

Felice è colui che delizia le papille gustative,
è felice colui che si prende cura del suo vero amore.

Queste due fortune si incontrano da Harald,
il luogo perfetto per emozioni indimenticabili.

Buon appetito!

www.ravintolaharald.fi

I VIAGGI DEI VICHINGHI

Menu completi selezionati dai nostri chef

VIAGGIO DI SVEN BARBAFORCUTA 52,90 €

Pastrami di salmone delle Lofoten L, G

Pastrami di salmone e code di gambero di fiume marinate, mousse di uova di luccio, purè di piselli, finocchio sott'aceto accompagnato da rösti a base di pastinaca.

Bistecca al pepe della Corte di Bisanzio L, G

Filetto di manzo ricoperto con mousse di mela e parmigiano, salsa al pepe, tortino di patate, radici al forno con kassler di maiale.

Sorpresa al catrame vegetale di Harald L

Il famoso gelato di Harald al catrame vegetale servito con marmellata di olivello spinoso, lamponi secchi e briciole di pane di segale dell'arcipelago affogate nel miele.

Secondo gli annali:

Sweyn I di Danimarca, conosciuto come Sven Barbaforcuta, è stato re di Danimarca dal 986 al 1014 e re d'Inghilterra dal 1013 al 1014. Il soprannome di Barbaforcuta deriva dalla sua abitudine di dividere baffi e barba al centro. Sven fu il primo sovrano danese a coniare monete con la sua effigie, sulle quali era scritto ZVEN REX DAENOR, ovvero "Sven, re dei Danesi". Sven conquistò vaste aree dell'attuale Inghilterra, sebbene le truppe guidate da Etefredo II d'Inghilterra riuscirono a evitare la caduta di Londra. La città restò comunque isolata e dopo la partenza di Etefredo, esiliato in Normandia, Sven diventò il re d'Inghilterra alla fine del 1013. Sven si stabilì a Gainsborough, nel Lincolnshire, dove iniziò a creare la struttura del nuovo regno. Qui però morì il 3 febbraio 1014, solo dopo cinque settimane sul trono.

VIAGGIO DI ERIC IL VITTORIOSO 43,30 €

Zuppa di boleti e gallinacci di bosco L

Zuppa vellutata a base di boleti e gallinacci accompagnata da pane di granfarro e barbabietola con burro artigianale

Lucioperca delle coste rocciose L, G

Lucioperca alla griglia in olio all'aneto, salsa di panna acida, rösti a base di pastinaca, gratin di verdure e quino, finocchio sott'aceto.

Crêpe alla Ruurikki

Crocanti crêpe con mousse di skyr e cioccolato bianco, cranberry, gelato al latte, marmellata di mele e caramello, salsa di fragole.

Secondo gli annali:

Eric VI il Vittorioso Björnsson fu il primo re di Svezia (970 circa – 995 circa) riconosciuto sia dagli Svedi che dai Goti. Fu nominato il Vittorioso dopo aver sconfitto il nipote Styrbjörn Olafsson (detto "il Forte") nella battaglia del Fyrisvellir nel 985 circa. Styrbjörn era figlio di Olof, fratello di Eric, e cercò invano di conquistare parte del regno dello zio. Secondo Adamo da Brema, Eric si era precedentemente convertito al cristianesimo ma ridiventò pagano dopo la vittoria. Secondo gli annali, Eric promise di venerare Odino per dieci anni se avesse vinto la battaglia contro Styrbjörn.

I VIAGGI DEI VICHINGHI

Menu completi selezionati dai nostri chef

VIAGGIO DI AROLDI DENTE AZZURRO 34,90 €

Insalata verde dell'orto VE, M

Insalata fresca condita con vinaigrette di mele e fichi, brunoise di quino e verdure, verdure marinate, semi tostati, pane di granfarro e barbabietola rossa.

Pollo sul fuoco del pastore di pecore VL, G

Delizioso pollo alla griglia servito con formaggio di capra, pasta di olive, salsa al vino della saggezza, patate tagliate a scudo vichingo, radici al forno e relish al pomodoro.

Dolce al cioccolato della ragazza d'Irlanda L, G

Appetitosa torta al cioccolato servita con mousse di mirtillo, noci pecan caramellate, lamponi secchi, neve di cioccolato bianco e sciroppo di lamponi.

