del Norte. En 1960 los arqueólogos encontraron la evidencia de la visita vikinga desde el extremo norte de Terranova, L'Anse aux Meadows. El lugar fue designado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 1978. El terreno montañoso es una morada de vikingos reconstruida. Este emplazamiento a menudo se ha conocido como Vinlandia aunque sigue sin haber acuerdo al respecto.

Stine Disparopríma

Cuando nací fue una época miserable. Mi padre Hurja Virkeke disparó hacia un arbusto. La flecha no voló hacia la presa sino que volvió de los cielos para aterrizar en el ojo de mi padre. Fue un hecho desafortunado pero la visión de mi padre no desapareció, sino que empezó a verlo todo doble. Dos disparos por el precio de uno, pensó. La lastima es que siempre apuntaba incorrectamente, la comida no cae regalada del cielo. Ya siendo pequeño, mi padre me enseñó a apuntar las armas y con tres años ya podía matar dos pájaros de un tiro. Era tan hábil que me empezaron a llamar Stine Disparopríma en los círculos vikingos. Mis habilidades se han conservado y ahora trabajo en la adquisición de alimentos orgánicos.

NATURAL DEL CAMPO

- 19. FILETE DE BUEY DE ROBERTO EL MALVADO L, G**
Filetes tiernos de buey Black Angus en salsa picante de pepinillo, salsa de vino, patatas vikingas y verduras asadas.
Normal 150 g.....25,90 €
Grande 300 g.....34,90 €
- 20. FILETE CON PIMIENTA DEL CUERNO DE BIZANCIO L, G**
Filete de ternera con queso de manzana y brinzas de queso parmesano, salsa de pimienta de una estrella, pastel de patata y verduras al horno.
Normal 150 g.....33,90 €
Grande 300 g.....49,90 €
- 21. ESTOFADO DE CORDERO DE AIFUR L 23,60 €**
Un plato clásico que nunca pasa de moda en Harald: gran estofado de cordero junto a mantequilla de patata y alcachofas, verduras asadas, arándanos cuajados, pan del archipiélago y mousse de pimienta.
- 22. FRITURA DE LA LLAMADA DEL ALCE L..... 24,80 €**
Suave fritura de alce servido con rollitos de pan y salsa picante de pepinillo. Acompañado con mantequilla de patata y alcachofa, arándanos rojos y verduras.
- 23. RENO DE LOS MONTES DEL TRUENO G 36,90 €**
Tiernos filetes de reno y corazón de reno frito, bayas, pastel de patata, remolacha, pan de queso caliente y mermelada de espino.

Según cuentan los libros de historia:

La coyuntura o guardia de guerra eran los guardaespaldas personales de los emperadores bizantinos, que consistían en sombras o vikingos. La guardia se originó durante el reinado del emperador Basileos II (gobernó 976-1025) cuando el director de Kiev, Vladimir el Grande, envió a Basileos a 6.000 hombres para ayudar en la batalla contra el capitán Bardas Foka. Los Guerreros habían luchado en las tropas bizantinas anteriormente, pero en 988 fueron la primera unidad de élite que se unió al Emperador. Los hombres de la Guardia pronto obtuvieron una reputación como soldados leales valientes y despiadados. La Guardia inicialmente consistía exclusivamente de rusos, pero otros escandinavos, incluidos noruegos, suecos e islandeses, pronto se unieron a la unidad. Los Carelios eran conocidos por su abundante consumo de alcohol y sus guerreros de gran tamaño, y fueron llamados Crónicas Bizantinas como "guerreros imponentes".

Helga Gritadora de Alces

Siendo una pequeña niña vikinga, Helga estaba en el bosque recolectando bayas en su gran canasta sin mirar alrededor, centrándose en su tarea. Ya tenía muchos arándanos recogidos en su cesta y pensaba que pronto se podría dirigir de vuelta a casa y preparar un delicioso pastel de arándanos para el clan. Casi no ve a un gran animal enfrente de ella, un alce enorme acostado y profundamente dormido. Nunca había oído Helga de un alce tan silencioso. Se asustó por el gran animal y Helga comenzó a gritar, asustando al dormido alce. El alce corrió desabrido hacia un gran pino y se cayó rompiéndose el cuello. Helga volvió a su casa y contó a los hombres dónde podrían encontrar al gran alce. Desde entonces a Helga se le bautizó como Gritadora de Alces.

24. ESPADA DEL PRINCIPE DE LOS RUSOS L, G

Porción para una persona.....42,90 €

Porciones para al menos dos personas o más41,90 €/p

Sobre la espada se ofrece filetes de reno, codornices, grosellas cocidas, salchicha de pimiento, pimiento y calabacín. Junto a la espada como acompañamiento hay salsa de setas y rebozuelos, vayas, patatas vikingas, patatas cremosas con queso, verduras asadas y mermelada de cebolla y arándanos.

25. EL ESCUDO DE THOR L, G 29,90 €/p **(porciones para al menos dos personas)**

Sobre la piedra se sirven tiernas chuletas de cordero, filete de pavo asado, salchicha de cordero, salsa picante y salsa de mostaza, patatas vikingas, patatas cremosas con queso, verduras asadas y mousse de rábanos picantes.

26. EL ESCUDO DE ODIN L, G 35,60 €/p **(porciones para al menos dos personas)**

Tiernas rodajas de buey Black Angus con patatas asadas, crujiente muslos de pato, salsa de pimienta de una estrella y bayas, patatas vikingas, patatas cremosas con queso, verduras al horno y mousse de caballo ahumado.