Secondo gli annali:

Aroldo I Dente Azzurro fu re di Danimarca dal 958 al 986 e re di Norvegia dal 976 al 986. Figlio di Gorm il Vecchio, susseguì al padre sul trono e proseguì il suo processo di unificazione della Danimarca. Il soprannome "dente azzurro" deriva probabilmente dal colore grigio scuro dei denti malandati del sovrano. Aroldo si convertì al cristianesimo nel 965 facendo di esso la religione ufficiale della Danimarca e trasformò le pietre runiche di Jelling in monumento cristiano a ricordo dei suoi genitori Gorm e Thyra. Nella pietra commissionata da Aroldo sta scritto: "Re Aroldo ordinò che fosse fatto questo monumento in onore di Gorm, suo padre, e di Thyra, sua madre, quell'Aroldo che regnò sull'intera Danimarca e Norvegia e che convertì i Danesi al cristianesimo." La pietra presenta una raffigurazione di Cristo al centro di nastri intrecciati e legati, con il significato di distinguere il Cristo dagli antichi dei del nord e dal mondo della magia.

IL VIAGGIO DI MAGNUS IL BUONO 36,80 €

Crostini del Monte Athos VE, M

Hummus di carota e barbabietola, purè di piselli, pane di granfarro e barbabietola rossa.

Bistecca con i lupini delle valchirie VE, M, G

Bistecca di tempè e lupini guarnita con impasto di erbe vichinghe e hummus di barbabietola, salsa della terra del fuoco, patate tagliate a scudo vichingo, radici al forno, relish al pomodoro e pasta di olive.

Mousse alla liquirizia di Iona VE, M, G

Mousse alla liquirizia servita con sorbetto di lamponi e liquirizia salata, meringa alla liquirizia e sciroppo di lamponi.

Secondo gli annali:

Magnus I, chiamato il Buono, figlio di Olaf il Coraggioso, fu re di Norvegia dal 1035 al 1047 e re di Danimarca dal 1042 al 1047. I nobili norvegesi, stanchi di stare sotto il dominio danese, scelsero Magnus come il loro re nel 1035. Divenne successivamente re di Danimarca alla morte del suo predecessore. Magnus ebbe comunque problemi in Norvegia, dove suo zio, Harald Hardråde, di ritorno da Bisanzio nel 1045, cercò di guadagnare il potere. Nel 1046 Magnus fu difatti costretto a dividere il potere con Harald. Magnus morì nel 1047 a seguito di una caduta da cavallo. Il suo corpo fu portato in Norvegia e sepolto nella cattedrale di Trondheim, dove anche suo padre era stato seppellito. Con la sua morte, la linea diretta di Sant'Olaf cessò di regnare, e tornò sul trono solo nel 1280 con Eirik II di Norvegia, il quale attraverso la madre discendeva dalla sorella legittima di Magnus.

I VIAGGI DEI VICHINGHI

Menu completi selezionati dai nostri chef

IL VIAGGIO DI CANUTO IL GRANDE..... 41,70 €

Zuppa di gamberi dell'Oceano Artico L

Zuppa di gamberi con pomodori in olio all'aneto, pane di segale dell'Arcipelago e burro artigianale.

Spezzatino di agnello di Aifur L

Un classico intramontabile di Harald: collo di agnello stufato servito con purè di patate ai carciofi e burro, radici arrosto, mirtilli rossi al catrame vegetale, pane di segale dell'arcipelago e mousse di barbaforte.

Panformaggio della regina di Pohjola G

Panformaggio caldo con zucchero e cannella, gelato di camemoro e camemori marinati.

Secondo gli annali:

Canuto II di Danimarca e I d'Inghilterra, conosciuto come Canuto il Grande, fu re d'Inghilterra, Danimarca e Norvegia, nonché governatore di Schleswig e Pomerania. Canuto divenne il primo re d'Inghilterra che poté governare senza continue minacce interne o esterne, dal momento che sotto il suo dominio si trovavano anche le regioni dei Vichinghi: l'Inghilterra visse così un periodo pacifico e fiorente di circa venti anni. Canuto ebbe grande rispetto per le leggi inglesi, da cui apprese l'equità e la libertà dell'individuo. Il sistema giudiziario fu rafforzato durante il suo regno e furono avviati i primi passi verso la democrazia. I Vichinghi avevano una lunga tradizione di commercio con le nazioni limitrofe utilizzando come moneta di scambio principalmente l'argento. Canuto fu il primo sovrano a creare un sistema di valuta nazionale basato sulle monete d'argento.

VIAGGIO DI GUGLIELMO IL CONQUISTATORE 63,30 €

Antipasto su pietra degli Asi L

Pastrami di salmone, aringa del Baltico al catrame vegetale, code di gambero di fiume, canederli al sangue, salame di alce, kassler di maiale, formaggio al sahti di Jukola, finocchio sott'aceto, pane di segale dell'arcipelago con mousse di cavallo affumicato.