Según cuentan los libros de historia:

Rurik, el príncipe de los rusos (alrededor de 830 - alrededor de 879) era una figura semi legendaria que en 862 ocupó los distritos de Laatokanlinna habitados por la población báltica oriental y fundó Norgorod. Los rusos eran nómadas, vivían parcialmente y comerciaban en la antigua Rusia. El nombre de Rurica significa "ser un líder".

El ascenso al poder lo cuenta la crónica de Nestor del siglo XII. De acuerdo con esto, las tribus fino-ugricas y eslavas se negaron a pagar impuestos, deportaron a los monjes y comenzaron a gobernarse a sí mismos. Las tribus, sin embargo, entraron en guerra unas con otras y decidieron llamar a los hermanos de Rurik para mantener el orden.

Leyendas de Harald:

El delicioso helado de Harald está hecho con el helado finlandés, que solo utiliza la leche de vaca finlandesa. La leche de la vaca de raza es la mejor manera de hacer helados, porque la leche de las vacas en Finlandia es naturalmente grasa y rica en proteínas. Y esas cualidades son necesarias para hacer el mejor helado posible, cuando solo busca el resultado final más sabroso. Los helados no usan esencias, al igual que tampoco colorantes artificiales. Cada materia prima utilizada es la mejor de su tipo.

SABROSOS POSTRES

- 27. EL ESCUDO DE POSTRES DE FREYJA..... 16,90 €/p**
(porciones para al menos dos personas)
Pastel de chocolate coronado con mousse de moras, panqueques crujientes, salsa de fresa, mousse de chocolate blanco con arándanos, pan de queso, mermelada de regaliz, gelatina de manzana y caramelo, helado de regaliz, helado picante y sorbete de frambuesa y salmiak.
- 28. LA TERRINA DE HARALD L 8,60 €**
El famoso helado frío de Harald con mermelada de jengibre, frambuesas secas y bizcochitos del Archipiélago en miel.
- 29. PASTEL DE CHOCOLATE DE LA DAMA IRIS L, G..... 9,90 €**
Pastel de chocolate coronado con arándanos, nueces caramelizadas y frambuesas secas, nevado de chocolate blanco y salsa de frambuesa.
- 30. LA MEJOR MOUSSE DE REGALIZ DE IONA VE, M, G 8,80 €**
Mousse de regaliz, sorbete de frambuesa y salmiak, regaliz de sabores y sirope de frambuesa.
- 31. LA Balsa DE RUURIK 9,90 €**
Panqueques crujientes con arándanos en mousse de chocolate blanco, helado de leche, mermelada de manzana caramelizada y salsa de fresa.
- 32. PAN DE QUESO RUPESTRE DE POHJOLA G 8,20 €**
Pan de queso caliente con canela y azúcar y regaliz marinado con glaseado de helado de regaliz.

Según cuentan los libros de Historia:

El primer viaje de los vikingos noruegos fue a la isla de Lambay en la costa de Dublín en el año 795. Los primeros cruceros vikingos fueron cortos y pequeños. Sin embargo, se terminó con la edad de oro del cristianismo cristiano en Irlanda y los irlandeses comenzaron una guerra fragmentada de 200 años contra los vikingos que robaban monasterios y ciudades en toda Irlanda.

Sven Ahorrallamas

Sven estaba de pie sintiendo sus manos congelarse, con frío y hambre. Necesitaba fuego rápidamente, y entonces se acordó que las llamas estaban con él. Se metió su mano derecha en el bolsillo para coger una piedra, entonces metió la izquierda para coger otra. Sven ya se regocijaba pensando en el fuego encontrando así la manera de vencer al hambre y al frío. Pero al momento pegó un grito que se escuchó por toda la región central, puesto que recordó que tenía agujeros en sus bolsillos. Emuelto en lágrimas, recordó que nunca más haría fuego en vano y por eso se le bautizó como Sven Ahorrallamas.

33. POSTRE DE LA ALDEA DE JELLING 13,50 €

Delicioso pastel de chocolate que se sirve coronado con una mousse de mirto, con una mezcla de mousse de chocolate blanco, helado picante, panqueques crujientes, salsa de fresa y mermelada de manzana caramelizada.

34. SURTIDO DE HELADOS G

Elija entre la siguiente selección de deliciosos helados:

Helado de regaliz, de leche o de abeto

Helado de alquitrán, helado de vainilla, L

Helado de chocolate, sorbete de frambuesa y salmiak M

Acompañamientos para el helado:

Mermelada de manzana caramelizada, regaliz marinado, mermelada de espino, salsa de frambuesa, salsa de fresa o salsa de achicoria

1 bola.....4,20 €

2 bolas6,80 €

Ása la Caprichosa

Ása es la esposa de un jefe vikingo que vive cerca del mar en Fensalier. Es una pacifista a la que le encanta pintar paisajes celestiales. Normalmente es capaz de controlar su ociosidad, y se retira normalmente debajo de la tierra con sus pensamientos fuera de la vista de los aldeanos, llevando sus llaves en un llavero mientras su esposo está de viaje. Ása posee la capacidad de la adivinación y puede ver eventos actuales y futuros, por lo que los líderes de otras aldeas a menudo reciben consejos y predicciones de futuras empresas y creen en sus palabras.

La mayoría de los platos se puede personalizar sin gluten o sin lactosa.

Informe a nuestro personal sobre sus alergias o intolerancias a alimentos y le ayudaremos en su elección.

Nos reservamos el derecho de cambiar los precios.