Renna della gola del colle G

Tenero filetto di renna e cuore di renna sulla griglia, salsa ai frutti di bosco della regina, tortino di patate guarnito, barbabietole, panformaggio caldo e composta di olivello spinoso.

Dessert di Jelling

Su tagliere in legno viene servito un delizioso dolce al cioccolato con mousse di mirtilli, mousse di skyr e cioccolato bianco con cranberry, gelato di abete, cialda croccante, salsa di fragole e marmellata di mele e caramello.

Secondo gli annali:

Guglielmo I, conosciuto anche come Guglielmo il Conquistatore, fu duca di Normandia dal 1035 al 1087 e primo re normanno d'Inghilterra dal 1066 al 1087. Guglielmo era un discendente del capo vichingo Rollone, così come tutti i successivi sovrani d'Inghilterra e del Regno Unito. L'influenza di Guglielmo il Conquistatore in Inghilterra fu importante soprattutto per quanto riguarda il sistema feudatario, di eredità normanna. Il sistema amministrativo sviluppato dal sovrano risultò estremamente avanzato per il tempo: lo testimonia il cosiddetto Domesday Book ("libro del giorno del giudizio"), dove venivano riportati in modo dettagliato i beni dei proprietari terrieri. Come esemplare unico di arte della sua epoca è giunto ai giorni nostri l'arazzo di Bayeux, che descrive per immagini gli avvenimenti chiave relativi alla conquista normanna, culminanti con la battaglia di Hastings. A seguito della conquista normanna, la lingua ufficiale della nobiltà inglese divenne il francese. La lingua anglosassone che si sviluppò successivamente mantenne comunque numerose influenze dal francese normanno.

I VIAGGI DEI VICHINGHI

Menu completi selezionati dai nostri chef

IL BANCHETTO DEL RE 67,40 €/persona
(minimo due persone)

Alla corte di Harald si banchetta con la migliore selezione di piatti speciali. Un pasto straordinario, in cui sapori nordici verranno serviti su scudi vichinghi.

Scudo di antipasti di Heimdallr L

Pastrami di salmone, aringa del Baltico al catrame vegetale, code di gambero di fiume, canederli al sangue, cuore di renna, salame di alce, kassler di maiale, formaggio al sahti di Jukola, composta di mirtilli e cipolla, mousse di cavallo affumicato e uova di luccio, pane di segale dell'arcipelago e pane di granfarro e barbabietola, insalata fresca condita con vinaigrette di mele e fichi, verdure marinate, semi tostati, brunoise di quino e verdure.

Lo scudo di Odino L, G

Tagliata di spalla di Black Angus, arrosto delicato di cervo, tenera coscia di anatra, salsa al pepe e salsa ai frutti di bosco della regina, patate tagliate a scudo vichingo, patate vellutate al formaggio, radici al forno e mousse di cavallo affumicato.

Lo scudo dei dessert di Freyja

Delizioso dolce al cioccolato con mousse di mirtilli, cialde croccanti, salsa di fragole, mousse di skyr e cioccolato bianco con cranberry, panformaggio, mousse alla liquirizia, marmellata di mele e caramello, camemori marinati, gelato al camemoro, gelato all'abete, sorbetto al lampone e alla liquirizia salata.

Secondo gli annali:

Holmgang significa "andare su una piccola isola" (dallo svedese holmgång) e indica un tipico duello praticato dagli scandinavi, un metodo accettato per risolvere un alterco. Le saghe vichinghe riportano storie di numerosi holmgang. Era difficile opporsi a una sfida, dal momento che in posta era l'onore, anche se era possibile partecipare al duello per interposta persona. I duellanti si colpivano a turno con le armi: generalmente era lo sfidato a colpire per primo. Talvolta i partecipanti erano addirittura tre. I colpi potevano rompere anche lo scudo. Spesso si combatteva in un'area ben delimitata, come ad esempio su una pelle di animale. Spesso inoltre i duelli venivano organizzati su piccole isole, da cui doveva essere solo il vincitore a ritornare. Nel caso di fuga, il duellante veniva denigrato come un vigliacco. Spesso il vincitore otteneva in parte o completamente i beni posseduti dallo sconfitto. In base a quanto riportano le saghe vichinghe, l'holmgang iniziò a diventare un problema quando i guerrieri scandinavi iniziarono a utilizzarlo come mezzo per derubare. I vincitori del duello si riservavano difatti il diritto di privare il perdente delle sue terre, dei suoi beni oppure della sua donna. Soprattutto per questa ragione, secondo le saghe, gli holmgang vennero vietati in Islanda dal 1006 e in Norvegia dal 1014.

Sigrìd la Casta

Sigrìd la Casta è la figlia dello sciamano del villaggio. Di una bellezza incomparabile, ha rubato i cuori di tanti, ma nessuno è riuscito a portarla con sé. Sigrìd è dotata di poteri straordinari come suo padre e probabilmente ha visto il suo futuro: sa che presto arriverà il giorno in cui un prode guerriero le chiederà la mano e nasceranno tanti chiassosi bambini.

ANTIPASTI

- 1. INSALATA VERDE DELL'ORTO VE, M 6,30 €**
Insalata fresca condita con vinaigrette di mele e fichi, brunoise di quino e verdure, verdure marinate, semi tostati, pane tostato di granfarro e barbabietola.
- 2. INSALATA AL FORMAGGIO DEL MASTRO BIRRAIO 7,30 €**
Insalata fresca condita con vinaigrette di mele e fichi, brunoise di quino e verdure, verdure marinate, semi tostati, pane tostato di granfarro e barbabietola, formaggio al sahti di Jukola.
- 3. CROSTINI DEL MONTE ATHOS VE, M 6,20 €**
Hummus di carota e barbabietola, purè di piselli, pane di granfarro e barbabietola rossa.
- 4. ZUPPA DI BOLETI E GALLINACCI DI BOSCO L**
Antipasto / Piatto principale
Zuppa vellutata a base di boleti e gallinacci accompagnata da pane di granfarro e barbabietola con burro artigianale
Antipasto 9,20 €
Piatto principale 11,90 €
- 5. ZUPPA DI GAMBERI DELL'OCEANO ARTICO L**
Antipasto / Piatto principale
Zuppa di gamberi con pomodori in olio all'aneto, pane di segale dell'arcipelago e burro artigianale.
Antipasto 10,90 €
Piatto principale 15,60 €
- 6. ANTIPASTO SU PIETRA DEGLI ASI L..... 13,90 €**
Pastrami di salmone, aringa del Baltico al catrame vegetale, code di gambero di fiume marinate, canederli al sangue, salame di alce, kassler di maiale, formaggio al sahti di Jukola, finocchio sott'aceto, pane di segale dell'arcipelago con mousse di cavallo affumicato.

Secondo gli annali:

In mare aperto i Vichinghi sapevano stimare con precisione distanze e direzioni. Probabilmente si basavano sulla posizione del sole e della stella polare; inoltre osservavano la natura, le onde, il vento, gli uccelli e i pesci. Uccelli e balene indicavano vicinanza della terraferma, mentre le onde cambiavano di forma avvicinandosi alla riva. I navigatori esperti erano anche capaci di osservare i riflessi dei ghiacci all'orizzonte.

Aava Abbattilupi

Aava partì dai boschi dell'est alla ricerca di un destino migliore nella regione dell'Häme. Durante il viaggio un lupo d'improvviso si presentò davanti a lei. Aava non si fece prendere dalla paura: con la sola forza delle sue mani mise il lupo a terra e gli ordinò di comportarsi per bene. Il lupo impaurito se ne scappò via. Una volta arrivata nell'Häme la ragazza si presentò nella taverna che le sembrava più gradevole e annunciò al proprietario che avrebbe iniziato subito a lavorare. E lì iniziò per Aava una nuova vita. La sua fama di abbattilupi si diffuse in paese, e difatti mai nessuno si azzardò ad attar briga nella taverna.

7. PASTRAMI DI SALMONE DELLE LOFOTEN L, G..... 12,20 €

Pastrami di salmone, code di gambero di fiume marinate, mousse di uova di luccio, purè di piselli, finocchio sott'aceto accompagnato da rösti a base di pastinaca.

**8. SCUDO DI ANTIPASTI DI HEIMDALLR L15,90 €/persona
(minimo per due persone)**

Pastrami di salmone, aringa del Baltico al catrame vegetale, code di gambero di fiume marinate, canederli al sangue, cuore di renna, salame di alce, kassler di maiale, formaggio al sahti di Jukola, composta di mirtilli e cipolla, mousse di cavallo affumicato e uova di luccio, pane di segale dell'arcipelago, pane di granfarro e barbabietola, insalata fresca condita con vinaigrette di mele e fichi, verdure marinate, semi tostati, brunoise di quino e verdure.

Secondo gli annali:

Nella mitologia scandinava Heimdall era il dio della sorveglianza e guardiano di Asgård, la casa degli dei. Guardia instancabile, aveva sensi così sviluppati da riuscire a vedere nel buio e sentire l'erba crescere. Viveva su Bifrost, il ponte dell'arcobaleno che collegava la casa degli dei alla terra. Il suo compito era quello di avvertire, durante la battaglia di Ragnarok, gli altri dei di un pericolo suonando il Gjallarhorn, un corno portentoso il cui suono raggiungeva ogni luogo. Heimdall affrontò e vinse Loki. Il duello verrà riproposto nel Ragnarok, durante il quale il dio guardiano riuscì ancora a uccidere Loki sebbene successivamente morì lui stesso.

Halthor l'Accigliato

Nel nuovo villaggio vichingo il giovane Halthor era pensieroso: si chiedeva come avrebbe fatto a tener testa agli esperti vichinghi. Con il passare del tempo anche Halthor diventò un vichingo di tutto rispetto, che non cercava né tafferugli né duelli. Adesso Halthor serve gli astanti con un gran sorriso e tanta felicità.

CRESCIUTI NELL'ORTO

9. **STUFATO DI FAGIOLI DI HELGA COTTI
IN FORNO VE, M..... 24,80 €**
Stufato di fagioli e lenticchie al pomodoro accompagnato
da hummus di carota, purè di piselli, barbabietola e gratin di verdure e quino.
10. **BISTECCA CON I LUPINI DELLE VALCHIRIE
VE, M, G 22,80 €**
Bistecca di tempè e lupini guarnita con impasto di erbe vichinghe e hummus di
barbabietola, salsa della terra del fuoco, patate tagliate a scudo vichingo, radici al
forno, relish al pomodoro e pasta di olive.

AL LATO DELLA BARCA

11. **SALMONE DI MYRSKYLUOTO L, G 27,90 €**
Salmone di mare e code di gambero di fiume marinate, salsa di boleti e gallinacci, purè
di patate ai carciofi e barbabietola.
12. **LUCIOPERCA DELLE COSTE ROCCIOSE L, G 25,20 €**
Lucioperca alla griglia con olio all'aneto, salsa di panna acida, rösti a base di pastinaca,
gratin di verdure e quino, finocchio sott'aceto.

Secondo gli annali:

I Vichinghi avevano due pasti principali: la mattina, dopo qualche ora di lavoro, mangiavano porridge mentre la sera, al termine della giornata lavorativa, era il momento della cena. Da bere acqua, latticello o birra. Il cambio delle stagioni era occasione di festa, celebrata ovviamente con birra. Nel caso di eventi particolarmente importanti veniva offerta sima, una bevanda prodotta con miele, malto, acqua e insaporita con il luppolo. Maggiormente apprezzato era il vino portato dalla terra dei Franchi. In casa, lungo le pareti del soggiorno, si trovavano panche sulle quali di giorno si lavorava e di notte si dormiva. All'inizio di ogni pasto venivano messe di fronte alle panche tavole con tovaglia.

Gunhild Turbine di ruscello

Gunhild era la figlia di un commerciante di sale e pertanto viveva situata in una casetta in una posizione vicina alle vie di transito. Gunhild era abile nel preparare la birra e nel coltivare le erbe. Di natura la ragazza era contenta e gioviale, con tante cose sempre da fare e come un ruscello, difficile da fermare. Si ricorda che solo una volta Gunhild montò in collera: Thor con il suo temporale aveva provocato una piena che si era portata con sé la sua migliore pentola per la birra. E così la ragazza dovette preparare della nuova birra, che per l'occasione offrì a Harald aromatizzata con l'aneto.

DAI NOSTRI PASCOLI

- 13. INSALATA DI TACCHINO DEL VINLAND VL, G 16,90 €**
Filetto di tacchino arrosto, formaggio di pecora grigliato, insalata fresca condita con vinaigrette di mele e fichi, verdure marinate, brunoise di quino e verdure, semi tostati e relish al pomodoro.
- 14. POLLO SUL FUOCO DEL PASTORE DI PECORE VL, G 19,50 €**
Delizioso pollo alla griglia servito con formaggio di capra, pasta di olive, salsa al vino della saggezza, patate tagliate a scudo vichingo, radici al forno e relish al pomodoro.
- 15. BOTTINO DEL CACCIATORE D'UCCELLI L, G 31,70 €**
Quaglia, tenera coscia di anatra, filetto di tacchino arrosto, salsa ai frutti di bosco della regina, tortino di patate, radici al forno e composta di olivello spinoso.
- 16. TACCHINO DELLA FIGLIA DI ERIK L, G 18,90 €**
Filetto di tacchino arrosto, salsa al vino della saggezza, patate tagliate a scudo vichingo, gratin di verdure e quino, composta di mirtilli e cipolla.
- 17. MAIALE DEI BERSERKR L, G**
Spalla di maiale arrosto e costola frita, mousse di barbaforte, salsa della terra del fuoco, patate all'aglio e birra, radici al forno, composta di mirtilli e cipolla.
Normale 200 g 19,80 €
Grande 400 g 28,40 €
- 18. CERVO L, G 25,20 €**
Arrosto ben cotto di cervo guarnito con impasto di erbe vichinghe, salame di cervo e mirtillo rosso, costa di maiale frita, salsa di catrame vegetale e senape, patate vellutate al formaggio, radici al forno e relish al pomodoro.

Secondo gli annali:

*Vinland fu il nome dato dai Vichinghi provenienti dalla Groenlandia alle regioni del Nord America, probabilmente alla costa occidentale del Canada. Secondo la saga dei Groenlandesi un uomo di Leif Erikson dal nome di Tyrkir trovò nella zona vigneti, da cui il nome Vinland. La teoria che nelle regioni dell'attuale Canada vi fossero vigne è altamente improbabile, e molto probabilmente l'etimologia del nome Vinland deriva da "terra dei prati". Vinland è stata citata per la prima volta da Adamo da Brema nel libro *Descriptio insularum Aquilonis* risalente al 1075. Le principali fonti che descrivono Vinland sono comunque la "Saga dei groenlandesi" e la "Saga di Erik il Rosso", entrambe islandesi e scritte 250 anni dopo gli eventi narrati, e dunque non necessariamente attendibili nel loro complesso. In ogni caso è sicuro che i Vichinghi giunsero in America Settentrionale. Nel 1960 gli archeologi trovarono testimonianze della presenza di Vichinghi presso L'Anse aux Meadows nella punta settentrionale del Newfoundland. Il luogo è inserito nella lista dei siti patrimonio dell'umanità Unesco dal 1978 e oggigiorno ospita un villaggio ricostruito proprio nella zona in cui si suppone siano giunti i Vichinghi. Questa colonia è spesso considerata proprio Vinland, anche se non vi è assoluta certezza.*

Stine l'Arciera

Quando nacqui la situazione non era delle migliori. Mio padre, Vike il Furioso, per trovare qualcosa da mangiare, cacciava cornacchie con l'arco. Una volta la freccia, invece di raggiungere l'uccello, tornò indietro e centrò l'occhio di mio padre. Fu una cosa davvero terribile. Per fortuna mio padre non divenne cieco, anche se iniziò a vedere tutto sdoppiato. Due cornacchie in un solo colpo, pensava. Peccato che puntava sempre alla cornacchia sbagliata, e dal cielo non arrivava più cibo. Sin da piccola mio padre m'insegnò a cacciare gli uccelli con l'arco, e già a tre anni riuscivo a prendere "due cornacchie in un colpo solo". Ero così brava che nel circolo dei Vichinghi mi chiamavano Stine l'Arciera. La mia abilità si è conservata durante gli anni e adesso mi sono specializzata nel preparare cibi organici a base di cornacchia.

PIATTI ORGANICI AL FUOCO DA CAMPO

- 19. BISTECCA DI MANZO DI ROBERTO IL DIAVOLO L, G**
Tagliata di spalla di Black Angus, relish al peperoncino e cetrioli sottaceto, salsa al vino della saggazza, patate tagliate a scudo vichingo, radici al forno.
- Normale 150 g 25,90 €
Grande 300 g..... 34,90 €
- 20. BISTECCA AL PEPE DELLA CORTE DI BISANZIO L, G**
Filetto di manzo ricoperto con mousse di mela e parmigiano, salsa al pepe, tortino di patate, radici al forno con kassler di maiale.
- Normale 150 g 33,90 €
Grande 300 g..... 49,90 €
- 21. SPEZZATINO DI AGNELLO DI AIFUR L..... 23,60 €**
Un classico intramontabile di Harald: collo di agnello stufato servito con purè di patate ai carciofi e burro, radici arrosto, mirtilli rossi al catrame vegetale, pane di segale dell'arcipelago e mousse di barbaboforte.
- 22. STUFATO DEL CACCIATORE DI ALCE L 24,80 €**
Tenero stufato d'alce in relish al peperoncino e cetrioli sottaceto. Contorno di carciofi e patate al burro, mirtilli rossi al catrame vegetale e radici al forno.
- 23. RENNA DELLA GOLA DEL COLLE G 36,90 €**
Tenero filetto di renna e cuore di renna grigliato, salsa ai frutti di bosco della regina, tortino di patate, barbabietole, panformaggio caldo e composta di olivello spinoso.

Secondo gli annali:

La Guardia variaga (o dei Vareghi) era la guardia reale dell'imperatore bizantino, composta da elementi mercenari vichinghi. La guardia venne stabilita durante il dominio dell'imperatore bizantino Basilio II, che richiese un gran numero di soldati variaghi a Vladimir di Kiev come aiuto per difendere il suo trono. Vladimir inviò ben 6000 uomini per combattere le truppe del generale ribelle Barda Foca. I Vareghi avevano già in precedenza combattuto per il re di Bisanzio, ma nel 988 venne creato un vero e proprio battaglione di élite che marciava accanto all'imperatore. Gli uomini della guardia si guadagnarono ben presto la fama di soldati fedeli e arditi. Anche se all'inizio la guardia era costituita esclusivamente da Rus', ben presto si aggiunsero anche scandinavi, come norvegesi, svedesi e islandesi. I componenti della guardia erano anche conosciuti per il loro gusto nel bere e per la tipica ascia da guerra dal lungo manico. Proprio per questo nelle cronache bizantine vengono descritti come "i soldati con l'ascia".

Helga Evoca-alcì

La piccola vichinga Helga raccoglieva bacche nella foresta distrattamente, senza badare troppo a ciò che la circondava. Il suo cesto era quasi colmo di mirtilli, e decise quindi di incamminarsi verso casa e preparare una torta per il suo clan. Voltandosi, vide la creatura più grande da lei mai osservata: un grosso alce disteso dormiva proprio davanti a lei. Helga si spaventò e iniziò a urlare a squarciagola. L'alce si svegliò impaurito e scappò scontrandosi contro un grosso albero di pino. L'impatto fu così forte da spezzare il collo dell'alce, che cadde a terra privo di vita. Helga tornò a casa con una bella storia da raccontare e con l'alce fu preparato per un banchetto per l'intero villaggio. Da allora viene chiamata Helga Evoca-alcì.

24. SPADA DI SELVAGGINA DEL PRINCIPE DEI RUS' L, G

Per due persone.....42,90 €

Per due o più persone.....41,90 €/persona

Infilzati nella spada: filetto di renna arrosto, quaglia, arrosto di cervo ben cotto, salame di cervo e mirtillo rosso, peperoni e zucchine. A fianco della spada: salsa di boleti e gallinacci, salsa ai frutti di bosco della regina, patate tagliate a scudo vichingo, patate vellutate al formaggio, radici al forno e composta di mirtilli e cipolla.

25. LO SCUDO DI THOR L, G..... 29,90 €/persona (minimo due persone)

Serviti su pietra: collo di agnello, filetto di tacchino arrosto, salame di cervo e mirtillo rosso, salsa della terra del fuoco, salsa di catrame vegetale e senape, patate tagliate a scudo vichingo, patate vellutate al formaggio, radici al forno e mousse di barbaforte.

26. LO SCUDO DI ODINO L, G..... 35,60 €/persona (minimo per due persone)

Serviti su pietra: tagliata di spalla di Black Angus, arrosto delicato di cervo, tenera coscia di anatra, salsa al pepe e salsa ai frutti di bosco della regina, patate tagliate a scudo vichingo, patate vellutate al formaggio, radici al forno e mousse di cavallo affumicato.

Secondo gli annali:

Rjurik, principe dei Rus' (circa 830-879) fu un semilegendario variago che, secondo la narrazione, conquistò nel 862 le regioni abitate dai Finnici del Baltico e fondò Novgorod. I Rus' erano popolazioni vichinghe che si muovevano, commerciavano e in parte abitavano nelle zone della Russia storica. Il nome Rjurik significa "ascoltare il comandante".

La Cronaca di Nestore ci parla della salita al potere di Rjurik nel X secolo. Secondo la storia, le tribù di ugrofinnici e slavi si rifiutarono di pagare le tasse, espulsero i Variaghi e iniziarono a governare la regione autonomamente. Alla fine però queste tribù si ritrovarono a combattere tra di loro e decisero di convocare Rjurik e suo fratello a ripristinare l'ordine.

La storia di Harald:

I deliziosi gelati di Harald sono fatti utilizzando esclusivamente latte di mucche finlandesi. Il gusto del latte autoctono è perfetto, dal momento che le mucche finlandesi producono un latte naturalmente più grasso e più ricco di albumina, componenti fondamentali per un gelato veramente gustoso. I gelati non contengono essenze né coloranti. Ogni ingrediente utilizzato è il migliore della sua categoria.

DESSERT

- 27. LO SCUDO DEI DESSERT DI FREYJA..... 16,90 €/persona**
(minimo due persone)
Delizioso dolce al cioccolato con mousse di mirtilli, cialde croccanti, salsa di fragole, mousse di skyr e cioccolato bianco con cranberry, panformaggio caldo con zucchero e cannella, mousse alla liquirizia, marmellata di mele e caramello, camemori marinati, gelato al camemoro, gelato all'abete, sorbetto al lampone e alla liquirizia salata.
- 28. SORPRESA AL CATRAME VEGETALE DI HARALD L..... 8,60 €**
Il famoso gelato di Harald al catrame vegetale servito con marmellata di olivello spinoso, lamponi secchi e briciole di pane dell'arcipelago affogate nel miele
- 29. DOLCE AL CIOCCOLATO DELLA RAGAZZA D'IRLANDA L, G 9,90 €**
Appetitosa torta al cioccolato servita con mousse di mirtillo, noci pecan caramellate, lamponi secchi, neve di cioccolato bianco e sciroppo di lamponi.
- 30. MOUSSE ALLA LIQUIRIZIA DI IONA VE, M, G..... 8,80 €**
Mousse alla liquirizia servita con sorbetto di lamponi e liquirizia salata, meringa alla liquirizia e salsa di lamponi.
- 31. CRÊPE ALLA RUURIKKI 9,90 €**
Croccanti crêpe con mousse di skyr e cioccolato bianco, cranberry, gelato al latte, marmellata di mele e caramello, salsa di fragole.
- 32. PANFORMAGGIO DELLA REGINA DI POHJOLA G..... 8,20 €**
Panformaggio caldo con zucchero e cannella, gelato di camemoro e camemori marinati.

Secondo gli annali:

La prima spedizione dei Vichinghi di Norvegia fu nell'isola di Lambay vicino a Dublino nel 795. Le prime spedizioni furono brevi e di piccole dimensioni, ma riuscirono comunque a terminare il periodo d'oro dell'Irlanda cristiana. Il popolo irlandese si trovò così coinvolto in guerre sporadiche contro i Vichinghi che durarono circa 200 anni, durante i quali vennero saccheggiate numerose conventi e città in tutta la nazione.

Sven Salvafiamma

Sven restava immobile affamato e infreddolito con in mano la carcassa di uno scoiattolo. Servirebbe del fuoco, pensò, e immediatamente si ricordò di averlo. Dalla tasca destra prese l'acciarino, dalla sinistra la pietra focaia: affamato e infreddolito Sven iniziò a fare il fuoco. Urlando così forte da farsi sentire in tutta la regione dell'Håme si ricordò che in entrambe le tasche aveva un buco enorme. Afflitto e in lacrime decise che era inutile fare il fuoco, e da allora il suo nome diventò Sven Salvafiamma.

33. DESSERT DI JELLING..... 13,50 €

Su tagliere in legno viene servito un delizioso dolce al cioccolato con mousse di mirtilli, mousse di skyr e cioccolato bianco con cranberry, gelato di abete, cialda croccante, salsa di fragole e marmellata di mele e caramello.

34. GELATI DI ISA G

Puoi scegliere tra i seguenti gusti:

Gelato al camemoro, gelato al latte o gelato all'abete

Gelato al catrame vegetale, gelato alla vaniglia L

Gelato al cioccolato, sorbetto di lamponi e liquirizia salata M

A contorno:

Marmellata di caramello e mela, camemori marinati, composta di olivello spinoso,

salsa al lampone, salsa alla fragola o salsa al kinuski

1 pallina 4,20 €

2 palline 6,80 €

Åsa la Capricciosa

Åsa è l'abile moglie di un capo vichingo e vive vicino al mare a Fensalir. Åsa è una sognatrice che adora la pace e si indispettisce se in paese iniziano a litigarsi: allora diventa veramente capricciosa. Di solito Åsa riesce a controllarsi, e spesso si ritira nel suo piccolo rifugio sotterraneo, con il pensiero rivolto ai suoi paesani e ai visitatori. È lei a conservare le chiavi del paese quando il marito è in viaggio. Åsa è anche una chiaroveggente, conosce gli eventi presenti e futuri e grazie a questo i capi degli altri villaggi spesso chiedono a lei consigli e previsioni: alla sua parola credono senza ombra di dubbio.

**La maggior parte dei piatti può essere preparata
senza glutine o senza lattosio!**

Si prega di comunicare allo staff eventuali allergie e intolleranze alimentari.

Prezzi soggetti a modifica - tutti i diritti riservati.